МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой ТПП
_____ Попова О.М.
«20» июня 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ВМПиБТ
_____ /Молчанов А.В./
«21» июня 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	**САНИТАРНАЯ ГИГИЕНА И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**
Направление подготовки	**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**
Профиль подготовки	**Технологии пищевых производств в АПК**
Квалификация (степень) выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**Очная**

Разработчик(и): доцент Макарова А.Н., . _____ (подпись)

доцент Фоменко О.С. . _____ (подпись)

Саратов 2018

1. Целью освоения дисциплины является

Целью освоения дисциплины «Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов» является формирование практических навыков организации безопасного для здоровья человека производства пищевых продуктов, проведения санитарной экспертизы пищевых продуктов, предупредительного и текущего санитарно – эпидемиологического надзора.

1. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции дисциплина «Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов» относиться к части, формируемой участниками образовательного процесса первого блока. Дисциплина базируется на знаниях и полученных навыков у обучающихся, сформированных при изучении дисциплин: «Органическая химия», «Технология производства продукции растениеводства», «Технология производства продукции животноводства», «Неорганическая и аналитическая химия», «Микробиология».

Для качественного усвоения дисциплины обучающийся должен:

- знать: законы математики, физики, биологии, основы безопасности жизнедеятельности, методы выбора рациональные способы снижения воздействия на окружающую среду; методы оценки свойств пищевого сырья, продуктов питания на основе использования знаний в области химии, микробиологии, физики и математики;
- уметь: производить математические расчеты.

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» является базовой для изучения следующих дисциплин: «Контроль качества технологических процессов», «Безопасность жизнедеятельности».

2. Компетенции обучающегося, формируемые в процессе изучения дисциплины

Дисциплина «Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов» направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональной компетенции: «Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов» (ОПК – 3) и профессиональной компетенции: «Способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда» (ПК – 9).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Компетенция	Обучающийся должен:		
	знать	уметь	владеть
1	2	3	4
ОПК 3 способен создавать и	санитарно-гигиенические	разрабатывать и проводить	методами проведения стандартных

поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	требования, предъявляемые к предприятиям пищевых производств; гигиенические требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; гигиенические требования к качеству питьевой воды; основные задачи текущего и предупредительного санитарного контроля; гигиенические требования к проектированию, строительству и содержанию пищевых производств; санитарные требования к личной гигиене работников пищевых производств	мероприятия по защите пищевых продуктов от влияния вредных факторов окружающей среды; проводить санитарное обследование пищевых производств; разрабатывать методы действенного санитарного контроля	испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - методиками проведения проверок пищевых производств.
ПК 9 способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	правила производственной санитарии	проводить санитарный контроль	правилами проведения санитарного контроля на предприятии

3. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 1

Объем дисциплины

	Количество часов										
	Всего	*в т.ч. по семестрам*									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Контактная работа – всего, в т.ч.	54,1			54,1							
аудиторная работа:	54			54							
лекции	18			18							
лабораторные											
практические	36			36							
промежуточная аттестация	0,1			0,1							
контроль											
Самостоятельная работа	53,9			53,9							
Форма итогового контроля	З			З							
Курсовой проект (работа)	-			-							

Таблица 2

Структура и содержание дисциплины «Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов»

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Аудиторная работа			Самостоятельная работа	Контроль Знаний		
			Вид занятия	Форма проведения	Количество Часов	Количество часов	Вид	Форма	max балл
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3 семестр									
1.	**Предмет и задачи санитарной гигиены и безопасности пищевых продуктов.** Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов: цели, задачи, практическая реализация. **Санитарно – эпидемиологическое законодательство РФ.**	1	Л	В	2		ВК	УО	5
2.	Санитарно – эпидемиологическое законодательство РФ.	2	ПЗ	Т	4	4	ТК	УО	1
3.	**Санитарно-гигиеническое значение факторов внешней среды**	3	Л	В	2				
4.	Экологическая безопасность предприятий пищевых производств	4	ПЗ	П	4	6	ТК	УО, Д	1
5.	**Гигиенические основы строительства пищевых производств.** Санитарные требования к содержанию предприятий	5	Л	В	2			УО	

