


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ИНСТИТУТ АГРОЭКОЛОГИИ – филиал ФГБОУ ВО ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГАУ

УТВЕРЖДАЮ
Декан агрономического факультета

_____ А. А. Калганов
«22» марта 2019 г.

Кафедра «Экологии, агрохимии и защиты растений»

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.06 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА НА ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ

Направление подготовки **35.03.07 Технология производства и переработки**

сельскохозяйственной продукции

Профиль **Технология производства, хранения и переработки**

продукции растениеводства

Уровень высшего образования – **бакалавриат**

Квалификация – **бакалавр**

Форма обучения – **заочная**

Миасское
2019

Рабочая программа дисциплины «Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 17.07.2017 г. № 669 Рабочая программа предназначена для подготовки бакалавра по направлению **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль – Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства.**

Настоящая рабочая программа дисциплины составлена в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) и учитывает особенности обучения при инклюзивном образовании лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Составитель – старший преподаватель Замятин А.Д.



Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры «Экология, агрохимия и защиты растений»

«20» марта 2019 г. (протокол № 7).

Зав. кафедрой «Экология, агрохимия и защиты растений», кандидат сельскохозяйственных наук



А. Н. Покатилова

Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией Института агроэкологии

«21» марта 2019 г. (протокол № 3)

Председатель учебно-методической комиссии Института агроэкологии, кандидат сельскохозяйственных наук



Е. С. Иванова

Зам директора по информационно-библиотечному обслуживанию
НБ ФГБОУ ВО ЮУрГАУ



Е. В. Красножон

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП	4
	1.1. Цель и задачи дисциплины	4
	1.2. Компетенции и индикаторы их достижений	4
2.	Место дисциплины в структуре ОПОП	5
3.	Объем дисциплины и виды учебной работы	5
	3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы	5
	3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам	5
4.	Структура и содержание дисциплины	6
	4.1. Содержание дисциплины	6
	4.2. Содержание лекций	7
	4.3. Содержание лабораторных занятий	7
	4.4. Содержание практических занятий	7
	4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся	7
5.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	7
6.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	9
7.	Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины	9
8.	Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины	9
9.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	9
10.	Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	10
11.	Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	10
	Приложение. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся	11
	Лист регистрации изменений	22

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 35.03.07Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственно-технологического типа.

Цель дисциплины – сформировать у обучающихся знания, практические умения и навыки (в соответствии с формируемыми компетенциями) по формированию профессиональной культуры соблюдения требований санитарии и гигиены на перерабатывающих предприятиях, освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области содержания предприятий, необходимых для профессиональной деятельности; созданию у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу пищевых отравлений, оценке качества пищевых продуктов, организации их хранения, особенностей технологии и реализации готовой продукции.

Задачи дисциплины:

- выработка понимания важности необходимости соблюдения санитарного законодательства, а также санитарно-гигиенических норм и требований на перерабатывающих предприятиях;
- овладение методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции;
- освоение санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства на перерабатывающих предприятиях.

1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

ОПК-3.Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН		
	знания	умения	навыки
ИД-1опк-3 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	гигиенические характеристики факторов внешней среды и условий труда на перерабатывающих предприятиях; основы проектирования и строительства предприятий и гигиенические требования к ним - (Б1.В.06-3.1)	Обучающийся должен уметь: самостоятельно работать с учебной и справочной литературой; использовать свойства химических веществ в лабораторной и производственной практике - (Б1.В.06–У.1)	Обучающийся должен владеть современной химической терминологией в области неорганической химии, основными навыками обращения с лабораторным оборудованием и посудой; знаниями по теоретическим основам современных методов анализа -(Б1.В.06–Н.1)

ПКР-5 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН		
	знания	умения	навыки

<p>ИД-1ПКР-5</p> <p>Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>Обучающийся должен знать: цели и задачи проводимых исследований, методы проведения экспериментов и наблюдений, обобщения и обработки информации, составление отчетов по результатам проведенных экспериментов- (Б1.В.06-3.2)</p>	<p>Обучающийся должен уметь: проводить физико-химические расчеты; прогнозировать направление самопроизвольного протекания процессов; пользоваться основными неорганическими реактивами, растворителями и химической посудой - (Б1.В.06-У.2)</p>	<p>Обучающийся должен основными приемами работы с химической посудой и оборудованием; методами выполнения элементарных лабораторных химических исследований в области профессиональной деятельности -(Б1.В.06 –Н.2)</p>
--	---	---	---

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях» относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины составляет 3 зачетных единиц (ЗЕТ), 108 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается в 4 курсе.

