

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

И. о. проректора по учебной работе

_____ Василенко В.Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

«30» мая 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

Санитарно-гигиенические основы производства продуктов

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль)

Технологии продуктов животного происхождения

Квалификация выпускника

бакалавр

Воронеж

1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины (модуля) «Санитарно-гигиенические основы производства продуктов» является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности: *22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья)*.

Дисциплина направлена на решение задач профессиональной деятельности следующего типа: *научно-исследовательский; производственно-технологический; организационно-управленческий; проектный*.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-3	Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции с учетом нормативной и технической документации	ИД1 _{ПКв-3} – Осуществляет основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения с учетом современных достижений науки и производства

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{ПКв-3} – Осуществляет основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения с учетом современных достижений науки и производства	Знает: современные достижения науки и производства продуктов питания животного происхождения
	Умеет: осуществлять основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения
	Владеет: навыками осуществления основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП ВО

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока ФТД «Факультативные дисциплины» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень образования бакалавриат), направленность/профиль «Технологии продуктов животного происхождения».

Изучение дисциплины «**Санитарно-гигиенические основы производства продуктов**» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин «Основы проектного обучения», «Технологическое оборудование отрасли», «Введение в технологию отрасли», «Информационные системы и технологии управления технологическими процессами», «Технология продуктов животного происхождения», «Современные технологии продуктов животного происхождения», «Пищевые добавки функционального назначения», «Технология функциональных продуктов животного происхождения», «Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения», «Биологическая безопасность пищевых систем», «Учебная практика, ознакомительная практика», «Производственная практика, научно-исследовательская работа», «Производственная практика, преддипломная практика»,

«Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы», «Технология продуктов животного происхождения (рабочая профессия)», «Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных», «Общая технология отрасли», «Техно-химический контроль на предприятиях отрасли», «Производственная практика: технологическая», «Основы животноводства».

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 2 зачетные единицы.

Виды учебной работы	Всего ак. ч	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		7 семестр
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	72	72
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	45,85	45,85
Лекции	15	15
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Практические/лабораторные занятия	30	30
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	30	30
Консультации текущие	0,75	0,75
Вид аттестации (зачет, экзамен)	0,1	0,1
Самостоятельная работа:	26,15	26,15
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	21,15	21,15
Подготовка к практическим/лабораторным занятиям	3	3
Другие виды самостоятельной работы	2	2

5 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, ак.ч
1.	Производственная санитария, ее роль и место в системе ветеринарных наук	Производственная санитария, ее задачи и основные направления деятельности; Ветеринарные и ветеринарно-санитарные объекты в животноводстве.	14,23
2.	Санитарные мероприятия в животноводстве, при убойе животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции	Дезинфекция. Дезинфицирующие средства, применяемые в ветеринарной санитарии; Методы дезинфекции; Организация и техника проведения дезинфекции; Дезинфекция животноводческих помещений; Дезинфекция и дезинвазия объектов рыбоводства; Дезинфекция скотоубойных и убойно-санитарных пунктов; Дезинфекция сырья животного происхождения; Дезинфекция мехового сырья, обсемененного вирусами и неспорообразующими возбудителями инфекционных болезней; Дезинфекция шерсти, пуха и пера, обсемененных вирусами и неспорообразующими возбудителями инфекционных болезней; Дезинфекция помещений для переработки сырья животного происхождения. Контроль качества дезинфекции объектов животноводства; Дезинсекция. Эпизоотологическое значение насекомых и клещей; Дезинсекционные средства, применяемые в ве-	14,23

		теринарии; Дератизация. Эпизоотологическая и эпидемиологическая роль грызунов; Методы борьбы с мышевидными грызунами; Дератизационные средства и их применение в ветеринарии; Дезодорация; Ветеринарно- санитарные мероприятия в животноводстве, при убое животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции;	
3.	Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды	Уничтожение трупов и биологических отходов; Обеззараживание спецодежды, обуви, предметов ухода за животными; Контроль качества дезинфекции спецодежды.	14,23
4.	Ветеринарно-санитарная техника	Портативные дезинфекционные аппараты; Аппараты для аэрозольной дезинфекции; Дезинфекционные установки и машины; Машины и оборудование для крупных ферм и комплексов; Облучатели-озонаторы; Дезинфекционные камеры; Технические устройства и установки для обработки животных.	14,23
5.	Производственно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении	Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении	14,23
		<i>Консультации текущие</i>	0,75
		<i>Вид аттестации (зачет, экзамен)</i>	0,1

