

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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

(подпись) **Василенко В.Н.**
(Ф.И.О.)

«26» мая 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ

Направление подготовки

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль)

Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и производства продуктов
животного и растительного происхождения

Квалификация выпускника
Бакалавр

Воронеж

1. Цели и задачи дисциплины

1. Целью освоения дисциплины (модуля) «Производственный санитарно-гигиенический контроль» является формирование у обучающихся знаний и умений в решении профессиональных задач в области профессиональной деятельности 13 Сельское хозяйство (в сферах: организации и проведения контроля при транспортировке продукции животного, растительного происхождения; проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения; контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных).

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственный; организационно-управленческий; технологический.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата) (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.09.2017 г. № 939).

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-4	Способен организовать обезвреживание, утилизацию и уничтожение сырья и пищевой продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	ИД-1 _{ПКв-4} Демонстрирует знание требований нормативно-правовых актов, предъявляемые к условиям хранения и утилизации биологических отходов; пути передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных
			ИД-2 _{ПКв-4} Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий
			ИД-3 _{ПКв-4} Демонстрирует навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществлением карантинных мероприятий на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов
2	ПКв-6	Способен применять на практике базовые знания технологий переработки, получения и хранения качественной и безопасной продукции животного и растительного происхождения, организовывать, планировать и осуществлять контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на пищевых предприятиях и объектах ветеринарного надзора	ИД-1 _{ПКв-6} Демонстрирует знание современных средств и способов дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях; трудовое законодательство, нормативных правовых актов по охране труда и пожарной безопасности; должностных инструкций для среднего и младшего персонала; структуры государственной и производственной ветеринарной службы
			ИД-2 _{ПКв-6} Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию; обеспечивает рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности и снижения себестоимости продукции
			ИД-3 _{ПКв-6} Осуществляет планирование и организацию ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности, руководствуясь законодательными и нормативными правовыми основами в области охраны труда и пожарной безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками разработки и совершенствования локальных нормативных актов по охране труда; навыками организации ветеринарного дела и ведения учетно-отчетной документации

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД-1 _{ПКв-4} Демонстрирует знание требований нормативно-правовых актов, предъявляемые к условиям хранения и утилизации биологических отходов; пути передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	Знает: ветеринарное законодательство, нормативную документацию в области ветеринарного надзора на пищевых предприятиях
	Умеет: применять ветеринарное законодательство в нормативную документацию при организации санитарно-гигиенического контроля на пищевых предприятиях
	Владеет: навыками применения ветеринарного законодательства в профессиональной деятельности
ИД-2 _{ПКв-4} Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий	Знает: санитарные нормы и правила в области обращения и утилизации биологических отходов
	Умеет: применять санитарные нормы и правила при работе связанной с профессиональной деятельностью
	Владеет: навыками планирования и организации мероприятий по обращению с биологическими отходами
ИД-3 _{ПКв-4} Демонстрирует навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществлением карантинных мероприятий на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов	Знает: методы и способы оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов ветеринарного надзора
	Умеет: применять методы и способы оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов ветеринарного надзора и организовывать карантинные мероприятия с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов
	Владеет: навыками оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществлением карантинных мероприятий на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов
ИД-1 _{ПКв-6} Демонстрирует знание современных средств и способов дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях; трудовое законодательство, нормативных правовых актов по охране труда и пожарной безопасности; должностных инструкций для среднего и младшего персонала; структуры государственной и производственной ветеринарной службы	Знает: гигиенические основы проектирования пищевых предприятий в соответствии с современными средствами и способами дезинфекции, дезинсекции и дератизации, законодательство РФ при организации санитарно-гигиенического и производственного контроля
	Умеет: применять способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих пищевых предприятиях, составлять программу производственного контроля с соблюдением норм санитарно-гигиенических правил
	Владеет: методиками проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях с учетом трудового законодательства и нормативной документации
ИД-2 _{ПКв-6} Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию; обеспечивает рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности и снижения себестоимости продукции	Знает: правила составления и порядок утверждения программы производственного контроля на объектах ветеринарного надзора
	Умеет: составлять программу производственного контроля на объектах ветеринарного надзора с целью обеспечения рациональной организации труда, повышения работоспособности и снижения себестоимости продукции
	Владеет: методами контроля и оценки эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий в профессиональной деятельности
ИД-3 _{ПКв-6} Осуществляет планирование и организацию ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности, руководствуясь законодательными и нормативными правовыми основами в области охраны труда и пожарной безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками раз-	Знает: законодательные и нормативно-правовые основы организации ветеринарного дела и ведения учетно-отчетной документации, гигиенические и санитарные требования к пищевым предприятиям и оборудованию
	Умеет: проводить организацию санитарно-гигиенического контроля на пищевых предприятиях в соответствии с требованиями законодательства РФ
	Владеет: навыками планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности; законодательными и нормативными

