

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП


Удалова О.В.

«04» апреля 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о.заведующий кафедрой агротехнологий


А.С.Бабакова

«04» апреля 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Законодательные акты в пищевой перерабатывающей промышленности»

Составитель(и)	Цымбал О.Н. , доцент, к.б.н., доцент кафедры агротехнологий, Авдеева С.Т. , ассистент кафедры агротехнологий
Согласовано с работодателями:	Старова О.В. , главный технолог ООО «Вкусный продукт»; Нуртазаев Е.Б. , директор ООО ПКФ «Астсырпром» ИП Нуртазаев Е.Б.
Направление подготовки / специальность	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль) / специализация ОПОП	"Организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки"
Квалификация (степень)	бакалавр
Форма обучения	очная, заочная
Год приёма	2024
Курс	4 (по очной форме) 5 (по заочной форме)
Семестр	8 (по очной форме) 9 (по заочной форме)

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Целями освоения дисциплины (модуля) «Законодательные акты в пищевой перерабатывающей промышленности» являются подготовка студентов к решению профессиональных задач в области технического регулирования на основе изучения основных нормативных правовых актов, действующих в пищевой отрасли на современном этапе ее развития: федеральных законов, национальных технических регламентов, регламентов Таможенного союза.

1.2. Задачи освоения дисциплины (модуля):

- раскрыть вопросы правового регулирования в области установления обязательных требований к продукции и процессам ее производства;
- познакомить студента с современной концепцией развития национальной системы стандартизации, методами оценки соответствия, с концепцией формирования единой системы аккредитации;
- дать студенту представление об актуальных проблемах в области технического регулирования, стандартизации и подтверждении соответствия;
- показать специфику проведения государственного контроля и надзора;
- рассмотреть концепцию формирования национальной системы аккредитации в области технического регулирования в РФ и ТС.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОПОП

2.1. Учебная дисциплина (модуль) «Законодательные акты в пищевой перерабатывающей промышленности» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений и осваивается в **8 семестре** (по очной форме) и **9 семестре** (по заочной форме).

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы следующие знания, умения, навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами (модулями):

- Оценка качества сельскохозяйственного сырья;
- Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки;
- Контроль и безопасность сельскохозяйственного сырья.

Знания:

- основных понятий разработки нормативной документации на продукцию из животного сырья.

Умения:

- мотивировать сотрудников на разработку нормативной документации на продукцию из животного сырья;

Навыки:

- управления при наличии документации на продукцию из животного сырья.

2.3. Последующие учебные дисциплины (модули) и (или) практики, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной (модулем): преддипломная и производственная практика и для написания выпускной квалификационной работы.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению

подготовки / специальности:

в) профессиональной **(ПК-3)**.

ПК-3 - Формирование знаний, умений и навыков по оценке качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции ¹	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
ПК-3 - Формирование знаний, умений и навыков по оценке качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	ПК-3.1. Владеет микробиологическими методиками определения качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	Микробиологические методиками определения качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	микробиологическими методами определять качество сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	навыками микробиологических методик определения качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.
	ПК-3.2. Владеет приемами комплексной оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	приемы комплексной оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	проводить комплексную оценку качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	навыками комплексной оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.
	ПК-3.3. Способен проводить мониторинг качества на перерабатывающих сельскохозяйственных предприятиях.	основы мониторинг качества на перерабатывающих сельскохозяйственных предприятиях.	проводить мониторинг качества на перерабатывающих сельскохозяйственных предприятиях.	навыками проведения мониторинга качества на перерабатывающих сельскохозяйственных предприятиях.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет **2 зачетные единицы (72 часа)**.

Трудоемкость отдельных видов учебной работы студентов очной и заочной форм обучения приведена в таблице 2.1.

Таблица 2.1. Трудоемкость отдельных видов учебной работы по формам обучения

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения	для заочной формы обучения
Объем дисциплины в зачетных единицах	2	2
Объем дисциплины в академических часах	72	72
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):	25,25	15,25
- занятия лекционного типа, в том числе:	12	6
- практическая подготовка (если предусмотрена)		
- занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе:	12	8
- практическая подготовка (если предусмотрена)		
Самостоятельная работа обучающихся (час.)	46,75	56,75
- в ходе подготовки и защиты курсовой работы		
- консультация (предэкзаменационная)	1	1
- промежуточная аттестация по дисциплине	0,25	0,25
Форма промежуточной аттестации обучающегося (зачет/экзамен), семестр (ы)	экзамен – 8 семестр	экзамен – 9 семестр

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий и самостоятельной работы, для каждой формы обучения представлено в таблице 2.2.

Таблица 2.2. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.						КР / КП	СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации
	Л		ПЗ		ЛР					
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Семестр 8.										
Тема 1. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство в сфере производства продукции из мяса и молока.	2		2					7	11	Коллоквиум
Тема 2. Гигиеническая характеристика основных нутриентов мясного и молочного сырья, продуктов их переработки и факторов, влияющих на их качество и безопасность. Микробиологические критерии безопасности мясных и молочных продуктов.	2		2					7	11	Доклад, сообщение

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Тема 3. Гигиеническая экспертиза продуктов из мяса и молока. Основные идентификационные признаки продукции из мяса и молока.	2		2					7	11	Собеседование
Тема 4. Острые кишечные инфекции, пищевые отравления, глистные заболевания и меры их профилактики.	2		2					7	11	Доклад, сообщение
Тема 5. Санитарно-гигиенические требования к проектированию и содержанию предприятий по производству продуктов из мяса и молока.	2		2					6	10	Реферат
Тема 6. Гигиенические основы текущего санитарного надзора за производством продукции из мяса и молока.	1		1					6	8	Собеседование
Тема 7. Превентивные меры для предприятий мясной и молочной промышленности, осуществление программы предварительных требований на практике. Продовольственная безопасность в РФ. Закон РФ «О защите прав потребителей».	1		1					6,75	8,75	Контрольная работа
Консультации									1	
Контроль промежуточной аттестации									0,25	Экзамен
ИТОГО за семестр:	12		12					46,75	72	
Итого за весь период	12		12					76,75	72	

для заочной формы обучения

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Семестр 9.										
Тема 1. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое	1		1					9	11	Коллоквиум

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
законодательство в сфере производства продукции из мяса и молока.										
Тема 2. Гигиеническая характеристика основных нутриентов мясного и молочного сырья, продуктов их переработки и факторов, влияющих на их качество и безопасность. Микробиологические критерии безопасности мясных и молочных продуктов.	1		1					9	11	Доклад, сообщение
Тема 3. Гигиеническая экспертиза продуктов из мяса и молока. Основные идентификационные признаки продукции из мяса и молока.	1		1					9	11	Собеседование
Тема 4. Острые кишечные инфекции, пищевые отравления, глистные заболевания и меры их профилактики.	1		1					9	11	Доклад, сообщение
Тема 5. Санитарно- гигиенические требования к проектированию и содержанию предприятий по производству продуктов из мяса и молока.	1		1					8	10	Реферат
Тема 6. Гигиенические основы текущего санитарного надзора за производством продукции из мяса и молока.	1		1					6	8	Собеседование
Тема 7. Превентивные меры для предприятий мясной и молочной промышленности, осуществление программы предварительных требований на практике. Продовольственная безопасность в РФ. Закон РФ «О защите прав потребителей».			2					6,75	8,75	Контрольная работа
Консультации									1	
Контроль промежуточной аттестации									0,25	Экзамен
ИТОГО за семестр:	6		8					56,75	72	
Итого за весь период	6		8					56,75	72	

Примечание: Л – лекция; ПЗ – практическое занятие, семинар; ЛР – лабораторная работа; ПП – практическая подготовка; КР / КП – курсовая работа / курсовой проект; СР – самостоятельная работа

Таблица 3. Матрица соотношения разделов, тем учебной дисциплины (модуля) и формируемых компетенций

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции	Общее количество компетенций
		ПК-3	
Тема 1. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство в сфере производства продукции из мяса и молока.	11	+	1
Тема 2. Гигиеническая характеристика основных нутриентов мясного и молочного сырья, продуктов их переработки и факторов, влияющих на их качество и безопасность. Микробиологические критерии безопасности мясных и молочных продуктов.	11	+	1
Тема 3. Гигиеническая экспертиза продуктов из мяса и молока. Основные идентификационные признаки продукции из мяса и молока.	11	+	1
Тема 4. Острые кишечные инфекции, пищевые отравления, глистные заболевания и меры их профилактики.	11	+	1
Тема 5. Санитарно-гигиенические требования к проектированию и содержанию предприятий по производству продуктов из мяса и молока.	10	+	1

