

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки
продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического
совета
университета
(протокол от 23 мая 2024 г. № 9)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
С.В. Соловьев
«23» мая 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) - Товароведение и экспертиза в сфере производства
и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

Квалификация - бакалавр

Мичуринск – 2024 г.

1. Цели освоения дисциплины (модуля)

Целями освоения дисциплины (модуля) «Санитария и гигиена питания» сводится к формированию у обучающихся навыков, направленных на получение квалификации бакалавр по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение.

Основные задачи курса:

- формирование у обучающегося представления о наиболее важных вопросах современной санитарии и гигиены,
- приобретение умений применять полученные знания для решения практических вопросов.

В результате изучения курса обучающийся овладевает необходимыми теоретическими и практическими знаниями по вопросам исследования пищевого сырья с дальнейшим использованием их в процессе профессиональной деятельности и в соответствии с приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 31 октября 2014 г. № 837н 40.060 Специалист по сертификации продукции

Преподавание дисциплины (модуля) «Санитария и гигиена питания» осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Согласно учебному плану по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение дисциплина (модуль) «Санитария и гигиена питания» относится к дисциплинам базовой части Б1.В.06.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения следующих предшествующих дисциплин: «Правоведение», «Информатика», «Пищевые свойства продукции».

В дальнейшем знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплины, используются при изучении следующих дисциплин: «Современные технологии хранения пищевых продуктов»; «Товароведение и экспертиза плодов и овощей» а также производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, и производственная преддипломная практика.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить функции управления материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания; взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами; контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

Трудовые действия: **A/01.5:** Регистрация деклараций о соответствии. Оформление заявок на подтверждение соответствия продукции (услуг) в соответствии с установленными правилами. Предоставление в испытательные лаборатории технических документов и образцов продукции. Представление отчетов о выполненных работах и их результатах своему непосредственному руководителю.

A/02.5 Анализ статистических данных о деятельности организации по управлению качеством продукции. Формирование отчетов о деятельности организации по управлению качеством продукции

Освоение дисциплины (модуля) направлено на формирование следующих компетенций:

ОПК-5 способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров

ПК-18 готовностью к освоению современных методов экспертизы и идентификации товаров

Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенций)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
<u>ОПК-5</u> Знать: основные положения естественнонаучных дисциплин	Допускает существенные ошибки в знаниях основных положений естественнонаучных дисциплин	Демонстрирует частичные знания основных положений естественнонаучных дисциплин	Демонстрирует знания основных положений естественнонаучных дисциплин	Раскрывает полное знание основных положений естественнонаучных дисциплин.
Уметь: применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	Не умеет применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров.	Затрудняется применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	Умеет применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	Умеет в полном объеме применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров.
Владеть: навыками естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	Не владеет навыками естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности	Владеет некоторыми навыками естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности	Владеет многими навыками естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности	Хорошо владеет навыками естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности
<u>ПК-18</u> Знать: навыки освоения современных методов экспертизы и идентификации товаров	Не знает навыков освоения современных методов экспертизы и идентификации товаров	Знает начальные навыки освоения современных методов экспертизы и идентификации товаров	Знает навыки освоения современных методов экспертизы и идентификации товаров	Отлично знает навыки освоения современных методов экспертизы и идентификации товаров

Уметь: осваивать современные методы экспертизы и идентификации товаров	Не умеет осваивать современные методы экспертизы и идентификации товаров	Затрудняется осваивать современные методы экспертизы и идентификации товаров деятельности	умеет пользоваться начальными навыками освоения современных методов экспертизы и идентификации товаров	отлично умеет пользоваться навыками освоения современных методов экспертизы и идентификации товаров
Владеть: способностью осваивать современные методы экспертизы и идентификации товаров	Не владеет способностью осваивать современные методы экспертизы и идентификации товаров	Плохо владеет способностью осваивать современные методы экспертизы и идентификации товаров	Хорошо владеет способностью осваивать современные методы экспертизы и идентификации товаров	Отлично владеет способностью осваивать современные методы экспертизы и идентификации товаров

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен: (знать, уметь, владеть):

Знать: как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; как организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; организацию торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;

Уметь: руководствоваться законодательными требованиями санитарного надзора и санитарно-гигиеническим законодательством по организации санитарной службы страны; оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; применять полученные знания в практической деятельности;

Владеть: законодательными правилами о личной гигиене и гигиене труда работников; санитарными правилами и требованиями к качеству продовольственных товаров; способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; современными методами экспертизы и идентификации товаров.

3.1 Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины (модуля) и формируемых в них общепрофессиональных и профессиональных компетенций

Темы, разделы дисциплины	Компетенции		Общее количество компетенций
	ОПК-5	ПК-18	
Раздел 1. Санитарный надзор и санитарное законодательство.	X	X	2
Раздел 2. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания	X	X	2
Раздел 3. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций, и гельминтозов	X	X	2
Раздел 4. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	X	X	2

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы – 144 акад. часа.

