

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Комин Андрей Эдуардович
 Должность: ректор
 Дата подписания: 30.10.2023 20:25:35
 Уникальный программный ключ:
 f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

ФГБОУ ВО Приморская ГСХА

Утверждаю

Декан Института
 землеустройства и
 агротехнологий

 В.В.Фалько
 18 апреля 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Санитария и безопасность пищевых производств

Уровень основной профессиональной образовательной программы академический бакалавриат

Квалификация бакалавр

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции растениеводства

Форма обучения очная, заочная

Институт землеустройства и агротехнологий

Кафедра агротехнологий

Статус дисциплины Б1.В.08

Курс 3

Семестр 5

Учебный план набора 2019 года и последующих лет.

Распределение рабочего времени:

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПО СЕМЕСТРАМ

Семестр	Учебные занятия (час)						Контроль	Форма итоговой аттестации и (зач., зач. с оценкой, экзамен)	
	Общий объем	Контактная работа				Самостоятельная работа			
		Всего	Лекции	ЛЗ	ПЗ	КП (КР)			Другие виды СР
5 очное	108	46	18		28		62	-	зачет
5 курс з/о	108	18	8		10		86	4	зачет
итого	108/108	46/18	18/8		28/10		62/86	-/4	Зачет/зачет

Общая трудоёмкость в соответствии с учебным планом в зачетных единицах 3 ЗЕТ

Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО 3++) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (программа бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки от 17 июля 2017 г. N 669, зарегистрированного в Минюсте России 07.08.2017 г. № 47688

рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 17» апреля 2019 г.,

протокол № 8

Разработчик:

.доцент кафедры агротехнологий, к.б.н.,
(должность, кафедра)

Дуденко Г.А.
(Ф.И.О.)

Зав. кафедрой агротехнологий, доцент, к.с-х.н.
(должность, кафедра)

Воробьева В.В.
(Ф.И.О.)

Рабочая программа одобрена на Ученом Совете института « ___ » ___ 2019 г.,

протокол № _____

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Цель: формирование профессиональных компетенций в области санитарии и безопасности пищевых производств.

Задачи:

- Изучить законодательную, нормативную и техническую документацию в области санитарии и безопасности пищевых производств.
- Изучить общие санитарно-гигиенические требования и требования безопасности на перерабатывающих предприятиях.
- Изучить санитарию и безопасность на предприятиях основных отраслей пищевого производства – мясной, молочной, хлебобулочной, консервной, по производству напитков и растительного масла.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: Б1.В.08

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Компетенции, формируемые в процессе освоения дисциплины (модуля):

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК-2	Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства сельскохозяйственной продукции	Индикатор 1	Осуществляет контроль производства сельскохозяйственной продукции, организуя безопасное для здоровья человека перерабатывающее производство

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: Основные положения санитарии и безопасности пищевых производств Санитарно-гигиенические требования и требования безопасности на перерабатывающих предприятиях. Санитарию и безопасность на предприятиях мясной и молочной отрасли, хлебобулочной, консервной, перерабатывающей отраслей, предприятий по производству напитков и растительного масла.

Уметь: проводить анализ нормативно-технической документации в области санитарии и безопасности пищевых предприятий; осуществлять контроль показателей качества продукции перерабатывающих предприятий; проводить оценку безопасности условий труда на пищевом перерабатывающем предприятии.

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

обучающихсяОбщая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц.

Вид учебной работы	Семестры		Всего часов
	5 очное	5 курс з/о	
Аудиторные занятия (контактная работа с обучающимися)	46	18	46/18
В том числе:			
Лекции (Л)	18	8	18/8
Практические занятия (ПЗ)	28	10	28/10
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-
Семинары (С)	-	-	-
Курсовой проект (работа)	-	-	-
Коллоквиумы (К)	-	-	-
Контроль самостоятельной работы	-	4	-/4
<i>Другие виды аудиторной работы</i>	-	-	-
Самостоятельная работа (всего)	62	86	62/86
В том числе:			
Курсовой проект (работа), (самостоятельная работа) (КП-КР, СР)	-	-	-
Расчётно-графические работы (РГР)	-	-	-
Реферат (Р)	-	-	-
Контрольная работа (КР)	-	-	-
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	62	86	62/86
Вид промежуточной аттестации	экзамен	экзамен	Экзамен/ экзамен
Общая трудоёмкость	час	108/108	
	зач. ед	3/3	

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**5.1 Содержание разделов (модулей) дисциплины**

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	Основные положения санитарии и безопасности пищевых производств	Понятие санитарии и безопасности на пищевом производстве. Нормативно-техническая документация, регламентирующая санитарию и безопасность на пищевом производстве. Опасные и вредные производственные факторы (ОВПФ) в отраслях пищевой промышленности. Законодательные и нормативные акты по охране труда.
2	Санитарно-гигиенические требования и требования безопасности на перерабатывающих предприятиях.	Понятие о санитарии и гигиене на перерабатывающем предприятии - гигиена воздуха помещений и окружающей среды; микроклимат помещений; гигиеническое значение воды; санитарная оценка воды. Санитарно-микробиологический контроль. Пищевые отравления, кишечные инфекции и их профилактика. Требования к производственным (технологическим) процессам, производственным помещениям. Требования к размещению производственного оборудования и организации рабочих мест. Требования к исходным

