

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бредихин Сергей Алексеевич
Должность: И.о. директора технологического института
Дата подписания: 26.10.2023 10:44:17
Уникальный программный ключ:
b3a3b22e47b69-7d2fb47b0fccd0b0d02f47083d

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Технологического
института С.А. Бредихин
«28» августа 2023 г.

Лист актуализации рабочей программы дисциплины

Б1.В.01.06 «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности»

для подготовки бакалавров

Направление: 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность: Переработка продукции животноводства

Форма обучения очная

Год начала подготовки 2023

Курс 3

Семестр 6

В рабочую программу изменения не вносятся. Программа актуализируется для 2023 года начала подготовки.

Разработчики:

Грикшас Стяпас Антанович, доктор с.-х. наук, профессор

Корневская Полина Александровна, кандидат биол. наук, доцент

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки продуктов животноводства протокол № 1 от «28» августа 2023 г.

И.о. зав. кафедрой,

доктор с.-х. наук, профессор С.А. Грикшас

Лист актуализации принят на хранение:

И.о. зав. выпускающей кафедрой:

Технологии хранения и переработки

Продуктов животноводства

С.А. Грикшас, доктор с.-х. наук, профессор

«28» августа 2023 г.



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Технологический институт
Кафедра Технологии хранения и переработки продуктов животноводства

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора технологического института
С.А. Бредихин



2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.01.06 «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности»

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление: 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность: Технология производства, хранения и переработки
продукции животноводства

Курс 3
Семестр 6

Форма обучения: очная
Год начала подготовки: 2022

Москва, 2022

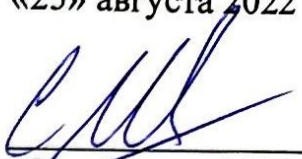
Разработчики:

Грикшас Стяпас Антанович, доктор с.-х. наук, профессор

Корневская П. А. кандидат биол. наук, доцент

«25» августа 2022 г.


Рецензент: Масловский Сергей Александрович,
кандидат с.-х. наук, доцент


«30» августа 2022 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и профессионального стандарта по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры
Технологии хранения и переработки
продуктов животноводства, протокол № 1 от «25» августа 2022 г.

И.о. зав. кафедрой Грикшас Стяпас Антанович,
доктор с.-х. наук, профессор

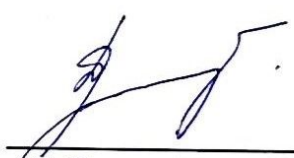

«25» августа 2022 г.

Согласовано:


Председатель учебно-методической
комиссии технологического института

Дунченко Нина Ивановна,
доктор тех. наук, профессор

Протокол № 1


«25» 08 2022 г.

И.о. заведующего выпускающей кафедрой
Технологии хранения и переработки
продуктов животноводства Грикшас С.А.,
доктор с.-х. наук, профессор


«30» августа 2022 г.

Заведующий отделом комплектования ЦНБ


Ермолова Е.В.

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ 4

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 5

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ 5

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 5

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 7

4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ 7
ПО СЕМЕСТРАМ 7

4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ **Ошибка! Закладка не определена.**

4.3 ЛЕКЦИИ/ЛАБОРАТОРНЫЕ/ПРАКТИЧЕСКИЕ/СЕМИНАРСКИЕ ЗАНЯТИЯ **Ошибка! Закладка не определена.**

4.4 ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ **Ошибка! Закладка не определена.**

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ **Ошибка! Закладка не определена.**

6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ **Ошибка! Закладка не определена.**

6.1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ **Ошибка! Закладка не определена.**

6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ **Ошибка! Закладка не определена.**

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 7

7.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА 14

7.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА **Ошибка! Закладка не определена.**

7.3 НОРМАТИВНЫЕ ПРАВОВЫЕ АКТЫ 15

7.4 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ **Ошибка! Закладка не определена.**

8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 16

9. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ 16

10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ 15

11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ 19

Виды и формы отработки пропущенных занятий 19

12. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 19

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.01.06 «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности» для подготовки бакалавра по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Цель освоения дисциплины: формирование у бакалавров необходимых базовых теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области технологии производства и переработки рыбы, позволяющих им владеть методами первичной обработки и переработки рыбы и гидробионтов, методами оценки качества рыбных продуктов, применять ресурсосберегающие технологии в производстве рыбных продуктов.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-3.2; ПКос-3.3.

Краткое содержание дисциплины: Дисциплина базируется на знаниях бакалавров, полученных при изучении фундаментальных и части специальных дисциплин, строится на современных технологиях производства и переработки продукции, получаемой с применением современных технологий на основе сырья животного происхождения.