3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы*

Вид учебной работы	Количество часов
Контактная работа (всего)	20
<i>В том числе:</i>	
<i>Лекции (Л)</i>	10
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	10
<i>Лабораторные занятия (ЛЗ)</i>	-
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	84
Контроль	4
Итого	108

3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				
			контактная работа			СР	контроль
			Л	ЛЗ	ПЗ		
1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1. Санитарии и Гигиены							
1.1.	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на хлебопекарных, макаронных предприятиях.	17	2	-	1	14	х

1.2.	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на консервных заводах.	17	2	-	1	14	x
1.3.	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на молокозаводах.	18	2	-	2	14	x
1.4.	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на мясоперерабатывающих предприятиях	18	2	-	2	14	x
1.5.	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на маслозаводах заводов.	17	1	-	2	14	x
1.6.	Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов	17	1	-	2	14	x
	Контроль	4	x	x	x	x	4
	Итого	108	10	-	10	84	4

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Содержание дисциплины

Введение в курс санитарии и гигиены. Основные положения.

Гигиенические основы санитарии и гигиены. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Законодательные и правовые нормы.

Гигиенические основы на перерабатывающих предприятиях. Гигиенические требования к качеству воздуха. Климат, микроклимат. Гигиенические требования к качеству воды. Гигиенические требования к освещению, к отоплению, к вентиляции предприятий.

Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Условия труда на перерабатывающих предприятиях. Классификация перерабатывающих предприятий и их предназначения. Гигиенические требования к выбору территории для строительства предприятий. Гигиенические требования к планировке основных групп помещений.

Санитарно-гигиенические требования к организации производства на хлебопекарных, макаронных предприятиях. Гигиенические требования к цеху, механическому оборудованию, к его расстановке. Гигиенические требования к производственному инвентарю. Дезинфекция. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий. Личная гигиена, профилактическое обследование работников предприятий при поступлении на работу и в процессе работы.

Санитарно-гигиенические требования к организации производства на консервных заводах. Гигиенические требования к цеху, механическому оборудованию, к его расстановке. Личная гигиена, профилактическое обследование работников предприятий при поступлении на работу и в процессе работы.

Санитарно-гигиенические требования к организации производства на молокозаводах. Санитарные требования к содержанию территории и помещений предприятий. Гигиенические требования к цеху. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятия. Личная гигиена, профилактическое обследование работников предприятий при поступлении на работу и в процессе работы.

Санитарно-гигиенические требования к организации производства на мясоперерабатывающих предприятиях. Санитарные требования к содержанию территории и помещений предприятий. Гигиенические требования к цеху. Гигиенические требования к производственному инвентарю. Оценка санитарного состояния. Дезинфекция.

Санитарно-гигиенические требования к организации производства на маслозаводах. Гигиенические требования к содержанию территории и помещений предприятий.

Особенности контроля санитарного состояния предприятий. Личная гигиена, профилактическое обследование работников предприятий при поступлении на работу и в процессе работы.

Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов. Показатели качества продуктов. Нормативные документы. Гигиеническая экспертиза качества продуктов, ее этапы и методы исследования. Отбор проб и оформление соответствующей документации. Составление заключения. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

4.2. Содержание лекций

№ п/п	Краткое содержание лекций	Количество часов
1.	Гигиенические основы на перерабатывающих предприятиях. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Условия труда на перерабатывающих предприятиях.	2
2.	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на хлебопекарных, макаронных предприятиях.	2
3.	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на консервных заводах.	2
4.	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на молокозаводах.	2
5.	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на мясоперерабатывающих предприятиях. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на маслозаводах.	2
	Итого	10

4.3. Содержание лабораторных занятий

Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом.