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции	Общее количество компетенций
		ПК-3	
Тема 6. Гигиенические основы текущего санитарного надзора за производством продукции из мяса и молока.	8	+	1
Тема 7. Превентивные меры для предприятий мясной и молочной промышленности, осуществление программы предварительных требований на практике. Продовольственная безопасность в РФ. Закон РФ «О защите прав потребителей».	8,75	+	1
Итого	72		

Краткое содержание каждой темы дисциплины (модуля)

Тема 1. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство в сфере производства продукции из мяса и молока

История возникновения и развития отечественной гигиены как науки, изучающей влияние разнообразных факторов окружающей среды и производственной деятельности на здоровье человека, его работоспособность, продолжительность жизни; ее раздела - трофогигиены, занимающейся изучением проблем рационального питания, разработкой научно-обоснованных норм питания человека, способов кулинарной обработки, хранения, перевозки реализации продуктов питания, а также санитарии как практической деятельности, направленной на обеспечение выполнения нормативных требований на предприятиях пищевой промышленности всех видов и форм собственности. Система государственного регулирования, контроля качества и безопасности в сфере производства продуктов питания. Организация контроля и надзора за качеством и безопасностью продовольственного сырья и продуктов питания. Характеристика нормативно-правовой базы правового регулирования продовольственной безопасности. НД, регламентирующие требования качества, безопасности и пищевой ценности сырья, и продуктов из мяса и молока.

Тема 2. Гигиеническая характеристика основных нутриентов мясного и молочного сырья, продуктов их переработки и факторов, влияющих на их качество и безопасность. Микробиологические критерии безопасности мясных и молочных продуктов

Общая характеристика нутриентов мяса и молока и продуктов питания на его основе. Природные компоненты, их положительное и отрицательное влияние на организм человека. Чужеродные компоненты продуктов из водного сырья химической и биологической природы. Пути контаминации продуктов из водного сырья чужеродными компонентами. Основные группы микроорганизмов, подлежащие контролю, при оценке безопасности сырьевой базы и готовой продукции из мяса и молока. Выбор методик, применимых для производственного и лабораторного контроля продукции по показателям микробиологической безопасности. Критерии безопасности пищевых продуктов и принципы гигиенического нормирования.

Тема 3. Гигиеническая экспертиза продуктов из мяса и молока. Основные идентификационные признаки продукции из мяса и молока

Виды экспертиз. Причины, цели и задачи санитарно-гигиенической экспертизы мясного и молочного сырья и продуктов на его основе. Составление акта гигиенической экспертизы. Проведение лабораторных исследований, оформление результатов и заключения по ним. Методология идентификации продуктов из мяса и молока по основным признакам. Обоснованный выбор показателей для проведения процедуры идентификации.

Тема 4. Острые кишечные инфекции, пищевые отравления, глистные заболевания и меры их профилактики

Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления немикробного происхождения продуктами из водного сырья, причины, симптомы, меры предупреждения. Пищевые отравления микробного происхождения, причины, меры предупреждения. Пищевые инфекции, инфекционные болезни. Источники, пути распространения инфекции и профилактика. Общие кишечные инфекции, зоозные болезни, болезни, передаваемые через дыхательные пути и поврежденные кровеносные сосуды людей, работающих на производстве. Мясное сырье как источник гельминтозов, их характеристика, меры профилактики.

Тема 5. Санитарно-гигиенические требования к проектированию и содержанию предприятий по производству продуктов из мяса и молока

Задачи санитарного надзора на этапе проектирования предприятий по производству продуктов из мясного и молочного сырья, строительства, ввода в эксплуатацию, реконструкции. Основные этапы государственного санитарного надзора за проектированием и строительством предприятий. Требования к составу производственных, складских, бытовых, административных помещений, их планировке, оборудованию, водообеспечению, канализации.

Тема 6. Гигиенические основы текущего санитарного надзора за производством продукции из мяса и молока

Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приему и хранению мясного и молочного сырья. Санитарно-гигиенические требования к производству продукции из мяса и молока в ассортименте. Санитарно-гигиенические требования к питьевой воде, вспомогательным материалам.

Тема 7. Превентивные меры для предприятий мясной и молочной промышленности, осуществление программы предварительных требований на практике

Требования к санитарному содержанию предприятий. Моющим, дезинфицирующим средствам. Дезинсекция и дератизация на предприятиях мясной и молочной промышленности. Медицинское обследование работников пищевых предприятий, требования к личной гигиене персонала. Обязанности и ответственность администрации за соблюдением санитарных норм и правил на предприятиях пищевой промышленности.

Продовольственная безопасность в РФ. Закон РФ «О защите прав потребителей».

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине (модулю)

Лекционные занятия сопровождаются показом презентаций, фото- и видеоматериалов. Практические занятия предусматривают изучение студентами макетов и натуральных образцов сельскохозяйственных машин, проведение расчетов и настройки сельскохозяйственных машин и оборудования на заданные режимы работы.

5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся

для очной формы обучения

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
<p>Тема 1. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство в сфере производства продукции из мяса и молока.</p> <p>1. История возникновения и развития отечественной гигиены как науки, изучающей влияние разнообразных факторов окружающей среды и производственной деятельности на здоровье человека, его работоспособность, продолжительность жизни; ее раздела - трофогигиены, занимающейся изучением проблем рационального питания, разработкой научно-обоснованных норм питания человека, способов кулинарной обработки, хранения, перевозки реализации продуктов питания, а также санитарии как практической деятельности, направленной на обеспечение выполнения нормативных требований на предприятиях пищевой промышленности всех видов и форм собственности.</p> <p>2. Система государственного регулирования, контроля качества и безопасности в сфере производства продуктов питания.</p> <p>3. Организация контроля и надзора за качеством и безопасностью продовольственного сырья и продуктов питания.</p> <p>4. Характеристика нормативно-правовой базы правового регулирования продовольственной безопасности. НД, регламентирующие требования качества, безопасности и пищевой ценности сырья, и продуктов из мяса и молока.</p>	7	<p>Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка к собеседованию</p>
<p>Тема 2. Гигиеническая характеристика основных нутриентов мясного и молочного сырья, продуктов их переработки и факторов, влияющих на их качество и безопасность. Микробиологические критерии безопасности мясных и молочных продуктов.</p> <p>1. Общая характеристика нутриентов мяса и молока и продуктов питания на его основе.</p> <p>2. Природные компоненты, их положительное и отрицательное влияние на организм человека.</p>	7	<p>Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка к докладу, сообщению.</p>

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
<p>Тема 1. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство в сфере производства продукции из мяса и молока.</p> <p>1. История возникновения и развития отечественной гигиены как науки, изучающей влияние разнообразных факторов окружающей среды и производственной деятельности на здоровье человека, его работоспособность, продолжительность жизни; ее раздела - трофогигиены, занимающейся изучением проблем рационального питания, разработкой научно-обоснованных норм питания человека, способов кулинарной обработки, хранения, перевозки реализации продуктов питания, а также санитарии как практической деятельности, направленной на обеспечение выполнения нормативных требований на предприятиях пищевой промышленности всех видов и форм собственности.</p> <p>2. Система государственного регулирования, контроля качества и безопасности в сфере производства продуктов питания.</p> <p>3. Организация контроля и надзора за качеством и безопасностью продовольственного сырья и продуктов питания.</p> <p>4. Характеристика нормативно-правовой базы правового регулирования продовольственной безопасности. НД, регламентирующие требования качества, безопасности и пищевой ценности сырья, и продуктов из мяса и молока.</p>	7	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка к собеседованию
<p>3. Чужеродные компоненты продуктов из водного сырья химической и биологической природы.</p> <p>4. Пути контаминации продуктов из водного сырья чужеродными компонентами.</p> <p>5. Основные группы микроорганизмов, подлежащие контролю, при оценке безопасности сырьевой базы и готовой продукции из мяса и молока.</p> <p>6. Выбор методик, применимых для производственного и лабораторного контроля продукции по показателям микробиологической безопасности.</p>		

