

Государственное образовательное учреждение

«Приднестровский государственный университет им. Т. Г. Шевченко»

Аграрно-технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

/И. о. декана аграрно-
технологического факультета

Димогло А.В.

« 01 » 09 2023 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

Б1.В.20 «САНИТАРНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МОЛОЧНОЙ, МЯСНОЙ И РЫБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

на 2023/2024 учебный год

Направление

4.35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Профиль

«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная

2021 ГОД НАБОРА

Тирасполь 2023 г.

Рабочая программа дисциплины Б1.В.20 «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности» разработана в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта ВО по направлению подготовки: 4.35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и основной профессиональной образовательной программы (учебного плана) по профилю подготовки: «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Составитель рабочей программы:

Доцент, канд. с.-х. наук *Л.Н. Сярова* Сярова Л.Н.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

« 1 » сентября 2023 г. протокол № 1

Зав. кафедрой - разработчика

« 01 » 09 2023г. *Т.В. Пазяева* Пазяева Т.В.
(подпись)

Зав. выпускающей кафедрой

« 01 » 09 2023г. *Т.В. Пазяева* Пазяева Т.В.
(подпись)

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины – является формирование у обучающихся необходимых базовых теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области обработки, анализа и использования текущей производственной информации с целью управления качеством продукции; использование нормативной документации, технических регламентов, ветеринарно-санитарных норм и правил в производстве продуктов питания животного происхождения.

Задачами дисциплины являются: освоение обучающимися правил проведения уборки, дезинфекции, личной гигиены; осуществления других санитарно-профилактических мероприятий на перерабатывающих предприятиях; требования к качеству и безопасности продовольственного сырья; соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов на всех этапах производственного процесса – от приема сырья до реализации готовой продукции; охрана окружающей среды

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.В.20 «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности» в учебном плане относится к части, формируемая участниками образовательных отношений блока 1 основной образовательной программы и осваивается в шестом семестре обучающимися очной направления подготовки 4.35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль подготовки: «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Изучение дисциплины направлено на формирование компетенций приведенных в таблице ниже:

Категория (группа) компетенций	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции и индикаторы их достижения. <i>Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины.</i>		
Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения <i>Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины</i>		
Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения.		
Не предусмотрены ГОС	ПК-4 Способен реализовывать технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства	ИД-2 _{ПК 4} Использует справочные материалы для разработки технологий производства и переработки животноводческой продукции
Не предусмотрены ГОС.	ПК-5 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1 _{ПК-5} Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки ИД-2 _{ПК5} Анализирует и изучает современные направления в развитии научных основ законодательной базы и принципы управления качеством продуктов; современные методы оценки качества и правила стандартизации и сертификации ИД-3 _{ПК5} Применяет современные методы и средства определения качества продукции, управляет качеством пищевых продуктов ИД-4 _{ПК5} Использует современные методы биотехнологии для повышения качества продуктов

Не предусмотрены ГОС.	ПК-6 Способен совершенствовать технологии, разрабатывать и внедрять конкурентоспособную продукцию из рыбы	ИД-1 _{ПК-6} Демонстрирует знание биологических особенности различных видов рыбы и водных биоресурсов ИД-2 _{ПК-6} Владеет современными технологиями переработки продукции рыбоводства
Рекомендуемые профессиональные компетенции и индикаторы их достижения <i>Не предусмотрены ОПОП.</i>		

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоемкости в з.е./часах по видам аудиторной и самостоятельной работы студентов

Семестр	Количество часов							
	Трудо емкость з.е/час	В том числе					Самостояте льная работа (СР)	Форма контроля
		Аудиторных						
		Всего	Лекций (Л)	Лаборатор ных (ЛЗ)	Практичес ких (ПЗ)			
Для очной формы обучения								
УІ	3,0 з.е./108	108	20	40	-	12	Экзамен (36 ч)	
Итого	3,0 з.е./108	108	20	40	-	12	Экзамен (36 ч)	

4.2 Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторн ая работа		Внеауд иторна я работа (СР)
			Л	ЛЗ	
1	Санитарный надзор и санитарное законодательство	36	10	20	6
2	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	36	10	20	6
	Итого	72	20	40	12
	Экзамен	36	-	-	36
	Итого за семестр	108	20	40	48