Дисциплина охватывает широкий круг вопросов, связанных с планированием и выполнением экспериментальных исследований, в частности планирование и организация экспериментальных исследований, организация приборно-инструментальной и производственной базы проведения экспериментальных (лабораторных) исследований, организация и выбор методик проведения экспериментальных (лабораторных) исследований, а также статистическую обработку результатов исследований и расчет экономической эффективности проведения исследований. Изложены необходимые для бакалавров знания по вычислению важнейших статистических показателей при обработке результатов экспериментальных исследований.

Общая трудоемкость дисциплины: 108 часа / 3 зач. единицы, в том числе практических занятий 4 часа.

Промежуточный контроль: зачет с оценкой.

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности» является формирование у обучающихся компетенций, обеспечивающих способность к участию в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлении их описания и формулировании выводов, способности реализовывать технологии хранения и переработки молока, мяса и рыбы.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности» включена в перечень дисциплин вариативной части учебного плана.

Дисциплина «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности» являются «Зоология», «Морфология и физиология сельскохозяйственных животных», «Производство продукции животноводства», «Технология молока и молочных продуктов», «Технология мяса и мясных продуктов», «Пищевые добавки и ингредиенты в молочной, мясной и рыбной промышленности», «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности».

Дисциплина «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Основы моделирования продуктов животноводства с заданными свойствами», «Производственный контроль в молочной, мясной и рыбной промышленности».

Особенностью дисциплины является комплексное изучение теоретических и прикладных навыков в области производства и переработки продукции животноводства.

Рабочая программа дисциплины «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в таблице 1.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций ¹ (для 3++)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	ПКос-3	Способен реализовывать технологии хранения и переработки мяса и рыбы	ПКос-3.2 Владеет методами первичной обработки и переработки мяса и рыбы	методы первичной обработки и переработки мяса и рыбы	организовывать первичную обработку и переработку мяса и рыбы	методами первичной обработки и переработки мяса и рыбы
			ПКос-3.3 Владеет методами оценки качества мясных и рыбных продуктов	методы оценки качества мясных и рыбных продуктов	оценивать качество мясных и рыбных продуктов	методами оценки качества мясных и рыбных продуктов
2.	ПКос-2	Способен реализовывать технологии хранения и переработки молока	ПКос-2.2 Владеет методами первичной обработки и переработки молока	методы первичной обработки и переработки молока	организовывать первичную обработку и переработку молока	методами первичной обработки и переработки молока
			ПКос-2.3 Владеет методами оценки качества молочных продуктов	методы оценки качества молочных продуктов	оценивать качество молочных продуктов	методами оценки качества молочных продуктов

¹ **Индикаторы компетенций** берутся из Учебного плана по направлению подготовки бакалавра /специалиста/магистра». Каждый индикатор раскрывается через «знать», «уметь», «владеть».

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часа), их распределение по видам работ семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

1.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов), их распределение по видам работ представлено в таблице 2.

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час. всего/*	в т.ч. по семестрам № 6
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	108/4	108/4
1. Контактная работа:	48,25/4	48,25/
Аудиторная работа		
<i>лекции (Л)</i>	16	16
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	16/4	16/4
<i>лабораторные работы (ЛР)</i>	16	16
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,25	0,25
2. Самостоятельная работа (СРС)	59,75	59,75
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям и т.д.)</i>	50,75	50,75
<i>Подготовка к зачету</i>	9	9
Вид промежуточного контроля:		зачет

* в том числе практическая подготовка (см. учебный план)

1.2 Содержание дисциплины

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнёно)	Всего	Аудиторная работа				Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ/С всего/*	ЛР	ПКР	
Раздел 1 Санитария и гигиена на предприятиях по переработке молока	49,40	8	8/2	8	0	25,40
Раздел 2 Санитария и гигиена на предприятиях по переработке мяса и рыбы	49,35	8	8/2	8	0	25,35
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	0	0	0	0,25	0
Подготовка к зачету	9	0	0	0	0	9
Итого по дисциплине	108	16	16/4	16	0,25	59,75

Раздел 1 Санитария и гигиена на предприятиях по переработке молока

Тема 1. Требования к территории, производственным и бытовым помещениям, водоснабжению, освещению, отоплению, канализации, санитарная охрана окружающей среды.

Тема 2. Требования к технологическому оборудованию и санитарная обработка аппаратуры, инвентаря, посуды и тары, санитарные требования к технологическим процессам и производству заквасок.

Тема 3. Организация лабораторного контроля молочной продукции. Транспортирование молока и молочных продуктов.

Тема 4. Гигиена труда и личная гигиена на молочных предприятиях. Обязанности работников и контроль за соблюдением санитарных норм и правил на предприятиях по переработке молока. Охрана окружающей среды.

Раздел 2 Санитария и гигиена на предприятиях по переработке мяса и рыбы

Тема 5. Санитария и гигиена на предприятиях мясной промышленности. Общие положения.