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч	ЛР, ак. ч	СРО, ак. ч
1	Производственная санитария, ее роль и место в системе ветеринарных наук	3	6	5,23
2	Санитарные мероприятия в животноводстве, при убое животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции	3	6	5,23
3	Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды	3	6	5,23
4	Ветеринарно-санитарная техника	3	6	5,23
5	Производственно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении	3	6	5,23
	<i>Консультации текущие</i>	0,75		
	<i>Вид аттестации (зачет, экзамен)</i>	0,1		

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, ак.ч
1	Производственная санитария, ее роль и место в системе ветеринарных наук	Производственная санитария, ее задачи и основные направления деятельности; Ветеринарные и ветеринарно-санитарные объекты в животноводстве.	3
2	Санитарные мероприятия в животноводстве, при убое животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции	Дезинфекция. Дезинфицирующие средства, применяемые в ветеринарной санитарии; Методы дезинфекции; Организация и техника проведения дезинфекции; Дезинфекция животноводческих помещений; Дезинфекция и дезинвазия объектов рыбоводства; Дезинфекция скотоубойных и убойно- санитарных пунктов; Дезинфекция сырья животного происхождения; Дезинфекция мехового сырья, обсемененного вирусами и неспорообразующими возбудителями инфекционных болезней; Дезинфекция	3

		шерсти, пуха и пера, обсемененных вирусами и неспорообразующими возбудителями инфекционных болезней; Дезинфекция помещений для переработки сырья животного происхождения. Контроль качества дезинфекции объектов животноводства; Дезинсекция. Эпизоотологическое значение насекомых и клещей; Дезинсекционные средства, применяемые в ветеринарии; Дератизация. Эпизоотологическая и эпидемиологическая роль грызунов; Методы борьбы с мышевидными грызунами; Дератизационные средства и их применение в ветеринарии; Дезодорация; Ветеринарно- санитарные мероприятия в животноводстве, при убое животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции;	
3	Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды	Уничтожение трупов и биологических отходов; Обеззараживание спецодежды, обуви, предметов ухода за животными; Контроль качества дезинфекции спецодежды.	3
4	Ветеринарно-санитарная техника	Портативные дезинфекционные аппараты; Аппараты для аэрозольной дезинфекции; Дезинфекционные установки и машины; Машины и оборудование для крупных ферм и комплексов; Облучатели-озонаторы; Дезинфекционные камеры; Технические устройства и установки для обработки животных.	3
5	Производственно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении	Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении	3
	Итого:		15

5.2.2 Практические занятия (семинары) *не предусмотрены.*

5.2.3 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость, ак. час
1	Производственная санитария, ее роль и место в системе ветеринарных наук	Ветеринарные и ветеринарно- санитарные объекты в животноводстве	6
2	Санитарные мероприятия в животноводстве, при убое животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции	Дезинсекционные средства, применяемые в ветеринарии Контроль качества дератизации	6
3	Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды	Контроль качества дезинфекции спецодежды	6
4	Ветеринарно-санитарная техника	Дезинфекционные установки и машины	6
5	Производственно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении	Средства для дезактивации	6

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, ак. ч
1	Производственная санитария, ее роль и место в системе ветеринарных наук	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	4,23
		Подготовка к практическим/лабораторным занятиям	0,60
		Другие виды самостоятельной работы	0,40

2	Санитарные мероприятия в животноводстве, при убою животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	4,23
		Подготовка к практическим/лабораторным занятиям	0,60
		Другие виды самостоятельной работы	0,40
3	Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	4,23
		Подготовка к практическим/лабораторным занятиям	0,60
		Другие виды самостоятельной работы	0,40
4	Ветеринарно-санитарная техника	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	4,23
		Подготовка к практическим/лабораторным занятиям	0,60
		Другие виды самостоятельной работы	0,40
5	Производственно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	4,23
		Подготовка к практическим/лабораторным занятиям	0,60
		Другие виды самостоятельной работы	0,40

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

6.1 Основная литература

1. Ветеринарная санитария : учебное пособие / А.А. Сидорчук, В.Л. Крупальник, Н.И. Попов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 368 с.
2. Основы ветеринарной санитарии : учебное пособие / Н.В. Сахно, В.С. Буяров, О.В. Тимохин, Ю.А. Ватников. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 172 с.
3. Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учебное пособие / К.Н. Сон, В.И. Родин, Э.В. Беспланеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 416 с.

