

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 11.07.2024 11:04:59

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

Аннотация рабочей программы по дисциплине

Санитарно - гигиенический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

Целью преподавания дисциплины является обеспечение у студентов формирования знаний современных методов определения степени зараженности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции посторонними микроорганизмами и способам их подавления в хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделиях.

Задачи изучения дисциплины

- формирование знаний и умений о морфологии и физиологии микроорганизмов;
- формирование знаний и умений по анализу состояния и динамики санитарно - гигиенических показателей качества хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- приобретение навыков определения оптимальных условий хранения хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий и способности анализировать причины изменения показателей качества;
- изучить современные способы борьбы с порчей хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- овладение методами определения микробиологического контроля сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

ОК-5 - способность к самоорганизации и самообразованию;

ПК-7 - способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;

ПК-13 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования;

ПК-14 - готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций.

Разделы дисциплины:

Общие понятия о санитарно - гигиеническом контроле хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. Задачи санитарно - гигиенического контроля.

Влияние внешней среды на микроорганизмы. Физические, химические и биологические факторы.

Микрофлора сырья, используемого для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. Мука, хлебопекарные дрожжи, вода. Сахар и сахаристые вещества. Яйцо и яйцепродукты. Крахмал, поваренная соль. Кофе, какао, орехи. Фрукты и ягоды. Микробиологическая порча молока и молочных продуктов

Микробиологические процессы, происходящие при изготовлении

хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. Факторы, влияющие на жизнедеятельность микрофлоры изделий. Санитарные требования к полуфабрикатам для хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Микробиологические процессы, происходящие в готовых хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделиях. Санитарные требования к готовым хлебобулочным, кондитерским и макаронным изделиям.

Микробиологические процессы, происходящие при хранении готовых хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. Санитарные требования к хранению хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:
Декан факультета
государственного управления и
международных отношений
И.В. Минакова
« 31 » 08 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Санитарно – гигиенический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных
изделий
(наименование дисциплины)

направление подготовки (специальность) 19.03.02
(шифр согласно ФГОС)

Продукты питания из растительного сырья
и направление подготовки (специальности)

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
наименование профиля, специализации или магистерской программы

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

Курс - 2017 г

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», одобренного Ученым советом университета протокол №10 «30» май 2016 г.

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе для обучения студентов по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертиза товаров « » августа 20 г. протокол №

Зав. кафедрой ТТ и ЭТ Пьяникова Э.А. Пьяникова

Разработчик программы к.т.н., доцент Заикина М.А. Заикина

Согласовано:

Директор научной библиотеки Макаровская В.Г. Макаровская

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», одобренного Ученым советом университета протокол №10 «30» 05 2016 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертиза товаров протокол №18 от 21.06.2018

(наименование кафедры, дата, номер протокола)
Зав. кафедрой ТТ и ЭТ Пьяникова Э.А. Пьяникова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «26» 03 2018 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертиза товаров ТТ и ЭТ протокол №18 от 19.06.2018

(наименование кафедры, дата, номер протокола)
Зав. кафедрой ТТ и ЭТ Пьяникова Э.А. Пьяникова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», одобренного Ученым советом университета протокол № 11 «29» 06 2020 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертиза товаров протокол №14 от 19.06.2020

(наименование кафедры, дата, номер протокола)
Зав. кафедрой ТТ и ЭТ Пьяникова Э.А. Пьяникова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № 5 «00» 01 20 17 г. на заседании кафедры ТТ и ТТ № 8 25.06.2021
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой

И.А. Пешкова И.А. Пешкова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «26» 03 20 18 г. на заседании кафедры ТТ и ТТ № 18 от 24.06.2022 г.
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой

И.А. Пешкова И.А. Пешкова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «29» 03 20 19 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров от 29.06.2023 протокол № 13
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой

И.А. Пешкова И.А. Пешкова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «29» 03 20 19 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров от 25.03 2024 протокол № 13
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой

И.А. Пешкова И.А. Пешкова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 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 образовательной программы

1.1 Цель дисциплины

Целью изучения дисциплины «Санитарно - гигиенический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» является формирование у студентов системы знаний и комплекса навыков, необходимых для обеспечения санитарно-гигиенических требований в условиях пищевого производства.

