

**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  
доцент Димогло А.В.**

*(подпись)*

**« 30 » 08 2024 г.**

# **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по дисциплине**

**Б1.В.20 «Санитарные нормы и правила на предприятиях  
молочной, мясной и рыбной промышленности»**

**на 2024/2025 учебный год**

**Направление**

**4.35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции**

**Профиль**

**«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»**

**Квалификация**

**Бакалавр**

**Форма обучения**

**заочная**

**2021 ГОД НАБОРА**

**Тирасполь 2024 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:

Ст. преподаватель  Кукурузян О.В.

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

« 30 » 08 2024 г. протокол № 1

Зав. кафедрой - разработчика

« 30 » 08 2024г.  Пазяева Т.В.  
(подпись)

Зав. выпускающей кафедрой

« 30 » 08 2024г.  Пазяева Т.В.  
(подпись)

## 1 Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины Б1.В.20 «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности» – 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 Б1.В.20 «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности» 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 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<br>(группа)<br>компетенций                                         | Код и наименование                                                                                                  | Код и наименование индикатора<br>достижения компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Универсальные компетенции и индикаторы их достижения.</b>                 |                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины.                                 |                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения</b>           |                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины                                  |                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения.</b> |                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Не предусмотрены<br>ФГОС 3++                                                 | ПК-4 Способен реализовывать технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства                | ИД-2 <sub>ПК 4</sub> Использует справочные материалы для разработки технологий производства и переработки животноводческой продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Не предусмотрены<br>ФГОС 3++                                                 | ПК-5 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки | ИД-1 <sub>ПК-5</sub> Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки<br>ИД-2 <sub>ПК5</sub> 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<br>ИД-3 <sub>ПК3</sub> Применяет современные методы и средства определения качества продукции, управляет качеством пищевых продуктов<br>ИД-4 <sub>ПК5</sub> Использует современные методы биотехнологии для повышения качества продуктов |

|                                                                                                               |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Не предусмотрены<br>ФГОС 3++                                                                                  | ПК-6 Способен совершенствовать технологии, разрабатывать и внедрять конкурентоспособную продукцию из рыбы | ИД-1 <sub>ПК6</sub> Демонстрирует знание биологических особенности различных видов рыбы и водных биоресурсов<br>ИД-2 <sub>ПК-6</sub> Владеет современными технологиями переработки продукции рыбоводства |
| <b>Рекомендуемые профессиональные компетенции и индикаторы их достижения</b><br><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<br>емкость<br>з.е/час | В том числе |               |                   |                        |    | Самост.<br>работа<br>(СР) | Форма<br>контроля |
|                        |                             | Аудиторных  |               |                   |                        |    |                           |                   |
|                        |                             | Всего       | Лекций<br>(Л) | Лаб. зан.<br>(ЛЗ) | Практ.<br>зан.<br>(ПЗ) |    |                           |                   |
| заочная форма обучения |                             |             |               |                   |                        |    |                           |                   |
| ПХ                     | 3/108                       | 108         | 6             | 8                 | -                      | 85 | Экзамен (9 ч)             |                   |
| Итого                  | 3/108                       | 108         | 6             | 8                 | -                      | 85 | Экзамен (9 ч)             |                   |

##### 4.2 Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины

| № раздела | Наименование разделов                                                                           | Количество часов |                      |          |                                         |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------|----------|-----------------------------------------|
|           |                                                                                                 | Всего            | Аудиторная<br>работа |          | Внеауд<br>итор<br>ная<br>работа<br>(СР) |
|           |                                                                                                 |                  | Лекц.                | ЛЗ       |                                         |
| 1         | Санитарный надзор и санитарное законодательство                                                 | 46               | 2                    | 4        | 40                                      |
| 2         | Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов | 53               | 4                    | 4        | 45                                      |
|           | <b>Итого</b>                                                                                    | <b>99</b>        | <b>6</b>             | <b>8</b> | <b>85</b>                               |
|           | Экзамен                                                                                         | 9                | -                    | -        | 9                                       |
|           | <b>Итого за семестр</b>                                                                         | <b>108</b>       | <b>6</b>             | <b>8</b> | <b>94</b>                               |