4.4. Содержание практических занятий

№ п/п	Наименование практических занятий	Количество часов
1.	Методы и средства дезинфекции помещений, оборудования, тары и других объектов на разных технологических процессах мясокомбината.	1
2.	Методы и средства дератизации на мясокомбинате. Методы и средства дезинсекции.	1
3.	Ознакомление с правилами и нормами санитарно-гигиенических требований при переработке животноводческой и растениеводческой продукции.	2
4.	Подготовка оборудования (тары) для перевозки молока и приёмки его на молокозаводе.	2
5.	Дезинфекция тары для молока, посуды розлива молока, сливок, сметаны в зависимости от технологического процесса.	2
6.	Ветеринарно-санитарные мероприятия на складах хранения молочной продукции (творог, сыры и др.).	2
	Итого	10

4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся

4.5.1. Виды самостоятельной работы обучающихся

Виды самостоятельной работы обучающихся	Количество часов
Подготовка к практическим занятиям и к защите практических работ	24
Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов	30
Выполнение контрольной работы	30

Итого	84
--------------	-----------

В соответствии с учебным планом трудоемкость контроля составляет **4 часа**.

4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Наименование тем и вопросов	Количество часов
1.	Санитарно-эпидемиологическая оценка почвы и ее значение. Процессы самоочищения в почве.	7
2.	Санитарно-гигиенические требования к использованию различных систем и приборов отопления на предприятиях.	7
3.	Дезинфекция помещений молокозавода, методы и средства.	7
4.	Организация и проведение дератизации и дезинсекции на молокозаводе.	7
5.	Виды и источники искусственного освещения, осветительная арматура.	7
6.	Санитарно-гигиенические требования к освещенности помещений предприятий.	7
7.	Ознакомление с нормативно-правовыми актами Ветеринарного законодательства по вопросам санитарно-гигиенических требований при переработке молока на молокозавод.	7
8.	Санитарно-гигиенические требования расположения производственных цехов.	7
9.	Санитарно-гигиенические требования к организации работы на мельницах.	7
10.	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на зерноперерабатывающих предприятиях.	7
11.	Характеристика возбудителей инфекционных (микробы, вирусы, грибы и др.) и инвазионных (гельминты, клещи, насекомые, простейшие) заболеваний.	7
12.	Подготовка и обработка транспорта при перевозке животных на перерабатывающие предприятия.	7
	Итого	84

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине*

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ:

- 1 Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях [Электронный ресурс] : метод. указания для выполнения контрольной работы по дисциплине [для студентов агрономического факультета заочной формы обучения направления подготовки 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"] / сост. Ю. З. Чиняева ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии. – Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2017. – 18 с. : <http://192.168.2.40/Books/kpsxp059.pdf>
2. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях [Электронный ресурс] : метод. указания для выполнения практических занятий по дисциплине [для студентов агрономического факультета очной и заочной формы обучения направления подготовки 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"] / сост. Ю. З. Чиняева ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии. – Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2017. – 39 с. <http://192.168.2.40/Books/kpsxp063.pdf>

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Для установления соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО разработан фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине. Фонд оценочных средств представлен в Приложении.

7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

Основная и дополнительная учебная литература имеется в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Основная:

1. Микробиология [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Р.Г. Госманов [и др.]. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2017. – 496 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91076>.
2. Санитарная микробиология пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Р.Г. Госманов [и др.]. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2015. – 560 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/58164>
3. Санитарная микробиология [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Р.Г. Госманов [и др.]. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2017. – 252 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91306>

Дополнительная:

1. Рябцева, С.А. Микробиология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] / С.А. Рябцева, В.И. Ганина, Н.М. Панова. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. – 192 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102586>
2. Долганова, Н.В. Микробиология рыбы и рыбных продуктов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н.В. Долганова, Е.В. Першина, З.К. Хасанова. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2012. – 288 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4226>
3. Аналитическая химия : учебное пособие / А.И. Апарнев, Т.П. Александрова, А.А. Казакова, О.В. Карунина ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Новосибирский государственный технический университет. - Новосибирск : НГТУ, 2015. - 92 с. : схем., табл. - Библиогр.: с. 86-87. - ISBN 978-5-7782-2710-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438291>