Тема 6. Пути и методы обеспечения контроля качества сырья и готовых пищевых продуктов из мяса с учетом санитарных норм и правил мясоперерабатывающей отрасли.

Тема 7. Основные принципы формирования биологической безопасности мясного сырья и готовых изделий.

Тема 8. Формирование и обеспечение качества сырья и готовых продуктов из рыбы и гидробионтов.

1.3 Лекции/лабораторные/практические занятия

Таблица 4

Содержание лекций, лабораторного практикума, практических занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Раздел 1 Санитария и гигиена на предприятиях по переработке молока				
	Тема 1 Требования к территории, производственным и бытовым помещениям, водоснабжению, освещению, отоплению, канализации, санитарная охрана окружающей среды	Лекция № 1 Требования к территории, производственным и бытовым помещениям, водоснабжению, освещению, отоплению, канализации, санитарная охрана окружающей среды	ПКос - 2.2		2
		Лабораторная работа №1 Контроль санитарно-гигиенического состояния молочных цистерн, тары и прочего молочного инвентаря	ПКос - 2.2	Защита лабораторной работы	2
		Практическая работа №1 Контроль молочного сырья, пастеризованного и стерилизованного молока и сливок	ПКос - 2.2 ПКос - 2.3	Защита практической работы	2
	Тема 2 Требования к технологическому оборудованию и санитарной обработке, аппаратуры, инвентарю, посуды и тары, санитарные требования к технологическим процессам и производству заквасок	Лекция № 2 Требования к технологическому оборудованию и санитарной обработке, аппаратуры, инвентарю, посуды и тары, санитарные требования к технологическим процессам и производству заквасок	ПКос - 2.2 ПКос - 2.3		2
		Лабораторная работа №2 Контроль заквасок для производства кисломолочных продуктов, производства кисломолочных напитков, сметаны и творога	ПКос - 2.2 ПКос - 2.3	Защита лабораторной работы	2
		Практическая работа №2 Контроль производства заквасок для масла и производства масла	ПКос - 2.3	Защита практической работы	2
	Тема 3 Организация лабораторного контроля молочной продукции	Лекция № 3 Организация лабораторного контроля молочной продукции. Транспортирование молока и молочных продуктов. Гигиена труда и личная гигиена на молочных предприятиях	ПКос - 2.3		2
		Лабораторная работа №3 Контроль производства заквасок для сыров и производства сыров	ПКос - 2.2 ПКос - 2.3	Защита лабораторной работы	2
		Практическая работа №3 Контроль производства сгущенных молочных консервов, сухих молочных консервов, ЗЦМ и вспомогательных материалов	ПКос - 2.2 ПКос - 2.3	Защита практической работы	2
	Тема 4 Гигиена труда и личная	Лекция № 4 Гигиена труда и личная гигиена на молочных предприятиях	ПКос - 2.2 ПКос - 2.3		2

	гигиена на молочных предприятиях.	Лабораторная работа №4 Обязанности работников и контроль за соблюдением санитарных норм и правил на предприятиях по переработке молока.	ПКос - 2.2 ПКос - 2.3	Защита лабораторной работы	2
		Практическая работа №4 Охрана окружающей среды.	ПКос - 2.2 ПКос - 2.3	Защита практической работы	2
2.	Раздел 2 Санитария и гигиена на предприятиях по переработке мяса и рыбы				
	Тема 5 Санитария и гигиена на предприятиях мясной промышленности	Лекция № 5 Санитария и гигиена на предприятиях мясной промышленности. Общие положения.	ПКос - 3.2		2
		Лабораторная работа № 5 Изучение санитарных норм и правил при эксплуатации мясоперерабатывающих предприятий	ПКос - 3.2	Защита лабораторной работы	2
		Практическая работа №5 Изучение санитарных норм и правил при строительстве и реконструкции мясоперерабатывающих предприятий	ПКос - 3.2	Защита практической работы	2
	Тема 6 Пути и методы обеспечения контроля качества сырья и готовых пищевых продуктов из мяса с учетом санитарных норм и правил мясоперерабатывающей отрасли.	Лекция № 6 Пути и методы обеспечения контроля качества сырья и готовых пищевых продуктов из мяса с учетом санитарных норм и правил мясоперерабатывающей отрасли.	ПКос - 3.2 ПКос - 3.3		2
		Лабораторная работа №6 Правила санитарной обработки территории, производственных помещений, оборудования, инвентаря, тары на предприятиях мясной отрасли	ПКос - 3.2 ПКос - 3.3	Защита лабораторной работы	2
		Практическая работа №6 Пути и методы обнаружения опасностей и их ликвидация, связанных с сырьем, технологической обработкой.	ПКос - 3.2 ПКос - 3.3	Защита практической работы	2
	Тема 7 Основные принципы формирования биологической безопасности мясного сырья и готовых изделий	Лекция № 7 Основные принципы формирования биологической безопасности мясного сырья и готовых изделий	ПКос - 3.2 ПКос - 3.3		2
		Лабораторная работа №7 Санитарные нормы и правила хранения и транспортирования мясного сырья и готовой продукции	ПКос - 3.2	Защита лабораторной работы	2
		Практическая работа №7 Санитарные нормы и правила переработки и утилизации отходов и стоков мясоперерабатывающей промышленности	ПКос - 3.2 ПКос - 3.3	Защита практической работы	2
	Тема 8 Формирование и обеспечение качества сырья и готовых продуктов из рыбы и гидробионтов	Лекция № 8 Формирование и обеспечение качества сырья и готовых продуктов из рыбы и гидробионтов	ПКос - 3.2 ПКос - 3.3		2
		Практическая работа №8 Сан. и гигиена на предприятиях по переработке	ПКос - 3.2 ПКос - 3.3	Защита практической работы	2

