Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 04.11.2026 11:50:12
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d32bfe

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО ДОНСКОЙ ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____ Ширяев С.Г.
«24» марта 2026 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Санитария и гигиена

Направление подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**
Направленность программы **Технология мяса и мясных продуктов**
Форма обучения **Очная, заочная**

Программа разработана:

Шпак Т.И..	_____	доцент	канд. с.-х.. наук	доцент
	(подпись)	(должность)	(ученая степень)	(ученое звание)

Рекомендовано:
Заседанием кафедры пищевых технологий
протокол заседания от 09.02.2026 г. № 7 Зав. кафедрой _____ Широкова Н.В.
(подпись) ФИО

п. Персиановский, 2026 г.

1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине, направлен на формирование следующих компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2);

Индикаторы достижения компетенции:

- Применяет основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2.1);
- Применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2.2);

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения (ОПК-5);

Индикаторы достижения компетенции:

- Контролирует производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией (ОПК-5.2);

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине Санитария и гигиена, характеризующих этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Технология мяса и мясных продуктов представлены в таблице.

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
ОПК-2-	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1- Применяет основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	*Знание:* основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
			Умение: применять основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
			Навык и / или опыт деятельности: применения основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2-	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профес-	ОПК-2.2-Применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	*Знание:* методов исследований естественных наук
			Умение: применять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
			Навык и / или опыт деятельности: применения методов иссле-

	сиональной деятельности		дований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.2 - Контролирует производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией	*Знание:* технологии производство продукции из сырья животного происхождения
			Умение: контролировать производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией
			Навык и / или опыт деятельности: контроля производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Курс, семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
заочная форма обучения 2022 год набора						
4	5/180	6	10	1,3	162,7	экзамен
очная форма обучения 2024, 2025/2026 год набора						
5	5/180	36	48	1,3	94,7	экзамен
заочная форма обучения 2023,2024,2025/2026 год набора						
4	5/180	6	10	1,3	162,7	экзамен

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1 Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

Структура дисциплины Санитария и гигиена			
Раздел 1 «Предмет дисциплины. Санитарный надзор и санитарное законодательство»	Раздел 2 «Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания»	Раздел 3 «Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам»	Раздел 4 «Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Личная гигиена работников»
Раздел 5 «Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зооноз-	Раздел 6 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пище-		

ных инфекций и гельминтозов»	вых продуктов»		

3.2 Содержание занятий лекционного типа по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

	Наименование раздела (темы) дисциплины	**Краткое содержание раздела**	**Кол-во часов**	
			Очно	**заочно**
			2024 2025 2026	**2023 2024 2025 2026**
1.	Раздел 1 «Предмет дисциплины. Санитарный надзор и санитарное законодательство»	Вопрос 1. Предмет дисциплины. Санитарный надзор и санитарное законодательство. История развития гигиены как науки. Социальная значимость гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Вопрос 2. Задачи гигиены питания и пищевой санитарии. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура и задачи. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания.	6	1
2.	Раздел 2 «Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания»	Вопрос1 Значение факторов внешней среды для здоровья человека, источники и виды загрязнений среды.Химический состав и физические свойства воздуха влияние отклонений на организм человека. параметры микроклимата на предприятиях питания. Источники, виды, предельно допустимые концентрации загрязнений воздушной среды на предприятиях питания. Вопрос 2. Гигиенические требования к вентиляции, к различным системам и приборам отопления, естественного и искусственного освещения на предприятиях. Гигиенические требования к качеству питьевой воды, к водоснабжению предприятий, устройству канализации. Сан-эпид. оценка почвы и ее значение.	6	1
3.	Раздел 3 «Гигиенические требования к	Вопрос 1. Санитарно-гигиеническая характеристика материалов, используемых для изго-	6	1

	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов	
			Очно	заочно
			2024 2025 2026	2023 2024 2025 2026
	оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам»	товления оборудования Вопрос 2. Гигиенические требования к механическому, тепловому и холодильному оборудованию, расстановке его в цехах. Производственный инвентарь: требования к материалам, используемым для изготовления, к маркировке и хранению. Гигиенические требования к посуде..		
4.	Раздел 4 «Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Личная гигиена работников»	Вопрос 1. Санитарные требования к содержанию территории, сбору мусора, проведению текущей и ежедневной уборки помещений и санитарного дня, к уборочному инвентарю.Понятие о дезинфекции и значение ее в профилактике инфекций и пищевых отравлений микробной природы. Классификация, характеристика и санитарные правила использования моющих средств. Эпидемиологическая роль насекомых, методы и средства дезинфекции. Защита от грызунов и дератизация на предприятиях питания. Правила личной гигиены персонала. Личные медицинские книжки. Санитарная документация	6	1
5.	Раздел 5 «Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов»	Понятие о кишечных инфекциях. Сальмонеллез. Понятие о пищевых отравлениях. Классификация пищевых отравлений. Токсикозы: стафилококковый токсикоз, ботулизм, микотоксикозы (эрготизм, фузариотоксикозы, афлатоксикоз и др Профилактика токсикозов на предприятиях. Немикробные пищевые отравления. Зоонозные инфекции.	6	1
6.	Раздел 6 «Гигиенические требования к качеству и	Понятие о качестве пищевых продуктов. Определение понятия «безопасность пищевых продуктов», показатели безопасность в нормативных документах и «Гиги-	6	1

	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов	
			Очно	заочно
			2024 2025 2026	2023 2024 2025 2026
	безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»	енические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» 2.3.2.1078-01. Гигиеническая экспертиза продуктов, причины, этапы, методы исследования, оформление документации. Гигиеническая сертификация и регистрация. Токсичные элементы: пестициды, нитраты, нитрозамины, ПАУ, гистамин и другие показатели безопасности пищевых продуктов.		
Итого			36	6