6.2 Дополнительная литература

1. Балджи, Ю.А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов : монография / Ю.А. Балджи, Ж.Ш. Адильбеков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-3766-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116370>
2. Бекенёв В. А. Технология разведения и содержания свиней [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 416 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3194 — Загл. с экрана
4. Кахикало, В.Г. Разведение животных [Электронный ресурс] : учебник / В.Г. Кахикало, В.Н. Лазаренко, Н.Г. Фенченко [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 439 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44758 — Загл. с экрана

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Кахикало, В.Г. Практикум по разведению животных [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Г. Кахикало, Н.Г. Предеина, О.В. Назарченко. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 315 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=32818 — Загл. с экрана.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
Научная электронная библиотека	https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
Образовательная платформа «Юрайт»	https://urait.ru/

ЭБС «Лань»	https://e.lanbook.com/
АИБС «МегаПро»	https://biblos.vsu.ru/MegaPro/Web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	http://minobrnauki.gov.ru
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	http://education.vsu.ru

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен» и пр. (указать средства, необходимы для реализации дисциплины).

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа
Adobe Reader XI	(бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html
Альт Образование	Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
Microsoft Windows 8	Microsoft Open License, Microsoft Windows Professional 8 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#61280574 от 06.12.2012 г. https://www.microsoft.com/ru-ru/licensing/licensing-programs/open-license
Microsoft Windows 8.1	
Microsoft Office Professional Plus 2010	Microsoft Open License, Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. https://www.microsoft.com/ru-ru/licensing/licensing-programs/open-license Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #61181017 от 20.11.2012 г. https://www.microsoft.com/ru-ru/licensing/licensing-programs/open-license
Microsoft Office 2007 Standart	Microsoft Open License, Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 https://www.microsoft.com/ru-ru/licensing/licensing-programs/open-license
Libre Office 6.1	Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно» (Включен в установочный пакет операционной системы Альт Образование 8.2)

Справочно-правовые системы

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа
Справочные правовая система «Консультант Плюс»	Договор о сотрудничестве с «Информсвязь-черноземье», Региональный информационный центр общероссийской сети распространения правовой информации Консультант Плюс № 8-99/RD от 12.02.1999 г.

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Учебная аудитория для проведения учебных занятий №035	Комплект мебели для учебного процесса: стол ученический – 28 штук, стул ученический – 56 штук. Проектор Sony VPL – DX140 – 1 шт, Экран для проектора – 1 шт, Ноутбук Lenovo – 1 шт.
Учебная аудитория для проведения учебных занятий №204	Комплект мебели для учебного процесса, переносное мультимедийное оборудование (проектор Benq, экран, ноутбук Lenovo), наборы учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации
Учебная аудитория для проведения учебных занятий №041	Аудио-визуальная система лекционных аудиторий (переносная) Проектор NEC NP 100; Ноутбук RoverBookW 500L; экран
Учебная аудитория	Комплект мебели для учебного процесса:

рия для проведения учебных занятий №043	стол ученический – 9 шт., стул ученический – 16 шт., шкаф закрытый для инвентаря и одежды – 4 шт., Куттер – 1шт. Микроволновая печь СВЧ Samsung – 1 шт. Печь конвекционная - 1 шт. Слайсер – 1 шт. Аппарат пельменный – 1шт. Плита электрическая – 2шт. Стол разделочный – 2 шт. Холодильник, микроволновая печь, весы, слайсер, электрическая плита, пельменный аппарат, мясорубка, куттер, шприц с вакуумным насосом, водяная баня, центрифуга SLO
Учебная аудитория для проведения учебных занятий №028	Комплект мебели для учебного процесса: стол ученический - 8 шт., стул ученический – 16 шт., стол лабораторный со шкафчиком – 6 шт., стол лабораторный без шкафчика – 2 шт., стол лабораторный с керамической плиткой – 1 шт., стол для весов – 1 шт., шкаф медицинский стеклянный – 1 шт., шкаф медицинский лабораторный. Центрифуга универсальная лабораторная УЛ-4-1 – 1 шт. Центрифуга лабораторная ОКА, Морозильная камера Минск Весы KERN 440 – 35N, Весы AR-5-120 ,Весы Acom , муфельная печь, сушильный шкаф, перемешивающее устройство, Плитка электрическая, Ph- метр. Устройство для определения влажности в продуктах Элекс-7 ФЭК, автоклав
Учебная аудитория для проведения учебных занятий №120	Комплект мебели для учебного процесса: стол ученический – 13 шт., лавка ученическая - 13 шт., шкаф закрытый ПВХ – 4 шт., шкаф полузакрытый – 1 шт. Центрифуга. Весы AR 5-120. Холодильник Бирюса 2. Центрифуга УЛ 4-1. Электросепаратор Сатурн 2. Электроплитка. Шкаф холодильный ШХ-08. Шкаф вытяжной ДВС-а/1. Фотокалориметр КФ-К-2. Аквадистиллятор ДЭ-10. DVD – плеер Philips DVP-630 – 1 шт. Телевизор Vestel VR 54 TS – 1 шт. Редуктажник. Кондуктометр, Термостат, Сушильный шкаф. Пресс для сыра, прибор Чижовой, пресс установка, обратноосмотическая установка, сыродельная ванна, Мешалка магнитная MM-135H «Таглер»
Учебная аудитория для проведения учебных занятий №236	Ноутбук ACER Aspire 5 A515-55-35GS", IPS, Intel Core i3 1005G1, Intel UHD Graphics , Windows 10, NX.HSHER.00D. Проектор ACER H6522ABD. Экран CACTUS Triscreen CS-PST. Интерактивная доска SMART kapp. МФУ лазерный HP LaserJet Pro

Учебная аудитория (помещение для самостоятельной работы обучающихся)

№039	Комплект мебели для учебного процесса: стол компьютерный в ПВХ – 9 шт., стол компьютерный – 5 шт., стол ученический – 12 шт., стул ученический – 24 шт., доска ученическая – 1 шт., шкаф платяной – 3 шт. Компьютер P-4-3,0 – 6 шт. Плоттер HPD J430 – 1 шт. Принтер HP LaserJet P 2015 – 1 шт. Рабочая станция IntelCore 2 Duo – 7 шт.
------	---

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования

№ 045	Стеллажи для хранения посуды, инвентарь для уборки и санитарной обработки помещений. Плита электрическая – 1 шт. Компьютер P-4-3,0 – 1 шт
-------	---

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

Читальные залы ресурсного центра	Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.
----------------------------------	--

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины (модуля) включают:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля)** в виде приложения.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

ПРИЛОЖЕНИЕ
к рабочей программе

1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной формы обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Виды учебной работы	Всего ак. ч	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		4 курс 7 семестр
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	72	72
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	5,2	5,2
Лекции	2	2
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	2	2
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	2	2
Консультации текущие	0,3	0,3
Рецензирование контрольных работ обучающихся-заочников	0,8	0,8
Вид аттестации (зачет, экзамен)	0,1	0,1
Самостоятельная работа:	62,9	62,9
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	40,9	40,9
Подготовка к практическим/лабораторным занятиям	12	12
Другие виды самостоятельной работы	10	10
Подготовка к зачету (контроль)	3,9	3,9

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по дисциплине

Санитарно-гигиенические основы производства продуктов

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-3	Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции с учетом нормативной и технической документации	ИД1 _{ПКв-3} – Осуществляет основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения с учетом современных достижений науки и производства

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{ПКв-3} – Осуществляет основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения с учетом современных достижений науки и производства	Знает: современные достижения науки и производства продуктов питания животного происхождения
	Умеет: осуществлять основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения
	Владеет: навыками осуществления основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

