

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия имени Н.В.
Верещагина»

Факультет Технологический
Кафедра технологии молока и молочных продуктов

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ГИГИЕНА И САНИТАРИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Магистерская программа: Технология и управление качеством молочных продуктов

Квалификация (степень) выпускника: магистр

Вологда – Молочное

2020

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», магистерская программа Технология и управление качеством молочных продуктов

Разработчик:
к.т.н., доцент



Забегалова Г.Н.

Программа одобрена на заседании кафедры технологии молока и молочных продуктов от «11» июня 2020 года (протокол № 10).

Зав. кафедрой,
к.т.н., доцент



Забегалова Г.Н.

Рабочая программа дисциплины согласована на заседании методической комиссии технологического факультета от «25» июня 2020 года, протокол №10.

Председатель методической комиссии,
к.т.н., доцент



Неронова Е.Ю.

1. Цель и задачи учебной дисциплины

Цель изучения дисциплины «Гигиена и санитария пищевых производств» - углубленное освоение методов и средств современного комплексного подхода к организации процесса уборки и дезинфекции на пищевом предприятии, особенностей санитарно-гигиенических мероприятий на различных пищевых предприятиях: молочных, мясоперерабатывающих, рыбоперерабатывающих.

Задачи дисциплины:

- 1) знание типичных загрязнений, встречающихся на предприятиях, имеющих отношение к производству, переработке и реализации пищевых продуктов, и методы борьбы с ними;
- 2) информация о химических очистителях и дезинфицирующих средствах, рекомендации по их выбору;
- 3) изложить представления о санитарных программах, информацию о современном уборочном инвентаре и оборудовании, правилах поведения персонала на пищевых предприятиях, особенностях санитарно - гигиенических мероприятий на различных пищевых предприятиях;
- 4) знание нормативной документации в области гигиены и санитарии пищевых производств, роль гигиены и санитарии в разработке систем менеджмента безопасности пищевой продукции.

2. Место учебной дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Гигиена и санитария пищевых производств» входит в раздел факультативы, вариативная часть, дисциплина по выбору федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения». Код цикла по учебному плану: ФТД.В.02.

Для изучения дисциплины «Гигиена и санитария пищевых производств» необходимы компетенции, сформированные в результате освоения предшествующих дисциплин специалитета и бакалавриата.

Данная учебная дисциплина взаимосвязана с другими дисциплинами, изучение которых необходимо для усвоения учебного материала: общая технология пищевой отрасли, микробиология, промсанитария, системы менеджмента качества в пищевой промышленности.

К числу **входных знаний и навыков** студента, приступающего к изучению дисциплины «Гигиена и санитария пищевых производств», должно относиться следующее:

- знание теоретических основ жизнедеятельности микроорганизмов; основные микробиологические свойства микроорганизмов, вызывающих порчу сырья и продуктов животного происхождения, возбудителей пищевых отравлений и зооантропонозов, передающихся через продукты животного происхождения; особенностей санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях; способы технологической обработки сырья;
- навыки по умению анализировать, обобщать и делать выводы по результатам исследований; анализировать полученные данные по наличию вредных веществ для организма человека; применять достижения новых технологий;

Знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной, являются базой для эффективного написания магистерской диссертации.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения учебной дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Гигиена и санитария пищевых производств» направлен на формирование следующих компетенций:

1) профессиональные (ПК):

- способностью ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения (ПК-3);

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- о современных моющих и дезинфицирующих средствах, средствах личной гигиены на производстве, методах борьбы с грызунами и насекомыми.

Уметь:

- использовать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; разрабатывать порядок выполнения работ по санитарной обработке оборудования, инвентаря и тары, гигиене персонала, дезинсекции и дератизации;

Владеть:

- методикой проведения мониторинга состояния производства и выявления несоответствия в обеспечении его соответствующими документами и разрабатывать мероприятия по устранению этих несоответствий.

4 Структура и содержание дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 1 зачётную единицу.