3.3 Содержание практических занятий по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Элементы практической подготовки*	Вид текущего контроля	Кол-во часов	
				очно	заочно
				2024 2025 2026	2023 2024 2025 2026
	Раздел 1 «Предмет дисциплины. Санитарный надзор и санитарное законодательство»	Практическое занятие №1 «Законодательно-нормативные документы в сфере гигиены питания и санитарного надзора» *Элементы практической подготовки:* выполнение практической работы с целью закрепления навыков законодательно-нормативной дбазы в сфере гигиены питания и санитарного надзора	индивидуальный и фронтальный опрос	8	1
	Раздел 2 «Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания»	Практическое занятие №2 «Оценка качества и безопасности питьевой воды» *Элементы практической подготовки:* выполнение практической работы с целью закрепления навыков по оценке качества и безопасности питьевой воды	индивидуальный и фронтальный опрос	8	2
	Раздел 3 «Гигиенические тре-	Практическое занятие 3. «Гигиенические требования к оборудо-	индивидуальный и	8	2

	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Элементы практической подготовки*	Вид текущего контроля	Кол-во часов	
				очно	заочно
				2024 2025 2026	2023 2024 2025 2026
	бования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам»	ванию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам». *Элементы практической подготовки:* выполнение практической работы с целью закрепления навыков по изучению требований к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам	фронтальный опрос		
	Раздел 4 «Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Личная гигиена работников»	Практическое занятие 4 «Санитарный режим на пищевых предприятиях». *Элементы практической подготовки:* выполнение практической работы с целью закрепления навыков по изучению санитарного режима на пищевых предприятиях	индивидуальный и фронтальный опрос	8	2
	Раздел 5 «Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов»	Практическое занятие 5 «Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов». *Элементы практической подготовки:* выполнение практической работы с целью закрепления навыков по изучению профилактики кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов	индивидуальный и фронтальный опрос	8	2
	Раздел 6 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»	Практическое занятие 6. «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». *Элементы практической подготовки:* выполнение практической работы с целью закрепления навыков по изучению гигиенических требований к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	индивидуальный и фронтальный опрос Реферат с презентацией	8	1
Итого				48	10

3.4 Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплины, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и ви-

дов самостоятельной работы:

	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	
			очно	заочно
			2024 2025 2026	2023 2024 2025 2026
1	Раздел 1 «Предмет дисциплины. Санитарный надзор и санитарное законодательство»	Изучение лекционного материала. Подготовка к практическим и лекционным занятиям. Проработка и дополнение конспектов с учетом рекомендуемой в п.7 литературы, а также интернет ресурсов. Подготовка к контрольному опросу, фронтальной беседе. Подготовка к экзамену.	16	20
2	Раздел 2 «Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания»	Изучение лекционного материала. Подготовка к практическим и лекционным занятиям. Проработка и дополнение конспектов с учетом рекомендуемой в п.7 литературы, а также интернет ресурсов. Подготовка к контрольному опросу, фронтальной беседе. Подготовка к экзамену.	16	30
3	Раздел 3 «Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам»	Изучение лекционного материала. Подготовка к практическим и лекционным занятиям. Проработка и дополнение конспектов с учетом рекомендуемой в п.7 литературы, а также интернет ресурсов. Подготовка к контрольному опросу, фронтальной беседе. Подготовка к экзамену.	16	30
4	Раздел 4 «Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Личная гигиена работников»	Изучение лекционного материала. Подготовка к практическим и лекционным занятиям. Проработка и дополнение конспектов с учетом рекомендуемой в п.7 литературы, а также интернет ресурсов. Подготовка к контрольному опросу, фронтальной беседе. Подготовка к экзамену.	16	30
5	Раздел 5 «Профилактика ки-	Изучение лекционного материала. Подготовка к практическим и	16	30

	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	
			очно 2024 2025 2026	заочно 2023 2024 2025 2026
	шечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов»	лекционным занятиям. Проработка и дополнение конспектов с учетом рекомендуемой в п.7 литературы, а также интернет ресурсов. Подготовка к контрольному опросу, фронтальной беседе. Подготовка к экзамену.		
6	Раздел 6 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»	Изучение лекционного материала. Подготовка к практическим и лекционным занятиям. Проработка и дополнение конспектов с учетом рекомендуемой в п.7 литературы, а также интернет ресурсов. Подготовка к контрольному опросу, фронтальной беседе. Подготовка к экзамену.	14,7	22,7
162,7				
0,2				

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1 «Предмет дисциплины. Санитарный надзор и санитарное законодательство»	Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для вузов / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9384-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/193406 — Режим доступа: для авториз. пользователей. Кольман, О. Я. Санитария и гигиена : учебное пособие / О. Я. Кольман, Г. В. Иванова, Е. О. Никулина. — Красноярск : СФУ, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-7638-4065-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157645 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/193406 https://e.lanbook.com/book/157645
Раздел 2 «Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к	Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для вузов / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9384-5. — Текст : электронный //	https://e.lanbook.com/book/193406

благоустройству предприятий питания»	Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/193406 — Режим доступа: для авториз. пользователей.. Кольман, О. Я. Санитария и гигиена : учебное пособие / О. Я. Кольман, Г. В. Иванова, Е. О. Никулина. — Красноярск : СФУ, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-7638-4065-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157645 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/157645
Раздел 3 «Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам»	Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для вузов / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9384-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/193406 — Режим доступа: для авториз. пользователей. Кольман, О. Я. Санитария и гигиена : учебное пособие / О. Я. Кольман, Г. В. Иванова, Е. О. Никулина. — Красноярск : СФУ, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-7638-4065-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157645 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/193406 https://e.lanbook.com/book/157645
Раздел 4 «Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Личная гигиена работников»	Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для вузов / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9384-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/193406 — Режим доступа: для авториз. пользователей.. Кольман, О. Я. Санитария и гигиена : учебное пособие / О. Я. Кольман, Г. В. Иванова, Е. О. Никулина. — Красноярск : СФУ, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-7638-4065-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157645 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/193406 https://e.lanbook.com/book/157645
Раздел 5 «Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов»	Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для вузов / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9384-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/193406 — Режим доступа: для авториз. пользователей. Кольман, О. Я. Санитария и гигиена : учебное пособие / О. Я. Кольман, Г. В. Иванова, Е. О. Никулина. — Красноярск : СФУ, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-7638-4065-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:	https://e.lanbook.com/book/193406 https://e.lanbook.com/book/157645

	https://e.lanbook.com/book/157645 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Раздел 6 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»	Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для вузов / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9384-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/193406 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/193406
	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / А. Д. Димитриев, Г. О. Ежкова, Д. А. Димитриев, Н. В. Хураськина ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2016. – 188 с. : схем., табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=500477 – Библиогр.: с. 164-165. – ISBN 978-5-7882-1923-3. – Текст : электронный.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=500477

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции /Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			Знать I этап	Уметь II этап	Навык и (или) опыт деятельности III этап
ОПК-2/ ОПК-2.1	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Применяет основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	применять основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	применения основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2/ОПК-2.2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	методы исследования естественных наук	Применять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Применения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-5/ ОПК-5.2	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	Контролирует производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией	технологию производства продукции из сырья животного происхождения	контролировать производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией	контроля производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией

5.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в форме экзамена.

