

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия
имени Н.В. Верещагина»

Факультет Технологический

Кафедра технологии молока и молочных продуктов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ПРОМСАНИТАРИЯ»

Направление подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль: «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Вологда – Молочное
2020

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

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 «Промсанитария» - подготовка к профессиональной деятельности в пищевой промышленности, изучение теоретических и практических основ проведения профилактических и вынужденных санитарных мероприятий на предприятиях пищевых производств, а также методов и средств получения безопасной продукции, продукции высокого санитарного качества.

Задачи дисциплины:

1) дать студентам знания о типичных загрязнениях, встречающихся на предприятиях, имеющих отношение к производству, переработке и реализации молочных продуктов, и методы борьбы с ними;

2) дать информацию 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.

2. Место учебной дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Промсанитария» относится к обязательному циклу дисциплин вариативной части федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения». Код цикла по учебному плану: Б1.В.02.

Освоение учебной дисциплины «Промсанитария» базируется на знаниях и умениях, полученных студентами при изучении таких дисциплин как: микробиология.

К числу **входных знаний, навыков и компетенций** студента, приступающего к изучению дисциплины «Промсанитария», 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 прохождения производственной практики, написания курсового проекта и выпускной квалификационной работы.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения учебной дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Промсанитария» направлен на формирование следующих компетенций.

Способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1). Для формирования компетенции ПК-1 студент 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;

Владеть:

- способностью разрабатывать порядок выполнения работ по санитарной обработке оборудования, инвентаря и тары, гигиене персонала, дезинсекции и дератизации.

Способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3)

Для формирования компетенции ПК-3 студент 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;

Владеть:

- способностью разрабатывать порядок выполнения работ по санитарной обработке оборудования, инвентаря и тары, гигиене персонала, дезинсекции и дератизации.

4 Структура и содержание дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачётных единицы.

4.1 Структура учебной дисциплины:

Вид учебной работы	Всего часов (очная форма)	Семестр	Всего часов (заочная форма)
		5	
Аудиторные занятия (всего)	34	34	8
<i>В том числе:</i>			
Лекции	17	17	4
Практические занятия	17	17	4
Лабораторные работы	-	-	
Самостоятельная работа (всего)	66+8 контроль	66 +8 контроль	96 + 4 (контроль)
Вид промежуточной аттестации		зачет	зачет
Общая трудоёмкость, часы	108	108	108
Зачётные единицы	3	3	3

4.2 Содержание разделов учебной дисциплины

Раздел 1. Источники и пути обсеменения сырья и пищевых продуктов.

Виды загрязнений и их источники. Микробиологические загрязнения (бактерии, дрожжи, грибы, вирусы, паразиты). Пищевые отравления. Химические загрязнения (микотоксины, аллергены, токсичные химические соединения). Физические или механические загрязнения.

Раздел 2. Требования к территории предприятий молочной промышленности.

Выбор и отвод участка под строительство предприятий молочной промышленности на территории РФ. Размещение сырьевой базы, направление господствующих ветров, наличие подъездных путей, возможность обеспечения водой питьевого качества, условия спуска сточных вод, организация санитарно-защитной зоны.

Раздел 3. Санитарно-гигиенические требования к помещениям предприятий молочной промышленности.

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.

Раздел 4. Требования к микроклимату. Санитарно-гигиенические требования к воздуху, водоснабжению, освещению, технологическому оборудованию и технологическим процессам.

Современные требования к помещениям предприятий. Понятие «чистое помещение». Требования к микроклимату на предприятиях молочной промышленности. Фильтрация и кондиционирование воздуха. Класс чистоты помещения. Нормы содержания микроорганизмов в воздухе помещений молочных предприятий. Современные методы очистки и обеззараживания воздуха. Требования к воде, освещению. 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», ВСП-6.01-92. СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту».

Раздел 5. Санитарно-гигиенические требования к упаковке.