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
<p>Тема 1. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство в сфере производства продукции из мяса и молока.</p> <p>1. История возникновения и развития отечественной гигиены как науки, изучающей влияние разнообразных факторов окружающей среды и производственной деятельности на здоровье человека, его работоспособность, продолжительность жизни; ее раздела - трофогигиены, занимающейся изучением проблем рационального питания, разработкой научно-обоснованных норм питания человека, способов кулинарной обработки, хранения, перевозки реализации продуктов питания, а также санитарии как практической деятельности, направленной на обеспечение выполнения нормативных требований на предприятиях пищевой промышленности всех видов и форм собственности.</p> <p>2. Система государственного регулирования, контроля качества и безопасности в сфере производства продуктов питания.</p> <p>3. Организация контроля и надзора за качеством и безопасностью продовольственного сырья и продуктов питания.</p> <p>4. Характеристика нормативно-правовой базы правового регулирования продовольственной безопасности. НД, регламентирующие требования качества, безопасности и пищевой ценности сырья, и продуктов из мяса и молока.</p>	7	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка к собеседованию
<p>7.Критерии безопасности пищевых продуктов и принципы гигиенического нормирования.</p>		
<p>Тема 3. Гигиеническая экспертиза продуктов из мяса и молока. Основные идентификационные признаки продукции из мяса и молока.</p> <p>1. Виды экспертиз.</p> <p>2. Причины, цели и задачи санитарно-гигиенической экспертизы мясного и молочного сырья и продуктов на его основе.</p>	7	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка к собеседованию.

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
<p>Тема 1. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство в сфере производства продукции из мяса и молока.</p> <p>1. История возникновения и развития отечественной гигиены как науки, изучающей влияние разнообразных факторов окружающей среды и производственной деятельности на здоровье человека, его работоспособность, продолжительность жизни; ее раздела - трофогигиены, занимающейся изучением проблем рационального питания, разработкой научно-обоснованных норм питания человека, способов кулинарной обработки, хранения, перевозки реализации продуктов питания, а также санитарии как практической деятельности, направленной на обеспечение выполнения нормативных требований на предприятиях пищевой промышленности всех видов и форм собственности.</p> <p>2. Система государственного регулирования, контроля качества и безопасности в сфере производства продуктов питания.</p> <p>3. Организация контроля и надзора за качеством и безопасностью продовольственного сырья и продуктов питания.</p> <p>4. Характеристика нормативно-правовой базы правового регулирования продовольственной безопасности. НД, регламентирующие требования качества, безопасности и пищевой ценности сырья, и продуктов из мяса и молока.</p>	7	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка к собеседованию
<p>3. Составление акта гигиенической экспертизы.</p> <p>4. Проведение лабораторных исследований, оформление результатов и заключения по ним.</p> <p>5. Методология идентификации продуктов из мяса и молока по основным признакам.</p> <p>6. Обоснованный выбор показателей для проведения процедуры идентификации.</p>		
<p>Тема 4. Острые кишечные инфекции, пищевые отравления, глистные заболевания и меры их профилактики.</p> <p>1. Классификация пищевых отравлений.</p>	7	Изучение и конспектирование учебной литературы Подготовка к докладу, сообщению.

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
<p>Тема 1. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство в сфере производства продукции из мяса и молока.</p> <p>1. История возникновения и развития отечественной гигиены как науки, изучающей влияние разнообразных факторов окружающей среды и производственной деятельности на здоровье человека, его работоспособность, продолжительность жизни; ее раздела - трофогигиены, занимающейся изучением проблем рационального питания, разработкой научно-обоснованных норм питания человека, способов кулинарной обработки, хранения, перевозки реализации продуктов питания, а также санитарии как практической деятельности, направленной на обеспечение выполнения нормативных требований на предприятиях пищевой промышленности всех видов и форм собственности.</p> <p>2. Система государственного регулирования, контроля качества и безопасности в сфере производства продуктов питания.</p> <p>3. Организация контроля и надзора за качеством и безопасностью продовольственного сырья и продуктов питания.</p> <p>4. Характеристика нормативно-правовой базы правового регулирования продовольственной безопасности. НД, регламентирующие требования качества, безопасности и пищевой ценности сырья, и продуктов из мяса и молока.</p>	7	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка к собеседованию
<p>2. Пищевые отравления немикробного происхождения продуктами из водного сырья, причины, симптомы, меры предупреждения.</p> <p>3. Пищевые отравления микробного происхождения, причины, меры предупреждения.</p> <p>4. Пищевые инфекции, инфекционные болезни.</p> <p>5. Источники, пути распространения инфекции и профилактика.</p> <p>6. Общие кишечные инфекции, зоозные болезни, болезни, передаваемые через дыхательные пути и поврежденные</p>		

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
<p>Тема 1. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство в сфере производства продукции из мяса и молока.</p> <p>1. История возникновения и развития отечественной гигиены как науки, изучающей влияние разнообразных факторов окружающей среды и производственной деятельности на здоровье человека, его работоспособность, продолжительность жизни; ее раздела - трофогигиены, занимающейся изучением проблем рационального питания, разработкой научно-обоснованных норм питания человека, способов кулинарной обработки, хранения, перевозки реализации продуктов питания, а также санитарии как практической деятельности, направленной на обеспечение выполнения нормативных требований на предприятиях пищевой промышленности всех видов и форм собственности.</p> <p>2. Система государственного регулирования, контроля качества и безопасности в сфере производства продуктов питания.</p> <p>3. Организация контроля и надзора за качеством и безопасностью продовольственного сырья и продуктов питания.</p> <p>4. Характеристика нормативно-правовой базы правового регулирования продовольственной безопасности. НД, регламентирующие требования качества, безопасности и пищевой ценности сырья, и продуктов из мяса и молока.</p>	7	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка к собеседованию
<p>кровеносные сосуды людей, работающих на производстве.</p> <p>7. Мясное сырье как источник гельминтозов, их характеристика, меры профилактики.</p>		
<p>Тема 5. Санитарно-гигиенические требования к проектированию и содержанию предприятий по производству продуктов из мяса и молока.</p> <p>1. Задачи санитарного надзора на этапе проектирования предприятий по производству продуктов из мясного и</p>	6	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка реферата.

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
<p>Тема 1. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство в сфере производства продукции из мяса и молока.</p> <p>1. История возникновения и развития отечественной гигиены как науки, изучающей влияние разнообразных факторов окружающей среды и производственной деятельности на здоровье человека, его работоспособность, продолжительность жизни; ее раздела - трофогигиены, занимающейся изучением проблем рационального питания, разработкой научно-обоснованных норм питания человека, способов кулинарной обработки, хранения, перевозки реализации продуктов питания, а также санитарии как практической деятельности, направленной на обеспечение выполнения нормативных требований на предприятиях пищевой промышленности всех видов и форм собственности.</p> <p>2. Система государственного регулирования, контроля качества и безопасности в сфере производства продуктов питания.</p> <p>3. Организация контроля и надзора за качеством и безопасностью продовольственного сырья и продуктов питания.</p> <p>4. Характеристика нормативно-правовой базы правового регулирования продовольственной безопасности. НД, регламентирующие требования качества, безопасности и пищевой ценности сырья, и продуктов из мяса и молока.</p>	7	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка к собеседованию
<p>молочного сырья, строительства, ввода в эксплуатацию, реконструкции.</p> <p>2. Основные этапы государственного санитарного надзора за проектированием и строительством предприятий.</p> <p>3. Требования к составу производственных, складских, бытовых, административных помещений, их планировке, оборудованию, водообеспечению, канализации.</p>		
<p>Тема 6. Гигиенические основы текущего санитарного надзора за производством продукции из мяса и молока.</p>	6	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка к собеседованию.