4.1 Структура учебной дисциплины:

Вид учебной работы	Всего	Семестры
		3
Аудиторные занятия (всего)	10	10
<i>В том числе:</i>		
Лекции		
Практические занятия	10	10
Лабораторные работы		
Самостоятельная работа (всего)	22	22
Контроль	4	4
Вид промежуточной аттестации		
Общая трудоёмкость, часы	36	36
Зачётные единицы	1	1

4.2 Содержание разделов учебной дисциплины

Раздел 1. Основные понятия санитарии и гигиены. Санитарные нормы проектирования пищевых предприятий. Понятие «чистые помещения». Анализ требований ГОСТ Р ИСО 14644 к «чистым помещениям».

Требования к производственным и вспомогательным помещениям. Требования санитарно-эпидемиологических правил СП 2.2.1.1312-03 «Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных предприятий». Взаимное расположение отдельных производственных помещений внутри здания. Движение сырья, промежуточных и готовых продуктов и изделий. Требования к заквасочным помещениям. Требования к бытовым помещениям.

Современные требования к помещениям предприятий. Понятие «чистое помещение». Требования стандартов: ГОСТ Р ИСО 14644-9-2013 Чистые помещения и связанные с ними контролируемые среды. Часть 9. Классификация чистоты поверхностей по концентрации частиц (Переиздание); ГОСТ Р ИСО 14644-8-2014 Чистые помещения и связанные с ними контролируемые среды. Часть 8. Классификация чистоты воздуха по концентрации химических загрязнений; ГОСТ Р ИСО 14644-1-2017 Чистые помещения и связанные с ними контролируемые среды. Часть 1. Классификация чистоты воздуха по концентрации частиц; ГОСТ Р ИСО 14644-2-2020 Чистые помещения и связанные с ними контролируемые среды. Часть 2. Текущий контроль для подтверждения постоянного соответствия чистоты воздуха по концентрации частиц ГОСТ Р

ИСО 14644-7-2007 Чистые помещения и связанные с ними контролируемые среды. Часть 7. Изолирующие устройства (укрытия с чистым воздухом, боксы перчаточные, изоляторы и мини-окружения); ГОСТ Р ИСО 14644-2-2001 Чистые помещения и связанные с ними контролируемые среды. Часть 2. Требования к контролю и мониторингу для подтверждения постоянного соответствия ГОСТ Р ИСО 14644-1.

Раздел 2. Обзор и анализ требований международных стандартов в области санитарии и гигиены пищевых производств, нормативной и технической документации для проектирования предприятий пищевой промышленности.

Анализ нормативной и технической документации для проектирования предприятий молочной промышленности. Анализ нормативной и технической документации для проектирования предприятий мясной промышленности. Анализ нормативной и технической документации для проектирования предприятий рыбоперерабатывающей промышленности. Анализ документов Таможенного союза в области гигиены и санитарии. Требования к технологическому оборудованию и технологическим процессам, в соответствии с СанПиН 2.3.4.551-96 «Производство молока и молочных продуктов», «Нормами технологического проектирования предприятий молочной промышленности», ВСТП-6.01-92. СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту».

Раздел 3. Требования к поддержанию чистоты и гигиены на пищевых предприятиях. Система ХАССП, ИСО 22000. Программа проведения производственного контроля.

Моющие, чистящие и дезинфицирующие вещества.

Особенности мойки и дезинфекции на предприятиях по переработке молока, мяса и рыбы. SOP-мойка и SIP – мойка. Тестирование результатов санитарной обработки. Анализ инструкций по мойке и дезинфекции оборудования. Правила поведения персонала на пищевых предприятиях. Разработка санитарных программ для различных производственных участков.