8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://юуpray.pdf>
2. ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>
3. Университетская библиотека ONLINE <http://biblioclub.ru>
4. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

1. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях [Электронный ресурс] : метод. указания для выполнения контрольной работы по дисциплине [для студентов агрономического факультета заочной формы обучения направления подготовки 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"] / сост. Ю. З. Чиняева ; Южно-

Уральский ГАУ, Институт агроэкологии. – Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2017. – 18 с. : <http://192.168.2.40/Books/kpsxp059.pdf>

2. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях [Электронный ресурс] : метод. указания для выполнения практических занятий по дисциплине [для студентов агрономического факультета очной и заочной формы обучения направления подготовки 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"] / сост. Ю. З. Чиняева ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии. – Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2017. – 39 с. <http://192.168.2.40/Books/kpsxp063.pdf>

10. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

В Научной библиотеке с терминальных станций предоставляется доступ к базам данных:

- КонсультантПлюс (справочные правовые системы);
- Информационная справочная система Техэксперт <http://www.cntd.ru>.

Программное обеспечение:

- Microsoft Win Starter 7 Russian Academic Open 1 License No Level Legalization Get Genuine, Лицензионный договор № 47544514 от 15.10.2010
- Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level, Лицензионный договор № 47544515 от 15.10.2010
- Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License NoLevel, Лицензионный договор № 47544515 от 15.10.2010
- Антивирус KasperskyEndpointSecurity для бизнеса, Лицензионный договор № 17E0161220-114550-750-604 от 20.12.16

11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Учебные аудитории для проведения занятий, предусмотренных программой, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения

1. Лаборатория микробиологии и физиологии растений № 204, оснащенная оборудованием для проведения лабораторных занятий;
2. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 217, 202, оснащенная мультимедийным оборудованием: компьютер, видеопроектор.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся

1. Помещения для самостоятельной работы обучающихся – 308, малый читальный зал библиотеки.

Перечень оборудования и технических средств обучения

- 1 Микроскоп XS 90.
- 2 Весы ВЛТЭ-150.
- 3 Микроскоп «Биолам» Д-12.
- 4 Сушильный шкаф ШС-80 (камера нерж.).
- 5 Термомат ТС-1/80.6
- 6 Холодильник «Саратов-451».
- 7 Плитка электрическая ЭПТ-1-1, 0/220.
- 8 Шкаф вытяжной металл-стекло.
- 9 Облучатель ОБНП 1x30 настенно-потолочный 1-ламповый.
- 10 Стерилизатор паровой ВК-30-01 ТЗМО.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации
обучающихся

СОДЕРЖАНИЕ

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины	13
2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения сформированности компетенций	14
3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	16
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций	16
4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости.....	17
4.1.1. Отчёт на практическом занятии.....	17
4.1.2. Контрольная работа.....	17
4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации	18
4.2.1. Зачет/дифференцированный зачет.....	18
4.2.2. Экзамен.....	21
4.2.3. Курсовой проект/курсовая работа.....	21

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины*

ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств
	знания	умения	навыки	
ИД-1 _{ОПК-3} Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	Гигиенические характеристики факторов внешней среды и условий труда на перерабатывающих предприятиях; основы проектирования и строительства предприятий и гигиенические требования к ним - (Б1.В.06-3.1)	Обучающийся должен уметь: самостоятельно работать с учебной и справочной литературой; использовать свойства химических веществ в лабораторной и производственной практике - (Б1.В.06–У.1)	Обучающийся должен владеть современной химической терминологией в области неорганической химии, основными навыками обращения с лабораторным оборудованием и посудой; знаниями по теоретическим основам современных методов анализа - (Б1.В.06 –Н.1)	Текущая аттестация: - опрос на лабораторном занятии; - тестирование. Промежуточная аттестация: - зачет.