		материалам и полуфабрикатам. Требования к производственным площадкам (для процессов, выполняемых вне производственных помещений). Требования к профессиональному отбору и проверке знаний.
3	Санитария и безопасность на предприятиях мясной и молочной промышленности.	Требования к территории и производственным помещениям. Требования к технологическому оборудованию, аппаратуре, инвентарю, посуде и таре. Требования к технологическим процессам. Требования к складским помещениям и холодильному оборудованию. Организация лабораторного контроля. Сертификация продукции. Требования к упаковке и транспортировке.
4	Санитария и безопасность на предприятиях хлебоуточной промышленности.	Требования к территории и производственным помещениям. Требования к технологическому оборудованию, аппаратуре, инвентарю, посуде и таре. Требования к технологическим процессам. Требования к складским помещениям. Организация лабораторного контроля. Сертификация продукции. Требования к упаковке и транспортировке.
5	Санитария и безопасность на предприятиях по переработке плодов, овощей, на консервных производствах.	Требования к территории и производственным помещениям. Требования к технологическому оборудованию, аппаратуре, инвентарю, посуде и таре. Требования к технологическим процессам. Требования к складским помещениям и холодильному оборудованию. Организация лабораторного контроля. Сертификация продукции. Требования к упаковке и транспортировке.
6	Санитария и безопасность на предприятиях по производству алкогольных и безалкогольных напитков.	Требования к территории и производственным помещениям. Требования к технологическому оборудованию, аппаратуре, инвентарю, посуде и таре. Требования к технологическим процессам. Требования к складским помещениям и холодильному оборудованию. Организация лабораторного контроля. Сертификация продукции. Требования к упаковке и транспортировке.
7	Санитария и безопасность на предприятиях по производству растительного масла.	Требования к территории и производственным помещениям. Требования к технологическому оборудованию, аппаратуре, инвентарю, посуде и таре. Требования к технологическим процессам. Требования к складским помещениям и холодильному оборудованию. Организация лабораторного контроля. Сертификация продукции. Требования к упаковке и транспортировке.

5.2 Разделы (модули) дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Практич занятия	Лаборат. занятия	Семинары	СРС	Всего час.
1	Основные положения санитарии и безопасности пищевых производств	2	2			8	12
2	Санитарно-гигиенические требования и требования к	4	6			10	20

	безопасности на перерабатывающих предприятиях.								
3	Санитария и безопасность на предприятиях мясной и молочной промышленности.	4	4					10	18
4	Санитария и безопасность на предприятиях хлебобулочной промышленности.	2	4					10	16
5	Санитария и безопасность на предприятиях по переработке плодов, овощей, на консервных производствах.	2	4					8	14
6	Санитария и безопасность на предприятиях по производству алкогольных и безалкогольных напитков.	2	4					8	14
7	Санитария и безопасность на предприятиях по производству растительного масла.	2	4					8	14
	Итого	18	28					62	108

5.3 Разделы (модули) дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (заполняется по усмотрению преподавателя)

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№№ разделов данной дисциплины, необходимых для обеспечения последующих дисциплин									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		Предшествующие дисциплины									
		Последующие дисциплины									

6 Методы и формы организации обучения

Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий в часах – не предусмотрены учебным планом

Формы Методы	Лекции (час)	Практические/ семинарские Занятия (час)	Тренинг Мастер-класс (час)	СРС (час)	Всего
Интерактивная лекция	2				2
Интерактивная лекция	2				2
Итого интерактивных занятий	4				4

№	Форма занятия	Тема занятия	Наименование интерактивных	Количество часов
---	---------------	--------------	----------------------------	------------------

			методов	
1	Лекция	Опасные и вредные производственные факторы (ОВПФ) в отраслях пищевой промышленности	Интерактивная лекция	2
2	Лекция	Санитарно-микробиологический контроль	Интерактивная лекция	2
	Итого			4

6.1. Виды и формы проведения активных и интерактивные занятий

7 Лабораторный практикум не предусмотрено учебным планом

8 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины из таблицы 5.1.	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоёмкость (час.)
1	1	Основные положения санитарии и безопасности пищевых производств	2
2	2	Санитарно-гигиенические требования и требования к безопасности на перерабатывающих предприятиях.	6
3	3	Санитария и безопасность на предприятиях мясной и молочной промышленности.	4
4	4	Санитария и безопасность на предприятиях хлебобулочной промышленности.	4
5	5	Санитария и безопасность на предприятиях по переработке плодов, овощей, на консервных производствах.	4
6	6	Санитария и безопасность на предприятиях по производству алкогольных и безалкогольных напитков.	4
7	7	Санитария и безопасность на предприятиях по производству растительного масла.	4
		Итого	28

9 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисц. из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоёмкость (час.)	Контроль выполнения работы (Опрос, тест, дом. задание, и т.д)
1	1	Нормативно-техническая документация, регламентирующая санитарию и безопасность на пищевом производстве.	8	Устный опрос