5.2.2.Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения по дисциплине	***Критерии и показатели оценивания результатов обучения***			
	«неудовлетворительно»	***«удовлетворительно»***	***«хорошо»***	***«отлично»***
I этап **Знать** основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности **(ОПК-2/ ОПК-2.1)**	**Фрагментарные знания**основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания**основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания**основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	**Сформированные и систематические знания**основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
II этап **Уметь** применять основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности **(ОПК-2/ ОПК-2.1)**	**Фрагментарное умение** применять основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение**применять основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение**применять основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	**Успешное и систематическое умение** применять основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
III этап **Владеть навыками**применения основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности **(ОПК-2/ ОПК-2.1)**	**Фрагментарное применение навыков** применения основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** применения основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** применения основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	**Успешное и систематическое применение навыков** применения основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
I этап **Знать** методы исследова-	**Фрагментарные знания в области** методов иссле-	**Неполные знания в области** методов иссле-	**Сформированные, но содержащие отдельные про-**	**Сформированные и систематические знания в**

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«неудовлетворительно»	*«удовлетворительно»*	*«хорошо»*	*«отлично»*
ния естественных наук **ОПК-2/ ОПК-2.2.**	дований естественных наук/ **Отсутствие знаний**	дований естественных наук	**белы, знания в области** методов исследований естественных наук	**области** методов исследований естественных наук
II этап **Уметь** применять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности **ОПК-2/ ОПК-2.2.**	**Фрагментарное умение** применять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности **/Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** применять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** применять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	**Успешное и систематическое умение** применять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
III этап **Владетьнавыками** применения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности **ОПК-2/ ОПК-2.2.**	**Фрагментарное применение навыков** применения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** применения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** применения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	**Успешное и систематическое применение навыков** применения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
I этап **Знать** технологию производства продукции из сырья животного происхождения **(ОПК-5/ ОПК-5.2)**	**Фрагментарные знания**технологии производства продукции из сырья животного происхождения / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания**технологии производства продукции из сырья животного происхождения	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания**технологии производства продукции из сырья животного происхождения	**Сформированные и систематические знания**технологии производства продукции из сырья животного происхождения
II этап **Уметь** контролировать производство продукции из сырья животного про-	**Фрагментарное умение** контролировать производство продукции из сырья животного проис-	**В целом успешное, но не систематическое умение** контролировать производство продукции из	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение**контролировать производство продукции из сы-	**Успешное и систематическое умение** контролировать производство продукции из сырья животно-

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«неудовлетворительно»	*«удовлетворительно»*	*«хорошо»*	*«отлично»*
исхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией **(ОПК-5/ ОПК-5.2)**	хождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией / **Отсутствие умений**	сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией	рья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией	го происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией
III этап **Владеть навыками** контроля производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией **(ОПК-5/ ОПК-5.2)**	**Фрагментарное применение навыков** контроля производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** контроля производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** контроля производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией	**Успешное и систематическое применение навыков** контроля производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией

5.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, письменные контрольные работы.

Вопросы для обсуждения:

1.Санитарное законодательство в области гигиены питания. Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

2. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура, задачи.

Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания.

3. Гигиенические нормативы и контроль за качеством воды. Эпидемиологическое значение воды. Способы очистки и дезинфекции воды.

4. Органолептические и физико-химические показатели качества воды.

5. Бактериологические показатели качества воды. Кишечная палочка как санитарно-показательный микроорганизм.

6. Санитарные требования к устройству водоснабжения пищевых предприятий.

7. Физические и химические свойства воздуха, определяющие санитарную степень благополучия предприятия. Газы и примеси загрязняющие воздух.

8. Гигиенические требования к устройству вентиляции на пищевых предприятиях. Естественная и искусственная вентиляция.

9. Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению пищевого предприятия.

10. Гигиенические требования к микроклимату различных групп помещений предприятия.

11. Гигиенические требования к территории и генеральному плану предприятия. Санитарное благоустройство территории предприятия.

12. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию производственных помещений предприятия.

13. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию складских групп помещений.

14. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию административно-бытовых помещений.

15. Гигиенические требования к механическому оборудованию.

16. Понятие о дезинфекции. Физические и химические способы дезинфекции.

17. Приготовление и хранение дезрастворов. Дезинфекция помещений предприятия. Методы контроля качества уборки и дезинфекции.

18. Санитарные требования к личной гигиене персонала и санитарной одежде.

19. Профилактические обследования персонала. Санитарная документация.

20. Эпидемиологическая роль грызунов. Методы и средства дератизации на предприятиях.

21. Эпидемиологическая роль насекомых. Методы и средства дезинсекции на предприятиях.

22. Санитарная экспертиза качества пищевых продуктов.

23. Особо скоропортящиеся продукты. Условия, сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов.

24. Санитарно-гигиенические требования к показателям качества мяса и мясных продуктов.

25. Заболевания, вызываемые употреблением инвазированного личинками гельминтов мяса животных. Методы гигиенической оценки такого мяса.способыобезвреживания.

26. Гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов

27. Эпидемиологическая роль молока.

28. Санитарная оценка качества яиц и яичных продуктов. Обработка яиц перед использованием. Роль яиц в распространении сальмонеллеза.

29. Санитарно-гигиеническая оценка качества рыбы и рыбных продуктов. Гельминты передающиеся с рыбой. Методы обеззараживания инвазированной личинками гельминтов рыбы.

30. Гигиеническая оценка зерновых продуктов. Пороки и показатели безопасности хлеба Микотоксикозы, передающиеся через зерновые продукты, их профилактика.

31. Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика овощей. Оценка по содержанию нитратов. Технологические приемы, снижающие содержание нитратов в готовой продукции.