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
<p>Тема 1. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство в сфере производства продукции из мяса и молока.</p> <p>1. История возникновения и развития отечественной гигиены как науки, изучающей влияние разнообразных факторов окружающей среды и производственной деятельности на здоровье человека, его работоспособность, продолжительность жизни; ее раздела - трофогигиены, занимающейся изучением проблем рационального питания, разработкой научно-обоснованных норм питания человека, способов кулинарной обработки, хранения, перевозки реализации продуктов питания, а также санитарии как практической деятельности, направленной на обеспечение выполнения нормативных требований на предприятиях пищевой промышленности всех видов и форм собственности.</p> <p>2. Система государственного регулирования, контроля качества и безопасности в сфере производства продуктов питания.</p> <p>3. Организация контроля и надзора за качеством и безопасностью продовольственного сырья и продуктов питания.</p> <p>4. Характеристика нормативно-правовой базы правового регулирования продовольственной безопасности. НД, регламентирующие требования качества, безопасности и пищевой ценности сырья, и продуктов из мяса и молока.</p>	7	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка к собеседованию
<p>1. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приему и хранению мясного и молочного сырья.</p> <p>2. Санитарно-гигиенические требования к производству продукции из мяса и молока в ассортименте.</p> <p>3. Санитарно-гигиенические требования к питьевой воде, вспомогательным материалам.</p>		
<p>Тема 7. Превентивные меры для предприятий мясной и молочной промышленности, осуществление программы предварительных требований на практике. Продовольственная безопасность</p>	6,75	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка к контрольной работе.

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
<p>Тема 1. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство в сфере производства продукции из мяса и молока.</p> <p>1. История возникновения и развития отечественной гигиены как науки, изучающей влияние разнообразных факторов окружающей среды и производственной деятельности на здоровье человека, его работоспособность, продолжительность жизни; ее раздела - трофогигиены, занимающейся изучением проблем рационального питания, разработкой научно-обоснованных норм питания человека, способов кулинарной обработки, хранения, перевозки реализации продуктов питания, а также санитарии как практической деятельности, направленной на обеспечение выполнения нормативных требований на предприятиях пищевой промышленности всех видов и форм собственности.</p> <p>2. Система государственного регулирования, контроля качества и безопасности в сфере производства продуктов питания.</p> <p>3. Организация контроля и надзора за качеством и безопасностью продовольственного сырья и продуктов питания.</p> <p>4. Характеристика нормативно-правовой базы правового регулирования продовольственной безопасности. НД, регламентирующие требования качества, безопасности и пищевой ценности сырья, и продуктов из мяса и молока.</p>	7	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка к собеседованию
<p>в РФ. Закон РФ «О защите прав потребителей».</p> <p>1. Требования к санитарному содержанию предприятий. Моющим, дезинфицирующим средствам.</p> <p>2. Дезинсекция и дератизация на предприятиях мясной и молочной промышленности.</p> <p>3. Медицинское обследование работников пищевых предприятий, требования к личной гигиене персонала. 4. Обязанности и ответственность администрации за</p>		

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
<p>Тема 1. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство в сфере производства продукции из мяса и молока.</p> <p>1. История возникновения и развития отечественной гигиены как науки, изучающей влияние разнообразных факторов окружающей среды и производственной деятельности на здоровье человека, его работоспособность, продолжительность жизни; ее раздела - трофогигиены, занимающейся изучением проблем рационального питания, разработкой научно-обоснованных норм питания человека, способов кулинарной обработки, хранения, перевозки реализации продуктов питания, а также санитарии как практической деятельности, направленной на обеспечение выполнения нормативных требований на предприятиях пищевой промышленности всех видов и форм собственности.</p> <p>2. Система государственного регулирования, контроля качества и безопасности в сфере производства продуктов питания.</p> <p>3. Организация контроля и надзора за качеством и безопасностью продовольственного сырья и продуктов питания.</p> <p>4. Характеристика нормативно-правовой базы правового регулирования продовольственной безопасности. НД, регламентирующие требования качества, безопасности и пищевой ценности сырья, и продуктов из мяса и молока.</p>	7	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка к собеседованию
соблюдением санитарных норм и правил на предприятиях пищевой промышленности.		

для заочной формы обучения

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
<p>Тема 1. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство в сфере производства продукции из мяса и молока.</p> <p>1. История возникновения и развития отечественной гигиены как науки, изучающей влияние разнообразных факторов окружающей среды и производственной деятельности на здоровье человека, его работоспособность, продолжительность жизни; ее раздела - трофогигиены, занимающейся изучением проблем рационального питания, разработкой научно-обоснованных норм питания человека, способов кулинарной обработки, хранения, перевозки реализации продуктов питания, а также санитарии как практической деятельности, направленной на обеспечение выполнения нормативных требований на предприятиях пищевой промышленности всех видов и форм собственности.</p> <p>2. Система государственного регулирования, контроля качества и безопасности в сфере производства продуктов питания.</p> <p>3. Организация контроля и надзора за качеством и безопасностью продовольственного сырья и продуктов питания.</p> <p>4. Характеристика нормативно-правовой базы правового регулирования продовольственной безопасности. НД, регламентирующие требования качества, безопасности и пищевой ценности сырья, и продуктов из мяса и молока.</p>	9	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка к собеседованию
<p>Тема 2. Гигиеническая характеристика основных нутриентов мясного и молочного сырья, продуктов их переработки и факторов, влияющих на их качество и безопасность. Микробиологические критерии безопасности мясных и молочных продуктов.</p> <p>1. Общая характеристика нутриентов мяса и молока и продуктов питания на его основе.</p> <p>2. Природные компоненты, их положительное и отрицательное влияние на организм человека.</p>	9	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка к докладу, сообщению.

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
<p>Тема 1. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство в сфере производства продукции из мяса и молока.</p> <p>1. История возникновения и развития отечественной гигиены как науки, изучающей влияние разнообразных факторов окружающей среды и производственной деятельности на здоровье человека, его работоспособность, продолжительность жизни; ее раздела - трофогигиены, занимающейся изучением проблем рационального питания, разработкой научно-обоснованных норм питания человека, способов кулинарной обработки, хранения, перевозки реализации продуктов питания, а также санитарии как практической деятельности, направленной на обеспечение выполнения нормативных требований на предприятиях пищевой промышленности всех видов и форм собственности.</p> <p>2. Система государственного регулирования, контроля качества и безопасности в сфере производства продуктов питания.</p> <p>3. Организация контроля и надзора за качеством и безопасностью продовольственного сырья и продуктов питания.</p> <p>4. Характеристика нормативно-правовой базы правового регулирования продовольственной безопасности. НД, регламентирующие требования качества, безопасности и пищевой ценности сырья, и продуктов из мяса и молока.</p>	9	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка к собеседованию
<p>3. Чужеродные компоненты продуктов из водного сырья химической и биологической природы.</p> <p>4. Пути контаминации продуктов из водного сырья чужеродными компонентами.</p> <p>5. Основные группы микроорганизмов, подлежащие контролю, при оценке безопасности сырьевой базы и готовой продукции из мяса и молока.</p> <p>6. Выбор методик, применимых для производственного и лабораторного контроля продукции по показателям микробиологической безопасности.</p>		

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
<p>Тема 1. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство в сфере производства продукции из мяса и молока.</p> <p>1. История возникновения и развития отечественной гигиены как науки, изучающей влияние разнообразных факторов окружающей среды и производственной деятельности на здоровье человека, его работоспособность, продолжительность жизни; ее раздела - трофогигиены, занимающейся изучением проблем рационального питания, разработкой научно-обоснованных норм питания человека, способов кулинарной обработки, хранения, перевозки реализации продуктов питания, а также санитарии как практической деятельности, направленной на обеспечение выполнения нормативных требований на предприятиях пищевой промышленности всех видов и форм собственности.</p> <p>2. Система государственного регулирования, контроля качества и безопасности в сфере производства продуктов питания.</p> <p>3. Организация контроля и надзора за качеством и безопасностью продовольственного сырья и продуктов питания.</p> <p>4. Характеристика нормативно-правовой базы правового регулирования продовольственной безопасности. НД, регламентирующие требования качества, безопасности и пищевой ценности сырья, и продуктов из мяса и молока.</p>	9	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка к собеседованию
7. Критерии безопасности пищевых продуктов и принципы гигиенического нормирования.		
<p>Тема 3. Гигиеническая экспертиза продуктов из мяса и молока. Основные идентификационные признаки продукции из мяса и молока.</p> <p>1. Виды экспертиз.</p> <p>2. Причины, цели и задачи санитарно-гигиенической экспертизы мясного и молочного сырья и продуктов на его основе.</p>	9	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка к собеседованию.

