

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУУМО

Дата подписания: 19.07.2025 14:19:47

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

## Аннотация к рабочей программе дисциплины «Санитарно-гигиенический контроль при производстве продуктов питания»

### **Цель преподавания дисциплины**

Формирование у студентов системы знаний и комплекса навыков, необходимых для обеспечения контроля и управления качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в условиях пищевого производства, а так же ведения производственного контроля параметров технологического процесса.

### **Задачи изучения дисциплины**

- освоение теоретических основ санитарно - гигиенического контроля продуктов питания животного происхождения;
- осуществление технического контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов, готовой продукции и управление качеством продуктов питания животного происхождения;
- организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания животного происхождения;
- управление технологическими процессами производства продуктов питания животного происхождения на предприятии;
- обеспечение выпуска высококачественной продукции животного происхождения;
- формирование навыков проведения санитарно - гигиенического контроля продуктов питания.

### **Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

ПК – 2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения


### **Разделы дисциплины**

- Санитарно – эпидемиологические требования к производству продуктов питания
- Санитарно – гигиенические требования к технологии производства молочных изделий
- Санитарные требования к технологии производства мясных изделий
- Гигиенические требования к хранению мясных и молочных продуктов.
- Санитарно-эпидемиологический надзор за применением пищевых добавок на предприятиях

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:  
Декан факультета  
государственного управления и  
международных отношений  
(наименование ф-та полностью)

 И.В. Минаикова  
(подпись, инициалы, фамилия)

« 18 » 06 201 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Санитарно-гигиенический контроль при производстве продуктов питания  
(наименование дисциплины)

ОПОП ВО \_\_\_\_\_ 19.03.03 Продукты питания животного  
происхождения

(шифр и наименование направления подготовки (специальности))

направленность (профиль, специализация) «Управление и проектирование  
производственных систем молочной и мясной индустрии»

(наименование направленности (профиля, специализации))

форма обучения \_\_\_\_\_ очная  
(очная, очно-заочная, заочная)

Курск – 2021

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с:

– Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным приказом Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936;

– учебным планом ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной продукции», одобренным Ученым советом университета (протокол № 9 «25» июня 2021 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной продукции» на заседании кафедры «Товароведения, технологии экспертизы товаров» 07 06 2021 г., протокол № 14.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Пьяникова Э.А. Пьяникова Э.А.

Разработчик программы  
к.с.-х.н., доцент \_\_\_\_\_ Калуужских А.Г. Калуужских А.Г.

Директор научной библиотеки \_\_\_\_\_ Макаровская В.Г. Макаровская В.Г.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной продукции», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «25» июня 2021 г., на заседании кафедры «Товароведения, технологии и экспертизы товаров». протокол № 12 от 01.03.2022 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Темникова Т.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной продукции», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «25» июня 2021 г., на заседании кафедры «Товароведения, технологии и экспертизы товаров». протокол № 11 от 16.02.2023 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Темникова Т.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной продукции», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «25» июня 2021 г., на заседании кафедры «Товароведения, технологии и экспертизы товаров».

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

# 1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

## 1.1 Цель дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов системы знаний и комплекса навыков, необходимых для обеспечения контроля и управления качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в условиях пищевого производства, а так же ведения производственного контроля параметров технологического процесса.

## 1.2 Задачи дисциплины

- освоение теоретических основ санитарно - гигиенического контроля продуктов питания животного происхождения;
- осуществление технического контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов, готовой продукции и управление качеством продуктов питания животного происхождения;
- организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания животного происхождения;
- управление технологическими процессами производства продуктов питания животного происхождения на предприятии;
- обеспечение выпуска высококачественной продукции животного происхождения;
- формирование навыков проведения санитарно - гигиенического контроля продуктов питания.