1.1 Задачи дисциплины

- освоение теоретических основ санитарно - гигиенического контроля хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- изучение мероприятий по улучшению санитарного состояния производства, повышению качества выпускаемой продукции;
- формирование навыков проведения санитарно - гигиенического контроля хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

1.2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планиваемым результатом освоения образовательной программы

Обучающиеся должны знать:

- основные понятия, нормативные документы в области санитарно - гигиенического контроля хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристика микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

уметь:

- пользоваться санитарно-гигиенической и другой нормативной документацией по санитарно - гигиеническому контролю хлебобулочных,

кондитерских и макаронных изделий;

- работать с лабораторным оборудованием;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку

полученным результатам;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;

- анализировать, делать правильные выводы о полученных результатах;
- пользоваться учебной, справочной литературой, специализированной и периодической литературой

владеть:

- навыкам в поиске информации, необходимой для эффективного санитарно-гигиенического контроля хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

- навыками анализа, делать правильные выводы о полученных результатах санитарно-гигиенического контроля хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

- навыками производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

- навыками осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

У обучающихся формируются следующие компетенции:

способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-5)

способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13); готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания

проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14)

2 Указание места дисциплины в структуре образовательной программы

«Санитарно - гигиенический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» представляет дисциплину с индексом Б1.В.ДВ.6.2 вариативной части дисциплин по выбору учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, изучаемую на 4 курсе в 8 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 2 зачетные единицы (з.е), 72 академических часа.

Таблица 3 – Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	72
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	8,1
в том числе	
лекции	4
лабораторные занятия	4
практические занятия	не предусмотрены
экзамен	не предусмотрен
зачет	0,1
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
расчетно-графическая (контрольная) работа	не предусмотрена
Аудиторная работа (всего):	8
в том числе:	
лекции	4
лабораторные занятия	4
практические занятия	не предусмотрены
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	60,9
Контроль/экз (подготовка к зачету)	4

①

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических 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 хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	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. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, таре и их обработке
3	Санитарные требования к технологии производства хлеба	Технологический процесс приготовления хлеба. Выпечка хлеба. Пищевая ценность хлеба. Гигиена черствения хлеба. Изменение качества хлеба при нарушении технологии. Изменение качества хлеба под влиянием микрофлоры. Гигиеническая экспертиза хлеба.
4	Санитарно -гигиенические требования к технологии производства кондитерских и макаронных изделий	Санитарные требования к производству кондитерских изделий

5	Гигиенические требования к хранению хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	Хранение, транспортировка и реализация хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Организация производственного лабораторного контроля. Требования к личной гигиене и ответственность администрации за соблюдение санитарных требований. Схема составления акта углубленного санитарного обследования хлебозавода
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

№	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	-	-	-	У-1, У-2, МУ-2	С1, Т1, Д2	ОК-5, ПК-13
2	Санитарно-эпидемиологические требования к производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	-	-	-	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	С3, Т3, Д4	ОК-5, ПК-14
3	Санитарные требования к технологии производства хлеба	2	3	-	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	С5, Т6	ОК-5, ПК-14
4	Санитарно-гигиенические требования к технологии производства кондитерских и макаронных изделий	2	4	-	У-1, У-2, МУ-2	С7, Т8	ОК-5, ПК-14
5	Гигиенические требования к хранению хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	-	-	-	У-1, У-2, МУ-2	С9, Т10, Д11-14	ОК-5, ПК-14
6	Санитарно-эпидемиологический надзор за применением пищевых добавок на предприятиях	-	-	-	У-1, У-2, МУ-2	С15, Т16-17	ОК-5, ПК-13, ПК-14

С - собеседование, Т - тест, Д - доклад

4.2.1 Лабораторные работы и (или) практические занятия

Таблица 4.2.1 - Лабораторные работы

№	Наименование лабораторной работы	Объем, час
1	2	3
1	Ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории	-
2	Санитарно-гигиенический режим и контроль производства	-
3	Санитарно - гигиенический контроль муки	2
4	Химические методы борьбы с тягучей порчей хлеба	2
5	Санитарно - гигиенический контроль макаронных изделий	-
6	Санитарно - гигиенический контроль сахарных кондитерских изделий	-
Итого		4