работки и совершенствования локальных нормативных актов по охране труда; навыками организации ветеринарного дела и ведения учетно-отчетной документации	правовыми основами в области охраны труда и пожарной безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками разработки и совершенствования локальных нормативных актов по охране труда; навыками организации ветеринарного дела и ведения учетно-отчетной документации
---	--

3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП ВО

Дисциплина «Производственный санитарно-гигиенический контроль» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы. Дисциплина является дисциплиной по выбору.

Изучение дисциплины «Производственный санитарно-гигиенический контроль» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин модулей «Обязательный», «Общеобразовательный», «Основы ветеринарии», «Ветеринарно-санитарный», «Качество и безопасность», «Профессиональный» Дисциплина «Основы проектного обучения» является предшествующей для проведения практической подготовки, прохождения государственной итоговой аттестации.

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 4 зачетные единицы.

Виды учебной работы	Всего ак. ч	Распределение трудоемкости по семестрам
		8
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	144	144
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	52,9	52,9
Лекции	24	24
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	24	24
Лабораторные работы	24	24
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	24	24
Консультации текущие	1,2	1,2
Курсовая работа	1,5	1,5
Консультации перед экзаменом	2,0	2,0
Экзамен	0,2	0,2
Самостоятельная работа:	57,3	57,3
Проработка материалов по лекциям (собеседование, тестирование)	12	12
Проработка материалов учебников, учебных пособий (собеседование, тестирование)	12,3	12,3
Подготовка к лабораторным работам (расчеты, оформление отчетов, защита)	12	12
Курсовая работа	21	21
Подготовка к экзамену (контроль)	33,8	33,8

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	Нормативная база по государственному регулированию в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов	Ветеринарное законодательство, нормативную документацию в области ветеринарного надзора на пищевых предприятиях. Федеральные законы. Санитарные нормы и правила. Санитарные правила. Санитарные нормы и правила в области обращения и утилизации биологических отходов. Основные принципы системы ХАССП. Стандарты ИСО. Технические регламенты.	33,1
2	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности	Санитарно-гигиенические условия и технологические процессы первичной переработки животноводческого, растениеводческого и рыбного сырья. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий по переработке животного, растительного и рыбного сырья, гигиенические требования к факторам внешней среды. Санитарная обработка помещений. Дезинфекции, дезинсекции, дератизации помещений. Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, таре.	35,1
3	Санитарно-гигиенический контроль производства пищевых продуктов	Задачи контроля. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов. Лабораторный контроль пищевого производства. Контроль технологического процесса и готовой продукции. Контроль санитарно-гигиенического состояния производства. Контроль воздуха. Контроль мяса и мясных продуктов. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при пороках и порче мяса, порядок обезвреживания мяса и субпродуктов, порядок утилизации. Контроль рыбы и рыбных продуктов. Контроль консервов.	37,1
	Курсовая работа		1,5
	Консультации текущие		1,2
	Консультации перед экзаменом		2,0
	Экзамен		0,2
	Подготовка к экзамену (контроль)		33,8

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. Ч	ЛП, ак. Ч	СРО, ак. Ч
1	Нормативная база по государственному регулированию в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов	6	8	19,1
2	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности	8	8	19,1
3	Санитарно-гигиенический контроль производства пищевых продуктов	10	8	19,1
	Курсовая работа		1,5	
	Консультации текущие		1,2	
	Консультации перед экзаменом		2	
	Экзамен		0,2	
	Подготовка к экзамену		33,8	