## 1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения	ПК-2.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения	<b>Знать:</b> особенности управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения <b>Уметь:</b> Осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			питания животного происхождения <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> по управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения.
		ПК-2.2 Обеспечивает учет сырья и качества готовых продуктов питания животного происхождения на производстве в соответствии технологическими инструкциями	<b>Знать:</b> технологии производства продуктов питания животного происхождения. <b>Уметь:</b> организовывать ведение технологического процесса. <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> поучету сырья и качества готовых продуктов питания животного происхождения на производстве в соответствии технологическими инструкциями.
		ПК-2.3 Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	<b>Знать:</b> методы технического контроля готовой продукции. <b>Уметь:</b> использовать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения. <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> поучету качества готовых продуктов питания животного происхождения на производстве в соответствии технологическими инструкциями.

## 2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Санитарно-гигиенический контроль при производстве продуктов питания» является элективной дисциплиной, входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата (специалитета, магистратуры) 19.03.03. Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль, специализация) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии». Дисциплина изучается на 4 курсе в 7 семестре.

**3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 3 зачетные единицы (з.е.), 108 академических часов.

Таблица 3 – Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	72,1
в том числе:	
лекции	36
лабораторные занятия	36
практические занятия	0
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	35,9
Контроль (подготовка к экзамену)	0
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	0,1
в том числе:	
зачет	0,1
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	не предусмотрен

**4 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий**

**4.1 Содержание дисциплины**

Таблица 4.1.1 – Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
1	Введение в дисциплину	Гигиена пищевых продуктов. Нормативно – правовая основа санитарно – эпидемиологической охраны пищевых продуктов
2	Санитарно – эпидемиологические требования к производству продуктов питания	Санитарные требования к территории, водоснабжению и канализации. Санитарные требования к освещению, отоплению и вентиляции. Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям. Санитарные требования к бытовым помещениям. Санитарные требования к предприятиям малой мощности.
3	Санитарные требования к технологии производства мясных изделий	Санитарные требования к производству мясных изделий
4	Санитарно – гигиенические требования к технологии производства молочных изделий	Санитарные требования к производству молочных изделий.
5	Гигиенические требования к хранению мясных и молочных продуктов.	Хранение, транспортировка и реализация мясных и молочных изделий. Организация производственного и лабораторного контроля. Требования к личной гигиене и ответственность администрации за соблюдение санитарных требований. Схема составления акта углубленного санитарного обследования мясокомбината (молокозавода).
6	Санитарно – Эпидемиологический надзор за применением пищевых добавок на предприятиях	Гигиенические принципы и санитарные правила по применению пищевых добавок. Классификация пищевых добавок. Гигиенические требования к пищевым добавкам при производстве продуктов питания

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., час	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Введение в дисциплину	6	1	-	У-1,2 МУ-1,2	О 1-2, Т 1-8	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
2	Санитарно – эпидемиологические	6	2	-	У-1,2 МУ-1,2	О 1-5, Р 20-23, ПЗ 1-3	ПК-2.1, ПК-2.2,

	требования к производству продуктов питания						ПК-2.3
3	Санитарные требования к технологии производства мясных изделий	6	3	-	У-1,2 МУ-1,2	О 1-4, Р 1-8	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
4	Санитарно – гигиенические требования к технологии производства молочных изделий	6	4	-	У-1,2 МУ – 1,2	О 1-4, Р 15-20	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
5	Гигиенические требования к хранению мясных и молочных продуктов.	6	5	-	У-1,2 МУ-1,2	О 1-4, Р 28-34	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
6	Санитарно – Эпидемиологический надзор за применением пищевых добавок на предприятиях	6	6	-	У-1,2 МУ-1,2	О 1-3, Р 11-13	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3

О – устный опрос, Р – защита реферата, Т – тестирование, ПЗ – решение производственной задачи

## 4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

### 4.2.1 Лабораторные работы

Таблица 4.2.1 – Лабораторные работы

№	Наименование лабораторной работы	Объем, час.
1	Ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории	6
2	Санитарно-гигиенический режим и контроль производства	6
3	Санитарно-гигиенический контроль мяса	6
4	Санитарно-гигиенический контроль молока	6
5	Санитарно – гигиенический контроль мясных консервов	6
6	Санитарно – гигиенический контроль молочных консервов	6
	ИТОГО	36