Таблица 4.3 - Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час.
1	2	3	4
1	Введение в дисциплину	1 - 2 неделя	10
2	Санитарно – эпидемиологические требования к производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	3- 4 неделя	10
3	Санитарные требования к технологии производства хлеба	5-6 неделя	10
4	Санитарно -гигиенические требования к технологии производства кондитерских и макаронных изделий	7-8 неделя	10
5	Гигиенические требования к хранению хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	9-14 неделя	10
6	Санитарно – эпидемиологический надзор за применением пищевых добавок на предприятиях	15-18 неделя	10 9,9
Итого			60 59,9

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

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплины 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 представления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств;
- путем разработки:
 - методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;
 - 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

В соответствии с требованиями ФГОС и Приказа Министерства образования и науки РФ от 5 апреля 2017 г. №301 по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» реализация компетентного подхода должна предусматривать широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков студентов. В рамках дисциплины предусмотрены встречи со специалистами торговых предприятий г. Курска. Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляет 22,2% процента от аудиторных занятий согласно УП.

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	Санитарные требования к технологии производства хлеба (лекция)	лекция - презентация	2
2	Химические методы борьбы с тягучей порчей хлеба (лабораторная работа)	разбор конкретной методики	2
Итого			4

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули), при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5)	Технология приготовления пищи Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Технология приготовления пищи Психология управления коллективом Научные основы рационального потребления продуктов питания Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	Санитарно-гигиенический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий Научно-исследовательская работа Преддипломная практика
способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13)	Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий История развития пищевой промышленности в России	Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий Научные основы рационального потребления продуктов питания Патентоведение и защита интеллектуальной собственности	Санитарно-гигиенический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий Научно-исследовательская работа
готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14)	Математика Физика Органическая химия Основы общей и неорганической химии Аналитическая химия	Патентоведение и защита интеллектуальной собственности Дисперсные пищевые системы Коллоидная химия Пищевая биохимия Физиология питания	Санитарно-гигиенический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий Научно-исследовательская работа

	мифизико-химические методы анализа	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	Преддипломная практика
--	------------------------------------	--	------------------------

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

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень (удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОК - 5/ начальный, основной, завершающий	<p>1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.1.3 РПД</p> <p>2. Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p>Знать:</p> <p>- на начальном уровне методы самоорганизации и самообразования при проведении научных работ и в процессе образования.</p> <p>Уметь:</p> <p>-проводить занятия с учетом самоорганизации.</p> <p>Владеть:</p> <p>- базовым комплексом навыков самоорганизации и самообразования при проведении занятий.</p>	<p>Знать:</p> <p>- на начальном уровне методы и приемы самоорганизации и самообразования при проведении научных работ и в процессе образования.</p> <p>Уметь:</p> <p>- проводить занятия с учетом самоорганизации и самообразования.</p> <p>Владеть:</p> <p>- основным комплексом навыков самоорганизации и самообразования при проведении занятий.</p>	<p>Знать:</p> <p>-методы и приемы самоорганизации и самообразования при проведении научных работ и в процессе образования.</p> <p>Уметь:</p> <p>-проводить занятия с учетом самоорганизации и самообразования.</p> <p>Владеть:</p> <p>-комплексом навыков самоорганизации и самообразования при проведении занятий.</p>
ПК-13/ начальный, основной, завершающий	<p>1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема</p>	<p>Знать:</p> <p>- основные способы сбора научно-технической информации, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования,</p>	<p>Знать:</p> <p>- способы и пути сбора и анализа научно-технической информации, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследова-</p>	<p>Знать:</p> <p>- способы и пути сбора и анализа научно-технической информации, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследо-</p>