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, ак. ч
1	Нормативная база по государственному регулированию в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов	Ветеринарное законодательство, нормативную документацию в области ветеринарного надзора на пищевых предприятиях. Федеральные законы. Санитарные нормы и правила. Санитарные правила. Санитарные нормы и правила в области обращения и утилизации биологических отходов. Основные принципы системы ХАССП. Стандарты ИСО. Технические регламенты.	6
2	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности	Санитарно-гигиенические условия и технологические процессы первичной переработки животноводческого, растениеводческого и рыбного сырья. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий по переработке животного, растительного и рыбного сырья, гигиенические требования к факторам внешней среды. Санитарная обработка помещений. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация помещений. Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, таре.	8
3	Санитарно-гигиенический контроль производства пищевых продуктов	Задачи контроля. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов. Лабораторный контроль пищевого производства. Контроль технологического процесса и готовой продукции. Контроль санитарно-гигиенического состояния производства. Контроль воздуха. Контроль мяса и мясных продуктов. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при пороках и порче мяса, порядок обезвреживания мяса и субпродуктов, порядок утилизации. Контроль рыбы и рыбных продуктов. Контроль консервов.	10

5.2.2 Практические занятия (семинары) – не предусмотрен

5.2.3 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лабораторных работ	Трудоемкость, ак. ч
1	Нормативная база по государственному регулированию в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов	Изучение нормативной и технической документации, технических регламентов	4
		Составление программы производственного контроля в т.ч. с системой качества ХАССП	4
2	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности	Санитарная обработка на предприятиях мясной промышленности	4
		Санитарная обработка технологического оборудования молочной промышленности	4
3	Санитарно-гигиенический контроль производства пищевых продуктов	Входной контроль качества сырья и готовой продукции	4
		Санитарная экспертиза грибов	4

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, ак. ч
1	Нормативная база по государственному регулированию в области обеспечения качества и безопасности пищевых	Проработка материалов по лекциям (собеседование, тестирование)	4
		Проработка материалов учебников, учебных пособий (собеседование, тестирование)	4,1
		Подготовка к лабораторным работам (расчеты, оформление отчетов, защита)	4

	продуктов	Курсовая работа	7
2	Нормативная база по государственному регулированию в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов	Проработка материалов по лекциям (собеседование, тестирование)	4
		Проработка материалов учебников, учебных пособий (собеседование, тестирование)	4,1
		Подготовка к лабораторным работам (расчеты, оформление отчетов, защита)	4
		Курсовая работа	7
3	Санитарно-гигиенический контроль производства пищевых продуктов	Проработка материалов по лекциям (собеседование, тестирование)	4
		Проработка материалов учебников, учебных пособий (собеседование, тестирование)	4,1
		Подготовка к лабораторным работам (расчеты, оформление отчетов, защита)	4
		Курсовая работа	7

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

6.1 Основная литература

Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст] : учебник для студ. вузов (гриф УМО) / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова. - СПб. : Лань, 2010. - 480 с.

Житенко, П. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства [Текст] : справочник / П. В. Житенко, М. Ф. Боровков; ред. Е. В. Мухортова. - М. : Колос, 2000. - 335 с.

Антипова Л.В. Производственный учет и отчетность / Л.В. Антипова, Л.П. Бессонова, В.М. Сидельников, В.Ю. Астанина. – СПб.: ГИОРД, 2006. – 112 с.

6.2 Дополнительная литература

Крупный рогатый скот: содержание, кормление, болезни: диагностика и лечение : учебное пособие для вузов / А. Ф. Кузнецов, А. А. Стекольников, И. Д. Алемайкин [и др.] ; под редакцией А. Ф. Кузнецова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 752 с. — ISBN 978-5-8114-6951-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153699>

Крупный рогатый скот: содержание, кормление, болезни: диагностика и лечение : учебное пособие / А. Ф. Кузнецов, А. А. Стекольников, И. Д. Алемайкин [и др.] ; под редакцией А. Ф. Кузнецова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 752 с. — ISBN 978-5-8114-1936-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/101831>

Производственный контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения [Электронный ресурс] : Конспект лекций по дисциплинам «Производственный контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения», «Экспертиза качества сырья и продуктов животного происхождения» / Воронеж. гос. ун-т инж. технол. ; сост. М. М. Данылив. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 190 с. [ЭИ]. Режим доступа: <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4257> — Загл. с экрана.