32. Санитарные требования к транспорту, а также перевозке пищевых продуктов.

33. Санитарные требования, предъявляемые к механической обработке пищевых продуктов (рыбы, мяса, фаршевых изделий).

34. Контроль эффективности тепловой обработки. Влияние температуры на возбудителей пищевых токсикоинфекций.

35. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества продукции.

36. Кишечные инфекции и их профилактика. Отличительные признаки кишечных инфекций от пищевых отравлений микробной природы.

37. Классификация пищевых отравлений. Сравнительная характеристика пищевых отравлений, вызываемых различными условно-патогенными микроорганизмами.

38. Пищевые токсикозы. Источники заражения пищевых продуктов возбудителями токсикозов. Благоприятные условия их жизнедеятельности и токсинообразования. Методы профилактики.

Задания для подготовки к экзамену

ОПК-2/ ОПК-2.1

Знать основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

1. Гигиенические нормативы и контроль за качеством воды. Эпидемиологическое значение воды. Способы очистки и дезинфекции воды.

2. Органолептические и физико-химические показатели качества воды.

3. Бактериологические показатели качества воды. Кишечная палочка как санитарно-показательный микроорганизм.

4. Санитарные требования к устройству водоснабжения пищевых предприятий.

5. Физические и химические свойства воздуха, определяющие санитарную степень благополучия предприятия. Газы и примеси загрязняющие воздух.

6. Гигиенические требования к устройству вентиляции на пищевых предприятиях. Естественная и искусственная вентиляция.

7. Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению пищевого предприятия.

8. Гигиенические требования к микроклимату различных групп помещений предприятия.

9. Гигиенические требования к территории и генеральному плану предприятия. Санитарное благоустройство территории предприятия.

10. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию производственных помещений предприятия.

11. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию складских групп помещений.

12. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию административно-бытовых помещений.

13. Гигиенические требования к механическому оборудованию.

Уметь применять основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

1. Понятие о дезинфекции. Физические и химические способы дезинфекции.
2. Приготовление и хранение дезрастворов. Дезинфекция помещений предприятия. Методы контроля качества уборки и дезинфекции.
3. Санитарные требования к личной гигиене персонала и санитарной одежде.
4. Профилактические обследования персонала. Санитарная документация.
5. Санитарная экспертиза качества пищевых продуктов.
6. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества продукции.
7. Кишечные инфекции и их профилактика. Отличительные признаки кишечных инфекций от пищевых отравлений микробной природы.
8. Классификация пищевых отравлений. Сравнительная характеристика пищевых отравлений, вызываемых различными условно-патогенными микроорганизмами.
9. Пищевые токсикозы. Источники заражения пищевых продуктов возбудителями токсикозов. Благоприятные условия их жизнедеятельности и токсинообразования.

Владеть навыкамиприменения основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

1. Санитарно-гигиенические требования к показателям качества мяса и мясных продуктов.
2. Заболевания, вызываемые употреблением инвазированного личинками гельминтов мяса животных. Методы гигиенической оценки такого мяса. способы обезвреживания.
3. Гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов
4. Эпидемиологическая роль молока.
5. Санитарная оценка качества яиц и яичных продуктов. Обработка яиц перед использованием. Роль яиц в распространении сальмонеллеза.
6. Санитарно-гигиеническая оценка качества рыбы и рыбных продуктов. Гельминты передающиеся с рыбой. Методы обеззараживания инвазированной личинками гельминтов рыбы.
7. Гигиеническая оценка зерновых продуктов. Пороки и показатели безопасности хлеба Микотоксикозы, передающиеся через зерновые продукты, их профилактика.
8. Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика овощей. Оценка по содержанию нитратов. Технологические приемы, снижающие содержание нитратов в готовой продукции.
9. Санитарные требования к транспорту, а также перевозке пищевых продуктов.
10. Санитарные требования, предъявляемые к механической обработке пищевых продуктов (рыбы, мяса, фаршевых изделий).

ОПК-2/ОПК-2.2

Знать методы исследований естественных наук

1. Гигиенические требования к территории и генеральному плану предприятия. Санитарное благоустройство территории предприятия.
2. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию производственных помещений предприятия.
3. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию складских групп помещений.

4. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию административно-бытовых помещений.

Уметь применять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

1. Понятие о дезинфекции. Физические и химические способы дезинфекции.
2. Приготовление и хранение дезрастворов. Дезинфекция помещений предприятия. Методы контроля качества уборки и дезинфекции.
3. Гигиенические требования к территории и генеральному плану предприятия. Санитарное благоустройство территории предприятия.
4. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию производственных помещений предприятия.
5. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию складских групп помещений.
6. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию административно- бытовых помещений.
7. Гигиенические требования к механическому оборудованию.

Владеть навыками применения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

1. Санитарные требования к личной гигиене персонала и санитарной одежде.
2. Профилактические обследования персонала. Санитарная документация.
3. Заболевания, вызываемые употреблением инвазированного личинками гельминтов мяса животных. Методы гигиенической оценки такого мяса. способы обезвреживания.
4. Кишечные инфекции и их профилактика. Отличительные признаки кишечных инфекций от пищевых отравлений микробной природы.
5. Классификация пищевых отравлений. Сравнительная характеристика пищевых отравлений, вызываемых различными условно-патогенными микроорганизмами.
6. Пищевые токсикозы. Источники заражения пищевых продуктов возбудителями токсикозов. Благоприятные условия их жизнедеятельности и токсинообразования.

ОПК-5/ ОПК-5.2

Знать технологию производства продукции из сырья животного происхождения

1. Гигиенические требования к территории и генеральному плану предприятия. Санитарное благоустройство территории предприятия.
2. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию производственных помещений предприятия.
3. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию складских групп помещений.
4. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию административно-бытовых помещений.
5. Санитарное законодательство в области гигиены питания. Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
6. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура, задачи.
7. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания.

Уметь контролировать производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией

1. Гигиенические нормативы и контроль за качеством воды. Эпидемиологическое значение воды. Способы очистки и дезинфекции воды.
2. Санитарная экспертиза качества пищевых продуктов.
3. Санитарно-гигиенические требования к показателям качества мяса и мясных продуктов.