	<p>ма ЗУН, установленных в п.1.3 РПД</p> <p>2. Качество освоения обучающимся знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить поиск научной и научно-технической информации <p>Владеть: научной и научно-технической информацией по тематике исследования.</p>	<p>ния,</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить поиск и первичную обработку информации по тематике исследования <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью к поиску и первичной обработке научной и научно-технической информации по тематике исследования 	<p>вания,</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы первичной обработки научной и научно-технической информации исследования. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить поиск и первичную обработку научной и научно-технической информации, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью к поиску и первичной обработке научной и научно-технической информации по тематике исследования с учетом действующих стандартов.
<p>ПК-14/ начальный, основной, завершающий</p>	<p>1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.1.3 РПД</p> <p>2. Качество освоения обучающимся знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и не-</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - базовые правила проведения измерений и наблюдений <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - представлять результаты исследования в формах отчетов <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - базовыми навыками оформления и представления результатов исследования 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила и методы проведения измерений и наблюдений <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками оформления и представления результатов исследования в виде отчетов 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила и методы проведения измерений и наблюдений <ul style="list-style-type: none"> - правила и требования к оформлению результатов исследований в формах отчетов, и научных публикаций. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками оформления и представления результатов исследования в ви-

	стандартных ситуациях			де отчетов, и научных публикаций.
--	-----------------------	--	--	-----------------------------------

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 образовательной программы

Таблица 7.3 – Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее частей)	Технология формирования	Оценочное средство		Описание шкал оценивания
				Наименование	№№ Задания	
1	2	3	4	5	6	7
1	Введение в дисциплину	ОК-5, ПК-13	СРС	Тесты	1-14	Согласно табл. 7.2
				Собеседование	1-10	
				Доклад	1-4	
2	Санитарно – эпидемиологические требования к производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	ОК-5, ПК-14	СРС	Тесты	15-41	Согласно табл. 7.2
				Собеседование	1-8	
				Доклад	1-20	
3	Санитарные требования к технологии производства хлеба	ОК-5, ПК-14	Лекция, СРС, лабораторная работа	Тесты	42-75	Согласно табл. 7.2
				Собеседование	1-3	
4	Санитарно – гигиенические требования к технологии производства кондитерских и макаронных изделий	ОК-5, ПК-14	Лекция, СРС, лабораторная работа	Тесты	76-92	Согласно табл. 7.2
				Собеседование	1-14	
5	Гигиенические требования к хранению хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	ОК-5, ПК-14	СРС	Тесты	93-109	Согласно табл. 7.2
				Собеседование	1-8	
				Доклад	1-10	
6	Санитарно – эпидемиологический надзор за применением пищевых добавок на предприятиях	ОК-5, ПК-13, ПК-14	СРС	Тесты	110-133	Согласно табл. 7.2
				Собеседование	1-7	

Примеры типовых контрольных заданий для текущего контроля

Тесты по разделу (теме) 2. Санитарно – эпидемиологические требования к производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

1. Как часто должны проходить профессиональную гигиеническую подготовку работники кремово-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

Собеседование 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?

Доклад по разделу (теме) 5. Гигиенические требования к хранению хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

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 средства представлены в учебно-методическом комплексе дисциплины.

Типовые задания для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета. Зачет проводится в форме тестирования (бланкового и/или компьютерного).

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ)

– 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.

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 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.

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 02.016–2015 «О балльно-рейтинговой системе оценки качества освоения образовательных программ»;

- методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы. Для текущего контроля 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 №3. Санитарно - гигиенический контроль муки	0	Выполнил но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Работа №4. Химические методы борьбы с тягучей порчей хлеба	0	Выполнил но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
СРС	0		32	
Итого	0		36	
Посещаемость	0		14	
Зачет	0		60	
Всего	0		110	

Для *промежуточной аттестации*, проводимой в форме 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 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. Лебухов В. И. Физико-химические методы исследования [Текст] : учебник / В. И. Лебухов, А. И. Окара, Л. П. Павлюченкова ; под ред. А. И. Окара. - СПб. : Лань, 2013. - 480 с.

2. Криштафович В. И. Физико-химические методы исследования [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки «Товароведение» (квалификация (степень) «бакалавр» / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович, Н. В. Еремеева. – Москва : Дашков и К°, 2015. - 207 с.

8.1 Дополнительная учебная литература

3. 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.

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

5. 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.

6. 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.

7. Беляев, А. Г. Современные приборы и методы исследований в технологии продуктов питания [Электронный ресурс] : 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. - 223 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.prilib.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 ученическая/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, РН-метр РН 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).