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		рыбы			
		Лабораторная работа №8 Санитария и гигиена на предприятиях по переработке гидробионтов	ПКос - 3.2 ПКос - 3.3	Защита лабораторной работы	2

1.4 Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

Таблица 5

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
Раздел 1 Санитария и гигиена на предприятиях по переработке молока		
1	Тема 1 Требования к территории, производственными и бытовыми помещениями, водоснабжению, освещению, отоплению, канализации, санитарная охрана окружающей среды	Требования к территории перерабатывающего молочного предприятия. Требования к производственным и бытовым помещениям на предприятии по переработке молока. Требования к водоснабжению, освещению, отоплению, канализации на предприятиях по переработке молока. Санитарная охрана окружающей среды (ПКос - 2.2, ПКос - 2.3)
	Тема 2 Требования к технологическому оборудованию и санитарной обработке, аппаратуры, инвентарю, посуде и тары, санитарные требования к технологическим процессам и производству заквасок	Знакомство и изучение нормативных документов по соблюдению санитарных норм и правил на предприятиях по переработке молока (ПКос - 2.2, ПКос - 2.3)
	Тема 3 Организация лабораторного контроля молочной продукции	Санитарные требования к технологическим процессам производства молочной продукции. Санитарные требования к транспортированию молока и молочных продуктов. Санитарные требования к упаковочным материалам для молочных продуктов (ПКос - 2.2, ПКос - 2.3)
Раздел 2 Санитария и гигиена на предприятиях по переработке мяса и рыбы		
2	Тема 5 Санитария и гигиена на предприятиях мясной промышленности	Изучить правила личной гигиены в мясоперерабатывающих предприятиях. Изучить правила дезинсекция, дератизация мясоперерабатывающих помещений. Изучить обязанности администрации предприятия и ответственность за выполнением санитарных норм и правил мясоперерабатывающей промышленности (ПКос - 3.2, ПКос - 3.3)
	Тема 8 Формирования и обеспечение качество сырья и готовых продуктов из рыбы и гидробионтов	Санитарные нормы и контроль качества упаковочных материалов. Санитарные нормы и контроль качества при производстве рыбных консервов и пресервов. Санитарные нормы и контроль качества при производстве кормов из рыбы и рыбных отходов (ПКос - 3.2, ПКос - 3.3)

2. Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
1.	Организация лабораторного контроля молочной продукции. Транспортирование молока и молочных продуктов. Гигиена труда и личная гигиена на молочных предприятиях	Л №3	Проблемная лекция
2.	Контроль санитарно-гигиенического состояния молочных цистерн, инвентаря, тары, разливного и прочего молочного инвентаря	ЛР №1	Работа в малых группах
3.	Контроль заквасок для производства кисломолочных продуктов, производства кисломолочных напитков, сметаны и творога	ЛР №2	Работа в малых группах
4.	Контроль производства сгущенных молочных консервов, сухих молочных консервов, ЗЦМ и вспомогательных материалов	ЛР №3	Работа в малых группах
5.	Санитария и гигиена на предприятиях мясной промышленности. Общие положения. Пути и методы обеспечения контроля качества сырья и готовых пищевых продуктов из мяса с учетом санитарных норм и правил мясоперерабатывающей отрасли.	Л №4	Проблемная лекция
6.	Правила санитарной обработки территории, производственных помещений, оборудования, инвентаря, тары на предприятиях мясной отрасли	ЛР №5	Работа в малых группах
7.	Пути и методы обнаружения опасностей и их ликвидация, связанных с сырьем, технологической обработкой, хранением и транспортированием мясного сырья и готовой продукции	ЛР №5	Работа в малых группах
8.	Санитария и гигиена на предприятиях по переработке рыбы	ЛР №7	Работа в малых группах

3. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности

Примерный перечень вопросов к зачету

1. Основные санитарные нормы и правила на предприятиях молочной промышленности.
2. Контроль качества сырья и готовых пищевых молочных с учетом санитарных норм и правил молокоперерабатывающей промышленности.