##### 4.3. Тематический план по видам учебной деятельности

###### Лекции

| №<br>п/п                                                                                               | Номер<br>раздела<br>дисциплины | Объем<br>часов | Тема лекции                                                                                                                                                                                                      | Учебно-<br>наглядные<br>пособия |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Санитарный надзор и санитарное законодательство</b>                                                 |                                |                |                                                                                                                                                                                                                  |                                 |
| 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                         |
| <b>Итого по разделу часов:</b>                                                                         |                                | <b>2</b>       |                                                                                                                                                                                                                  |                                 |
| <b>Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов</b> |                                |                |                                                                                                                                                                                                                  |                                 |
| 2                                                                                                      | Раздел 2                       | 2              | Санитарно-гигиенические требования к мясному сырью и производству мясных изделий                                                                                                                                 | Плакаты                         |

|                                |  |   |                                                                                  |         |
|--------------------------------|--|---|----------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 3                              |  | 2 | Санитарно-гигиенические требования к рыбному сырью и производству рыбных изделий | Плакаты |
| <b>Итого по разделу часов:</b> |  | 4 |                                                                                  |         |
| <b>ИТОГО:</b>                  |  | 6 |                                                                                  |         |

*Практические работы Не предусмотрены учебным планом.*

**Лабораторные работы**

| Лабораторные работы                                                                             |                          |             |                                                                                      |                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| № п/п                                                                                           | Номер раздела дисциплины | Объем часов | Тема лабораторных занятий                                                            | Учебно-наглядные пособия |
| Санитарный надзор и санитарное законодательство                                                 |                          |             |                                                                                      |                          |
| 1                                                                                               | Раздел 1                 | 2           | Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | Методические указания    |
| 2                                                                                               |                          | 2           | Дезинфицирующие средства для обработки объектов ветеринарного надзора                |                          |
| Итого по разделу часов:                                                                         |                          | 4           |                                                                                      |                          |
| Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов |                          |             |                                                                                      |                          |
| 1                                                                                               |                          | 2           | Санитарно-гигиенические требования к переработке молока                              | Методические указания    |
| 2                                                                                               |                          | 2           | Санитарно-гигиеническая требования к переработке мяса                                |                          |
| Итого по разделу часов:                                                                         |                          | 4           |                                                                                      |                          |
| ИТОГО:                                                                                          |                          | 8           |                                                                                      |                          |

**Самостоятельная работа обучающегося**

| Раздел дисциплины                                      | № п/п | Тема и вид* самостоятельной работы обучающегося                                                                                                                                                 | Трудоемкость (в часах) |
|--------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| <b>Санитарный надзор и санитарное законодательство</b> |       |                                                                                                                                                                                                 |                        |
| Раздел 1.                                              | 1     | Понятие о санитарии и гигиене. Служба санитарно-эпидемиологического надзора (ИДЛ).                                                                                                              | 4                      |
|                                                        | 2     | Федеральные законы о санитарно - эпидемиологическом благополучии населения. (ИДЛ).                                                                                                              | 5                      |
|                                                        | 3     | Гигиенические требования к проектированию реконструкции, строительству перерабатывающих предприятий. Текущий санитарно - эпидемиологический надзор на перерабатывающих предприятиях. (ИДЛ).     | 8                      |
|                                                        | 4     | Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. (СИТ)                                                                                                              | 7                      |
|                                                        | 5     | Воздушная среда и её зоогигиеническое значение. Гигиена воды (ДЗ).                                                                                                                              | 6                      |
|                                                        | 6     | Санитарные нормативы и правовые документы, обеспечивающие благополучие на перерабатывающих предприятиях. Гигиенические требования к уборке территории и помещений перерабатывающих предприятий. | 10                     |
| <b>Итого по разделу часов</b>                          |       |                                                                                                                                                                                                 | <b>40</b>              |

| Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов |    |                                                                                                                                                            |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Раздел 2.                                                                                       | 7  | Санитарно-гигиенические требования к сырью и готовой продукции. (СИТ)                                                                                      | 7  |
|                                                                                                 | 8  | Санитарно-гигиенические требования при транспортировке сырья и готовой продукции. Пищевые инфекции. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций. (ИДЛ). | 8  |
|                                                                                                 | 9  | Пищевые отравления и их профилактика. Микробные пищевые отравления; их характеристика. (СИТ)                                                               | 7  |
|                                                                                                 | 10 | Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов(ДЗ).                                                                                             | 8  |
|                                                                                                 | 11 | Значение санитарно-ветеринарной экспертизы пищевых продуктов. Санитарные требования к производству, реализации и качеству пищевой продукции. (ИДЛ).        | 7  |
|                                                                                                 | 12 | Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. (ИДЛ).                                                                                                         | 8  |
| Итого по разделу часов                                                                          |    |                                                                                                                                                            | 45 |
| ИТОГО:                                                                                          |    |                                                                                                                                                            | 85 |

*Примечание:* ДЗ – домашнее задание, СИТ – самостоятельное изучение темы, ИДЛ – изучение дополнительной литературы.

### 5. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовые работы не предусмотрены учебным 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 экзemplаров | Электронная версия  | Место размещения электронной версии                                                                                         |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Основная литература</b>       |                                                                                                     |                                         |                                                        |                    |                     |                                                                                                                             |
| 1                                | Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях                                                | О.А.Блинова                             | учебное пособие Самара, ГАУ, 2018.                     | -                  | Текст : электронный | <a href="https://e.lanbook.com/book/109452">https://e.lanbook.com/book/109452</a>                                           |
| 2                                | Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах мясокомбината                              | И.Г. Серегин [и др.]                    | учебное пособие — Санкт-Петербург : Квадро, 2021.      | -                  | Текст : электронный | <a href="https://www.iprbookshop.ru/103131.html">https://www.iprbookshop.ru/103131.html</a>                                 |
| 3                                | Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения. | К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Бесланев. | учебное пособие Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 416 с. | -                  | Электронная версия  | <a href="https://e.lanbook.com/book/211211">https://e.lanbook.com/book/211211</a>                                           |
| <b>Дополнительная литература</b> |                                                                                                     |                                         |                                                        |                    |                     |                                                                                                                             |
| 4                                | Учебно-методическое пособие для самостоятельной работы по дисциплине                                | Н.Л.Лопаева                             | учебно-методическое пособие , Екатеринбург,            | -                  | Электронный ресурс  | <a href="https://sdo.urgau.ru/course/view.php?id=5708#section-4">https://sdo.urgau.ru/course/view.php?id=5708#section-4</a> |

|                                                                                |                                                                                                                                                |                     |                                                         |   |                    |                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------|---|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | «Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения |                     | 2021.ФГБОУ ВО Уральский ГАУ.                            |   |                    |                                                                                 |
| 5                                                                              | Ветеринарная санитария объектов ветеринарного надзора.                                                                                         | на В. Л. Крупальник | учебное пособие Москва: МГАВМиБ им. К.И. Скрыбина, 2013 | - | Электронный ресурс | <a href="https://e.lanbook.com/book/49927">https://e.lanbook.com/book/49927</a> |
| Итого по дисциплине:      % печатных изданий ;      % электронных изданий 100. |                                                                                                                                                |                     |                                                         |   |                    |                                                                                 |

## 6.2. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. Научная электронная библиотека e-librare.
2. Информационные справочные и поисковые системы: Rambler, Яндекс, 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. 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 факультета, 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 восьмом семестре для заочного отделения. Структура дисциплины включает 2 раздела.

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.

## 9. Технологическая карта дисциплины

Курс IV, группа 47, АТ21ВР62ТП, семестр IIX – заочная форма обучения.

Преподаватель – лектор и ведущий практические занятия для студентов заочной формы обучения - Кукурузян Оксана Викторовна

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

БРС не используется