2	2	Требования к исходным материалам и полуфабрикатам. Требования к профессиональному отбору и проверке знаний.	10	Устный опрос
3	3	Организация лабораторного контроля. Требования к технологическим процессам. Требования к маркировке, упаковке и транспортировке.	10	Устный опрос
4	4	Организация лабораторного контроля. Требования к технологическим процессам. Требования к маркировке, упаковке и транспортировке.	10	Устный опрос
5	5	Организация лабораторного контроля. Требования к технологическим процессам. Требования к маркировке, упаковке и транспортировке.	8	Устный опрос
6	6	Организация лабораторного контроля. Требования к технологическим процессам. Требования к маркировке, упаковке и транспортировке.	8	Устный опрос
7	7	Организация лабораторного контроля. Требования к технологическим процессам. Требования к маркировке, упаковке и транспортировке.	8	Устный опрос
		Итого	62	

10 Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено учебным планом

11 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

11.1 Основная литература

1. Блинова, О.А. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О.А. Блинова. — Электрон. текст. дан. — Самара, 2018. — 248 с. — Режим доступа: www.e.lanbook.com.

2. Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания : учеб. пособие / И.В. Степанова. — СПб.: Троицкий мост, 2014. — 224 с. — ISBN 978-5-9044-0608-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90684> (дата обращения: 14.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Беляков, Г. И. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда в 2 т. Том 1 : учебник / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 404 с. — ISBN 978-5-534-04216-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/432024> (дата обращения: 14.11.2019).

11.2 Дополнительная литература

1. Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке сырья животного происхождения: учеб. пособие / К.Н. Сон, В.И. Родин, Э.В. Бесланеев. — М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. — 208 с.

2. Клычкова, М.В. Гигиенические основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения [Электронный ресурс]: учеб. пособие / М.В. Клычкова. - Электрон. текст. дан. — Оренбург: ОГУ, 2017. - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru>.

3. Меледина, Т.В. Санитария и гигиена на пивоваренном производстве : учеб. пособие / Т.В. Меледина, О.Б. Иванченко. — СПб.: ГИОРД, 2011. — 200 с. — ISBN 978-5-98879-116-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4889> (дата обращения: 14.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания: учеб. пособие / И.В. Степанова. — СПб.: Троицкий мост, 2011. — 224 с.

5. Фёдорова, Р.А. Санитария и гигиена при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий : учеб. пособие / Р.А. Фёдорова. — СПб.: НИУ ИТМО, 2014. — 43 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71066> (дата обращения: 14.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Санитария и безопасность пищевых производств [Электронный ресурс]: Методические указания по освоению дисциплины (модуля) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / сост. Г.А. Дуденко, ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. - Электрон. текст. дан. – Уссурийск: ПГСХА, 2019. - 23 с. – Режим доступа: www.elib.primacad.ru

11.4 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

– Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)

– Microsoft Office 2010 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г.).

11.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

– Научная электронная библиотека e-library.ru

– Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>

– ЭБС Юрайт (Гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) Договор № 120 от 26.10.2019 г. на 366 дней

– ЭБС Юрайт (Гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) Договор № 50 от 17.09.2020; 01.11.2020 по 31.10.2021

– Издательство Лань, ЭБС Лань (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 105 от 1 октября 2019 г. на 366 дней

– ЭБС Лань (Физика, инженерно-технические науки, лесное хозяйство и лесоинженерное дело, социально-гуманитарные науки, технология пищевых производств) Договор № 15 от 22 апреля 2020 г. Лицензия с 17 апреля 2020 на 366 дней

Издательство Лань (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 494 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дней

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а	Комплект специальной учебной мебели (41 посадочное место). Доска меловая. Специальная литература, таблицы, презентации. Компьютеры. Учебно-наглядные пособия.

<p>Ауд. 321 – лекционная.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования</p>	<p>Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а</p> <p>Ауд. 4 – Лекционная.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа</p>	<p>Комплект специальной учебной мебели (70 посадочных мест). Учебно-наглядные пособия.</p> <p>Мультимедийное оборудование: стационарного типа (проектор Panasonic PT-VX510E мультимедийный в комплекте с крепежом; экран настенный 267*356см Draper Luma2); переносного типа (ноутбук 15,6" Lenovo B590).</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а</p> <p>Читальный зал.</p> <p>Аудитория для самостоятельной подготовки обучающихся</p>	<p>Комплект специальной учебной мебели (55 посадочных мест), 17 ПК Intel Celeron E3200 2,4 GHz, принтер, сканер.</p>

13 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Является отдельным документом.

14. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) физико-биохимические основы продуктивности растений: Санитария и безопасность пищевых производств [Электронный ресурс]: методические указания для выполнения контрольных заданий и самостоятельной работы обучающимися заочной формы обучения по направлениям подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции /сост. Г.А. Дуденко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. - Уссурийск: Приморская ГСХА, 2019. – 28 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru.

15 Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины.

15.2 Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для

студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

15.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов Приморской ГСХА.

Все локальные нормативные акты Приморской ГСХА по вопросам реализации данной дисциплины (модуля) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

15.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 часа.