Упаковывание продуктов является неотъемлемым этапом, любого цивилизованного производственного процесса. Санитарно-гигиенические требования к упаковочным материалам. Упаковка продуктов с длительным сроком хранения. Обеззараживание упаковки. Упаковывание молочных продуктов в асептических условиях.

Раздел 6. Санитарная обработка на предприятиях молочной промышленности.

Задачи санитарной обработки. Факторы, определяющие выбор моющего средства. Требования к воде. Состав и свойства моющих средств. Классификация химических очистителей. Основные этапы моющего процесса. Методы санитарной обработки. Классификация химических дезинфицирующих веществ. Эффективность мойки. СР-мойка и СОР-мойка.

Раздел 7. Санитарно-гигиенические требования к персоналу.

Личная гигиена персонала на предприятиях молочной промышленности. Недопуск к работе. Санитарная одежда. Контроль чистоты рук. Контроль дезинфекции рук.

Раздел 8. Дезинсекция и дератизация.

Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации на предприятиях молочной промышленности. Дезинсекция, способы дезинсекции. Дератизация, способы дератизации. Профилактические меры.

4.3. Разделы учебной дисциплины и вид занятий

№ п.п.	Наименование разделов учебной дисциплины	Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС	Всего
1	Источники и пути обсеменения сырья и пищевых продуктов	1			8	9
2	Требования к территории предприятий молочной промышленности	2			8	10
3	Санитарно-гигиенические требования к помещениям предприятий молочной промышленности	2		2	8	12
4	Требования к микроклимату. Санитарно-гигиенические требования к воздуху, водоснабжению, освещению, технологическому оборудованию и технологическим процессам	2		4	8	14
5	Санитарно-гигиенические требования к упаковке	2		2	8	12
6	Санитарная обработка на предприятиях молочной промышленности	4		5	10	19

7	Санитарно-гигиенические требования к персоналу	3		2	8	13
8	Дезинсекция и дератизация	1		2	8	11
	Всего:	17		17	66	100 +8 (контр оль)

5. Матрица формирования компетенций по дисциплине

№	Разделы, темы дисциплины	Общепрофессиональные компетенции	Профессиональные компетенции	Общее количество компетенций
		ОПК-1	ПК-1	
1	Источники и пути обсеменения сырья и пищевых продуктов	+	+	2
2	Требования к территории предприятий молочной промышленности	+	+	2
3	Санитарно-гигиенические требования к помещениям предприятий молочной промышленности	+	+	2
4	Требования к микроклимату. Санитарно-гигиенические требования к воздуху, водоснабжению, освещению, технологическому оборудованию и технологическим процессам	+	+	2
5	Санитарно-гигиенические требования к упаковке	+	+	2
6	Санитарная обработка на предприятиях молочной промышленности	+	+	2
7	Санитарно-гигиенические требования к персоналу	+	+	2
8	Дезинсекция и дератизация	+	+	2

6. Образовательные технологии

Объем аудиторных занятий всего 34 часа, в т.ч. лекции - 17 часов, практических занятий - 17 часов.

32 % – занятий в интерактивных формах от объема аудиторных занятий.

Семестр	Вид занятия (Л, ПЗ, ЛР и др.)	Наименование темы	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
4	Л	«Мойка оборудования. СІР-мойка, СОР -мойка»	Лекция визуализация	2
	Л	«Дезинсекция и дератизация на производстве»	Лекция визуализация	2
	Л	«Личная гигиена персонала»	Лекция визуализация	2
	ПЗ	«Санитарное состояние предприятия»	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-оценка	2
	ПЗ	«Соблюдение требований стандарта IFS в области гигиены и санитарии»	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-иллюстрация	2
	ПЗ	«Требования к чистым помещениям»	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация - оценка	2
Итого:				12