3. Обеспечение биологической безопасности молока-сырья и молочной продукции.
4. Санитарные нормы и правила при строительстве молокоперерабатывающих предприятий.
5. Санитарные нормы и правила при реконструкции предприятий по переработке молока.
6. Санитарные правила, нормы и требования к технологическому оборудованию, аппаратуре, инвентарю, посуде и таре
7. Обеспечение водоснабжения и канализации, а также освещения, вентиляции и отопления при строительстве новых молокоперерабатывающих предприятий.
8. Пути и методы утилизации отходов и стоков предприятий по переработке молока.
9. Основные санитарные нормы и правила на предприятиях мясной промышленности.
10. Контроля качества сырья и готовых пищевых продуктов из мяса с учетом санитарных норм и правил мясоперерабатывающей отрасли.
11. Обеспечение биологической безопасности мясного сырья и готовых изделий.
12. Обеспечение биологической безопасности на предприятиях по переработке рыбы и гидробионтов.
13. Санитарные нормы и правила при строительстве мясоперерабатывающих предприятий.
14. Санитарные нормы и правила при строительстве рыбоперерабатывающих предприятий.
15. Санитарные нормы и правила при реконструкции перерабатывающих предприятий.
16. Санитарные нормы и правила при реконструкции мясоперерабатывающих предприятий.
17. Обеспечение водоснабжения и канализации, а также освещения, вентиляции и отопления при строительстве новых мясоперерабатывающих предприятий.
18. Обеспечение водоснабжения и канализации, а также освещения, вентиляции и отопления при строительстве новых рыбоперерабатывающих предприятий.
19. Пути и методы утилизации отходов и стоков мясоперерабатывающей промышленности.
20. Пути и методы утилизации отходов и стоков рыбоперерабатывающей промышленности

6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и формирования компетенции по дисциплине применяется **балльно-рейтинговая** система контроля и оценки успеваемости студентов².

В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Таблица 7

Шкала оценивания	Экзамен/ Зачет с оценкой	Зачет
320-400	Отлично	зачет
280-319	Хорошо	
240-279	Удовлетворительно	
0-239	Неудовлетворительно	незачет

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная литература

1. Елисеева, Л. И. Практикум по производственному контролю и учету на перерабатывающих предприятиях: учебное пособие / Л. И. Елисеева. — Якутск: АГАТУ, 2022. — 59 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/284498> (дата обращения: 10.12.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Широков, Ю. А. Производственная санитария и гигиена труда: учебник для вузов / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 564 с. — ISBN 978-5-8114-5172-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147315> (дата обращения: 10.12.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Грикшас С.А. Технология хранения и переработки продукции животноводства (Технология убой животных). Учебник. -М.: Изд-во РГАУ – МСХА, 2016. – 202 с.

² Решение о виде системы контроля принимается на кафедре, закрепленной за данной дисциплиной.

7.2 Дополнительная литература

1. Утробина, Производственная санитария и гигиена труда: учебное пособие / Утробина, А. Т. . — Кемерово: КемГУ, 2022. — 136 с. — ISBN 978-5-8353-2873-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/233381> (дата обращения: 17.12.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Научные основы переработки продукции животноводства. Часть 1. Научные основы технологии молочных продуктов: учебное пособие / А.С. Шувариков и [др.]; Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). — Электрон. текстовые дан. — Москва: МЭСХ, 2021. — 198 с.: рис., табл. — Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. — Режим доступа: <http://elib.timacad.ru/dl/local/s20211609.pdf>. - Загл. с титул. экрана. — Электрон. версия печ. публикации. - <https://doi.org/10.26897/978-5-6046183-4-9-2021-198>. — <URL:<http://elib.timacad.ru/dl/local/s20211609.pdf>>. — URL:<https://doi.org/10.26897/978-5-6046183-4-9-2021-198>

3. Технология хранения и переработки мяса и мясопродуктов / С. А. Грикшас, А. В. Гурин, Е. В. Казакова [и др.]. — 2-е издание, дополненное и переработанное. — Москва: Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К.А. Тимирязева, 2019. — 164 с. — ISBN 9785967517327.