ПКР-5 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств
	знания	умения	навыки	

<p>ИД-1ПКР-5 Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>Обучающийся должен знать: основные методы анализа, показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья пищевых продуктов – (Б1.В.06-3.2)</p>	<p>Обучающийся должен уметь: осуществлять контроль сырья, пищевых компонентов, готовой продукции и санитарно-гигиеническое состояние производства, квалифицировано осуществлять все виды контроля качества – (Б1.В.06–У.2)</p>	<p>Обучающийся должен владеть основными знаниями о мерах, предусматривающих выпуск продукции, безопасной для потребителей и отвечающий требованиям стандартов– (Б1.В.06 –Н.2)</p>	<p>Текущая аттестация: - опрос на лабораторном занятии; - тестирование. Промежуточная аттестация: - зачет.</p>
---	--	--	---	--

2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций*

ИД-1ОПК-3 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний

ИД-1ПКР-5 Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.06-3.1	Обучающийся не знает гигиенические характеристики факторов внешней среды и условий труда на перерабатывающих предприятиях; основы проектирования и строительства предприятий и гигиенические требования к ним	Обучающийся слабо знает гигиенические характеристики факторов внешней среды и условий труда на перерабатывающих предприятиях; основы проектирования и строительства предприятий и гигиенические требования к ним	Обучающийся знает гигиенические характеристики факторов внешней среды и условий труда на перерабатывающих предприятиях; основы проектирования и строительства предприятий и гигиенические требования к ним с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает гигиенические характеристики факторов внешней среды и условий труда на перерабатывающих предприятиях; основы проектирования и строительства предприятий и гигиенические требования к ним с требуемой степенью полноты и точности
Б1.В.06-3.2	Обучающийся не знает основные методы анализа, показатели качества и безопасности сельскохозяй-	Обучающийся слабо знает основные методы анализа, показатели качества и безопасности	Обучающийся знает основные методы анализа, показатели качества и безопасности сельскохозяй-	Обучающийся знает основные методы анализа, показатели качества и безопасности сельско-

	ственного сырья пищевых продуктов	сельскохозяйственного сырья пищевых продуктов	пищевых продуктов с незначительными ошибками и отдельными проблемами	хозяйственного сырья пищевых продуктов с требуемой степенью полноты и точности
Б1.В.06 -У.1	Обучающийся не умеет проводить гигиеническую экспертизу и разбираться в проектных материалах строительства или реконструкции перерабатывающих предприятий; оценить условия труда персонала на перерабатывающих предприятиях; проводить санитарноэпидемиологическую экспертизу составлять соответствующие документы	Обучающийся слабо проводить гигиеническую экспертизу и разбираться в проектных материалах строительства или реконструкции перерабатывающих предприятий; оценить условия труда персонала на перерабатывающих предприятиях; проводить санитарноэпидемиологическую экспертизу составлять соответствующие документы	Обучающийся умеет проводить гигиеническую экспертизу и разбираться в проектных материалах строительства или реконструкции перерабатывающих предприятий; оценить условия труда персонала на перерабатывающих предприятиях; проводить санитарноэпидемиологическую экспертизу составлять соответствующие документы с незначительными затруднениями	Обучающийся умеет проводить гигиеническую экспертизу и разбираться в проектных материалах строительства или реконструкции перерабатывающих предприятий; оценить условия труда персонала на перерабатывающих предприятиях; проводить санитарноэпидемиологическую экспертизу составлять соответствующие документы
Б1.В.06-У.2	Обучающийся не умеет осуществлять контроль сырья, пищевых компонентов, готовой продукции и санитарно-гигиеническое состояния производства, квалифицировано осуществлять все виды контроля качества	Обучающийся слабо осуществлять контроль сырья, пищевых компонентов, готовой продукции и санитарно-гигиеническое состояния производства, квалифицировано осуществлять все виды контроля качества	Обучающийся умеет осуществлять контроль сырья, пищевых компонентов, готовой продукции и санитарно-гигиеническое состояния производства, квалифицировано осуществлять все виды контроля качества с незначительными затруднениями	Обучающийся умеет осуществлять контроль сырья, пищевых компонентов, готовой продукции и санитарно-гигиеническое состояния производства, квалифицировано осуществлять все виды контроля качества с требуемой степенью полноты и точности
Б1.В.06-Н.1	Обучающийся не владеет навыками санитарии и гигиене питания; базовым понятийно-терминологиче-	Обучающийся слабо владеет навыками санитарии и гигиене питания; базовым понятийно-терми-	Обучающийся владеет санитарии и гигиене питания; базовым понятийно-терминологиче-ским аппаратом в	Обучающийся свободно владеет навыками санитарии и гигиене питания; базовым понятий-