4.3. Тематический план по видам учебной деятельности

Лекции

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема лекции	Учебно- наглядные пособия
Санитарный надзор и санитарное законодательство				
1	Раздел 1.	2	Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях. Общие положения. Пути и методы обеспечения контроля качества сырья и готовых пищевых продуктов с учетом санитарных норм и правил мясной и молочной отрасли	Плакаты
2		2	Санитарные требования к территории	Плакаты
3		2	Санитарные требования к водоснабжению и канализации	Плакаты
4		2	Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям	Плакаты
5		2	Обязанности работников и контроль за	Плакаты

			соблюдением санитарных норм и правил. Гигиена труда и личная гигиена.	
Итого по разделу часов:		10		
Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов				
6	Раздел 2.	2	Санитарно-гигиенические требования к молочному сырью и производству молочных изделий	Плакаты
7		2	Санитарно-гигиенические требования к мясному сырью и производству мясных изделий	Плакаты
8		2	Санитарно-гигиенические требования к рыбному сырью и производству рыбных изделий	Плакаты
9		2	Дезинсекция, дератизация, дезинфекция	Плакаты
10		2	Пути и методы утилизации отходов и стоков на перерабатывающих предприятиях.	Плакаты
Итого по разделу часов:		10		
ИТОГО:		20		

Практические работы Не предусмотрены учебным планом.

Лабораторные работы

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема лабораторных занятий	Учебно-наглядные пособия
Санитарный надзор и санитарное законодательство				
1	Раздел 1.	2	Правила обустройства территории пищевых производств	Методические указания
2		2	Санитарные правила для холодильников	Методические указания
3		2	Очистные сооружения. Основные требования	Методические указания
4		2	Классификация отходов животного происхождения по биологической опасности	Методические указания
5		2	Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	Методические указания
6		2	Технология утилизации биологических отходов на мясо и рыбо перерабатывающих предприятиях	Методические указания
7		2	Дезинфицирующие средства для обработки объектов ветеринарного надзора	Методические указания
8		2	Охрана окружающей среды	Методические указания
9		2	Предельно допустимые нормы выбросов в окружающую среду	Методические указания
10		2	Охрана труда и техника безопасности на предприятиях молочной и мясной и рыбной промышленности.	Методические указания
Итого по разделу часов:		20		
Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов				
11	Раздел 2.	2	Изучение санитарных норм и правил	Методические указания

			при строительстве и реконструкции предприятий перерабатывающих сырье животного происхождения	
12		2	Санитарно-гигиенические требования к переработке молока	Методические указания
13		2	Контроль санитарно-гигиенического состояния молочных цистерн, инвентаря, тары, разливаемого и прочего молочного инвентаря и помещений	Методические указания
14		2	Контроль заквасок для производства кисломолочных продуктов	Методические указания
15		2	Санитарно-гигиеническая требования к переработке мяса	Методические указания
16		2	Правила санитарной обработки территории, производственных помещений, оборудования, инвентаря, тары на предприятиях мясной отрасли	Методические указания
17		2	Санитарные нормы и правила переработки и утилизации отходов и стоков мясоперерабатывающей промышленности	Методические указания
18	Раздел 2.	2	Санитарно-гигиенические требования к переработке рыбы	Методические указания
19		2	Правила санитарной обработки территории, производственных помещений, оборудования, инвентаря, тары на предприятиях рыбной отрасли	Методические указания
20		2	Санитарные нормы и правила переработки и утилизации отходов и стоков рыбоперерабатывающей промышленности	Методические указания
Итого по разделу часов:		20		
ИТОГО:		40		

Самостоятельная работа обучающегося

Раздел дисциплины	№ п/п	Тема и вид* самостоятельной работы обучающегося	Трудоемкость (в часах)
Санитарный надзор и санитарное законодательство			
Раздел 1.	1	Понятие о санитарии и гигиене. Служба санитарно-эпидемиологического надзора	1
	2	Федеральные законы о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения	1
	3	Гигиенические требования к проектированию реконструкции, строительству перерабатывающих предприятий. Текущий санитарно-эпидемиологический надзор на перерабатывающих предприятиях	1
	4	Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.	1

	5	Воздушная среда и её зоогигиеническое значение. Гигиена воды	1
	6	Санитарные нормативы и правовые документы, обеспечивающие благополучие на перерабатывающих предприятиях. Гигиенические требования к уборке территории и помещений перерабатывающих предприятий.	1
Итого по разделу часов			6
Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов			
Раздел 2.	7	Санитарно-гигиенические требования к сырью и готовой продукции.	1
	8	Санитарно-гигиенические требования при транспортировке сырья и готовой продукции. Пищевые инфекции. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций.	1
	9	Пищевые отравления и их профилактика. Микробные пищевые отравления; их характеристика.	1
	10	Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов	1
	11	Значение санитарно-ветеринарной экспертизы пищевых продуктов. Санитарные требования к производству, реализации и качеству пищевой продукции.	1
	12	Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов	1
Итого по разделу часов			6
ИТОГО:			12