4. Заболевания, вызываемые употреблением инвазированного личинками гельминтов мяса животных. Методы гигиенической оценки такого мяса. способы обезвреживания.

5. Гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов

6. Эпидемиологическая роль молока.

7. Санитарная оценка качества яиц и яичных продуктов. Обработка яиц перед использованием. Роль яиц в распространении сальмонеллеза.

8. Санитарно-гигиеническая оценка качества рыбы и рыбных продуктов. Гельминты передающиеся с рыбой. Методы обеззараживания инвазированной личинками гельминтов рыбы.

9. Гигиеническая оценка зерновых продуктов. Пороки и показатели безопасности хлеба Микотоксикозы, передающиеся через зерновые продукты, их профилактика.

10. Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика овощей. Оценка по содержанию нитратов. Технологические приемы, снижающие содержание нитратов в готовой продукции.

Владеть навыками контроля производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией

1. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию производственных помещений предприятия.

2. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию складских групп помещений.

3. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию административно-бытовых помещений.

4. Гигиенические требования к механическому оборудованию.

5. Санитарные требования к устройству водоснабжения пищевых предприятий.

6. Физические и химические свойства воздуха, определяющие санитарную степень благополучия предприятия. Газы и примеси загрязняющие воздух.

7. Гигиенические требования к устройству вентиляции на пищевых предприятиях. Естественная и искусственная вентиляция.

8. Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению пищевого предприятия.

9. Гигиенические требования к микроклимату различных групп помещений предприятия.

Типовой экзаменационный билет

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ
И РЫБОХОЗЯЙСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № __

По дисциплине Санитария и гигиена

Факультет БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ

Направление подготовки 19.03.03. Продукты питания животного происхождения

1. Гигиенические требования к микроклимату различных групп помещений предприятия.

2. Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика овощей. Оценка по содержанию нитратов. Технологические приемы, снижающие содержание нитратов в готовой продукции.

3. Санитарные требования к транспорту, а также перевозке пищевых продуктов.

Утверждены на заседании кафедры _____ Протокол № _____ от _____20__г.

Экзаменатор_____

Заведующий кафедрой _____

Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-2.1 Применяет основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

Задания закрытого типа:

1. Форма клейма, являющиеся основанием для завоза и приема мяса:

А) прямоугольная Б) овальная В) трёхугольная

Правильный ответ: б

2. Что нужно сделать, чтобы не заболеть дизентерией

А) сделать прививку Б) чаще мыть руки В) употреблять чистую воду
Правильный ответ: бв

3. Что такое личная гигиена?

А) гигиена лица Б) гигиена тела, одежды, обуви В) гигиена одежды

Правильный ответ: б

4. Правила хранения сыпучих продуктов в складских помещениях

А) на стеллажах на расстоянии 50 см от стены, с разрывом между штабелями не менее 75 см Б) в шкафах В) на полу в специальной таре
Правильный ответ: а

5. Виды ответственности за санитарные правонарушения

А) моральная, физическая, уголовная Б) дисциплинарная, уголовная, моральная В) дисциплинарная, административная, уголовная

Правильный ответ: в

Задания открытого типа:

1. Какие санитарные требования необходимо соблюдать при хранении продуктов питания в холодильнике?

Правильный ответ: Соблюдение температурного режима холодильника, размещение продуктов в соответствующих упаковках.

2. Какие принципы лежат в основе профилактики инфекционных заболеваний?

Правильный ответ: Личная гигиена, борьба с микробами, профилактика микробных инфекций.

3. Каковы функции санитарно-эпидемиологической станции?

Правильный ответ: Выполнение мер по санитарной и эпидемиологической защите населения, проведение анализа состояния здоровья населения, контроль за качеством питьевой воды и продовольствия.

4. Какие факторы оказывают влияние на инфекционные заболевания?

Правильный ответ: Контакт с больным человеком, нарушение гигиены, качество питьевой воды.

5. Как обеспечить безопасность человека на производстве?

Правильный ответ: Проведение профилактических мер, создание условий для нормальной работы и отдыха работников, обеспечение пожарной безопасности.

6. Какие требования предъявляются к водороду кислородному газу?

Правильный ответ: Проверка наличия хиновых примесей, проверка плотности газа.

7. Какие меры принимаются для предотвращения аварий при работе с различными опасными веществами?

Правильный ответ: Профессиональные знания и навыки, применение соответствующего оборудования, соблюдение мер безопасности.

8. Какие гигиенические требования предъявляются к солнечным ваннам?

Правильный ответ: Режим экспозиции, соблюдение инструкций по применению, защита глаз.

9. Каким образом соблюдаются меры безопасности при контакте с кишечной палочкой?

Правильный ответ: Регулярное мытье рук, использование антисептиков, чистота и порядок.

10. Какие гигиенические меры применяются при работе в грязных производственных условиях?

Правильный ответ: Использование защитных средств, соблюдение режимов питья, профессиональная чистка и наличие душевых.

11. Какие гигиенические требования предъявляются к персоналу, работающему с медицинскими инструментами? *Правильный ответ:* Регулярное мытье рук, защита глаз, использование специальных средств.

12. Как проводится дезинфекция помещений и предметов в кругу инфекции?

Правильный ответ: Использование специальных растворов и антисептиков.

13. Какую роль имеет вентиляция в помещениях?

Правильный ответ: Поддерживание оптимальной влажности, удаление вредных веществ из помещения, обеспечение адекватных условий для дыхания.

14. Какие гигиенические требования предъявляются к обуви на производстве?

Правильный ответ: Использование специальной обуви для работы, ее регулярная обработка и очистка.

15. Каковы главные требования к обработке медицинского инструментария?

Правильный ответ: Соблюдение процедур дезинфекции и стерилизации, использование специальных растворов и средств.

ОПК-2.2 Применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

Задания закрытого типа:

1. **Форма клейма, являющиеся основанием для завоза и приема мяса:**

А) прямоугольная Б) овальная В) трёхугольная

Правильный ответ: б

2. **Что нужно сделать, чтобы не заболеть дизентерией**

А) сделать прививку Б) чаще мыть руки В) употреблять чистую воду

Правильный ответ: бв

3. Что такое личная гигиена?