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
Раздел 1. Источники и пути загрязнения сырья и пищевых продуктов.	Виды загрязнений и их источники. Реферат.
Раздел 2. Требования к территории предприятий молочной промышленности (для заочного отделения)	Требования СанПиН 2.3.4.551-96 «Производство молока и молочных продуктов», ВНТП 645/1618-92 «Нормы технологического проектирования предприятий молочной промышленности» и ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 021 «О безопасности пищевой продукции». Тест.
Раздел 3. Санитарно-гигиенические требования к помещениям предприятий молочной промышленности.	Требования СанПиН 2.3.4.551-96 «Производство молока и молочных продуктов», ВНТП 645/1618-92 «Нормы технологического проектирования предприятий молочной промышленности», СП 2.2.1.1312-03 «Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных предприятий», СНиП 2.09.04-87 «Административные и бытовые здания» и ТР ТС 033, ТР ТС 021 для предприятий молочной промышленности. Тест.
Раздел 4. Требования к микроклимату. Санитарно-гигиенические требования к воздуху, водоснабжению, освещению, технологическому оборудованию и технологическим процессам.	Требования ГОСТ Р ИСО 14644-1-2000 «Чистые помещения и связанные с ними контролируемые среды. Часть 1. Классификация чистоты воздуха» Тест.
Раздел 5. Санитарно-гигиенические требования к упаковке.	Требования ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». Реферат.
Раздел 6. Санитарная обработка на предприятиях пищевой промышленности.	Состав и свойства моющих и дезинфицирующих средств. Реферат.
Раздел 8. Дезинсекция и дератизация.	Риски, связанные с присутствием на производстве грызунов и насекомых. Реферат.

7.2 Контрольные вопросы для самопроверки

Наименование разделов учебной дисциплины	Темы учебного курса для самостоятельного изучения
Раздел 1. Источники и пути загрязнения сырья и пищевых продуктов.	Виды загрязнений и их источники. Контрольные вопросы для самопроверки: 1) Что относится к микробиологическим загрязнениям? 2) Чем могут быть вызваны пищевые отравления? 3) Что относится к химическим загрязнениям? 4) Что относится к физическим или механическим загрязнениям? 5) Как происходит контаминация молочного сырья и молочных продуктов?
Раздел 2. Требования к территории предприятий молочной промышленности	Требования СанПиН 2.3.4.551-96 «Производство молока и молочных продуктов», ВНТП 645/1618-92 «Нормы технологического проектирования предприятий молочной промышленности» и ТР/ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». Контрольные вопросы для самопроверки: 1) Каковы основные требования к территории предприятий молочной промышленности? 2) На какие функциональные зоны должна делиться территория молочного предприятия? 3) Что такое санитарный разрыв? Какие санитарные разрывы необходимо соблюдать при проектировании предприятия молочной промышленности? 4) Какие требования предъявляются к площадке для сбора мусора?