Текущие отраслевые издания

1. Институт научной информации по общественным наукам (ИНИОН) – <http://inion.ru> (открытый доступ)

2. Всероссийский институт научной и технической информации (ВИНИТИ) – <http://www.viniti.ru> (открытый доступ)

3. Научно-исследовательский отдел «Информкультура» Российской государственной библиотеки – <http://infoculture.rsl.ru/RSKD/main.htm> (открытый доступ)

4. Агроинвестор – первое и единственное в России деловое издание для инвесторов в АПК и руководителей – <https://www.agroinvestor.ru>

Периодические издания

1. <http://www.meatbranch.com> – «Мясные технологии» (открытый доступ)

2. <https://www.prodindustry.ru> – «ПродИндустрия» (открытый доступ)

3. <https://www.vniimp.ru/journal/> – журналы ВНИИМП имени М.В. Горбатова: «Всё о мясе», «Рынок мяса и мясных продуктов», «Теория и практика переработки мяса», «Пищевые системы» (открытый доступ)

4. <http://meat-service.com> – «Meat Service» (открытый доступ)

5. <https://sfera.fm> – СФЕРА: Мясная промышленность, Молочная промышленность, Рыба, Птицепром, Food Market, Экспосфера, Масложировая индустрия (открытый доступ)

6. <http://meat-milk.ru> – «Мясной ряд», «Молочная река» (открытый доступ)

7. <http://bfi-online.ru> – «Бизнес пищевых ингредиентов» (открытый доступ)

8. www.foodprom.ru – «Пищевая промышленность» (*открытый доступ*)
9. <https://moloprom.ru> – «Молочная промышленность», «Сыроделие и маслоделие», «Все о молоке, сыре и мороженом» (*открытый доступ*)
10. <https://www.milkbranch.ru> – «Переработка молока» (*открытый доступ*)

Нормативные правовые акты

1. ТР ТС 005/2011 – «О безопасности упаковки»
2. ТР ТС 007/2011 – «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»
3. ТР ТС 021/2011 – «О безопасности пищевой продукции»
4. ТР ТС 022/2011 – «Пищевая продукция в части ее маркировки»
5. ТР ТС 024/2011 – «Технический регламент на масложировую продукцию»
6. ТР ТС 027/2012 – «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»
7. ТР ТС 029/2012 – «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
8. ТР ТС 033/2013 – «О безопасности молока и молочной продукции»
9. ТР ТС 034/2013 – «О безопасности мяса и мясной продукции»
10. ТР ЕАЭС 040/2016 – «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

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

Основные Интернет-ресурсы для освоения материала дисциплины находятся по следующим адресам:

- <http://www.molmash.ru> (*открытый доступ*)
- <http://molokont.ru> (*открытый доступ*)
- <https://milknews.ru> (*открытый доступ*)
- <http://www.dairynews.ru> (*открытый доступ*)
- <https://meat-expert.ru> (*открытый доступ*)
- <http://meatind.ru> (*открытый доступ*)
- <https://meatinfo.ru/?from=header> (*открытый доступ*)
- <https://www.myaso-portal.ru> (*открытый доступ*)
- <https://agrovesti.net> (*открытый доступ*)
- <https://www.infoinfish.ru> (*открытый доступ*)

9. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для студентов должна быть обеспечена возможность оперативного обмена информацией с другими вузами, предприятиями и организациями России и других стран, обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, к базам данных иностранных журналов, к реферативной базе данных Агрикола и

ВИНИТИ, к научной электронной библиотеке, к Агропоиску, к информационным справочным и поисковым системам: Rambler, Yandex, Google, справочная правовая система «КонсультантПлюс», справочная правовая система «Гарант».

Таблица 9

Перечень программного обеспечения

№п/п	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование программы	Тип программы	Автор	Год разработки
1	(все темы)	Microsoft Word	Текстовый процессор	Microsoft	2010 и более поздние версии
2		Microsoft PowerPoint	Создание презентаций	Microsoft	2010 и более поздние версии
3		Microsoft Excel	Табличные данные и расчеты	Microsoft	2010 и более поздние версии

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Таблица 9

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2
Уч. корпус № 25, аудитория № 1, учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, аудитории для проведения планируемой учебной, учебно-исследовательской, научно-исследовательской работы студентов, выполняемой во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.	<ol style="list-style-type: none"> 1. C2D-3000/2048/320Gb/DVDRW (инв. № 592061) 2. Монитор 19" ViewSonic VP916LCD (инв. № 592375) 3. Принтер HP LJ 1566 (инв. № 592450) 4. клавиатура Sven Basic 300 (инв. № 592300) 5. сетевой фильтр Buro (инв. № 592145) 6. мышь A4Tech OP-720 USB (инв. № 592223) 7. ареометр для молока (инв. № 602250) 8. центрифуга лабораторная молочная без подогрева, 12 проб*25мл (инв. № 602249) 9. Весы A&D HL400i (инв. № 559457/1) 10. Весы A&D HL200i (инв. № 559456) 11. анализатор Лактан 1-4 (инв. № 34477) 12. экстрактор жира SOX 406 (инв. № 410124000603086) 13. Полуавтомат система для определения сырого протеина (инв. № 410124000603119) 14. Микродозатор (инв. № 552082) 15. столы 4 шт. 16. стулья 20 шт. 17. доска маркерная 1 шт.
Уч. корпус № 25, аудитория № 2, учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий	<ol style="list-style-type: none"> 1. C2D-3000/2048/320Gb/DVDRW (инв. № 592062) 2. Монитор 19" ViewSonic VP916LCD (инв. № 592376) 3. Принтер HP LJ 1566 (инв. № 592451) 4. клавиатура Sven Basic 300 (инв. № 592301)