5. Темы курсовых работ (не предусмотрены планом)

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Обеспеченность обучающихся учебниками, учебными пособиями

№ п/п	Наименование учебника, учебного пособия	Автор	Год издания	Кол-во экземпляров	Электронная версия	Место размещения электронной версии
Основная литература						
1	Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях	О.А.Блинова	учебное пособие Самара, ГАУ, 2018.	-	Текст : электронный	https://e.lanbook.com/book/109452
2	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах мясокомбината	И.Г. Серегин [и др.]	учебное пособие — Санкт-Петербург : Квадро, 2021.	-	Текст : электронный	https://www.iprbookshop.ru/103131.html
3	Гигиеническая оценка качества пищевых продуктов. Порядок проведения государственной санитарно-гигиенической	доц. Н.Л.Бацукова, ст.препод Н.В. Борушко, доц. П.Г. Новиков, ст. препод. А.В.Павлов	Белорусский государственный медицинский университет, 2012	-	Электронная версия	МУДЛ ПГУ

	экспертизы пищевых продуктов					
Дополнительная литература						
4	Учебно-методическое пособие для самостоятельной работы по дисциплине «Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения	Н.Л.Лопаева	учебно-методическое пособие, Екатеринбург, 2021.ФГБОУ ВО Уральский ГАУ.	-	Электронный ресурс	https://sdo.urgau.ru/course/view.php?id=5708#section-4
5	Проведение дезинфекции на предприятиях пищевой промышленности: / Составитель: Лопаева Н.Л.]: учебно-методическое пособие,	Н. Л. Лопаева	учебно-методическое пособие для самостоятельной работы по дисциплине «Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий» Екатеринбург, 2021.ФГБОУ ВО Уральский ГАУ	-	Электронный ресурс	https://sdo.urgau.ru/course/view.php?id=5708#section-4
Итого по дисциплине: % печатных изданий 0; % электронных 100.						

6.2. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. Научная электронная библиотека e-librare.
2. Информационные справочные и поисковые системы: Rambler, Yandex, Google. Science Tehnology – научная поисковая система, AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям, AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке; Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке.

6.3. Интернет-ресурсы

6.3. Методические указания и материалы по видам занятий

1. Сярова Л.Н. Технология хранения и переработки продуктов животноводства. Термины и определения. Словарь / сост. Л.Н. Сярова // Приднестровский государственный университет: Тирасполь, 2014 -57 с.

2. Сярова Л.Н. Стандартизация и сертификация продукции животноводства: Методические указания к лабораторным работам / сост. Л.Н. Сярова // Приднестровский государственный университет: Тирасполь, 2014 г. – 81 с.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Лекционные занятия проводятся в аудиториях 16, 34а, в режиме офлайн, а также используется компьютерный кабинет №24, специализированный под проведение внутреннего и интернет тестирования.

8. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Дисциплина Б1.В.20 «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности» изучается в шестом семестре для очного отделения. Структура дисциплины включает 2 раздела. Самостоятельная работа контролируется во время дежурства преподавателя и самостоятельно в свободное внеаудиторное время.

В качестве промежуточного контроля предусмотрен экзамен. Вопросы, выносимые на экзамен, охватывают учебный лекционный материал и материал лабораторных занятий.

Фонд оценочных средств по дисциплине является приложением к рабочей программе.

Студенты, пропустившие более 60% практических занятий и не подготовившие рефераты, не допускаются к сдаче экзамена. Дополнительные требования для студентов, отсутствующих на занятиях по уважительной причине: проверка качества записи лекционного или практического материала, тестирование, устное собеседование с преподавателем по темам пропущенных занятий.

9. Технологическая карта дисциплины

Б1.В.20 «САНИТАРНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МОЛОЧНОЙ, МЯСНОЙ И РЫБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

III Курс группа 307, АТ21ДР62ТП1, семестр VI – очная форма обучения.

Преподаватель – лектор и ведущий практические занятия для студентов очной формы обучения - доцент Сярова Любовь Николаевна.

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции аграрно-технологического факультета ПГУ им. Т.Г. Шевченко.

БРС не используется