	<p>5) Что находится в зоне строгого режима?</p> <p>6) Что необходимо учитывать при озеленении территории предприятия?</p> <p>7) Каковы требования к уборке территории предприятия?</p>
<p>Раздел 3. Санитарно-гигиенические требования к помещениям предприятий молочной промышленности.</p>	<p>Требования СанПиН 2.3.4.551-96 «Производство молока и молочных продуктов», ВНТП 645/1618-92 «Нормы технологического проектирования предприятий молочной промышленности», СП 2.2.1.1312-03 «Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных предприятий», СНИП 2.09.04-87 «Административные и бытовые здания» и ТР/ТС для предприятий молочной промышленности.</p> <p>Контрольные вопросы для самопроверки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Как должны располагаться производственные помещения внутри здания? 2) Каковы требования к стенам, потолкам и полам в производственных помещениях? 3) Как необходимо хранить уборочный инвентарь? 4) Какие требования предъявляются к заквасочным помещениям? 5) Что входит в состав санитарно-бытовых помещений? 6) Каковы требования и уборка гардеробных? 7) Каковы требования и правила уборки душевых, уборных и умывальных?
<p>Раздел 4. Требования к микроклимату. Санитарно-гигиенические требования к воздуху, водоснабжению, освещению, технологическому оборудованию и технологическим процессам.</p>	<p>Требования ГОСТ Р ИСО 14644-1-2000 «Чистые помещения и связанные с ними контролируемые среды. Часть 1. Классификация чистоты воздуха»</p> <p>Контрольные вопросы для самопроверки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Что такое «чистое помещение (cleanroom)»? 2) Что называют «чистой зоной (clean zone)»? 3) Что называют классом чистоты(classification)? 4) Что относится к частицам (particle)? 5) Что значит ультрамелкая частица (ultrafine particle)? 6) Что значит макрочастица (macroparticle)? 7) Какие частицы называют волокном (fibre)?
<p>Раздел 5. Санитарно-гигиенические требования к упаковке.</p>	<p>Требования ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».</p> <p>Контрольные вопросы для самопроверки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Какие показатели и почему нормируются в упаковке из полимерных материалов? 2) Какие показатели и почему нормируются в покрытиях для сыров (парафины и воски)? 3) Какие показатели и почему нормируются в упаковке из бумаги, картона, пергамента, подпергамента? 4) Какие показатели и почему нормируются в упаковке из стекла?
<p>Раздел 6. Санитарная обработка на предприятиях пищевой промышленности.</p>	<p>Состав и свойства моющих средств.</p> <p>Контрольные вопросы для самопроверки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Каковы задачи санитарной обработки оборудования на предприятиях молочной промышленности? 2) С какой целью проводится санитарная обработка поверхностей? 3) Как подбираются моющие средства в зависимости от типа загрязнений? 4) Какие требования предъявляются к воде? 5) Каковы основные свойства моющих средств? 6) Из каких компонентов состоят моющие средства? 7) Для чего проводится дезинфекция оборудования? Какими способами? 8) Каким требованиям должны отвечать дезинфектанты?
<p>Раздел 8. Дезинсекция и дератизация.</p>	<p>Методы и средства борьбы с грызунами и насекомыми.</p> <p>Контрольные вопросы для самопроверки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Какие мероприятия являются профилактическими мерами по борьбе с насекомыми? 2) Что относится к механическим методам дезинсекции? 3) Что относится к химическим методам дезинсекции? 4) Что относится к физическим методам дезинсекции? 5) Какие мероприятия относятся к профилактической дератизации? 6) Какие мероприятия относятся к истребительной дератизации?

7.3 Вопросы для зачета.

1. Какие требования к производственным и вспомогательным помещениям

регламентируют СанПиН 2.3.4.551-96?

2. Какие требования к заквасочным помещениям регламентируют СанПиН 2.3.4.551-96?
3. Какие требования к бытовым помещениям регламентируют СанПиН 2.3.4.551-96?
4. Что такое «чистое помещение»?
5. Современные требования к производственным помещениям предприятий.
6. Какими показателями характеризуют микроклимат в производственных помещениях?
7. Перечислите основные требования к микроклимату на предприятиях.
8. Перечислите основные требования к территории предприятий молочной промышленности.
9. На какие функциональные зоны должна делиться территория молочного предприятия?
10. Перечислите основные требования к освещению предприятий молочной промышленности.
11. Назовите источники искусственного освещения на предприятиях молочной промышленности.
12. Перечислите основные требования к технологическому оборудованию, аппаратуре, инвентарю предприятий молочной промышленности.
13. Какие основные требования предъявляются к технологическим процессам молочной промышленности?
14. Перечислите особенности производства детских продуктов.
15. Каковы современные требования к упаковке молочных продуктов?
16. Назовите и охарактеризуйте основные направления и способы обеспечения сохранности молочных продуктов с помощью упаковки.
17. Какая микрофлора может содержаться на поверхности упаковочных материалов?
18. Какие способы обеззараживания упаковочных материалов вы знаете?
19. Перечислите задачи санитарной обработки на предприятиях молочной промышленности.
20. Какие факторы определяют выбор моющего средства?
21. Перечислите основные функции и компоненты моющих средств.
22. Из каких стадий состоит мойка?
23. Какие факторы влияют на эффективность мойки?
24. Перечислите основные задачи дезинфекции на предприятиях молочной промышленности.
25. Какие способы дезинфекции вы знаете?
26. Какие требования к дезинфекционным средствам предъявляются в молочной отрасли?
27. Какие химические вещества используются для дезинфекции помещений и оборудования?
28. Расскажите о способах мойки на предприятиях молочной промышленности.
29. Какие моющие средства рекомендуются для предприятий молочной промышленности?
30. Как проводится проверка результатов мойки и дезинфекции?
31. Каковы основные методы контроля и определения эффективности обеззараживания оборудования и поверхностей помещений?
32. Какие правила личной гигиены необходимо соблюдать персоналу предприятий молочной промышленности?