Шмат, Е. В. Производственный ветеринарно-санитарный контроль : учебное пособие / Е. В. Шмат, М. В. Заболотных, Е. В. Корниенко. — Омск : Омский ГАУ, 2015. —

216 с. — ISBN 978-5-89764-507-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90721>

Шмат, Е. В. Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения : учебное пособие / Е. В. Шмат, М. В. Заболотных, А. В. Семочкин. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 104 с. — ISBN 978-5-89764-508-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90739>

Федоткина, С. Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных: практикум / С. Н. Федоткина, А. Н. Шинкаренко, А. В. Усенков. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2015. — 176 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/76662>

Ветеринарно-санитарный производственный контроль качества на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / составители А. Х. Волков [и др.]. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2015. — 96 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123335>

Шмат, Е. В. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности : учебное пособие / Е. В. Шмат, Е. В. Корниенко, А. К. Бердова. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 45 с. — ISBN 978-5-89764-642-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113356>

Бобренева, И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113372>

Доценко, В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2012. — 832 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4885> — Загл. с экрана.

Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровкова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с. — ISBN 978-5-8114-0733-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/45654>

Смирнов, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2013. — 136 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/58744> — Загл. с экрана.

Мальцева, О.Ю. Производственный контроль предприятий отрасли . [Электронный ресурс] / О.Ю. Мальцева, О.Л. Мещерякова, О.С. Корнеева, Г.П. Шуваева. — Электрон. дан. — Воронеж : ВГУИТ, 2016. — 96 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/92223> — Загл. с экрана.

Тамахина, А.Я. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум. [Электронный ресурс] / А.Я. Тамахина, Э.В. Беспланев. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2015. — 320 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/56609> — Загл. с экрана.

Батищева, Л.В. Производственный микробиологический контроль на предприятиях молочной отрасли. Лабораторный практикум. [Электронный ресурс] / Л.В. Батищева, Д.В. Ключникова. — Электрон. дан. — Воронеж : ВГУИТ, 2013. — 156 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/71655> — Загл. с экрана.

Санитарная микробиология пищевых продуктов [Текст] : учебное пособие для подготовки бакалавров (гриф УМО) / Р. Г. Госманов [и др.]. - 2-е изд., испр. - СПб. : Лань, 2015. - 560 с.

Попов, Г.В. Стандартизация и сертификация промышленной продукции. Практикум: учебное пособие. [Электронный ресурс] / Г.В. Попов, Н.Л. Клейменова, О.А. Орловцева, Ж.И. Богатырева. — Электрон. дан. — Воронеж : ВГУИТ, 2012. — 88 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/9909> — Загл. с экрана.

Долганова, Н.В. Микробиология рыбы и рыбных продуктов. [Электронный ресурс] / Н.В. Долганова, Е.В. Першина, З.К. Хасанова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 288 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4226> — Загл. с экрана.

Госманов, Р.Г. Санитарная микробиология пищевых продуктов. [Электронный ресурс] / Р.Г. Госманов, Н.М. Колычев, Г.Ф. Кабиров, А.К. Галиуллин. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2015. — 560 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/58164> — Загл. с экрана.

Госманов, Р.Г. Санитарная микробиология. [Электронный ресурс] / Р.Г. Госманов, А.Х. Волков, А.К. Галиуллин, А.И. Ибрагимова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2017. — 252 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/91306> — Загл. с экрана.

Госманов, Р.Г. Практикум по ветеринарной микробиологии и микологии. [Электронный ресурс] / Р.Г. Госманов, Н.М. Колычев, А.А. Барсков. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 384 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/45680> — Загл. с экрана.

Урбан, В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2010. — 384 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=395 — Загл. с экрана.

Антипова, Л.В. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР (теория и практика): учебное пособие. [Электронный ресурс] / Л.В. Антипова, Н.М. Ильина. — Электрон. дан. — Воронеж : ВГУИТ, 2010. — 75 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/5827> — Загл. с экрана.

Тимошенко, Н.В. Проектирование и строительство предприятий рыбоперерабатывающей промышленности : учеб. пособие. [Электронный ресурс] / Н.В. Тимошенко, С.В. Патиева, А.В. Кочерга, Г.И. Касьянов. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2017. — 296 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/91629> — Загл. с экрана.

Доценко, В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2012. — 832 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4885> — Загл. с экрана.

Тимошенко, Н.В. Проектирование, строительство и инженерное оборудование предприятий мясной промышленности. [Электронный ресурс] / Н.В. Тимошенко, А.В. Кочерга, Г.И. Касьянов. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2011. — 512 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4890> — Загл. с экрана.

Голубева, Л.В. Проектирование предприятий молочной отрасли с основами промстроительства. [Электронный ресурс] / Л.В. Голубева, Л.Э. Глаголева, В.М. Степанов, Н.А. Тихомирова. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2010. — 288 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4908> — Загл. с экрана.