2 Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Производственная санитария, ее роль и место в системе ветеринарных наук	ПКв-3	Тест	1-15	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (вопросы для зачета)	16-36	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Собеседование (задания для лабораторной работы)	37-47	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Домашнее задание	48-50	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
2	Санитарные мероприятия в животноводстве, при убое животных, транспортировке, хранении и переработке животновод-	ПКв-3	Тест	1-15	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (вопросы для зачета)	16-36	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Собеседование (задания для лабораторной рабо-	37-47	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно;

	чешской продукции		ты)		75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Домашнее задание	48-50	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
3	Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды	ПКв-3	Тест	1-15	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (вопросы для зачета)	16-36	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Собеседование (задания для лабораторной работы)	37-47	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Домашнее задание	48-50	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
4	Ветеринарно-санитарная техника	ПКв-3	Тест	1-15	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (вопросы для зачета)	16-36	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Собеседование (задания для лабораторной работы)	37-47	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Домашнее задание	48-50	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
5	Производственно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении	ПКв-3	Тест	1-15	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (вопросы для зачета)	16-36	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Собеседование (задания для лабораторной работы)	37-47	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Домашнее задание	48-50	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»

3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации.

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

Для оценки знаний, умений, навыков студентов по дисциплине применяется бально-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Бально-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: текущий опрос в виде собеседования на лабораторных работах, практических занятиях, тестовые задания в виде решения контрольных работ на практических работах и самостоятельно (домашняя контрольная работа) и сдачи курсовой работы по предложенной преподавателем теме. Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

Обучающийся, набравший в семестре более 60 % от максимально возможной бально-рейтинговой оценки работы в семестре получает зачет автоматически.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до зачета, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на зачет.

Аттестация обучающегося по дисциплине проводится в форме тестирования и предусматривает возможность последующего собеседования (зачета). Зачет проводится в виде тестового задания.

Каждый вариант теста включает 15 контрольных заданий, из них:

- 5 контрольных заданий на проверку знаний;
- 5 контрольных заданий на проверку умений;
- 5 контрольных заданий на проверку навыков;

В случае неудовлетворительной сдачи зачета студенту предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии. При повторной сдаче зачета количество набранных студентом баллов на предыдущем зачете не учитывается.

3. Оценочные средства для промежуточной аттестации (зачет) (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)

3.1 Тесты (тестовые задания)

3.1.1 Шифр и наименование компетенции

ПКв-3 Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции с учетом нормативной и технической документации

Номер задания	Текст задания
	А
1.	Как подразделяются вредные вещества по степени опасности? а) на 5 классов опасности; б) на 4 класса опасности; в) на 6 классов опасности; г) на 3 класса опасности

2.	Аварийно химически опасные вещества (АХОВ), средняя смертельная концентрация (LC50) которых составляет до 5 г/м ³ , являются ... а) малоопасными, б) умеренно опасными, в) высокоопасными; г) чрезвычайно опасными
3.	Цельное сырое или пастеризованное молоко, в котором количество и соотношение составных частей искусственно не изменилось: топленое белковое натуральное нормализованное
4.	Какие вещества обуславливают кислотность свежесвыдоенного молока? молочный жир, витамины минеральные вещества, ферменты белок, кислые соли иммунные тела, гормоны газы, бактерицидные вещества
5.	Гормональные препараты не используются в ветеринарии и животноводстве с целью: стимуляции роста животных; улучшения вкусовых качеств; улучшения усвояемости кормов; многоплодия; регламентации сроков беременности; ускорения полового созревания.
6.	_____ – освещение, при котором недостаточное по нормам естественное освещение дополняется искусственным. Совмещенное освещение
7.	_____ – это сочетание световых потоков нескольких источников, которое обеспечивает оптимальную освещенность всего помещения и его отдельных зон. Комбинированное освещение
8.	Организованный и регулируемый воздухообмен, обеспечивающий удаление из помещения воздуха, загрязненного вредными газами, парами, пылью, а также улучшающий метеоусловия в рабочей зоне, называется _____ вентиляцией
9.	Оглушение сельскохозяйственных животных осуществляют: электрическим, механическим и _____ способом. химическим
10.	Убой и обескровливание птицы вручную осуществляют: наружным односторонним, наружным двусторонним и _____ способом. внутренним
11.	Назначение _____ – убой и переработка больного скота, трупов павших животных, стерилизация пищевых продуктов убой и конфискатов, консервирование и дезинфекция кишок и шкур. санитарной бойни
12.	По способу действия различают вентиляцию: а) общую; б) приточную; в) механическую; г) естественную; д) вытяжную; е) местную Укажите правильные сочетания указанных показателей: а, е – 1 а, д – 2 а, б – 3 б, д – 4 б, г – 5 а, в – 6 в, г – 7
13.	Для борьбы с выделяющимися в воздух вредными веществами наиболее рациональными методами являются: а) оборудование вентиляционных установок; б) замена вредных факторов технологического процесса менее вредным; в) герметизация процессов Укажите правильные сочетания указанных показателей: а, б – 1 а, в – 2 б, в – 3
14.	Отделение головы при первичной обработке скота происходят на следующих стадиях технологической обработки: 1. При забеловке 2. При зачистке А. КРС Б. Свины 1-А 2-Б