<p><i>семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, аудитории для проведения планируемой учебной, учебно-исследовательской, научно-исследовательской работы студентов, выполняемой во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 5. сетевой фильтр Buro (инв. № 592146) 6. мышь A4Tech OP-720 USB (инв. № 592224) 7. лаз. принтер HP LJ 1200 (инв. № 34368/11) 8. оверхед-проектор (инв. № 33959/5) 9. шкаф сушильно-стерилиз. ШС-80 (инв. № 552062) 10. весы лабораторные электронные (инв. № 552065) 11. комплект д/опред. массовой доли жира (инв. № 552076) 12. устройство для высушивания образцов (инв. № 552083) 13. анализатор молока (инв. №557879) 14. анализатор ультразвуковой (инв. № 557880) 15. столы 4 шт. 16. стулья 20 шт. 17. доска маркерная 1 шт.
<p><i>Уч. Корпус № 25, аудитория № 9, учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, аудитории для проведения планируемой учебной, учебно-исследовательской, научно-исследовательской работы студентов, выполняемой во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. монитор Lenovo L 192 19" (инв. № 554211) 2. Cel D-1800/512/80/DVD-R (инв. № 558788/132) 3. принтер HP LJ 3052 (инв. № 558882/68) 4. видеоманит. Samsung SVR 2501 (инв. № 551996) 5. телевизор LGKF21P10 (инв. № 35183) 6. столы 10 шт. 7. стулья 20 шт. 8. доска меловая 1 шт.
<p><i>Уч. корпус № 25, мини - молочный завод, аудитории для проведения планируемой учебной, учебно-исследовательской, научно-исследовательской работы студентов, выполняемой во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Маслобойка электрическая бытовая "Салют" (инв. № 602253) 2. Маслобойка электрическая бытовая "Салют" (инв. № 602254) 3. Сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18 (инв. № 602255) 4. Сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18 (инв. № 602256) 5. Насос МА/MAR 40-80 (инв. № 33977) 6. Перегородка термоизолирующая (инв. № 34044) 7. Весы A&D HL400i (инв. № 559457) 8. весы ВЛТ-Э-5000 (инв. № 35584) 9. Завод по перераб.молока 6.95г. (инв. № 33597)
<p><i>Уч. Корпус № 25, мини – цех переработки продуктов убоя животных, аудитории для проведения планируемой учебной, учебно-исследовательской, научно-исследовательской работы студентов, выполняемой во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Комп.700/20GB/128MB/SVGA/15" (инв. № 602270) 2. Мясорубка МИМ-300 (инв. № 34726) 3. камера КТД50 (инв. № 559032) 4. мясомассажер ВМ-50 (инв. № 602257) 5. оборудование колбасного цеха (инв. № 31933) 6. рН-метр МР120 (инв. № 34378) 7. Анализатор титриметрический (инв. №552068) 8. Анализатор "Эксперт" портативный (инв. № 35151) 9. Холодильник "Атлант" 367 (инв. № 593042) 10. Холодильник "Атлант" 5810-62 (инв. №593043) 11. морозильник Stinol (инв. № 557121/2) 12. Холодильник "Атлант"ММ-164" (инв. № 553673/1) 13. Шприц колбасный Косатег (инв. № 602217) 14. Шприц колбасный Косатег (инв. № 602218)
<p>Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова</p>	<p><i>Читальные залы библиотеки</i></p>
<p>Общежитие</p>	<p><i>Комната для самоподготовки</i></p>

11. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины

Для освоения дисциплины «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности» студенты обязаны посещать все виды занятий, систематически и ответственно подходить к самостоятельной работе, базируясь в ней на изучении учебной и научной литературы, материалов лекций и практических занятий.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Студент, пропустивший занятия, обязан предоставить конспект (в виде реферата с использованием литературных источников) по пропущенным темам. При пропуске практических занятий студент самостоятельно должен освоить пропущенную тему, выполнить задания для самостоятельной работы и отработать их в согласованные с преподавателем сроки.

Разрешение о допуске к отработкам с учетом посещаемости занятий принимается в соответствии с действующими в учебном заведении требованиями. К зачету с оценкой студент допускается только при выполнении учебного плана и программы и при наличии допуска преподавателя. Промежуточный контроль (зачет с оценкой) проводится в установленные деканатом сроки.