Мотовилов, К.Я. Экспертиза кормов и кормовых добавок. [Электронный ресурс] / К.Я. Мотовилов, А.П. Булатов, В.М. Позняковский, Ю.А. Кармацких. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 560 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/5248> — Загл. с экрана.

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Производственный контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.

М. Данылиев; Воронеж. гос. ун-т инж. технол. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 219 с. [ЭИ]. Режим доступа: <http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4278> — Загл. с экрана.

Производственный контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения [Электронный ресурс] : метод. указания к лабораторным работам / Воронеж. гос. ун-т инж. технол. ; сост. М. М. Данылиев. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 32 с. [ЭИ]. Режим доступа: <http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4258> — Загл. с экрана.

Методические указания для выполнения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Производственный контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения» [Электронный ресурс] : Методические указания для выполнения самостоятельно работы обучающихся по дисциплине: «Производственный контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения» / Воронеж. гос. ун-т инж. технол. ; сост. М. М. Данылиев. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 52 с. [ЭИ]. Режим доступа: <http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4256> — Загл. с экрана.

Ветеринарно-санитарный контроль мяса больных и павших животных. Составители: А.В. Гребенщиков и др. г. Воронеж, ВГТА ,2010, с.15

Исследование ветеринарно-санитарного состояния продуктов убоя животных при отравлении их нитратами и нитритами. Составители: А.В. Гребенщиков и др. г. Воронеж, ВГТА ,2010, с.19

Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя крупного рогатого скота. Составители: А.В. Гребенщиков и др. г. Воронеж, ВГТА ,2011, с. 31

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при трихинеллезе А.В. Гребенщиков и др. г. Воронеж, ВГТА 2010 с.15

Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц. А.В. Гребенщиков и др. г.Воронеж, ВГТА 2010 с.15

Ветеринарно-санитарная экспертиза органов и туш лошадей при первичной переработке. А.В. Гребенщиков и др. г. Воронеж, ВГТА ,2010, с.15

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

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsuet.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsuet.ru/

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

При изучении дисциплины используется программное обеспечение и информационные справочные системы: информационная среда для дистанционного обучения «Moodle», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – ОС Windows, ОС ALT Linux, AdobeReaderXI, Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро».

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Учебные аудитории для проведения учебных занятий:

№ 028 учебная аудитория для проведения учебных занятий. Комплект мебели для учебного процесса – 14 шт. Центрифуга универсальная лабораторная УЛ-4-1 – 1 шт. Центрифуга лабораторная ОКА, Морозильная камера Минск Весы KERN 440 – 35N. Весы AR-5-120 ,Весы Асом ,муфельная печь, сушильный шкаф, перемешивающее устройство, Плитка электрическая, Ph- метр. Устройство для определения влажности в продуктах Элекс-7. ФЭК, автоклав.

№ 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.

Аудитории для самостоятельной работы обучающихся подключены к сети Интернет:

№ 039 учебная аудитория для проведения учебных занятий. Комплект мебели для учебного процесса – 30 шт. Аудио-визуальная система лекционных аудиторий (переносная) Проектор NEC NP 100; Ноутбук RoverBookW 500L; экран.

Дополнительно для самостоятельной работы обучающихся используются читальные залы ресурсного центра ВГУИТ оснащенные компьютерами со свободным доступом в сеть Интернет и библиотечным и информационно- справочным системам..

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)**.

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

**ПРИЛОЖЕНИЕ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ**

1. Организационно-методические данные дисциплины для очно-заочной или заочной форм обучения

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

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 4 зачетные единицы.

Виды учебной работы	Всего академических часов, ак. ч	Трудоемкость по семестрам, ак. ч
		9 семестр
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	144	144
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	26	26
Лекции	10	10
<i>В том числе в форме практической подготовки</i>	<i>10</i>	<i>10</i>
Лабораторные работы	10	10
<i>В том числе в форме практической подготовки</i>	<i>10</i>	<i>10</i>
Консультации текущие	1,5	1,5
Курсовая работа	1,5	1,5
Консультации перед экзаменом	2	2
Вид аттестации (экзамен)	0,2	0,2
Рецензирование контрольной работы	0,8	0,8
Самостоятельная работа:	111,2	111,2
Проработка материалов по лекциям	5	5
Проработка материалов учебников, учебных пособий	71	71
Подготовка к лабораторным работам	5	5
Курсовая работа	21	21
Контрольная работа	9,2	9,2
Подготовка к экзамену (контроль)	6,8	6,8