А) гигиена лица Б) гигиена тела, одежды, обуви В) гигиена одежды

Правильный ответ: б

4. Правила хранения сыпучих продуктов в складских помещениях

А) на стеллажах на расстоянии 50 см от стены, с разрывом между штабелями не менее 75 см Б) в шкафах В) на полу в специальной таре

Правильный ответ: а

5. Виды ответственности за санитарные правонарушения

А) моральная, физическая, уголовная Б) дисциплинарная, уголовная, моральная В) дисциплинарная, административная, уголовная

Правильный ответ: в

Задания открытого типа:

1. Какие санитарные требования необходимо соблюдать при хранении продуктов питания в холодильнике?

Правильный ответ: Соблюдение температурного режима холодильника, размещение продуктов в соответствующих упаковках.

2. Какие принципы лежат в основе профилактики инфекционных заболеваний?

Правильный ответ: Личная гигиена, борьба с микробами, профилактика микробных инфекций.

3. Каковы функции санитарно-эпидемиологической станции?

Правильный ответ: Выполнение мер по санитарной и эпидемиологической защите населения, проведение анализа состояния здоровья населения, контроль за качеством питьевой воды и продовольствия.

4. Какие факторы оказывают влияние на инфекционные заболевания?

Правильный ответ: Контакт с больным человеком, нарушение гигиены, качество питьевой воды.

5. Как обеспечить безопасность человека на производстве?

Правильный ответ: Проведение профилактических мер, создание условий для нормальной работы и отдыха работников, обеспечение пожарной безопасности.

6. Какие требования предъявляются к водороду кислородному газу?

Правильный ответ: Проверка наличия хиновых примесей, проверка плотности газа.

7. Какие меры принимаются для предотвращения аварий при работе с различными опасными веществами?

Правильный ответ: Профессиональные знания и навыки, применение соответствующего оборудования, соблюдение мер безопасности.

8. Какие гигиенические требования предъявляются к солнечным ваннам?

Правильный ответ: Режим экспозиции, соблюдение инструкций по применению, защита глаз.

9. Каким образом соблюдаются меры безопасности при контакте с кишечной палочкой?

Правильный ответ: Регулярное мытье рук, использование антисептиков, чистота и порядок.

10. Какие гигиенические меры применяются при работе в грязных производственных условиях?

Правильный ответ: Использование защитных средств, соблюдение режимов питья, профессиональная чистка и наличие душевых.

11. Какие гигиенические требования предъявляются к персоналу, работающему с медицинскими инструментами? *Правильный ответ:* Регулярное мытье рук, защита глаз, использование специальных средств.

12. Как проводится дезинфекция помещений и предметов в кругу инфекции?

Правильный ответ: Использование специальных растворов и антисептиков.

13. Какую роль имеет вентиляция в помещениях?

Правильный ответ: Поддерживание оптимальной влажности, удаление вредных веществ из помещения, обеспечение адекватных условий для дыхания.

14. Какие гигиенические требования предъявляются к обуви на производстве?

Правильный ответ: Использование специальной обуви для работы, ее регулярная обработка и очистка.

15. Каковы главные требования к обработке медицинского инструментария?

Правильный ответ: Соблюдение процедур дезинфекции и стерилизации, использование специальных растворов и средств.

ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения

ОПК-5.2 Контролирует производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией

Задания закрытого типа:

1. **Форма клейма, являющиеся основанием для завоза и приема мяса:**

А) прямоугольная Б) овальная В) трёхугольная

Правильный ответ: б

2. **Что нужно сделать, чтобы не заболеть дизентерией**

А) сделать прививку Б) чаще мыть руки В) употреблять чистую воду

Правильный ответ: бв

3. **Что такое личная гигиена?**

А) гигиена лица Б) гигиена тела, одежды, обуви В) гигиена одежды

Правильный ответ: б

4. **Правила хранения сыпучих продуктов в складских помещениях**

А) на стеллажах на расстоянии 50 см от стены, с разрывом между штабелями не менее 75 см Б) в шкафах В) на полу в специальной таре

Правильный ответ: а

5. **Виды ответственности за санитарные правонарушения**

А) моральная, физическая, уголовная Б) дисциплинарная, уголовная, моральная В) дисциплинарная, административная, уголовная

Правильный ответ: в

Задания открытого типа:

1. Какие санитарные требования необходимо соблюдать при хранении продуктов питания в холодильнике?

Правильный ответ: Соблюдение температурного режима холодильника, размещение продуктов в соответствующих упаковках.

2. Какие принципы лежат в основе профилактики инфекционных заболеваний?

Правильный ответ: Личная гигиена, борьба с микробами, профилактика микробных инфекций.

3. Каковы функции санитарно-эпидемиологической станции?

Правильный ответ: Выполнение мер по санитарной и эпидемиологической защите населения, проведение анализа состояния здоровья населения, контроль за качеством питьевой воды и продовольствия.

4. Какие факторы оказывают влияние на инфекционные заболевания?

Правильный ответ: Контакт с больным человеком, нарушение гигиены, качество питьевой воды.

5. Как обеспечить безопасность человека на производстве?

Правильный ответ: Проведение профилактических мер, создание условий для нормальной работы и отдыха работников, обеспечение пожарной безопасности.

6. Какие требования предъявляются к водороду кислородному газу?

Правильный ответ: Проверка наличия хиновых примесей, проверка плотности газа.

7. Какие меры принимаются для предотвращения аварий при работе с различными опасными веществами?

Правильный ответ: Профессиональные знания и навыки, применение соответствующего оборудования, соблюдение мер безопасности.

8. Какие гигиенические требования предъявляются к солнечным ваннам?

Правильный ответ: Режим экспозиции, соблюдение инструкций по применению, защита глаз.

9. Каким образом соблюдаются меры безопасности при контакте с кишечной палочкой?

Правильный ответ: Регулярное мытье рук, использование антисептиков, чистота и порядок.

10. Какие гигиенические меры применяются при работе в грязных производственных условиях?

Правильный ответ: Использование защитных средств, соблюдение режимов питья, профессиональная чистка и наличие душевых.

11. Какие гигиенические требования предъявляются к персоналу, работающему с медицинскими инструментами? *Правильный ответ:* Регулярное мытье рук, защита глаз, использование специальных средств.

12. Как проводится дезинфекция помещений и предметов в кругу инфекции?

Правильный ответ: Использование специальных растворов и антисептиков.