15.	Технологическая последовательность обработки кишечного сырья в общем виде: 1. Приемка 2. Очистка от жира 3. Разборка комплекта на части 4. Удаление балластных слоев 5. Освобождение от содержимого 6. Охлаждение 7. Сортировка и вязка 8. Консервирование 1,3,5,2,4,6,7,8
-----	--

3.2 Собеседование (вопросы для зачета)

3.2.1 Шифр и наименование компетенции

ПКв-3 Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции с учетом нормативной и технической документации

Номер вопроса	Текст вопроса
16.	Контроль санитарных мероприятий на мясокомбинатах и бойнях.
17.	Контроль санитарных мероприятий на молочных комбинатах.
18.	Контроль санитарных мероприятий на колбасных заводах.
19.	Контроль санитарных мероприятий на консервных заводах.
20.	Контроль санитарных мероприятий на биохимических фабриках.
21.	Методы контроля питьевой воды.
22.	Контроль качества воздуха помещений на перерабатывающих предприятиях.
23.	Клинические признаки инфекционной болезни у животных.
24.	Санитарные правила и требования при хранении мяса и мясных полуфабрикатов.
25.	Методы и способы сохранения мяса и мясных полуфабрикатов.
26.	Санитарные правила и требования при хранении сырья животного происхождения.
27.	Санитарные правила и требования при транспортировке и хранении молока.
28.	Требования к качеству сточных вод перерабатывающих предприятий.
29.	Методы контроля сточных вод.
30.	Комиссионные ветеринарно-санитарные мероприятия на перерабатывающих предприятиях. Документы.
31.	Влияние методов уоя, обескровливания и технологической обработки на качество мяса животных и птицы.
32.	Санитарно-гигиенические требования к санитарной обработке технологического оборудования, инвентаря и тары на разных перерабатывающих предприятиях
33.	Гигиена и санитария на мясоперерабатывающих предприятиях.
34.	Гигиена и санитария на птицеперерабатывающих предприятиях.
35.	Гигиена и санитария на молочных комбинатах.
36.	Гигиена производства мяса. Санитарная обработка оборудования и цехов мясокомбинатов.

Критерии и шкалы оценки:

- **оценка «зачтено»** выставляется студенту, если он активно участвует в собеседовании и обсуждении, подготовил аргументы в пользу решения, предложил альтернативы, выслушивал мнения других;
- **оценка «не зачтено»**, если студент выполнял роль наблюдателя, не внес вклада в собеседование и обсуждение.

3.3 Собеседование (задания для лабораторных работ)

3.3.1 Шифр и наименование компетенции

ПКв-3 Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль ка-

чества готовой продукции с учетом нормативной и технической документации

Номер вопроса	Текст вопроса
37.	Методы убой скота и разделка туш, санитария и безопасность при этом.
38.	Критерии условно-годного мяса и санитарные требования его переработки.
39.	Микрофлора свежего охлажденного мяса
40.	Профилактика микробиологического обсеменения.
41.	Микрофлора молочных продуктов.
42.	Профилактика микробиологического обсеменения.
43.	Гигиена получения молока на фермах. Первичная обработка, хранение и транспортировка молока.
44.	Гигиена производства молока и молочных продуктов.
45.	Ветеринарно-санитарная техника, используемая на предприятиях мясной и молочной промышленности.
46.	Меры личной безопасности и профилактики работников мясокомбинатов и молочных заводов.
47.	Меры личной безопасности и профилактики работников в цехах птицефабрик.