	ским аппаратом в области санитарии и гигиены	нологическим аппаратом в области санитарии и гигиены	области санитарии и гигиены большими затруднениями	нотерминологическим аппаратом в области санитарии и гигиены
Б1.В.06-Н.2	Обучающийся не владеет основными знаниями о мерах, предусматривающих выпуск продукции, безопасной для потребителей и отвечающий требованиям стандартов	Обучающийся слабо владеет основными знаниями о мерах, предусматривающих выпуск продукции, безопасной для потребителей и отвечающий требованиям стандартов	Обучающийся владеет основными знаниями о мерах, предусматривающих выпуск продукции, безопасной для потребителей и отвечающий требованиям стандартов с небольшими затруднениями	Обучающийся свободно владеет основными знаниями о мерах, предусматривающих выпуск продукции, безопасной для потребителей и отвечающий требованиям стандартов с требуемой степенью полноты и точности

3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, сформированных в процессе освоения дисциплины

Типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, содержатся в учебно-методических разработках, приведенных ниже.*

1. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях [Электронный ресурс] : метод. указания для выполнения контрольной работы по дисциплине [для студентов агрономического факультета заочной формы обучения направления подготовки 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"] / сост. Ю. З. Чиняева ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии. – Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2017. – 18 с. : <http://192.168.2.40/Books/kpsxp059.pdf>

2. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях [Электронный ресурс] : метод. указания для выполнения практических занятий по дисциплине [для студентов агрономического факультета очной и заочной формы обучения направления подготовки 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"] / сост. Ю. З. Чиняева ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии. – Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2017. – 39 с. <http://192.168.2.40/Books/kpsxp063.pdf>

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

В данном разделе методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и(или) опыта деятельности, по дисциплине Химия неорганическая и аналитическая», приведены применительно к каждому из используемых видов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости*

4.1.1. Отчет по практическому занятию

Отчет по практическому занятию используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным темам дисциплины. Содержание и форма отчета по лабораторным работам приводится в методических указаниях к лабораторным работам (п. 3 ФОС). Содержание отчета и критерии оценки отчета (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Отчет оценивается оценкой «зачтено», «не зачтено». Оценка «зачтено» ставится обучающимся, уровень ЗУН которых соответствует критериям, установленным для положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»). Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после сдачи отчета.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «зачтено»	<ul style="list-style-type: none">- изложение материала логично, грамотно;- свободное владение терминологией;- умение высказывать и обосновать свои суждения при ответе на контрольные вопросы;- умение описывать химические законы, явления и процессы;- умение проводить опыты и писать уравнения реакций.
Оценка «не зачтено»	<ul style="list-style-type: none">- отсутствие необходимых теоретических знаний;- допущены ошибки в определении понятий и описании химических законов, явлений и процессов, искажен их смысл, не решены расчетные задачи;- незнание основного материала учебной программы, допускаются грубые ошибки в изложении, в написании уравнений реакций.

4.1.2. Контрольная работа

Контрольная работа используется для оценки качества освоения студентом образовательной программы по отдельным темам дисциплины. Оценивается оценкой «зачтено», «не зачтено».

Задание для контрольной работы и критерии оценки (табл.) доводятся до сведения студентов на установочных занятиях. Контрольная работа выполняется в соответствии с заданием по методическим указаниям:

Оценка объявляется студенту непосредственно после проверки преподавателем контрольной работы.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «зачтено»	<ul style="list-style-type: none">- изложение материала логично, грамотно;- свободное владение терминологией;- умение высказывать и обосновать свои суждения при ответе на контрольные вопросы;- умение описывать химические законы, явления и процессы;- умение проводить опыты и писать уравнения реакций.
Оценка «не зачтено»	<ul style="list-style-type: none">- отсутствие необходимых теоретических знаний;- допущены ошибки в определении понятий и описании химических законов, явлений и процессов, искажен их смысл, не решены расчетные задачи;- незнание основного материала учебной программы, допускаются грубые ошибки в изложении, в написании уравнений реакций.