13. Какую роль имеет вентиляция в помещениях?

Правильный ответ: Поддерживание оптимальной влажности, удаление вредных веществ из помещения, обеспечение адекватных условий для дыхания.

14. Какие гигиенические требования предъявляются к обуви на производстве?

Правильный ответ: Использование специальной обуви для работы, ее регулярная обработка и очистка.

15. Каковы главные требования к обработке медицинского инструментария?

Правильный ответ: Соблюдение процедур дезинфекции и стерилизации, использование специальных растворов и средств.

5.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;

- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;

- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Индикатор достижения компетенции	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел 1 «Предмет дисциплины. Санитарный надзор и санитарное законодательство»	ОПК-2 ОПК-5	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	I этап	Устный опрос	/2-е занятие
Раздел 2 «Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания»	ОПК-2 ОПК-5	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	I этап II этап	Тестирование представление и защита доклада (реферата)	/4-е занятие
Раздел 3 «Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам»	ОПК-2 ОПК-5	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	I этап II этап III этап	Контрольная работа	/5-е занятие
Раздел 4 «Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Личная гигиена работников»	ОПК-2 ОПК-5	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	II этап III этап	Тестирование деловая игра	/6-е занятие
Раздел 5 «Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов»	ОПК-2 ОПК-5	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	I этап II этап	Коллоквиум	/7-е занятие
Раздел 6 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»	ОПК-2 ОПК-5	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	I этап II этап	Деловая игра	/8-е занятие

Устный опрос **–** наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его досто-

инство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными	«отлично»

публикациями; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные опросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	

Тестирование. Основное достоинство ***тестовой формы контроля*** – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)
процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка отлично»)

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями.
4	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками.
3	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении.
2 и ниже	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ	Изложенный, раскрытый ответ	Законченный, полный ответ	Образцовый ответ 5

	2	3	4	
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с привидением примеров

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).

2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.

3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процедуры (экзамена), выставления зачета, защиты курсовой работы.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в

форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса, в форме экзамена - в устной форме.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. Аттестационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

- Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору.

Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к экзамену	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель
Экзамен	в сессию	Устно по ФОС	Ведущий преподаватель
Формирование оценки	на экзамене	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель

6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для вузов / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-	https://e.lanbook.com/book/193406

Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9384-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/193406 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Дополнительная литература	
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / А. Д. Димитриев, Г. О. Ежкова, Д. А. Димитриев, Н. В. Хураськина ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2016. – 188 с. : схем., табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=500477 – Библиогр.: с. 164-165. – ISBN 978-5-7882-1923-3. – Текст : электронный.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=500477
Кольман, О. Я. Санитария и гигиена : учебное пособие / О. Я. Кольман, Г. В. Иванова, Е. О. Никулина. — Красноярск : СФУ, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-7638-4065-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157645 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/157645

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации по работе над конспектом лекций во время и после проведения лекции.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых о неаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные опросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 5.4 РПД.

Методические рекомендации по подготовке доклада.

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию вы-

ступления с целью отработки речевого аппарата и продолжительности выступления(регламент– 7-10 мин.).

Выполнение индивидуальных типовых задач.

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок.

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы, которые).

8. КОМПЛЕКТ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Перечень лицензионного программного обеспечения ИЗ МТО

Перечень лицензионного программного обеспечения
Windows 10 Home Get Genuine Лицензия № 66241787 от 28.12.2015 OPEN 96248122ZZE1712
Перечень свободно распространяемого программного обеспечения
OpenOffice, лицензия Apache License 2.0, LGPL
Adobe acrobat reader
Skype
Unreal commander, лицензия freeware
Google Chrome, лицензия freeware
7-zip
GNU Lesser General Public License
Перечень программного обеспечения отечественного производства
, Inc. Dr.Web Договора № РГА03060015 от 27.03.2019, № РГ01270055 от 27.01.2020 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; YandexBrowser

Перечень профессиональных баз данных

1. Гарант, Консультант плюс, КОНСОР, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, реферативная база данных Агрикола и ВИНИТИ, научная электронная библиотека e-library, Агропоиск;

2. Информационные справочные и поисковые системы: Rambler, Яndex, Google.

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Федеральный портал «Российское образование»	http://www.edu.ru/
Союз образовательных сайтов	www.allbest.ru
Электронно-библиотечная система - издательства «Лань»	http://e.lanbook.com/
Союз образовательных сайтов	http://www.twirpx.com/
Компания 000 Волтек Групп	Voltekgroup.com
Портал о животноводстве, мясе и переработке для профессионалов	http://www.myaso-portal.ru/prodazha-oborudovanija/503/
Электронная библиотека КемТИПП	http://e-lib.kemtipp.ru/?id=34&section=2
База ГОСТов	http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_17527-2014
Независимый портал для специалистов мясной индустрии «Мясной эксперт»	http://www.meat-expert.ru/forums/forum/7-obolochka-upakovka-markirovka/
Технологии и оборудование для производства мясных продуктов	http://meat-pro.ru/pelmeni/kratkaya-tehnologiya-proizvodstva-pelmeney.html
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Официальный сайт Рейтингового агентства «ЭкспертРА»	http://raexpert.ru/
Институт статистических исследований и экономики знаний	https://issek.hse.ru/
Научнаяэлектроннаябиблиотека	http://elibrary.ru
AGRIS (AgriculturalResearchInformationSystem) - международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям	https://agris.fao.org/agris-search/index.do
Зарубежные электронные ресурсы издательства Springer-Nature	https://link.springer.com/
Зарубежные электронные ресурсы издательства Elsevier «Freedom Collection» и коллекции электронных книг «Freedom Collection eBookcollection»	https://www.sciencedirect.com/
Scopus – крупнейшая база аннотаций и цитирования рецензируемой научной литературы со встроенными инструментами мониторинга, анализа и визуализации научно-исследовательских данных	www.scopus.com
Международная база данных индексов научного цитирования Web of Science	http://webofscience.com
Университетская библиотека онлайн	http://biblioclub.ru/
Методические разработки, учебные пособия, монографии Донского ГАУ	https://www.dongau.ru/obuchenie/nauchnaya-biblioteka/kontaktnaya-informatsiya.php