## 4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Сроки выполнения	Время затрачиваемое на выполнение СРС, час.



1	Введение в дисциплину	1 – 2неделя	6
2	Санитарно – эпидемиологические требования к производству продуктов питания.	3 – 4 неделя	6
3	Санитарные требования к технологии производства мясных изделий.	5 – 6 неделя	6
4	Санитарно – гигиенические требования к технологии производства молочных изделий.	7-8 неделя	6
5	Гигиенические требования к хранению мясных и молочных продуктов.	9-14 неделя	6
6	Санитарно – эпидемиологический надзор за применением пищевых добавок на предприятиях	15-18 неделя	5,9
	ИТОГО		35,9

## 5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине организуется:

*библиотекой университета:*

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;
- имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

*кафедрой:*

- путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;
- путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.
- путем разработки:
  - методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;
  - тем рефератов;
  - вопросов к зачету;
  - методических указаний к выполнению лабораторных работ и т.д.

*типографией университета:*

- помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;
- удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

## 6 Образовательные технологии.

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся. В рамках дисциплины предусмотрены встречи с экспертами и специалистами Комитета по труду и занятости населения Курской области.

Таблица 6.1 – Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час
1	2	3	4
1	Гигиенические требования к хранению мясных и молочных изделий (лекция)	лекция - презентация	4
Итого			4

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован современный научный опыт человечества. Реализация воспитательного потенциала дисциплины осуществляется в рамках единого образовательного и воспитательного процесса и способствует непрерывному развитию личности каждого обучающегося. Дисциплина вносит значимый вклад в формирование профессиональной культуры обучающихся. Содержание дисциплины способствует профессионально-трудовому, экологическому воспитанию обучающихся.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:

- применение технологий, форм и методов преподавания дисциплины, имеющих высокий воспитательный эффект за счет создания условий для взаимодействия обучающихся с преподавателем, другими обучающимися;

- личный пример преподавателя, демонстрацию им в образовательной деятельности и общении с обучающимися за рамками образовательного процесса высокой общей и профессиональной культуры.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины на учебных занятиях направлена на поддержание в университете единой развивающей образовательной и воспитательной среды. Реализация воспитательного потенциала дисциплины в ходе самостоятельной работы обучающихся способствует развитию в них целеустремленности, инициативности, креативности, ответственности за результаты своей работы – качеств, необходимых для успешной социализации и профессионального становления.

## **7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

### **7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы**

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули) и практики, при изучении/прохождении которых формируется данная компетенция		
	Начальный	Основной	Завершающий
ПК-2.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов,	Методы исследования качества и безопасности, сырья биологически активных добавок и готовой продукции.		Технико-химический контроль продуктов питания. Производственная преддипломная практика.

готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения		
ПК-2.2 Обеспечивает учет сырья и качества готовых продуктов питания животного происхождения на производстве в соответствии технологическими инструкциями	Методы исследования качества и безопасности, сырья биологически активных добавок и готовой продукции.	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий. Производственный контроль и учет в технологии продуктов питания животного происхождения. Техничко-химический контроль продуктов питания. Производственная преддипломная практика.
ПК-2.3 Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	Методы исследования качества и безопасности, сырья биологически активных добавок и готовой продукции. Технология производства и переработки мяса. Технология производства и переработки молока.	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий. Техничко-химический контроль продуктов питания. Производственная преддипломная практика.

## 7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 7.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п. 7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ПК-2/ начальный, основной	ПК-2.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой	<b>Знать:</b> Поверхностные знания: - процесса разработки технологической документации по ведению	<b>Знать:</b> Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания: - процесса разработки технологической	<b>Знать:</b> Глубокие знания: - процесса разработки технологической документации по ведению технологического