	пищевых производств.								
6.	Гигиенические требования строительству пищевых производств. Санитарные требования к планировке и содержанию основных групп помещений пищевых производств.	6	ПЗ	В	4	6	РК	УО	11
7.	**Санитарные требования к хранению, транспортировке пищевых продуктов**	7	Л	В	2				
8.	Санитарные требования к хранению, транспортировке пищевых продуктов	8	ПЗ	Т	4	6	ТК		1
9.	**Санитарно – гигиеническая оценка качества пищевых продуктов.**	9,11	Л	В	4				
10.	Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов**.** Понятие о качестве пищевых продуктов: категории качества (продукции животноводства)**.**	10	ПЗ	Т	4	6	ТК	Д	1
11.	Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов**.** Понятие о качестве пищевых продуктов: категории качества (продукции растениеводства).	12	ПЗ	Т	4	6	ТК	УО	1
12.	**Дезинфекция и антисептики предприятий пищевых производств.**	13	Л	В	2				
13.	Дезинфекция и антисептики предприятий пищевых производств различного профиля.	14, 16	ПЗ	Т	8	6	ТК	УО	1
14.	**Производственная гигиена и концепция HACCP.** Гигиенические требования к персоналу, помещениям, оборудованию, уборке и дезинсекции. Новые методы стерилизации. **Личная гигиена и ее роль в сохранении здоровья людей.** Личная гигиена и образ жизни. Гигиена одежды. Гигиена обуви.	15, 17	Л	В	4				
15.	Разработка гигиенических требований к персоналу, помещениям, оборудованию, уборке и дезинсекции. Новые методы стерилизации. Разработка мероприятий по личной гигиене и образ жизни. Гигиена одежды. Гигиена обуви.	18	ПЗ	Т	4	6	РК	УО	11
16.							ТР		5
20.	Выходной контроль				0,1	7,9	ВыхК	З	16
Итого:					54	53,9			54

Примечание:
Условные обозначения:
Виды аудиторной работы: Л – лекция, ПЗ – практическое занятие.
Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, П – проблемная занятие.
Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, ВыхК – выходной контроль.
Форма контроля: УО – устный опрос, Д – доклад, З – зачет.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов» проводится по видам учебной работы: лекции, практические занятия, текущий контроль.

Для успешной реализации образовательного процесса по дисциплине и повышения его эффективности используются как традиционные педагогические

технологии, так и методы активного обучения: лекция-визуализация, проблемное занятие и индивидуальный рейтинг студента.

Реализация компетентностного подхода в рамках направления подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводится в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения.

Целью практических занятий является получения навыков организации безопасного для здоровья человека производства пищевых продуктов, проведения санитарной экспертизы пищевых продуктов, предупредительного и текущего санитарно – эпидемиологического надзора.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – решение ситуационных задач, выполнение практических работ, так и интерактивные методы – групповая работа, анализ конкретных ситуаций, лекция визуализация.

Решение ситуационных задач позволяет обучиться правильной организации исследовательских и проектных работ. В процессе решения задач обучающийся сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у обучающихся мотивации как непосредственно к учебе, так и к деятельности вообще.

Метод анализа конкретной ситуации в наибольшей степени соответствует задачам высшего образования. Он более, чем другие методы, способствует развитию у обучающихся изобретательности, умения решать проблемы с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации.

Групповая работа при анализе конкретной ситуации развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью метода анализа конкретной ситуации у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, включающих патентные поиски, анализ конкретных ситуаций и подготовку презентаций.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины. Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы выходного контроля.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Бурашников, Ю. М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств [Электронный ресурс]: Учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев. - М.: Дашков и К, 2012. - 520 с. - ISBN 978-5-394-00966-2. Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/414938

2 Ильяшенко, Н.Г. Микробиология пищевых производств: учебник / Н.Г. Ильяшенко, Е.А. Бетева, Т.В. Пичугина, - 2-е изд., стереотип. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 412 с.: 60х90 1/16 (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-16-105543-4. Электронный ресурс. — Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=894777

4 Кисленко, В.Н. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения: учебник / В.Н. Кисленко, Т.И. Дячук. – М.: ИНФРА-М, 2018. – 257 с. – (Высшее образование: Магистратура). – www.dx.doi.org/10.12737/23908. Режим доступа http://znanium.com/catalog/product/942738.

3 Литвина, Л.А. Общая санитарная микробиология. Ч. 1 [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Л.А. Литвина; Новосиб. гос. аграр. ун-т; сост. Л.А. Литвина. – Новосибирск: НГАУ, 2014. – 111 с. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=516016

б) дополнительная литература

1. СанПиН 2.3.4.551-96 Производство молока и молочной продукции. Электронный ресурс, режим доступа http://docs.cntd.ru/document/1200006398.

2. СанПиН 2.3.4.050-96 Производство и реализация рыбной продукции Электронный ресурс, режим доступа http://docs.cntd.ru/document/1200006397/.

3 СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Электронный ресурс, режим доступа http://docs.cntd.ru/document/901806306.

4 Азизов, Б.М. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 432 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-006011-8, 300 экз. Режим доступа http://znanium.com/catalog/product/356864

5 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. - М.: ИНФРА-М, 2002. - 216 с.: 84х108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 7). (о) ISBN 5-16-001184-6, 2500 экз. режим доступа http://znanium.com/catalog/product/54652

6 Заворохина, Н.В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. — М.: ИНФРА-М, 2017. — 144 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/19429. http://znanium.com/catalog/product/891059.