Наименование ресурса	Режим доступа
Полнаябазаданных Agricultural & Environmental Science Collection.	https://search.proquest.com/agricenvironm/
Электронная база данных "Polpred.com Обзор СМИ".	https://polpred.com
Всероссийский форум «Мясной Эксперт», база профессиональной литературы, публикации ученых и практиков	https://meat-expert.ru/forums/
Журнал «Мясные технологии»	https://www.meatbranch.com/phorum.html
Союз образовательных сайтов	Электронные библиотеки www.allbest.ru
Яндекс	http:// Yandex.ru
Пищевые ингредиенты, добавки и пряности	http://www.ingred.ru/ свободный.
Функциональные пищевые продукты	www.preparedfoods.com
ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов	http://www.fao.org/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://www.window.edu.ru
Федеральный портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании"	http://www.ict.edu.ru/
Российский портал открытого образования	http://www.openet.ru/University.nsf/
Федеральная университетская компьютерная сеть России	http://www.runnet.ru/res/
Глобальная сеть дистанционного образования	http://www.anriintern.com
Портал Электронная библиотека диссертаций	http://diss.rsl.ru/?menu=disscatalog/
Сайт Российской Академии Наук	http://www.ras.ru/sciencestructure.aspx
Информационно-правовой портал России	http://www.bestpravo.ru/sssr/
Сайт Института научной информации по общественным наукам РАН	http://www.inion.ru
Сайт Государственного научно-исследовательского институт информационных технологий и телекоммуникаций	http://www.informika.ru
Сайт Министерства образования и науки РФ	http://www.mon.gov.ru
Сайт Министерства сельского хозяйства РФ	http://www.mcx.ru
Сайт Министерства финансов РФ	http://www.minfin.ru
Сайт Министерства культуры РФ	http://www.mkrf.ru
Сайт Федерального агентства по управлению федеральным имуществом	http://www.rosim.ru

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебная аудитории для проведения занятий семинарского типа - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитории для проведения занятий лекционного типа – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Помещение для самостоятельной работы – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования – укомплектовано специализированной мебелью для хранения оборудования и техническими средствами для его обслуживания.

Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
Аудитория № 21э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - проектор Beng Mx560; ноутбук (переносной); экран; , веб-камера Logitech;трибуна; стул на раме- 28 шт.; парта аудиторная – 14 шт.; выставочный стол с тумбой – 3 шт.; стол преподавателя – 1 шт.; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин ; шкаф с муляжами продовольственных товаров. Специализированное учебное оборудование – термометр ТР101; ложка-весы электронная до 500 гр.; маслобойка Melasty 10л; сепаратор электрический Сибирь-120 с регулятором; мороженица автоматическая Nemox I-GREEN Gelatissimo Exclusive Black 1,7 л; йогуртница ROMMELSBA CHER JG 40; пресс для прессования сырного зерна малый пневматический; нож- лопатка для мягких сыров «Сырный ломтик»; форма для сыра с крышкой-поршнем на 500 гр.; набор для приготовления творога и сыра BRADEX TK 00192; водяная баня SHHW21600All двухуровневая (+100С); анализатор молока Ekomilk TOTAL KAM-98-2A; прибор для определения влажности пищевых продуктов «Элекс-7МТ»; термостат ТС 1/80; шкаф суховоздушный ШС-80; зонд pH Testo 206 ГТД; рефрактометр ручной; люминометр 3M Clean-Trace LM1 с поверкой ГТД; центрифуга ЦЛМ 1-12. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а
Лаборатория № 16э Технические средства: центрифуга «Ока»; вытяжной	346493, Ростовская об-

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
шкаф; сыроварня Bergman 12л; гастроемкость; водонагреватель; шкаф напольный «Тортора» (мойка); шкаф лабораторный – 3 шт.; реактивы; лабораторная посуда; стол.	ласть, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а
Аудитория № 3э Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (переносной);; специализированное учебное оборудование - (мойка, шкаф сушильный, печь электрическая, термостат воздушный, весы электронные, калориметр фотоэлектрический, микроскоп Биомед, вытяжка, центрифуга, нитрат- тестер СОЭКС (переносной), ЭКОТЕСТ (переносной), термометр жидкостный (переносной), дозиметр (переносной), индикатор радиоактивности RADEX PD 1503, ЛАКТАН 1-4М МИНИ (анализатор молока), устройство для определения влажности пищевых продуктов ЭЛЕКС-7 МТ, TESTO 206-pH1 pH-метр пищевой проникающий, люминоскоп ЛН-3У «Сова», телевизор Toshiba, лабораторная посуда, весы аналитические, химические реактивы, эксикатор, штатив с пробиркодержателем, термостат, прибор для определения группы чистоты молока, гигрометр психрометрический; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Unreal Com-mander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а
Аудитория № 9э Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованное специализированной мебелью для хранения оборудования (столы). Рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска меловая. Технические средства обучения: вытяжной шкаф – 1, термостат – 1,фотоколориметр КФК2 – 1, гомогенизатор -1, магнитная мешалка -1, весы -1, лабораторная посуда, набор реактивов, учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин.	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а
Аудитория № 25э Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованное специализированной мебелью для хранения оборудования (стеллаж для документов, шкаф). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования: ноутбук (переносной) - 3, проектор (переносной) – 1, копировальный аппарат – 1, кассовый аппарат -1, весы – 1, Комплекты лицензионного ежегодно обновляемого программного обеспечения: MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center;Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Unreal Com-mander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор №	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	
Аудитория № 10э Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, парта аудиторная – 12 шт, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: специализированное учебное оборудование - (шкаф сушильный ШЭС-3М, шкаф сушильный ШС-0,25-2,0; печь электрическая, термостат воздушный, весы электронные, калориметр фотоэлектрический КФ-3, калориметр фотоэлектрический КФ-2, центрифуга LC-425, нитрат-тестер СОЭКС (переносной), ЭКОТЕСТ (переносной), термометр жидкостный (переносной), дозиметр (переносной), индикатор радиоактивности RADEX PD 1503, прибор для определения влажности пищевых продуктов «Кварц-21М-33»; центрифуга; прибор для определения группы чистоты молока, гигрометр психрометрический; прибор для определения влажности пищевых продуктов «ЭВЛАС-2М»; люминоскоп «Филин»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а
Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации. Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент – фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27

,