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
<p>Тема 1. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство в сфере производства продукции из мяса и молока.</p> <p>1. История возникновения и развития отечественной гигиены как науки, изучающей влияние разнообразных факторов окружающей среды и производственной деятельности на здоровье человека, его работоспособность, продолжительность жизни; ее раздела - трофогигиены, занимающейся изучением проблем рационального питания, разработкой научно-обоснованных норм питания человека, способов кулинарной обработки, хранения, перевозки реализации продуктов питания, а также санитарии как практической деятельности, направленной на обеспечение выполнения нормативных требований на предприятиях пищевой промышленности всех видов и форм собственности.</p> <p>2. Система государственного регулирования, контроля качества и безопасности в сфере производства продуктов питания.</p> <p>3. Организация контроля и надзора за качеством и безопасностью продовольственного сырья и продуктов питания.</p> <p>4. Характеристика нормативно-правовой базы правового регулирования продовольственной безопасности. НД, регламентирующие требования качества, безопасности и пищевой ценности сырья, и продуктов из мяса и молока.</p>	9	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка к собеседованию
<p>3. Составление акта гигиенической экспертизы.</p> <p>4. Проведение лабораторных исследований, оформление результатов и заключения по ним.</p> <p>5. Методология идентификации продуктов из мяса и молока по основным признакам.</p> <p>6. Обоснованный выбор показателей для проведения процедуры идентификации.</p>		
<p>Тема 4. Острые кишечные инфекции, пищевые отравления, глистные заболевания и меры их профилактики.</p> <p>1. Классификация пищевых отравлений.</p>	9	Изучение и конспектирование учебной литературы Подготовка к докладу, сообщению.

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
<p>Тема 1. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство в сфере производства продукции из мяса и молока.</p> <p>1. История возникновения и развития отечественной гигиены как науки, изучающей влияние разнообразных факторов окружающей среды и производственной деятельности на здоровье человека, его работоспособность, продолжительность жизни; ее раздела - трофогигиены, занимающейся изучением проблем рационального питания, разработкой научно-обоснованных норм питания человека, способов кулинарной обработки, хранения, перевозки реализации продуктов питания, а также санитарии как практической деятельности, направленной на обеспечение выполнения нормативных требований на предприятиях пищевой промышленности всех видов и форм собственности.</p> <p>2. Система государственного регулирования, контроля качества и безопасности в сфере производства продуктов питания.</p> <p>3. Организация контроля и надзора за качеством и безопасностью продовольственного сырья и продуктов питания.</p> <p>4. Характеристика нормативно-правовой базы правового регулирования продовольственной безопасности. НД, регламентирующие требования качества, безопасности и пищевой ценности сырья, и продуктов из мяса и молока.</p>	9	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка к собеседованию
<p>2. Пищевые отравления немикробного происхождения продуктами из водного сырья, причины, симптомы, меры предупреждения.</p> <p>3. Пищевые отравления микробного происхождения, причины, меры предупреждения.</p> <p>4. Пищевые инфекции, инфекционные болезни.</p> <p>5. Источники, пути распространения инфекции и профилактика.</p> <p>6. Общие кишечные инфекции, зоозные болезни, болезни, передаваемые через дыхательные пути и поврежденные</p>		

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
<p>Тема 1. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство в сфере производства продукции из мяса и молока.</p> <p>1. История возникновения и развития отечественной гигиены как науки, изучающей влияние разнообразных факторов окружающей среды и производственной деятельности на здоровье человека, его работоспособность, продолжительность жизни; ее раздела - трофогигиены, занимающейся изучением проблем рационального питания, разработкой научно-обоснованных норм питания человека, способов кулинарной обработки, хранения, перевозки реализации продуктов питания, а также санитарии как практической деятельности, направленной на обеспечение выполнения нормативных требований на предприятиях пищевой промышленности всех видов и форм собственности.</p> <p>2. Система государственного регулирования, контроля качества и безопасности в сфере производства продуктов питания.</p> <p>3. Организация контроля и надзора за качеством и безопасностью продовольственного сырья и продуктов питания.</p> <p>4. Характеристика нормативно-правовой базы правового регулирования продовольственной безопасности. НД, регламентирующие требования качества, безопасности и пищевой ценности сырья, и продуктов из мяса и молока.</p>	9	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка к собеседованию
<p>кровеносные сосуды людей, работающих на производстве.</p> <p>7. Мясное сырье как источник гельминтозов, их характеристика, меры профилактики.</p>		
<p>Тема 5. Санитарно-гигиенические требования к проектированию и содержанию предприятий по производству продуктов из мяса и молока.</p> <p>1. Задачи санитарного надзора на этапе проектирования предприятий по производству продуктов из мясного и</p>	8	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка реферата.

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
<p>Тема 1. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство в сфере производства продукции из мяса и молока.</p> <p>1. История возникновения и развития отечественной гигиены как науки, изучающей влияние разнообразных факторов окружающей среды и производственной деятельности на здоровье человека, его работоспособность, продолжительность жизни; ее раздела - трофогигиены, занимающейся изучением проблем рационального питания, разработкой научно-обоснованных норм питания человека, способов кулинарной обработки, хранения, перевозки реализации продуктов питания, а также санитарии как практической деятельности, направленной на обеспечение выполнения нормативных требований на предприятиях пищевой промышленности всех видов и форм собственности.</p> <p>2. Система государственного регулирования, контроля качества и безопасности в сфере производства продуктов питания.</p> <p>3. Организация контроля и надзора за качеством и безопасностью продовольственного сырья и продуктов питания.</p> <p>4. Характеристика нормативно-правовой базы правового регулирования продовольственной безопасности. НД, регламентирующие требования качества, безопасности и пищевой ценности сырья, и продуктов из мяса и молока.</p>	9	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка к собеседованию
<p>молочного сырья, строительства, ввода в эксплуатацию, реконструкции.</p> <p>2. Основные этапы государственного санитарного надзора за проектированием и строительством предприятий.</p> <p>3. Требования к составу производственных, складских, бытовых, административных помещений, их планировке, оборудованию, водообеспечению, канализации.</p>		
<p>Тема 6. Гигиенические основы текущего санитарного надзора за производством продукции из мяса и молока.</p>	6	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка к собеседованию.

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
<p>Тема 1. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство в сфере производства продукции из мяса и молока.</p> <p>1. История возникновения и развития отечественной гигиены как науки, изучающей влияние разнообразных факторов окружающей среды и производственной деятельности на здоровье человека, его работоспособность, продолжительность жизни; ее раздела - трофогигиены, занимающейся изучением проблем рационального питания, разработкой научно-обоснованных норм питания человека, способов кулинарной обработки, хранения, перевозки реализации продуктов питания, а также санитарии как практической деятельности, направленной на обеспечение выполнения нормативных требований на предприятиях пищевой промышленности всех видов и форм собственности.</p> <p>2. Система государственного регулирования, контроля качества и безопасности в сфере производства продуктов питания.</p> <p>3. Организация контроля и надзора за качеством и безопасностью продовольственного сырья и продуктов питания.</p> <p>4. Характеристика нормативно-правовой базы правового регулирования продовольственной безопасности. НД, регламентирующие требования качества, безопасности и пищевой ценности сырья, и продуктов из мяса и молока.</p>	9	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка к собеседованию
<p>1. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приему и хранению мясного и молочного сырья.</p> <p>2. Санитарно-гигиенические требования к производству продукции из мяса и молока в ассортименте.</p> <p>3. Санитарно-гигиенические требования к питьевой воде, вспомогательным материалам.</p>		
<p>Тема 7. Превентивные меры для предприятий мясной и молочной промышленности, осуществление программы предварительных требований на практике. Продовольственная безопасность</p>	6,75	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка к контрольной работе.