В случае неудовлетворительной оценки по дисциплине аттестация студентов проводится в соответствии с действующим в учебном заведении требованиями.

12. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

Объем, содержание и структура изучения дисциплины должны соответствовать учебному плану и программе.

Теоретические и практические занятия проводятся в сроки, предусмотренные утвержденным календарно-тематическим планом.

При организации обучения по дисциплине «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности» целесообразно использовать учебно-методическую литературу, ГОСТы и международные стандарты на молоко, мясо, рыбу и продукцию их переработки, мультимедийные средства при чтении лекций и проведении лабораторных работ и практических занятий с демонстрацией процессов хранения и переработки продуктов животноводства.

При проведении занятий необходимо ориентироваться на современные образовательные технологии. В то же время необходимо подчеркнуть, что, только изучив основы производства продукции животноводства, можно добиться наилучшего понимания и закрепления материала по данной дисциплине. При работе студентов по дисциплине «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности» необходимо разделение группы

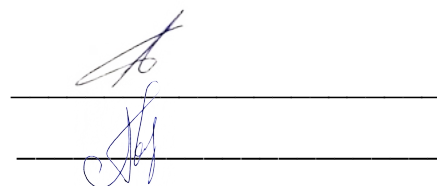
на подгруппы - максимально по 8–10 человек или звенья по 3-4 человек. При работе звеньями или подгруппами особое внимание следует обратить на личное участие каждого студента в выполнении того или иного задания, строго соблюдать технику безопасности на рабочем месте.

Для повышения уровня подготовки и обеспечения усвоения знаний, умений и навыков студентами необходимо: контролировать посещаемость и организовывать отработку пропущенных занятий; стимулировать самостоятельную работу; использовать формы, методы и приемы активизации деятельности студентов, активные и интерактивные формы проведения занятий. Рекомендуется приглашать специалистов – производителей и организовывать мастер-классы. Основные преимущества этого метода обучения – это сочетание короткой теоретической части и индивидуальной работы, направленной на приобретение и закрепление практических знаний и навыков.

Программу разработали:

Грикшас С.А., док. с.-х. наук, профессор

Корневская П.А., канд. биол. наук, доцент



Two handwritten signatures in blue ink are positioned above two horizontal lines. The top signature is a stylized 'S.A.' and the bottom signature is a stylized 'P.A.'.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины Б1.В.01.06 «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности» ОПОП ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства (квалификация выпускника – бакалавр)

Масловским Сергеем Александровичем, доцентом кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», кандидатом сельскохозяйственных наук (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности» ОПОП ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства (бакалавриат), разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре технологии хранения и переработки продуктов животноводства (разработчики – Грикшас Стяпас Антанович, профессор кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, доктор сельскохозяйственных наук; Кореневская Полина Александровна, доцент кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, кандидат биологических наук).

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.

2. Представленная в Программе актуальность учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению – дисциплина относится к вариативной части учебного цикла – Б1.

3. Представленные в Программе цели дисциплины соответствуют требованиям ФГОС направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

4. В соответствии с Программой за дисциплиной «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности» закреплено 2 профессиональных компетенции (4 индикатора). Дисциплина «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.

5. Результаты обучения, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.

6. Общая трудоёмкость дисциплины «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности» составляет 3 зачётные единицы (108 часа).

7. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности» взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и возможность дублирования в содержании отсутствует. Поскольку дисциплина не предусматривает наличие специальных требований к входным знаниям, умениям и компетенциям студента, хотя может являться предшествующей для специальных, в том числе профессиональных дисциплин, использующих знания в области технологии хранения и переработки продукции животноводства в профессиональной деятельности бакалавра по данному направлению подготовки.

8. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемые при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.

9. Программа дисциплины «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности» предполагает 8 занятий в интерактивной форме.

10. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

11. Представленные и описанные в Программе формы текущей оценки знаний (опрос в форме обсуждения отдельных вопросов, участие в учебно-производственных процессах (в профессиональной области) и аудиторных заданиях - работа с литературными источниками, нормативно-технической документацией), соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме зачета с оценкой, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины вариативной части учебного цикла – Б1 ФГОС направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

12. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

13. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 3 источника, дополнительной литературой – 3 наименования, периодическими изданиями, некоторые со ссылкой на электронные ресурсы, Интернет-ресурсы – 10 источников и соответствует требованиям ФГОС направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

14. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности» и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

15. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности».

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности» ОПОП ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства (квалификация выпускника – бакалавр), разработанная профессором кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, доктором сельскохозяйственных наук Грикшасом Стяпасом Антановичем; доцентом кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, кандидатом биологических наук Корневской Полиной Александровной, соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Масловский С.А., доцент кафедры технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции
ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», кандидат с.-х. наук



«30» августа 2022 г.