Процентная шкала 0-100 %;

85-100% - отлично (практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме, проявлен творческий подход, умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие практико-ориентированные выводы; работа выполнена без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета);

75- 84,99% - хорошо (практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан хороший уровень владения изученным материалом по заданной теме, работа выполнена полностью, но допущено в ней: а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета; б) или не более двух недочетов);

60-74,99% - удовлетворительно (практическое задание выполнено в установленный срок с частичным использованием рекомендаций преподавателя; продемонстрированы минимальные знания по основным темам изученного материала; выполнено не менее половины работы или допущены в ней а) не более двух грубых ошибок, б) не более одной грубой ошибки и одного недочета, в) не более двух-трех негрубых ошибок, г) одна негрубая ошибка и три недочета, д) при отсутствии ошибок, 4-5 недочетов);

0-59,99% - неудовлетворительно (число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее половины задания; если обучающийся не приступал к выполнению задания или правильно выполнил не более 10 процентов всех заданий).

3.4 Домашнее задание

3.4.1 Шифр и наименование компетенции

ПКв-3 Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции с учетом нормативной и технической документации

Номер вопроса	Текст задания
48.	Ситуация: Вы находитесь в лаборатории с вредными веществами Задание: Укажите классы опасности вредных веществ, к которым они могут относиться. По степени воздействия на организм вредные вещества подразделяются на четыре класса опасности: 1-й - вещества чрезвычайно опасные; 2-й - вещества высокоопасные; 3-й - вещества умеренно опасные; 4-й - вещества малоопасные.
49.	Ситуация: Необходимо произвести оглушение животного Задание: Предложить возможные способы оглушения

	Оглушение сельскохозяйственных животных осуществляют: электрическим, механическим и химическим способом.
50.	Ситуация: Необходимо провести санитарную бойню Задание: Перечислить мероприятия санитарной бойни. Убой и переработка больного скота, трупов павших животных, стерилизация пищевых продуктов убоя и конфискатов, консервирование и дезинфекция кишок и шкур.

Критерии и шкалы оценки:

- **оценка «зачтено»** выставляется студенту, если домашнее задание является самостоятельным, оригинальным текстом, в котором прослеживается авторская позиция, продуманная система аргументов, а также наличествуют обоснованные выводы; используются термины, понятия по дисциплине, в рамках которой выполняется работа; полностью соответствует выбранной теме, цели и задачам; текст домашнего задания логически выстроен, имеет четкую структуру; работа соответствует всем техническим требованиям; домашнее задание выполнено в установленный срок.

- **оценка «не зачтено»**, выставляется студенту, если домашнее задание не является самостоятельным, оригинальным текстом, в котором не прослеживается авторская позиция, не продумана система аргументов, а также отсутствуют обоснованные выводы; не используются термины, понятия по дисциплине, в рамках которой выполняется работа; не соответствует выбранной теме, цели и задачам; текст домашнего задания композиционно не выстроен; работа не соответствует техническим требованиям; домашнее задание не выполнено в установленный срок.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

Зачет по дисциплине выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой дисциплины (с отметкой «зачтено») и получении по результатам тестирования по всем разделам дисциплины не менее 60 %.

5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
Пкв-3 Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции с учетом нормативной и технической документации					
Знать	Знание современных достижений науки и производства продуктов питания животного происхождения	Изложение знаний современных достижений науки и производства продуктов питания животного происхождения	Изложены знания современных достижений науки и производства продуктов питания животного происхождения	Зачтено/ 60-100	Освоена (базовый)
			Не изложены знания современных достижений науки и производства продуктов питания животного происхождения	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)
Уметь	Защита лабораторной работы (собеседование), решение тестовых заданий	Умение осуществлять основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	Самостоятельно приведены основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	Зачтено/ 60-100	Освоена (повышенный)
			Не приведены основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)
Владеть	Домашнее задание	Демонстрация навыков осуществления основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Приведена демонстрация навыков осуществления основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Зачтено/ 60-100	Освоена (повышенный)
			Не приведена демонстрация навыков осуществления основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)