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
<p>Тема 1. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство в сфере производства продукции из мяса и молока.</p> <p>1. История возникновения и развития отечественной гигиены как науки, изучающей влияние разнообразных факторов окружающей среды и производственной деятельности на здоровье человека, его работоспособность, продолжительность жизни; ее раздела - трофогигиены, занимающейся изучением проблем рационального питания, разработкой научно-обоснованных норм питания человека, способов кулинарной обработки, хранения, перевозки реализации продуктов питания, а также санитарии как практической деятельности, направленной на обеспечение выполнения нормативных требований на предприятиях пищевой промышленности всех видов и форм собственности.</p> <p>2. Система государственного регулирования, контроля качества и безопасности в сфере производства продуктов питания.</p> <p>3. Организация контроля и надзора за качеством и безопасностью продовольственного сырья и продуктов питания.</p> <p>4. Характеристика нормативно-правовой базы правового регулирования продовольственной безопасности. НД, регламентирующие требования качества, безопасности и пищевой ценности сырья, и продуктов из мяса и молока.</p>	9	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка к собеседованию
<p>в РФ. Закон РФ «О защите прав потребителей».</p> <p>1. Требования к санитарному содержанию предприятий. Моющим, дезинфицирующим средствам.</p> <p>2. Дезинсекция и дератизация на предприятиях мясной и молочной промышленности.</p> <p>3. Медицинское обследование работников пищевых предприятий, требования к личной гигиене персонала. 4. Обязанности и ответственность администрации за</p>		

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
<p>Тема 1. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство в сфере производства продукции из мяса и молока.</p> <p>1. История возникновения и развития отечественной гигиены как науки, изучающей влияние разнообразных факторов окружающей среды и производственной деятельности на здоровье человека, его работоспособность, продолжительность жизни; ее раздела - трофогигиены, занимающейся изучением проблем рационального питания, разработкой научно-обоснованных норм питания человека, способов кулинарной обработки, хранения, перевозки реализации продуктов питания, а также санитарии как практической деятельности, направленной на обеспечение выполнения нормативных требований на предприятиях пищевой промышленности всех видов и форм собственности.</p> <p>2. Система государственного регулирования, контроля качества и безопасности в сфере производства продуктов питания.</p> <p>3. Организация контроля и надзора за качеством и безопасностью продовольственного сырья и продуктов питания.</p> <p>4. Характеристика нормативно-правовой базы правового регулирования продовольственной безопасности. НД, регламентирующие требования качества, безопасности и пищевой ценности сырья, и продуктов из мяса и молока.</p>	9	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка к собеседованию
соблюдением санитарных норм и правил на предприятиях пищевой промышленности.		

5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины (модуля), выполняемые обучающимися самостоятельно

При выполнении самостоятельной работы предусмотрены следующие виды письменных заданий:

- реферат;
- доклад, сообщение.

5.3.1. Требования к подготовке, содержанию и оформлению доклада, сообщения

Доклад, сообщение подготавливается по заданной теме из числа предложенных для изучаемого раздела/темы дисциплины/модуля.

Для подготовки доклада, сообщения студенту необходимо изучить теоретический материал учебника и дополнительной литературы изучаемого раздела/темы, выполнить собственный анализ предметной области в рамках задания (нормы кормления, показатели питательности кормов или рациона в целом, соответствия рациона физиологическим потребностям животных и т.д.).

Содержание доклада, сообщения должно включать следующие элементы: титульная часть, содержание, введение, основная часть, заключение, использованные источники. В докладе, сообщении должны быть освещены все существенные элементы заданной темы. Объем доклада, сообщения должен соответствовать продолжительности устного выступления 8-10 минут. Текст и иллюстрации должны быть выполнены лично автором доклада, сообщения.

Оформление отчета, сообщения выполняется в формате электронной презентации, соответствующему имеющемуся лицензионному программному обеспечению. Электронная презентация должна отражать все рекомендованные в содержании элементы доклада, сообщения. Рекомендованный объем электронной презентации – 16-20 слайдов. Рекомендовано использовать при оформлении слайда следующие элементы: заголовок слайда, текст, иллюстрации (рисунок, таблица, формула и т.д.). Текстовые и графические элементы должны обеспечивать возможность их адекватного восприятия присутствующими при демонстрации в аудитории с использованием мультимедийной компьютерной техники.

Подготовленный отчет, сообщение представляется на проверку в формате .ppt или .pptx на электронную почту преподавателя.

5.3.2. Требования к подготовке, содержанию и оформлению реферата

Реферат подготавливается по заданной теме из числа предложенных для изучаемого раздела/темы дисциплины/модуля.

Для подготовки реферата студенту необходимо изучить теоретический материал учебника и дополнительной литературы (монографии, научные статьи, диссертации, ГОСТы, ТУ, справочники, патенты) по заданной теме. Следует использовать источники за последние 10 лет.

Содержание реферата должно включать следующие элементы: титульная часть, содержание, введение, основная часть, заключение, использованные источники. В реферате должны быть освещены все существенные элементы заданной темы. Объем реферата должен соответствовать 8-10 листам стандартного текста (14400- 18000 печатных знаков). Текст и иллюстрации в реферате должны быть выполнены лично автором и отвечать требованиям оригинальности. При проверке в системах антиплагиата уровень оригинальности влияет на оценку.

Оформление реферата выполняется в текстовом редакторе по рекомендованным параметрам.

Параметры страницы: поля – по 2 см снизу и сверху, 3 см слева, 1,5 см справа, ориентация – книжная, размер листа – А4.

Параметры абзаца: выравнивание – по ширине, отступ первой строки – 1,25 см, междустрочный интервал – полуторный.

Параметры шрифта: шрифт Times New Roman, обычный, размер – 14.

Таблицы шириной не более 100%, таблицы должны быть пронумерованы (если их более одной) и должны иметь название (указывается сверху таблицы). Таблице должна обязательно предшествовать ссылка на нее в тексте.

Рисунки должны быть встроены в текст статьи, высота рисунка не более 16 см, ширина рисунка – не более 16 см. Рисунки должны быть пронумерованы (если их более одного) и иметь название (указывается под рисунком). Рисунку должна обязательно предшествовать ссылка на него в тексте.

Формулы вставляются в текст в виде объекта Microsoft Equation и должны быть пронумерованы.

Ссылки на литературные источники вставляются в текст номером из списка в квадратных скобках: например, [1].

Список использованных источников необходимо оформлять согласно действующим нормативным требованиям к оформлению библиографических ссылок.

Название файла реферата включает фамилию исполнителя, слово «реферат» и номер темы учебной дисциплины, например, «Иванов_реферат_тема7».

Подготовленный реферат представляется на проверку в PDF-формате на электронную почту преподавателя.

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

6.1. Образовательные технологии

Учебные занятия по дисциплине могут проводиться с применением информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) интерактивном взаимодействии обучающихся и преподавателя в режимах *on-line* и/или *off-line* в формах: видеолекций, лекций-презентаций, видеоконференции, собеседования в режиме чат, форума, чата, выполнения виртуальных практических и/или лабораторных работ и др.

Таблица 5. Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа
Тема 1. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство в сфере производства продукции из мяса и молока.	Интерактивная лекция в форме «мини-лекции».	Собеседование, выполнение практических заданий, анализ конкретных ситуаций	Не предусмотрено
Тема 2. Гигиеническая характеристика основных нутриентов мясного и молочного сырья, продуктов их переработки и факторов, влияющих на их качество и безопасность. Микробиологические критерии безопасности мясных и молочных продуктов.	Лекция	Собеседование, выполнение практических заданий, анализ конкретных ситуаций	Не предусмотрено
Тема 3. Гигиеническая экспертиза продуктов из мяса и молока. Основные идентификационные признаки продукции из мяса и молока.	Лекция	Собеседование, выполнение практических заданий, анализ конкретных ситуаций	Не предусмотрено
Тема 4. Острые кишечные инфекции, пищевые отравления, глистные заболевания и меры их профилактики.	Интерактивная лекция в форме «мини-лекции».	Собеседование, выполнение практических заданий, анализ конкретных ситуаций	Не предусмотрено

Тема 5. Санитарно-гигиенические требования к проектированию и содержанию предприятий по производству продуктов из мяса и молока.	Интерактивная лекция-презентация с использованием вспомогательных средств с обсуждением	Собеседование, выполнение практических заданий, анализ конкретных ситуаций	Не предусмотрено
Тема 6. Гигиенические основы текущего санитарного надзора за производством продукции из мяса и молока.	Лекция	Собеседование, выполнение практических заданий, анализ конкретных ситуаций	Не предусмотрено
Тема 7. Превентивные меры для предприятий мясной и молочной промышленности, осуществление программы предварительных требований на практике. Продовольственная безопасность в РФ. Закон РФ «О защите прав потребителей».	Интерактивная лекция-презентация с использованием вспомогательных средств с обсуждением	Собеседование, выполнение практических заданий, анализ конкретных ситуаций	Не предусмотрено

6.2. Информационные технологии

Информационные технологии, используемые при реализации различных видов учебной и внеучебной работы:

- использование возможностей Интернета в учебном процессе (использование информационного сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление учащихся с оценками и т.д.
- использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронные библиотеки, журналы и т.д.) как источник информации
- использование возможностей электронной почты преподавателя
- использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов.)
- использование виртуальной обучающей среды (LMS Moodle «Электронное образование») или иных информационных систем, сервисов и мессенджеров.