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p>продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>ПК-2.2 Обеспечивает учет сырья и качества готовых продуктов питания животного происхождения на производстве в соответствии технологическими инструкциями</p> <p>ПК-2.3 Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>- расчета нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания;</p> <p>- методики расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p><b>Уметь:</b> Испытывает затруднения:</p> <p>- при разработке технологической документации по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии</p>	<p>документации по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>- расчета нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания;</p> <p>- методики расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p><b>Уметь:</b> Способен: -разрабатывать технологическую</p>	<p>процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>- расчета нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания;</p> <p>- методики расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p><b>Уметь:</b> Способен самостоятельно: - разрабатывать технологическую документацию по ведению</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>- расчете нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания;</p> <p>- расчете производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p><b>Владеть:</b> элементарными навыками:</p> <p>- разработки и написания технологической документацию по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;</p>	<p>документацию по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>- рассчитать нормативы расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания;</p> <p>- рассчитать производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p><b>Владеть:</b> основными навыками:</p> <p>- разработки и написания</p>	<p>технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>- рассчитать нормативы расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания;</p> <p>- рассчитать производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p><b>Владеть:</b> Уверенно владеет навыками:</p> <p>- разработки и написания технологической документацию по</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		- расчета нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания; - расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	технологической документацию по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения; - расчета нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания; - расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения.	ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения; - расчета нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания; - расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения.

**7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы**

## формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Введение в дисциплину	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3	Лекция, СРС, лабораторная работа	Вопросы для опроса	1-2	Согласно табл.7.2
				БТЗ	1-8	
2	Санитарно – эпидемиологические требования к производству продуктов питания	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3	Лекция, СРС, лабораторная работа	Вопросы для опроса	1-5	Согласно табл.7.2
				Решение производственной задачи	1-3	
				Темы реферата	20-23	
3	Санитарные требования к технологии производства мясных изделий	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3	Лекция, СРС, лабораторная работа	Вопросы для опроса	1-4	Согласно табл.7.2
				Темы реферата	1-8	
4	Санитарно – гигиенические требования к технологии производства молочных изделий	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3	Лекция, СРС, лабораторные работы	Вопросы для опроса	1-4	Согласно табл.7.2
				Темы реферата	15-20	
5	Гигиенические требования к хранению мясных и молочных продуктов.	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3	Лекция, СРС, лабораторная работа	Вопросы для опроса	1-4,	Согласно табл.7.2
				Темы реферата	28-34	
6	Санитарно – Эпидемиологический надзор за применением пищевых добавок на предприятиях	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3	Лекция, СРС, лабораторная работа	Вопросы для опроса	1-3	Согласно табл.7.2
				Темы реферата	11-13	

БТЗ – банк вопросов и заданий в тестовой форме.

Примеры типовых контрольных заданий для проведения  
текущего контроля успеваемости

Вопросы в тестовой форме по разделу (теме) 2.

**Санитарно–эпидемиологические требования к производству**

1. Как часто должны проходить профессиональную гигиеническую подготовку работники кондитерского производства?

- а. 1 раз в 3 года.
- б. Ежегодно.
- в. 1 раз в 2 года.

2. Должен ли быть промаркирован краской уборочный инвентарь для производственных, вспомогательных, подсобных помещений

- а. Да
- б. Нет, если храниться в специально отведенном месте
- в. На усмотрение работника

**Вопросы коллоквиума по разделу(теме) 1. Введение в дисциплину**

1. Профилактические и активные меры борьбы с микробиологическими загрязнениями на предприятиях.

2. Дезинфекция. Физические методы. Химические методы. Биологические методы.

3. Моющие средства, применяемые для мойки оборудования, производственных и складских помещений.

4. Современные средства дезинфекции. Технология мойки и дезинфекции.

5. С какой целью проводят сертификацию продукции?

**Темы рефератов**

1. Хранение, транспортировка и реализация хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

2. Организация производственного лабораторного контроля.

3. Виды микробиологической порчи хлеба.

4. Виды микробиологической порчи МКИ.

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости представлены в УММ по дисциплине.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся

*Промежуточная аттестация* по дисциплине проводится в форме зачета. Зачет проводится в виде бланкового или компьютерного тестирования.

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),



- открытой (необходимо вписать правильный ответ),
- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

*Умения, навыки и компетенции* проверяются с помощью компетентностно-ориентированных задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов.

Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

Примеры типовых заданий для проведения  
промежуточной аттестации обучающихся

**Задание в закрытой форме:**

В первую очередь микробиологическому мониторингу должны подвергаться следующие элементы производственной среды:

- а) инструментарий, оборудование;
- б) воздух помещений;
- в) зоны возмущения воздушного потока рельефом поверхности в производственном помещении.