4.3. Разделы учебной дисциплины и вид занятий

№ п.п.	Наименование разделов учебной дисциплины	Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС	Всего
1	Раздел 1. Основные понятия санитарии и гигиены. Санитарные нормы проектирования пищевых предприятий. Понятие «чистые помещения». Анализ требований ГОСТ Р ИСО 14644 к «чистым помещениям».		2		4	6
2	Раздел 2. Обзор и анализ требований международных стандартов в области санитарии и гигиены пищевых производств, нормативной и технической документации для проектирования предприятий пищевой промышленности.		4		8	12
3	Раздел 3. Требования к поддержанию чистоты и гигиены на пищевых предприятиях. Система ХАССП, ИСО 22000. Программа проведения производственного контроля.		4		10	14
	Контроль 4ч					4

Всего:		10	22	36
--------	--	----	----	----

5. Матрица формирования компетенций по дисциплине

	Разделы, темы дисциплины	Профессиональные компетенции	Общее количество компетенций
		ПК-3	
1	Раздел 1. Основные понятия санитарии и гигиены. Санитарные нормы проектирования пищевых предприятий. Понятие «чистые помещения». Анализ требований ГОСТ Р ИСО 14644 к «чистым помещениям».	+	1
2	Раздел 2. Обзор и анализ требований международных стандартов в области санитарии и гигиены пищевых производств, нормативной и технической документации для проектирования предприятий пищевой промышленности.	+	1
3	Раздел 3. Требования к поддержанию чистоты и гигиены на пищевых предприятиях. Система ХАССП, ИСО 22000. Программа проведения производственного контроля.	+	1

6. Образовательные технологии

Объем аудиторных занятий всего 10 часов, в т.ч. практические занятия – 10 часов. 40 % – занятий в интерактивных формах от объема аудиторных занятий.

Семестр	Вид занятия (Л, ПЗ, ЛР и др.)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
3	ПР	«Требования к чистым помещениям»	2
	ПР	«Санитарное состояние предприятия»	2
	Итого:		4

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины.

7.1 Виды самостоятельной работы, порядок их выполнения и контроля

Наименование разделов учебной дисциплины	Темы учебного курса для самостоятельного изучения	Контроль
Раздел 2. Обзор и анализ требований международных стандартов в области санитарии и гигиены пищевых	Санитарная обработка на предприятиях пищевой промышленности. Индивидуальное контрольное задание: Разработать СТО СМК «Контроль качества санитарной обработки	Индивидуальное задание (зачтено/не зачтено)

производств, нормативной и технической документации для проектирования предприятий пищевой промышленности.	оборудования» и инструкцию по технике безопасности при работе с моющими и дезинфицирующими средствами.	
Раздел 3. Требования к поддержанию чистоты и гигиены на пищевых предприятиях. Система ХАССП, ИСО 22000. Программа проведения производственного контроля.	Санитарно-гигиенические требования к персоналу. Индивидуальное контрольное задание: Разработать инструкцию «Мойка и дезинфекция рук».	Индивидуальное задание (зачтено/не зачтено)
Раздел 3. Требования к поддержанию чистоты и гигиены на пищевых предприятиях. Система ХАССП, ИСО 22000. Программа проведения производственного контроля.	Дезинсекция и дератизация. Индивидуальное контрольное задание: Разработать СТО СМК «Борьба с грызунами и насекомыми».	Индивидуальное задание (зачтено/не зачтено)
Раздел 2. Обзор и анализ требований международных стандартов в области санитарии и гигиены пищевых производств, нормативной и технической документации для проектирования предприятий пищевой промышленности.	Санитарно-гигиенические требования к упаковке.	Реферат (зачтено/не зачтено)

7.2 Контрольные вопросы для самопроверки

Наименование разделов учебной дисциплины	Темы учебного курса для самостоятельного изучения
Раздел 1. Основные	1. Перечислите основные требования к территории предприятий молочной промышленности.