6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

6.3.1. Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда
Mozilla FireFox	Браузер
Microsoft Office 2013, Microsoft Office Project 2013, Microsoft Office Visio 2013	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 10 Professional	Операционная система

Наименование программного обеспечения	Назначение
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
Google Chrome	Браузер
Notepad++	Текстовый редактор
OpenOffice	Пакет офисных программ
Opera	Браузер
Paint .NET	Растровый графический редактор
Scilab	Пакет прикладных математических программ
Microsoft Security Assessment Tool. Режим доступа: http://www.microsoft.com/ru-ru/download/details.aspx?id=12273 (Free) Windows Security Risk Management Guide Tools and Templates. Режим доступа: http://www.microsoft.com/en-us/download/details.aspx?id=6232 (Free)	Программы для информационной безопасности
LibreOffice	Пакет офисных программ.

6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

<p>Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС» http://dlib.eastview.com Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU</p>
<p>Электронные версии периодических изданий, размещённые на сайте информационных ресурсов www.polpred.com</p>
<p>Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARKSQL НПО «Информ-систем» https://library.asu.edu.ru/catalog/</p>
<p>Электронный каталог «Научные журналы АГУ» https://journal.asu.edu.ru/</p>
<p>Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) – сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям знаний. Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек. http://mars.arbicon.ru</p>
<p>Справочная правовая система КонсультантПлюс. Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила. http://www.consultant.ru</p>

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) «**Законодательные акты в пищевой перерабатывающей промышленности**» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин (модулей) и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины (модуля) – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины (модуля), результатов обучения по дисциплине (модулю) и оценочных средств

Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство в сфере производства продукции из мяса и молока.	ПК-3	Вопросы по теме/разделу дисциплины к коллоквиуму
Тема 2. Гигиеническая характеристика основных нутриентов мясного и молочного сырья, продуктов их переработки и факторов, влияющих на их качество и безопасность. Микробиологические критерии безопасности мясных и молочных продуктов.	ПК-3	Темы докладов, сообщений
Тема 3. Гигиеническая экспертиза продуктов из мяса и молока. Основные идентификационные признаки продукции из мяса и молока.	ПК-3	Вопросы по теме/разделу дисциплины для собеседования
Тема 4. Острые кишечные инфекции, пищевые отравления, глистные заболевания и меры их профилактики.	ПК-3	Темы докладов, сообщений
Тема 5. Санитарно-гигиенические требования к проектированию и содержанию предприятий по производству продуктов из мяса и молока.	ПК-3	Темы рефератов
Тема 6. Гигиенические основы текущего санитарного надзора за производством продукции из мяса и молока.	ПК-3	Вопросы по теме/разделу дисциплины для собеседования
Тема 7. Превентивные меры для предприятий мясной и молочной промышленности, осуществление программы предварительных требований на практике.	ПК-3	Комплект контрольных заданий по вариантам

Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Продовольственная безопасность в РФ. Закон РФ «О защите прав потребителей».		

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 7. Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует глубокое знание теоретического материала, умение обоснованно излагать свои мысли по обсуждаемым вопросам, способность полно, правильно и аргументированно отвечать на вопросы, приводить примеры
4 «хорошо»	демонстрирует знание теоретического материала, его последовательное изложение, способность приводить примеры, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует неполное, фрагментарное знание теоретического материала, требующее наводящих вопросов преподавателя, допускает существенные ошибки в его изложении, затрудняется в приведении примеров и формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	демонстрирует существенные пробелы в знании теоретического материала, не способен его изложить и ответить на наводящие вопросы преподавателя, не может привести примеры

Таблица 8. Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы
4 «хорошо»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задания

7.3. Контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения

Вопросы к коллоквиуму по Теме 1. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство в сфере производства продукции из мяса и молока

1. История возникновения и развития отечественной гигиены как науки, изучающей влияние разнообразных факторов окружающей среды и производственной деятельности на здоровье

человека, его работоспособность, продолжительность жизни; ее раздела - трофогигиены, занимающейся изучением проблем рационального питания, разработкой научно-обоснованных норм питания человека, способов кулинарной обработки, хранения, перевозки реализации продуктов питания, а также санитарии как практической деятельности, направленной на обеспечение выполнения нормативных требований на предприятиях пищевой промышленности всех видов и форм собственности.

2. Система государственного регулирования, контроля качества и безопасности в сфере производства продуктов питания.

3. Организация контроля и надзора за качеством и безопасностью продовольственного сырья и продуктов питания.

4. Характеристика нормативно-правовой базы правового регулирования продовольственной безопасности. НД, регламентирующие требования качества, безопасности и пищевой ценности сырья, и продуктов из мяса и молока.

Темы докладов по Теме 2. Гигиеническая характеристика основных нутриентов мясного и молочного сырья, продуктов их переработки и факторов, влияющих на их качество и безопасность. Микробиологические критерии безопасности мясных и молочных продуктов

1. Общая характеристика нутриентов мяса и молока и продуктов питания на его основе.

2. Природные компоненты, их положительное и отрицательное влияние на организм человека.

3. Чужеродные компоненты продуктов из водного сырья химической и биологической природы.

4. Пути контаминации продуктов из водного сырья чужеродными компонентами.

5. Основные группы микроорганизмов, подлежащие контролю, при оценке безопасности сырьевой базы и готовой продукции из мяса и молока.

6. Выбор методик, применимых для производственного и лабораторного контроля продукции по показателям микробиологической безопасности.

7. Критерии безопасности пищевых продуктов и принципы гигиенического нормирования.

Вопросы для собеседования по Теме 3. Гигиеническая экспертиза продуктов из мяса и молока. Основные идентификационные признаки продукции из мяса и молока

1. Виды экспертиз.

2. Причины, цели и задачи санитарно-гигиенической экспертизы мясного и молочного сырья и продуктов на его основе.

3. Составление акта гигиенической экспертизы. 4. Проведение лабораторных исследований, оформление результатов и заключения по ним.

5. Методология идентификации продуктов из мяса и молока по основным признакам.

6. Обоснованный выбор показателей для проведения процедуры идентификации.

Темы докладов по Теме 4. Острые кишечные инфекции, пищевые отравления, глистные заболевания и меры их профилактики

1. Классификация пищевых отравлений.

2. Пищевые отравления немикробного происхождения продуктами из водного сырья, причины, симптомы, меры предупреждения.

3. Пищевые отравления микробного происхождения, причины, меры предупреждения.

4. Пищевые инфекции, инфекционные болезни.

5. Источники, пути распространения инфекции и профилактика.

6. Общие кишечные инфекции, зоозные болезни, болезни, передаваемые через дыхательные пути и поврежденные кровеносные сосуды людей, работающих на производстве.

7. Мясное сырье как источник гельминтозов, их характеристика, меры профилактики.

Темы рефератов по Теме 5. Санитарно-гигиенические требования к проектированию и содержанию предприятий по производству продуктов из мяса и молока

1. Задачи санитарного надзора на этапе проектирования предприятий по производству продуктов из мясного и молочного сырья, строительства, ввода в эксплуатацию, реконструкции.

2. Основные этапы государственного санитарного надзора за проектированием и строительством предприятий.

3. Требование к составу производственных, складских, бытовых, административных помещений, их планировке, оборудованию, водообеспечению, канализации.

Вопросы для собеседования по Теме 6. Гигиенические основы текущего санитарного надзора за производством продукции из мяса и молока

1. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приему и хранению мясного и молочного сырья.

2. Санитарно-гигиенические требования к производству продукции из мяса и молока в ассортименте.

3. Санитарно-гигиенические требования к питьевой воде, вспомогательным материалам.

Комплект контрольных заданий по Теме 7. Превентивные меры для предприятий мясной и молочной промышленности, осуществление программы предварительных требований на практике

1. Требования к санитарному содержанию предприятий, моющим, дезинфицирующим средствам.

2. Дезинсекция и дератизация на предприятиях мясной и молочной промышленности.

3. Медицинское обследование работников пищевых предприятий, требования к личной гигиене персонала.

4. Обязанности и ответственность администрации за соблюдением санитарных норм и правил на предприятиях пищевой промышленности.

