

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 30.10.2023 00:04:25

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b44d74328b0ca5cfb1a05978b040c01b0d00ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

Утверждаю
Декан Института
землеустройства и
агротехнологий

_____ Наумова Т.В.
_____ 2022г.

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
животноводства

Форма обучения очная

Институт землеустройства и агротехнологий

Статус дисциплины Б1.В.ДВ.02.01

Курс 3

Семестр 5

Учебный план набора 2022 года и последующих лет.

Распределение рабочего времени:

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПО СЕМЕСТРАМ

Семестр	Учебные занятия (час)						Контроль	Форма итоговой аттестации (зач., зач. с оценкой, экзамен)
	Общий объем	Контактная работа			Самостоятельная работа			
		Всего	Лекции	ЛЗ	ПЗ	КП (КР)		
5 очное	108	46	18		28		62	зачет
ИТОГО	108	46	18		28		62	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. № 669, зарегистрированного в Минюсте России 7 августа 2017 г. № 47688

Рассмотрена и утверждена на заседании Ученого совета Института землеустройства и агротехнологий 14.04. 2021 г., протокол №4.

Разработчик: доцент, к.б.н.,

Дуденко Г.А.

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.ДВ.02.01

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 ПК-2.1	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 обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц.

Вид учебной работы	Семестры		Всего часов
	5 очное		

Аудиторные занятия (контактная работа с обучающимися)	46		46
В том числе:			
Лекции (Л)	18		18
Практические занятия (ПЗ)	28		28
Лабораторные работы (ЛР)	-		-
Семинары (С)	-		-
Курсовой проект (работа)	-		-
Коллоквиумы (К)	-		-
Контроль самостоятельной работы	-		-
<i>Другие виды аудиторной работы</i>	-		-
Самостоятельная работа (всего)	62		62
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		62
Вид промежуточной аттестации	зачет		зачет
Общая трудоёмкость	час	108	
	зач. ед	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	Требования к территории и производственным

	безопасность на предприятиях мясной и молочной промышленности.	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 хлебобулочной 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 безопасности на перерабатывающих предприятиях.	4	6			10	20
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	2	4			8	14

	по переработке плодов, овощей, на консервных производствах.								
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

6.1. Виды и формы проведения активных и интерактивные занятия

№	Форма занятия	Тема занятия	Наименование интерактивных методов	Количество часов
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

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.	8	Устный опрос

		Требования к маркировке, упаковке и транспортировке.		
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. Беспанеев. — 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
- Издательство Лань, ЭБС Лань (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 105 от 1 октября 2019 г. на 366 дней
- Электронная библиотека издательства ООО «Издательство Лань» Договор № 21 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям 08.04.2019 г. по 16 апреля 2020 г.
- Электронная библиотека ФГБНУ ЦНСХБ Договор № 10 УТ/2019 на оказание услуг по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа 20.02.2019 г. - 26.03.2020

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 Ауд. 321 – лекционная. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования	Комплект специальной учебной мебели (41 посадочное место). Доска меловая. Специальная литература, таблицы, презентации. Компьютеры. Учебно-наглядные пособия. Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а Ауд. 4 – Лекционная. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Комплект специальной учебной мебели (70 посадочных мест). Учебно-наглядные пособия. 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).
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а Читальный зал. Аудитория для самостоятельной	Комплект специальной учебной мебели (55 посадочных мест), 17 ПК Intel Celeron E3200 2,4 GHz, принтер, сканер.

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.