<p>понятия санитарии и гигиены. Санитарные нормы проектирования пищевых предприятий. Понятие «чистые помещения». Анализ требований ГОСТ Р ИСО 14644 к «чистым помещениям».</p>	<p>2. На какие функциональные зоны должна делиться территория молочного предприятия? 3. Перечислите основные требования к территории предприятий мясной промышленности. 4. На какие функциональные зоны должна делиться территория мясоперерабатывающего предприятия? 5. Перечислите основные требования к территории предприятий рыбоперерабатывающей промышленности. 6. На какие функциональные зоны должна делиться территория рыбоперерабатывающего предприятия?</p>
<p>Раздел 2. Обзор и анализ требований международных стандартов в области санитарии и гигиены пищевых производств, нормативной и технической документации для проектирования предприятий пищевой промышленности.</p>	<p>1) Какие требования к производственным и вспомогательным помещениям регламентирует ТР ТС 021/2011? 2) Какие требования к производственным и вспомогательным помещениям регламентируют СанПиН 2.3.4.551-96? 3) Какие требования к заквасочным помещениям регламентируют СанПиН 2.3.4.551-96? 4) Какие требования к бытовым помещениям регламентируют СанПиН 2.3.4.551-96? 5) Какие требования к производственным и вспомогательным помещениям регламентируют СП 6) Какие требования к производственным и вспомогательным помещениям регламентируют СанПиН 7) Какими показателями характеризуют микроклимат в производственных помещениях? 8) Перечислите основные требования к микроклимату на предприятиях. 9) Перечислите защитные мероприятия, которые должны быть проведены на предприятии для профилактики неблагоприятного воздействия микроклимата. 10) Перечислите основные требования к водоснабжению предприятий пищевой промышленности. 11) Перечислите основные требования к системе канализации предприятий молочной промышленности. 12) Перечислите основные требования к системе канализации предприятий мясоперерабатывающей промышленности. 13) Какие мероприятия на предприятии необходимо проводить по предотвращению загрязнения окружающей среды? 14) Перечислите основные требования к освещению предприятий пищевой промышленности.</p>
<p>Раздел 3. Требования к поддержанию чистоты и гигиены на пищевых предприятиях. Система ХАССП, ИСО</p>	<p>1) Особенности мойки и характеристика моющих средств, применяемых в молочной промышленности. 2) Особенности мойки и характеристика моющих средств, применяемых в мясной промышленности. 3) Особенности мойки и характеристика моющих средств, применяемых в рыбоперерабатывающей промышленности. 4) Особенности дезинфекции и характеристика дезинфицирующих средств, применяемых в молочной промышленности. 5) Особенности дезинфекции и характеристика дезинфицирующих</p>

22000. Программа проведения производственно го контроля.	<p>средств, применяемых в мясной промышленности.</p> <p>6) Особенности дезинфекции и характеристика дезинфицирующих средств, применяемых в рыбоперерабатывающей промышленности.</p> <p>7) Меры защиты и предосторожности при работе с моющими и дезинфицирующими средствами.</p> <p>8) Оценка результатов контроля санитарно-гигиенического состояния производства.</p>
---	---

7.3 Вопросы для зачета

Зачет ставится на основании выполнения индивидуального задания по разработке проекта «Санитарной программы для участка по производству (наименование продукта)».

Темы заданий:

1. «Санитарная программа для убойного цеха»
2. «Санитарная программа для участка по производству цельномолочной продукции»
3. «Санитарная программа для участка по производству детского питания»
4. «Санитарная программа для колбасного цеха»
5. «Санитарная программа для цеха по производству рыбных пресервов»
6. «Санитарная программа для цеха по производству копченой рыбы»

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

1. Промышленная санитария [Электронный ресурс] : метод. указ. к лаборат. работам и организ. самост. работы студ. технол. фак. напр. подгот. "Продукты питания живот. присхожд." / Мин-во сел. хоз-ва РФ, Вологод. ГМХА, Технологический фак., Каф. технологии молока и мол. продуктов ; сост. Г. Н. Забегалова. - Электрон. дан. (336 Кб). - Вологда ; Молочное : ВГМХА, 2015. - 27 с. - Систем. требования: Adobe Reader.- Внешняя ссылка: <https://molochnoe.ru/ebs/notes/460/download>
2. Промышленная санитария [Электронный ресурс] : метод. указ. к лаборат. работам и организ. самост. работы студ. технол. фак. напр. подгот. 19.03.03 "Продукты питания живот. присхожд." профиль: «Технология молока и молочных продуктов» / Мин-во сел. хоз-ва РФ, Вологод. ГМХА, Технологический фак., Каф. технологии молока и мол. продуктов ; сост. Г. Н. Забегалова. - Электрон. дан. - Вологда ; Молочное : ВГМХА, 2018. - 22 с. - Систем. требования: Adobe Reader.- Внешняя ссылка: <https://molochnoe.ru/ebs/notes/1735/download>
3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. - 2-е изд., стер. - Электрон.дан. - СПб. [и др.] : Лань, 2018. - 188 с. - (Учебники для вузов) (Специальная литература). - Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/103192>
4. Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : учебник / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова, М. В. Букалова. - Электрон.дан. - Москва : Магистр : Инфра-Инженерия, 2020. - 544 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1062253>