7.3.6. Перечень основных вопросов к Экзамену

1. История развития и объекты пищевого законодательства;
2. Классификация документов пищевого законодательства;
3. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов на разных стадиях;
4. Основные направления развития и виды стандартизации;
5. Субъекты и объекты стандартизации;
6. Пищевые добавки продуктов питания;
7. Техническое регулирование (ФЗ «О техническом регулировании от 1 июля 2003 года);
8. Правовые основы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов;
9. Виды стандартов;
10. Аллергены при производстве пищевой продукции. Чем они опасны;
11. Требования Технического регламента Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» к сырому молоку, сырому обезжиренному молоку, сырым сливкам;
12. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов в соответствии с ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 12.01.2000 №29 (с изменениями на 13 июля 2020 года);
13. Требования к маркировке пищевой продукции
14. Характеристика информационных знаков маркировки.
15. ФЗ «О защите прав потребителей» (качество товара, информация о товарах);

16. Санитарно-эпидемиологические требования ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 2 июля 2021 года) к продукции, ввозимой на территорию РФ; Федеральный Закон «Об обеспечении единства измерений» от 26.06.2008 №102 (ред.от 11.06.2021) (требования к стандартным образцам – статья 8; аккредитация в области обеспечения единства измерений – статья 19); формы государственного регулирования в области обеспечения единства измерений – статья 11.

17. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Сан Пин 2.3.2.1078-01 (требования к безопасности мяса охлажденного; яиц и жидких яичных продуктов; овощей; охлажденной рыбы; молока сырого).

Таблица 9. Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
ПК-3 - Формирование знаний, умений и навыков по оценке качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.				
1.	Задание закрытого типа	По каким свойствам классифицируют показатели качества продукции? А) По пищевой ценности Б) По назначению В) По патентно-правовым свойствам	а	2
2.		С какой целью применяют лабораторный метод определения качества продукции? А) Выявление пороков и недостатков Б) Полная и объективная характеристика пищевых продуктов В) Выявление биологической и энергетической ценности	б	2
3.		Под качеством понимается: А) совокупность продукции, обуславливающих её пригодность. Б) одно свойство продукции, удовлетворяющее потребность.	а	2

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		В) определение физико-химических показателей продукции. Г) соблюдение условий технологических процессов.		
4.		К основным задачам государства в области пищевого законодательства относится? А) Создание условий для производства пищевой продукции гарантированного уровня безопасности и качества Б) Создание условий для изготовления новых видов продуктов В) Защита здоровья потребителей и их интересов против мошенничества и фальсификации	а	2
5.		Какие факторы оказывают влияние на качество продукции? А) Микробная обсемененность Б) Наличие патогенных и условно-патогенных микроорганизмов В) Содержание в продуктах загрязнителей химической природы, пищевых аллергенов	б	
6.	Задание открытого типа	Пищевое законодательство- это	Совокупность изданных государственными органами и отдельными ведомствами законов, постановлений, стандартов, инструкций, норм, направленных на обеспечение качества, пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов».	7-10

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
7.		Идентификация - это	Установление соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов или образцу (эталону).	7-10
8.		С какой целью создаются технические комитеты?	Технические комитеты создаются для проведения работ по национальной, межгосударственной, региональной и международной стандартизации в определенной области	7-10
9.		К международным документам пищевого законодательства относятся те, которые издаются международными организациями, осуществляющими деятельность в сфере производства и оборота пищевой продукции:	– международные пищевые стандарты комиссии Codex Alimentarius; – стандарты ИСО; – регламенты Евросоюза; – директивы Евросоюза и др.	7-10
10.		К региональным документам пищевого законодательства, которые используются в России при производстве и обороте пищевых продуктов, относятся?	– технические регламенты Таможенного союза; – Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарноэпидемиологическому надзору (контролю); – Единые ветеринарные правила и др.	7-10

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (модулю) (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины (модуля).

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю)

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется по направлениям:

- опрос студентов на практических занятиях;
- проведение проверочных работ;
- выступление студентов с рефератами, докладами, сообщениями, презентациями и. т. д.
- проверка заданий по самостоятельной работе студентов;

- проведение контрольных точек текущих аттестаций (тест, защита творческого задания и др.).

Все варианты контрольных заданий, проверочных работ, вопросов к аттестации и др. материалов представлены в предыдущем подразделе.

Таблица 10. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине (модулю)

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
Основной блок				
1.	Семинар		15	По расписанию
2.	Реферат		15	По расписанию
3.	Доклад, сообщение		15	
Всего			45	-
Блок бонусов				
4.	Посещение занятий		5	По расписанию
Всего			5	-
Дополнительный блок**				
5.	Экзамен		50	По расписанию
Всего			50	-
ИТОГО			100	-

Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)

Показатель	Балл
Опоздание на занятие	-1
Нарушение учебной дисциплины	-1
Неготовность к занятию	-5
Пропуск занятия без уважительной причины	-2

Таблица 12. Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине (модулю)

Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале	
90–100	5 (отлично)	Зачтено
85–89	4 (хорошо)	
75–84		
70–74		
65–69	3 (удовлетворительно)	
60–64		
Ниже 60	2 (неудовлетворительно)	Не зачтено

При реализации дисциплины (модуля) в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1. Основная литература

1. Личко, Нина Михайловна. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства: доп. М-вом образования в качестве учеб. для студентов вузов. - М.: Юрайт, 2004. - 596 с. - (МСА им. К.А. Тимирязева). - ISBN 5-94879-088-6: 286-00: 286-00.(20 экз.)

2. Никитченко В.Е., Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.Е. Никитченко, И.Г. Серёгин, Д.В. Никитченко. - М.: Издательство РУДН, 2010. - 205 с. - ISBN 978-5-209-03421-6 - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785209034216.html>

3. Позняковский В.М., Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник / В.М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 455 с. (Питание) - ISBN 978-5-94087-777-6 - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940877776.html>

4. Доценко В.А., Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В.А. Доценко - СПб. : ГИОРД, 2013. - 832 с. - ISBN 978-5-98879-153-9 - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791539.html>

8.2. Дополнительная литература

1. Баранников В.Д., Экологическая безопасность сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] / Баранников В.Д., Кириллов Н.К. - М.: КолосС, 2005. - 352 с. (Учебники и учебные пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 5-9532-0251-2 - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5953202512.html>

2. Ториков В.Е., Экологическая безопасность продукции растениеводства [Электронный ресурс] / Ториков В.Е. - Брянск: Из-во Брянского ГАУ, 2012. - 98 с. - ISBN -- - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/IBGAU_023.html

3. Черников В.А., Экологически безопасная продукция [Электронный ресурс] / Черников В. А., Соколов О. А. - М.: КолосС, 2013. - 438 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0610-5 - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953206105.html>

4. Смирнов В.Г., Стандартизация и качество продукции [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В.Г. Смирнов, М.С. Капица, И.Э. Чиркун - Минск: РИПО, 2016. - 302 с. - ISBN 978-985-503-572-6 - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9789855035726.html>

5. Бессонова Л.П., Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]: учебник / Л.П. Бессонова, Л.В. Антипова - СПб.: ГИОРД, 2013. - 592 с. - ISBN 978-5-98879-166-9 - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791669.html>

6. Сахно В.М., Мясо животных (обзор нормативных актов) [Электронный ресурс] / Сахно В.М. - Ставрополь: Изд-во "Энтропос", 2006. - 224 с. - ISBN -- - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/enteropos002.html>

8.3. Интернет-ресурсы, необходимые для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронно-библиотечная система (ЭБС) ООО «Политехресурс» «Консультант студента». Многопрофильный образовательный ресурс «Консультант студента» является электронной библиотечной системой, предоставляющей доступ через сеть Интернет к учебной литературе и дополнительным материалам, приобретенным на основании прямых договоров с правообладателями. Каталог в настоящее время содержит около 15000 наименований. www.studentlibrary.ru. Регистрация с компьютеров АГУ

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Занятия проводятся в зоне CDIO и учебно-производственной лаборатории агропромтехнологий и питания.

Выездные занятия обеспечиваются материально-технической базой предприятий, с которыми заключены договоры о сотрудничестве и прохождении студентами практик.

Рабочая программа дисциплины (модуля) при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. Для инвалидов содержание рабочей программы дисциплины (модуля) может определяться также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

10. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Рабочая программа дисциплины (модуля) при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т. д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую

помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).