7 Мудрецова-Висс, К.А. Микробиология, санитария и гигиена: Учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина. - 4-е изд., испр. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010. - 400 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Высшее образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0350-6. Режим доступа http://znanium.com/catalog/product/239995

8 Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с

основами нутрициологии): Учебник/ В. М. Позняковский - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-16-005308-0, 300 экз. Режим доступа http://znanium.com/catalog/product/460795.

9 Резниченко, И.Ю.Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность: Уч.-справ. пособие/ И.Ю.Резниченко, В.М.Позняковский и др., 4 изд., стер. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 270 с.: 60х90 1/16. - (ВО: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-16-009477-9. Режим доступа http://znanium.com/catalog/product/443817.

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. http://library.sgau.ru – сайт электронной библиотеки СГАУ.
2. http://www.rospotrebnadzor.ru - Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
3. http://64.rospotrebnadzor.ru/ – Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Саратовской области
4. http://www.fsvps.ru - Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору.
5. http://www.gost.ru - Федеральное агентство по техническому регулированию

г) периодические издания

1. Вестник Саратовского агроуниверситета им. Н. И. Вавилова

д) базы данных и поисковые системы

1.Google, Yandex. Rambler
2. http://elibrary.ru/defaultx.asp - научная электронная библиотека
3.http://library.sgau.ru – сайт электронной библиотеки СГАУ

д) базы данных и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система издательства "Лань"
2. Электронно-библиотечная система Znanium.com
3. Электронно-библиотечная система IPRbooks
4. Электронно-библиотечная система ibooks.ru («Айбукс»)
5. Национальный цифровой ресурс РУКОНТ
6 . «Polpred.com Обзор СМИ»
7. ЦНСХБ Россельхозакадемии

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	Все разделы дисциплины	Microsoft Office (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook,	расчетная / обучающая

		Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)	
2	Все разделы дисциплины	Windows (7, 10)	обучающая
3	Все разделы дисциплины	ESET NOD 32	обучающая

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Аудитория с перечнем материально-технического обеспечения	Местонахождение
Лекционная аудитория № 5, по тех. паспорту № 5, 201,6 кв.м.2 Системный блок istar TOP/iCeleron-1700/20 GB128Mb DDR/GeForce 2 Монитор Компактный микшерный пульт Behringer XENYX Активная двухполосная акустическая система Texnologies Мультимедийный проектор Sanya PLC XP 57 LCD Моторизованный экран Draper Targa MW Подключена к интернету	ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ», Учебный комплекс №3 Адрес: 410005, Россия, г. Саратов, ул. Большая Садовая 220
Лекционная аудитория № С 149, по тех. паспорту № _90_, 71,5 кв.м.[2] Ноутбук Lenovo G550 Мультимедиа проектор ViewSonic PJD5123 Экран для проектора geha	ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ», Учебный комплекс №3 Адрес: 410005, Россия, г. Саратов, ул. Большая Садовая 220
Учебно-методический кабинет для самостоятельной, научно-исследовательской работы № 332[1], по тех. паспорту № _32__ , 52,8 кв.м.[2] Ноутбук Lenovo G550 Мультимедиа проектор ViewSonic PJD5123 Экран для проектора переносной	
Учебно-методический кабинет для самостоятельной, научно-исследовательской работы № С – 140, по тех. паспорту № С – 140 , 19,8 кв.м.[2] Ноутбук Lenovo G550 Мультимедиа проектор ViewSonic PJD5123 Экран для проектора переносной Монитор Samsung SyncMaster 757NF Монитор Rolsen Relax C708fCat Системный блок Kraftway (2 шт.).	ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ», Учебный комплекс №3 Адрес: 410005, Россия, г. Саратов, ул. Большая Садовая 220
Учебная аудитория для проведения практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации № С- 145, по тех. паспорту №145, 33,2 кв. м. Баня водяная Весы ВЛТ-150-П Микроскоп бинокулярный Микмед-5 Перемешивающее устройство ПЭ-6410 многоместное с нагревом Прибор «Элекс»	ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ», Учебный комплекс №3 Адрес: 410005, Россия, г. Саратов, ул. Большая Садовая 220

Спектрофотометр ПЭ-5300В Спектрофотометр ПЭ-5300В Фотокалориметр КФК-3-01 Центрифуга лабораторная Ока Шкаф вытяжной Шкаф сушильный ES-4610	

8. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Фонд оценочных средств представлен в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включает в себя:

- перечень компетенций с указание этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы представлено в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины

Методические указания по изучению дисциплины «Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов» включают в себя:

1. Краткий курс лекций (приложение 3);
2. Методические указания для практических работ (приложение 4).

Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «20» июня 2018 года (протокол №19).