б) дополнительная литература:

1. Микробиологическая порча пищевых продуктов / под ред. Клива де В. Блекберна ; пер. с англ. - СПб. : Профессия, 2008. - 781, [1] с. - Библиогр. в конце глав. Экземпляры: всего:3 - НТД(3)
2. Ушакова, В.Н.Мойка и дезинфекция. Пищевая промышленность, торговля, общественное питание / В. Н. Ушакова. - СПб. : Профессия, 2009. - 285 с. - Библиогр.: с. 166-168. Экземпляры: всего:17 - ЧЗ(1), АБ(11), НТД(5)
3. Фильчакова, С.А.Санитария и гигиена на предприятиях молочной промышленности : учеб. пособие для вузов по напр. 260300 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" спец. 260303 "Технология молока и молочных продуктов" / С. А. Фильчакова. - М.: Дели принт, 2008. - 277 с. - Библиогр.: с. 269-274. Экземпляры: всего:20 - НТД(5), АБ(15).
4. СІР-мойка на пищевых производствах / Ред.-сост. А. Тамим ; пер. с англ. яз. 3-го изд. Е. С. Боровиковой. - СПб. : Профессия, 2009. - 285 с. Экземпляры: всего:2 - АБ(1), НТД(1)
5. Промышленная дезинфекция и антисептика : учеб. пос. для вузов по спец.: 240902 "Пищевая

биотехнология", 260302 - "Технология рыбы и рыбных продуктов" / В. А. Галынкин [и др.]. - СПб. : Проспект Науки, 2008. - 229 с. - Библиогр.: с. 226-229. Экземпляры: всего:3 - НТД(3)

6. Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания : учеб. пос. для вузов по спец. 260501 "Технология продуктов общественного питания" напр. подготовки дипломир. спец. 260500 "Технология продовольственных пролдуктов спец. назначения и общественного питания" : [в комплекте с компакт диском И. В. Степанова Санитария и гигиена питания"] / И. В. Степанова. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 223, [1] с. - Библиогр.: с. 223. Экземпляры: всего:2 - НТД(2).

7. Степанова, И. В. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : учеб. пос. / И. В. Степанова. - М. : Троицкий мост, 2010. - Электрон. дан. (45,6 МБ) с. - (CD-прил. к книге: И. В. Степанова. Санитария и гигиена питания). Экземпляры: всего:2 - КК(2).

Перечень информационных технологий, используемых в обучении, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

В качестве программного обеспечения используются программы: операционные системы Microsoft Windows 10, Microsoft Windows Professional 8 Pro, Microsoft Windows Professional/ Starter, Microsoft Windows XP, офисные пакеты Microsoft Office Professional Plus 2003/2007/2010, Microsoft Office Standart 2013, Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса.

Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА.

Информационные справочные системы

- Единое окно доступа к образовательным ресурсам – режим доступа: <http://window.edu.ru/>
- ИПС «КонсультантПлюс» – режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
- Интерфакс - Центр раскрытия корпоративной информации (сервер раскрытия информации) – режим доступа: <https://www.e-disclosure.ru/>
- Информационно-правовой портал ГАРАНТ.RU – режим доступа: <http://www.garant.ru/>
- Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» (web-версия) - режим доступ: <http://gtexam.ru/>