**Задание в открытой форме:**

При ручном способе мытья инвентаря и внутрицеховой тары оборудуется....?

- а) двухсекционная ванна;
- б) трехсекционная ванна;
- в) используется одна ванна со сменой моющего раствора.

**Задание на установление правильной последовательности:**

Укажите правильную схему последовательности мытья и дезинфекции оборудования и аппаратуры для молока.

- а) Споласкивание водой не ниже 35°C, мытье с моющим и дезинфицирующим средством, споласкивание водой не ниже 65 °C
- б) Мытье с моющим и дезинфицирующим средством, споласкивание водой не ниже 55°C
- в) Споласкивание водой 35°C, мытье моющим средством, споласкивание водой не ниже 65 °C

**Задание на установление соответствия:**

Установите соответствие группа химических элементов, относящихся к макроэлементам и микроэлементам?

- а) натрий, магний, железо, йод;
- б) углерод, кислород, кобальт, марганец;
- в) углерод, кислород, железо, сера;
- г) ртуть, свинец, серебро, золото.

**Компетентностно-ориентированная задача:**

В последнее время стало модно быть вегетарианцем или сыроедом. Они утверждают, что нужно съедать до 1.5 кг в день сырых овощей, чтобы быть здоровым, бодрым и полным сил. Но на практике иногда наблюдается обратная картина. Человек начинает чувствовать недомогание, тошноту, головокружение, а причина всему этому - наличие высоких доз нитратов в овощах. Безопасная суточная доза нитратов для человека - 320 мг, но если мы будем следовать советам вегетарианцев, то превысим предельнодопустимую дозу почти в 2 раза. Как вы считаете, каким способом можно уменьшить содержание нитратов в овощах? В каких овощах больше всего содержится нитратов?

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

#### **7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

– положение П 02.016 «О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ»;

– методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля успеваемости* по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
Работа №1 Ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории	2	Выполнил но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Работа №2. Санитарно-гигиенический режим и контроль производства	2	Выполнил но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Работа №3. Санитарно - гигиенический контроль мяса	2	Выполнил но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Работа №4. Санитарно-гигиенический контроль молока	2	Выполнил но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Работа №5. Санитарно - гигиенический контроль мясных консервов	2	Выполнил но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Работа №6 Санитарно - гигиенический контроль сахарных молочных консервов	2	Выполнил но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
СРС	12		24	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Всего	24		100	

Для промежуточной аттестации обучающихся, проводимой в виде тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ - 16 заданий (15 вопросов и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме – 2 балла,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
- задание на установление соответствия – 2 балла,
- решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование - 36 баллов.

## **8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### **8.1 Основная учебная литература**

1. Дивин, А. Г. Методы и средства измерений, испытаний и контроля : учебное пособие : в 5 частях / А. Г. Дивин, С. В. Пономарев. – Тамбов : Тамбовский государственный технический университет (ТГТУ), 2014. – Часть 4. Методы и средства измерения состава и свойств веществ. – 104 с. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=277932> (дата обращения: 14.12.2021). – Режим доступа: по подписке. – ISBN 978-5-8265-1272-2. – Текст : электронный.

2. Криштафович, В. И. Физико-химические методы исследования : учебник / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович, Н. В. Еремеева. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 208 с. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573128> (дата обращения: 14.12.2021). – Режим доступа: по подписке. – ISBN 978-5-394-02842-7. – Текст : электронный.

### **8.1 Дополнительная учебная литература**

1. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы (Сан-ПиН 2.3.2.560-96). - М.: Госкомсанэпиднадзор России, 1997. - 269 с.

2. Донченко Л. В. Безопасность пищевой продукции [Текст] : учебник. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 539 с.

3. Соколова, Елена Ивановна. Современное сырье для кондитерского производства [Текст] : учебное пособие / Е. И. Соколова, С. В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2009. - 64 с.

4. Беляев, А. Г. Современные приборы и методы исследований в технологии продуктов питания [Текст] : учебное пособие / А. Г. Беляев ; Юго-Зап. гос. ун-т. -Курск : ЮЗГУ, 2016. - 183 с.