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. происхожд." / 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. происхожд." 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. СР-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>

– Наукометрическая 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.gas.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-](https://molochnoe.ru/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC)

[bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC](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.znanium.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 компетенций дисциплины

«Промсанитария» , направление подготовки 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения»					
Цель дисциплины	подготовка к профессиональной деятельности в пищевой промышленности, изучение теоретических и практических основ проведения профилактических и вынужденных санитарных мероприятий на предприятиях пищевых производств, а также методов и средств получения безопасной продукции, продукции высокого санитарного качества.				
Задачи дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> - дать студентам знания о типичных загрязнениях, встречающихся на предприятиях, имеющих отношение к производству, переработке и реализации молочных продуктов, и методы борьбы с ними; - дать информацию о химических очистителях и дезинфицирующих средствах, рекомендации по их выбору; - 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. 				
В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие					
Общекультурные компетенции					
Компетенции		Перечень компонентов (планируемые результаты обучения)	Технологии формирования	Форма оценочного средства	Ступени уровней освоения компетенции
Индекс	Формулировка				
Общепрофессиональные компетенции					
Профессиональные компетенции					
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила для оценки санитарного состояния производства; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами оценки санитарного состояния производства и разработки мероприятий по соответствию и улучшению санитарного состояния производства; -способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического 	<p>Лекции</p> <p>Практические занятия</p> <p>Самостоятельная работа</p>	<p>Тестирование</p> <p>Устный ответ</p> <p>Контрольные задания</p>	<p>Пороговый (удовлетворительный)</p> <p>Знает нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила.</p> <p>Продвинутый (хорошо)</p> <p>Умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила для оценки санитарного состояния производства;</p> <p>Высокий(отлично)</p> <p>Владет методами оценки санитарного состояния производства и разработки мероприятий по соответствию и улучшению санитарного состояния производства; способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест.</p>

		оснащения и организации рабочих мест.			
ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о современных моющих и дезинфицирующих средствах, средствах личной гигиены на производстве, методах борьбы с грызунами и насекомыми. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью разрабатывать порядок выполнения работ по санитарной обработке оборудования, инвентаря и тары, гигиене персонала, дезинсекции и дератизации. 	<p>Лекции</p> <p>Практические занятия</p> <p>Самостоятельная работа</p>	<p>Устный ответ</p> <p>Контрольные задания</p>	<p>Пороговый (удовлетворительный)</p> <p>Знает о современных моющих и дезинфицирующих средствах, средствах личной гигиены на производстве, методах борьбы с грызунами и насекомыми.</p> <p>Продвинутый(хорошо)</p> <p>Умеет использовать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;</p> <p>Высокий (отлично)</p> <p>Владеет способностью разрабатывать порядок выполнения работ по санитарной обработке оборудования, инвентаря и тары, гигиене персонала, дезинсекции и дератизации.</p>