Профессиональные базы данных

- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – режим доступа: <http://elibrary.ru>
- Научометрическая база данных Scopus: база данных рефератов и цитирования – режим доступа: <https://www.scopus.com/customer/profile/display.uri>
- Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики – режим доступа: <https://rosstat.gov.ru/> (Открытый доступ)
- Российская Академия Наук, открытый доступ к научным журналам – режим доступа: <http://www.ras.ru> (Открытый доступ)
- Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации – режим доступа: <http://mcs.ru/> (Открытый доступ)

Электронные библиотечные системы:

- Электронный библиотечный каталог Web ИРБИС – режим доступа: https://molochnoe.ru/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC
- ЭБС ЛАНЬ – режим доступа: <https://e.lanbook.com/>
- ЭБС Znanium.com – режим доступа: <https://new.znaniy.com/>
- ЭБС ЮРАЙТ – режим доступа: <https://urait.ru/>
- ЭБС POLPRED.COM: <http://www.polpred.com/>
- Электронная библиотека издательского центра «Академия»: <https://www.academia-moscow.ru/elibrary/> (коллекция СПО)
- ЭБС ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА – режим доступа: <https://molochnoe.ru/ebs/>

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Стандартно оборудованные лекционные аудитории для проведения интерактивных лекций: видеопроектор, экран настенный. Фонд НД кафедры технологии молока и молочных продуктов.

ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОВЗ

Для обеспечения образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья реализация дисциплины может осуществляться в адаптированном виде, исходя из индивидуальных психофизических особенностей и по личному заявлению обучающегося, в части создания специальных условий.

В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, необходимых технических средств, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрена организация консультаций с использованием электронной почты.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

10. Карта компетенции дисциплины

Гигиена и санитария пищевых производств (19.04.03 Продукты питания животного происхождения)

Цель дисциплины	углубленное освоение методов и средств современного комплексного подхода к организации процесса уборки и дезинфекции на пищевом предприятии, особенностей санитарно-гигиенических мероприятий на различных пищевых предприятиях: молочных, мясоперерабатывающих, рыбоперерабатывающих.
Задачи дисциплины	<ol style="list-style-type: none"> 1) знание типичных загрязнений, встречающихся на предприятиях, имеющих отношение к производству, переработке и реализации пищевых продуктов, и методы борьбы с ними; 2) информация о химических очистителях и дезинфицирующих средствах, рекомендации по их выбору; 3) изложить представления о санитарных программах, информацию о современном уборочном инвентаре и оборудовании, правилах поведения персонала на пищевых предприятиях, особенностях санитарно - гигиенических мероприятий на различных пищевых предприятиях; 4) знание нормативной документации в области гигиены и санитарии пищевых производств, роль гигиены и санитарии в разработке систем менеджмента безопасности пищевой продукции.

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие

Профессиональные компетенции

ПК-3	способностью ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения	<p style="text-align: center;">Знать:</p> <p>о современных моющих и дезинфицирующих средствах, средствах личной гигиены на производстве, методах борьбы с грызунами и насекомыми.</p> <p style="text-align: center;">Уметь:</p> <p>использовать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; разрабатывать порядок выполнения работ по санитарной обработке</p>	Практические занятия	Индивидуальные задания Устный опрос Реферат	<p style="text-align: center;">Пороговый (удовлетворительный)</p> <p>Знать: о современных моющих и дезинфицирующих средствах, средствах личной гигиены на производстве, методах борьбы с грызунами и насекомыми.</p> <p style="text-align: center;">Продвинутый (хорошо)</p> <p>Уметь: использовать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; разрабатывать порядок выполнения работ по санитарной обработке оборудования, инвентаря и тары, гигиене персонала, дезинсекции и дератизации;</p>
------	---	---	----------------------	---	---

		<p>оборудования, инвентаря и тары, гигиене персонала, дезинсекции и дератизации;</p> <p>Владеть: методикой проведения мониторинга состояния производства и выявления несоответствия в обеспечении его соответствующими документами и разрабатывать мероприятия по устранению этих несоответствий.</p>			<p>Высокий (отлично)</p> <p>Владеть: методикой проведения мониторинга состояния производства и выявления несоответствия в обеспечении его соответствующими документами и разрабатывать мероприятия по устранению этих несоответствий.</p>
--	--	--	--	--	---