### **8.3 Перечень методических указаний**

1. Санитарно - гигиенический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению лабораторных работ для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» / сост. М.А. Заикина. - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 36 с.

2. Санитарно - гигиенический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению самостоятельной работ для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» / сост. М.А. Заикина. - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 22 с.

### **8.4 Другие учебно-методические материалы**

Коллекция видеофильмов, посвященных санитарно - гигиенический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

## **9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

Электронно-библиотечные системы:

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <http://www.biblioclub.ru>

2. Научная электронная библиотека eLibrary - <http://elibrary.ru>

3. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина - <http://www.prlib.ru>

4. Информационная система «Национальная электронная библиотека» - <http://изб.рф/>

5. Электронная библиотека ЮЗГУ - <http://library.kstu.kursk.ru>

Современные профессиональные базы данных:

1. БД «Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (ЭБД РГБ)» - <http://www.diss.rsl.ru>

2. БД «Polpred.com Обзор СМИ» - <http://polpred.com>

3. БДпериодики «East View» - <http://www.dlib.estview.com/>

4. База данных Questel Orbit - <http://www.questel.com>

5. Базаданных Web of Science - <http://www.apps.webofknowledge.com>

6. База данных Scopus - <http://www.scopus.com/>

Информационные справочные системы:

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - <http://www.consultant.ru/>

2. Информационно-аналитическая система ScienceIndex – электронный читальный зал периодических изданий научной библиотеки.

## **10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Основными видами аудиторной работы студента при изучении дисциплины «Санитарно - гигиенический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» являются

лекции, практические и лабораторные занятия. Студент не имеет права пропускать занятия без уважительных причин.

На лекциях излагаются и разъясняются основные понятия темы, связанные

с ней теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы. В ходе лекции студент должен внимательно слушать и конспектировать материал.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают лабораторные занятия, которые обеспечивают: контроль подготовленности студента; закрепление учебного материала; приобретение опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, в том числе аргументации и защиты выдвигаемых положений и тезисов.

Лабораторному занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в учебниках и учебных пособиях, а также литературе, рекомендованной преподавателем.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты готовят рефераты по отдельным темам дисциплины, выступать на занятиях с докладами. Основу докладов составляет, как правило, содержание подготовленных студентами рефератов.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, защиты отчетов по лабораторным работам, а также по результатам докладов.

Преподаватель уже на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Санитарно - гигиенический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, промежуточный контроль путем отработки студентами пропущенных лекции, участие в групповых и индивидуальных консультациях (собеседовании). Эти формы способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному усвоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины

«Санитарно - гигиенический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» с целью усвоения и закрепления компетенций.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Санитарно - гигиенический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» - закрепить теоретические знания, полученные в процессе лекционных занятий, а также сформировать практические навыки самостоятельного анализа особенностей дисциплины.

### **11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

Операционная система Windows 7 LibreofficeMicrosoftOffice 2016 Лицензионный договор №S0000000722 от 21.12.2015г. с ООО «АйТи46», лицензионный договор №K0000000117 от 21.12.2015 г. с ООО «СМСКанал». Антивирус Касперского Лицензия 156А-160809-093725-387-506.

Консультант + Договор №219894 от 19.12.2016 г.

### **12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа и лабораторных занятий кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, оснащенные учебной мебелью: Стол преподавателя/1,00, Парты ученические/15,00, Стул ученический/ 29,00, Доска аудиторная, Шкаф-витрина х500 с антресолю и зеркалом 6 шт., Мультимедиа центр: ноутбук ASUSX50VLPMD-T2330/14"/1024Mb/160GB/сумка/проектор infocusIN24+ (39945,45)/1,00, PH-метр PH 410/1,00, Холодильник EXQVISITHR 241/6/1,00, Весы ACCULABVIC-210D2 разр.0.01г. повер (11919,18)/1,00, Весы ACCULABVIC-710D1(7839,15)/1,00, Образцы хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. Термометры, химическая посуда, реактивы.

### **13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания.

Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

*Для лиц с нарушением зрения* допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

*Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата,* на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).



