

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) _____ 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

**Б1.В.17 «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

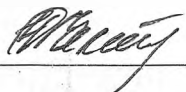
очная

ГОД НАБОРА 2022

Тирасполь 2024 г.

Рабочая программа дисциплины Б1.В.17 «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.

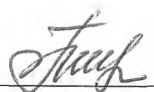
Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

« 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.17 «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.17 «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.17 «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.		
Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины.		
Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины		
Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения.		
Не предусмотрены ФГОС 3++	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 ФГОС 3++	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 ФГОС 3++	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		
Не предусмотрены ОПОП.		

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					
		Аудиторных				Самост. работа (СР)	Форма контроля
		Всего	Лекций (Л)	Лаб. зан. (ЛЗ)	Практ. зан. (ПЗ)		
Для очной формы обучения							
VI	3/108	72	20	40	-	12	Экзамен (36 ч)
Итого	3/108	72	20	40	-	12	Экзамен (36 ч)

4.2 Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудитор- ная работа		Внеау- дитор- ная 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	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	
3		2	Санитарные требования к водоснабжению и канализации	
4		2	Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям	
5		2	Обязанности работников и контроль за 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	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	
8		2	Санитарно-гигиенические требования к рыбному сырью и производству рыбных изделий	
9		2	Дезинсекция, дератизация, дезинфекция	
10		2	Пути и методы утилизации отходов и стоков на перерабатывающих предприятиях.	
Итого по разделу часов:	10			
ИТОГО:	20			

Практические работы Не предусмотрены учебным планом.

Лабораторные занятия

№ 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	методическое указание
2		2	Санитарные правила для холодильников	методическое указание
3		2	Очистные сооружения. Основные требования	методическое указание
4		2	Классификация отходов животного происхождения по биологической опасности	методическое указание
5		2	Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	методическое указание
6		2	Технология утилизации биологических отходов на мясо и рыбо перерабатывающих предприятиях	методическое указание
7		2	Дезинфицирующие средства для обработки объектов ветеринарного надзора	методическое указание
8		2	Охрана окружающей среды	методическое указание
9		2	Предельно допустимые нормы выбросов в окружающую среду	методическое указание
10		2	Охрана труда и техника безопасности на предприятиях молочной и мясной и рыбной промышленности.	методическое указание
Итого по разделу часов:		20		
Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов				
11		2	Изучение санитарных норм и правил при строительстве и реконструкции предприятий перерабатывающих сырье животного происхождения	методическое указание

12	Раздел 2	2	Санитарно-гигиенические требования к переработке молока	методическое указание
13		2	Контроль санитарно-гигиенического состояния молочных цистерн, инвентаря, тары, разливочного и прочего молочного инвентаря и помещений	методическое указание
14		2	Контроль заквасок для производства кисломолочных продуктов	методическое указание
15		2	Санитарно-гигиеническая требования к переработке мяса	методическое указание
16		2	Правила санитарной обработки территории, производственных помещений, оборудования, инвентаря, тары на предприятиях мясной отрасли	методическое указание
17		2	Санитарные нормы и правила переработки и утилизации отходов и стоков мясоперерабатывающей промышленности	методическое указание
18		2	Санитарно-гигиенические требования к переработке рыбы	методическое указание
19		2	Правила санитарной обработки территории, производственных помещений, оборудования, инвентаря, тары на предприятиях рыбной отрасли	методическое указание
20		2	Санитарные нормы и правила переработки и утилизации отходов и стоков рыбоперерабатывающей промышленности	методическое указание
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. (ИДЛ)	1
	2	Федеральные законы о санитарно - эпидемиологическом благополучии населения. (ИДЛ)	1
	3	Гигиенические требования к проектированию реконструкции, строительству перерабатывающих предприятий. Текущий санитарно - эпидемиологический надзор на перерабатывающих предприятиях. (ИДЛ)	1
	4	Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. (СИТ)	1
	5	Воздушная среда и её зоогигиеническое значение. Гигиена воды. (ИДЛ)	1
	6	Санитарные нормативы и правовые документы, обеспечивающие благополучие на перерабатывающих предприятиях. Гигиенические требования к уборке территории и помещений перерабатывающих предприятий. (ИДЛ)	1
Итого по разделу часов			6

Итого по разделу часов

Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов			
Раздел 2	7	Санитарно-гигиенические требования к сырью и готовой продукции. (СИТ)	1
	8	Санитарно-гигиенические требования при транспортировке сырья и готовой продукции. Пищевые инфекции. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций. (СИТ)	1
	9	Пищевые отравления и их профилактика. Микробные пищевые отравления; их характеристика. (ИДЛ)	1
	10	Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. (ИДЛ)	1
	11	Значение санитарно-ветеринарной экспертизы пищевых продуктов. Санитарные требования к производству, реализации и качеству пищевой продукции. (ИДЛ)	1
	12	Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. (ИДЛ)	1
Итого по разделу часов			6
ИТОГО:			12

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 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	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	https://e.lanbook.com/book/211211
Дополнительная литература						
4	Учебно-методическое пособие для самостоятельной работы по дисциплине «Санитария и гигиена перерабатывающих	Н.Л.Лопасева	учебно-методическое пособие, Екатеринбург, 2021.ФГБОУ ВО	-	Электронный ресурс	https://sdo.urgu.ru/course/view.php?id=5708#section-4

	предприятий» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения		Уральский ГАУ.			
5	Ветеринарная санитария объектов ветеринарного надзора.	на В. Л. Крупальник	учебное пособие Москва: МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2013	-	Электронный ресурс	https://e.lanbook.com/book/49927
Итого по дисциплине: % печатных изданий 0; % электронных изданий 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. 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.17 «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.

Обучающиеся, 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

Курс III, группа 307, АТ22ДР62ТП1, семестр VI – очная форма обучения.

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

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

БРС не используется