4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации*

4.2.1. Зачет

Зачет является формой оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам зачета обучающемуся выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено»; оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в случае дифференцированного зачета.

Зачет проводится по окончании чтения лекций и выполнения лабораторных (практических) занятий. Зачет принимается преподавателями, проводившими лабораторные (практические) занятия, или читающими лекции по данной дисциплине. В случае отсутствия ведущего преподавателя зачет принимается преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой. С разрешения заведующего кафедрой на зачете может присутствовать преподаватель кафедры, привлеченный для помощи в приеме зачета.

Присутствие на зачете преподавателей с других кафедр без соответствующего распоряжения ректора, проректора по учебной работе или декана факультета не допускается.

Форма(ы) проведения зачета (*устный опрос по билетам, письменная работа, тестирование и др.*) определяются кафедрой и доводятся до сведения обучающихся в начале семестра.

Для проведения зачета ведущий преподаватель накануне получает в деканате зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в деканат после окончания мероприятия в день проведения зачета или утром следующего дня.

Обучающиеся при явке на зачет обязаны иметь при себе зачетную книжку, которую они предъявляют преподавателю.

Во время зачета обучающиеся могут пользоваться с разрешения ведущего преподавателя справочной и нормативной литературой, другими пособиями и техническими средствами.

Время подготовки ответа в устной форме при сдаче зачета должно составлять не менее 20 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа - не более 10 минут.

Преподавателю предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины.

Качественная оценка «зачтено», внесенная в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость, является результатом успешного усвоения учебного материала.

Результат зачета в зачетную книжку выставляется в день проведения зачета в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость и в зачетные книжки.

Если обучающийся явился на зачет и отказался от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в зачетно-экзаменационную ведомость ему выставляется оценка «не зачтено».

Неявка на зачет отмечается в зачетно-экзаменационной ведомости словами «не явился».

Нарушение дисциплины, списывание, использование обучающимися неразрешенных печатных и рукописных материалов, мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время зачета запрещено. В случае нарушения этого требования преподаватель обязан удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомости оценку «не зачтено».

Обучающимся, не сдавшим зачет в установленные сроки по уважительной причине, индивидуальные сроки проведения зачета определяются деканом факультета.

Обучающиеся, имеющие академическую задолженность, сдают зачет в сроки, определяемые Университетом. Информация о ликвидации задолженности отмечается в экзаменационном листе.

Допускается с разрешения деканата и досрочная сдача зачета с записью результатов в экзаменационный лист.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут сдавать зачеты в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможно-

стями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	<p>1. Качество и безопасность сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.</p> <p>2. Качество и безопасность продуктов переработки сельскохозяйственного сырья и в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.</p> <p>3. Пути попадания микроорганизмов в зерновую массу. Эпифитные микроорганизмы растений.</p> <p>4. Микрофлора свежесобранного зерна. Изменение микрофлоры при разных условиях хранения и переработки зерна.</p> <p>5. Влияние влажности и температуры зерновой массы на микроорганизмы.</p> <p>6. Микрофлора в зависимости от состояния покровных тканей зерна и примесей в зерновой массе. Микрофлора зерна при его обработке.</p> <p>7. Роль микроорганизмов в самосогревании зерна.</p> <p>8. Влияние сапрофитных микроорганизмов на продовольственные, семенные и фуражные качества зерна.</p> <p>9. Методы консервирования зерновой массы. Фитопатогенные микроорганизмы.</p> <p>10. Пути заражения и распространения фитопатогенных микроорганизмов и иммунитет растений. Головня (пыльная, пузырчатая). Спорынья. Фузариозы злаков.</p> <p>11. Микрофлора готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>12. Порча хлеба микробного происхождения.</p> <p>13. Микробиологический контроль хлебопекарного производства.</p> <p>14. Микробиология макаронного производства.</p> <p>15. Микробиология производства спирта.</p> <p>16. Микробиология виноделия. Болезни вин. Меры профилактики.</p> <p>17. Микрофлора белого сахара.</p> <p>18. Возбудители болезней картофеля.</p> <p>19. Микробиологические основы консервирования растительного сырья.</p> <p>20. Микроорганизмы, вызывающие болезни и порчу плодов и овощей.</p> <p>21. Микрофлора овощных натуральных консервов.</p> <p>22. Микрофлора компотов, повидла, джема и варенья.</p> <p>23. Микрофлора овощей и плодов при квашении, на примере капусты. Порча квашеной капусты микробного происхождения.</p> <p>24. Микрофлора овощей и плодов при солении, на примере огурцов. Порча соленых огурцов микробного происхождения.</p> <p>25. Микрофлора овощей и плодов при мариновании.</p> <p>26. Микрофлора маслин. Порча маслин микробного происхождения.</p> <p>27. Изменение микрофлоры в процессе сушки плодов и овощей. Порча лука.</p>	ИД-1 _{ОПК-3} Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний

	<p>28. Микроорганизмы – вредители дрожжевого производства. 29. Микробиология пивоваренного производства. 30. Брожение пивного сусла. 31. Микроорганизмы – вредители пивоваренного производства 32. Пастеризация пива. 33. Микробиология молока. Источники микрофлоры молока.</p>	
2.	<p>34. Молочнокислые стрептококки. Ароматообразующие бактерии. Молочнокислые палочки. Термофильные молочнокислые палочки. Мезофильные молочнокислые палочки. Бета-бактерии. Пропионовокислые бактерии. Бифидобактерии. 35. Уксуснокислые бактерии. 36. Плесневые грибы. Дрожжи. 37. Микрофлора свежего молока и изменение ее в процессе хранения. 38. Снижение бактериальной обсемененности молока после его получения. 39. Сохранение качества молока на заводе. 40. Действие облучения на микрофлору молока. 41. Пороки молока микробного происхождения. 42. Патогенные микроорганизмы, передаваемые через молоко. 43. Микробиология молочных продуктов – закваски. 44. Роль явления бактериофагии в молочном производстве. 45. Кисломолочные продукты, приготовляемые на заквасках мезофильных молочнокислых бактерий (простокваша обыкновенная, творог и сметана). 46. Кефир. Пороки кефира. 47. Кисломолочные продукты, приготовляемые на заквасках термофильных молочнокислых бактерий. 48. Микробиология масла. Источники. 49. Изменения микрофлоры масла при хранении. Пороки масла. 50. Микробиология сыров ее источники. Сущность созревания сыров. 51. Микробиологические процессы при выработке сыров. 52. Сыры, созревающие при участии мезофильных молочнокислых бактерий (Латвийский сыр, сыр голландского типа, чедар). 53. Сыры, созревающие при участии термофильных молочнокислых бактерий (советский и швейцарский). 54. Плесневые сыры. Брынза. Сыр чанах. 55. Мягкие кисломолочные сыры. Плавленые сыры. 56. Пороки сыров микробного происхождения. 57. Микробиология мороженного. 58. Микробиология молочных консервов. Пороки. 59. Микробиология мяса, ее источники. 60. Микробиология мяса птиц. 61. Виды порчи мяса.</p>	ИД-1ПКР-5 Осуществля-ет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Шкала и критерии оценивания ответа обучающегося представлены в таблице.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «зачтено»	знание программного материала, усвоение основной и дополнительной литературы, рекомендованной программой дисциплины, правильное решение задачи (допускается наличие малозначительных ошибок или недостаточно полное раскрытие содержание вопроса, или погрешность не-принципиального характера в ответе на вопросы). Дополнительным условием получения оценки «зачтено» могут стать хорошие показатели в ходе проведения текущего контроля и систематическая активная работа на учебных занятиях.
Оценка «не зачтено»	пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы.

4.2.2. Экзамен

Экзамен не предусмотрен учебным планом

4.2.3. Курсовой проект/курсовая работа

Курсовой проект/курсовая работа не предусмотрены учебным планом