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид занятий	Количество акад. часов	
	по очной форме обучения 3 семестр	по заочной форме обучения 1 сессия
Общая трудоемкость дисциплины	144	144
Контактная работа обучающихся с преподавателем	50	20
Аудиторные занятия, в т.ч.	50	20
лекции	16	8
практические занятия	34	12
Самостоятельная работа обучающихся, в т.ч.	58	115
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	28	90
подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	20	15
подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	10	10
Контроль	36	9
Вид итогового контроля	экзамен	экзамен

4.2 Лекции

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Раздел 1. Санитарный надзор и санитарное законодательство. 1.1. Предмет, задачи и история развития санитарии и гигиены. Санитарная служба страны, её цели и задачи.	2	4	ОПК-5, ПК-18
2	Раздел 2. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий торговли 2.1. Гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству мест расположения предприятий торговли 2.2. Гигиенические основы, проектирования и строительства предприятий торговли	2 4		ОПК-5, ПК-18
3	Раздел 3. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций, и гельминтозов. 3.1. Заболевания, передающиеся с пищей, их профилактика. 3.2. Личная гигиена и гигиена труда работников предприятия торговли	2 2	2	ОПК-5, ПК-18
4	Раздел 4. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. 4.1. Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, оборудованию, посуде, таре, упаковочным материалам и содержанию предприятий торговли 4.2. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приемке, хранению и реализации продуктов	2 2	2	ОПК-5, ПК-18

ИТОГО	16	8	
-------	----	---	--

4.3 Практические занятия

№ раздела	Наименование занятия	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Ознакомление с документацией санитарно-эпидемиологического надзора. Санитарно-эпидемиологическое законодательство	4	2	ОПК-5, ПК-18
2	Санитарный режим предприятий торговли	4	2	ОПК-5, ПК-18
2	Санитарно-гигиеническое исследование питьевой воды	4		
3	Принципы расследования пищевых отравлений	4	4	ОПК-5, ПК-18
3	Антропоозоозные болезни, передающиеся человеку через молоко, мясо, рыбу, колбасу и консервы	4		
4	Санитарная экспертиза пищевых продуктов	4	4	ОПК-5, ПК-18
4	Оценка доброкачественности и микроскопическое исследование мяса	4		
4	Санитарно-гигиеническая оценка молока	4		
4	Санитарный режим предприятий торговли	2		
	ИТОГО	34	12	

4.4 Лабораторные работы - не предусмотрены

4.5 Самостоятельная работа обучающихся

Раздел дисциплины	Вид самостоятельной работы	Объем акад. часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Раздел 1. Санитарный надзор и санитарное законодательство	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	6	22
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	4	5
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	2	2
Раздел 2. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий торговли	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	6	22
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	4	4
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	2	2
Раздел 3. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	6	24
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	8	4
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	2	2

инфекций, и гельминтозов			
Раздел 4. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственн о сырья и пищевых продуктов	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	10	22
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	4	2
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	4	4
ИТОГО		58	115

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине (модулю):

1. Новикова И.М. Методические указания для выполнения самостоятельных работ по дисциплине «Санитария и гигиена питания» для обучающихся направления 38.03.07 Товароведение. – Мичуринск, 2024.

4.6 Выполнение контрольной работы обучающимися заочной формы обучения

Цель контрольной работы изучение наиболее важных вопросов современной санитарии и гигиены, приобретение умений применять полученные знания для решения практических вопросов.

В задачи курса входит:

- знакомство обучающихся с основами гигиенических требований к пищевым продуктам; факторам окружающей среды;
- приобретение обучающимися навыков организации охраны продуктов и факторов среды от попадания вредных веществ и патогенных микроорганизмов;
- знакомство с основными возбудителями заболеваний, передающихся с пищей, а также возбудителями порчи продуктов и методами их определения.

Контрольная работа обучающегося по заочной форме обучения складывается из самостоятельных занятий вне института и работы в университете в период сессии.

Контрольная работа включает в себя материал программы курса и состоит из письменных ответов на 3 вопроса и описания опыта.

Вопросы к выполнению контрольной работы

1. Предмет и задачи дисциплины
2. Исторические аспекты становления санитарии и гигиены как самостоятельных наук
3. Основоположники науки
4. Понятие инфекции. Возникновение и развитие инфекции
5. Факторы, обуславливающие патогенность и вирулентность микроорганизмов
6. Понятие иммунитета и его виды
7. Практическое использование учения об иммунитете
8. Государственный санитарный надзор
9. Окружающая среда и ее роль в жизни человека
10. Организация торгово-технологических процессов
11. Гигиена почвы
12. Гигиена воздуха
13. Санитарно-показательные микроорганизмы. Общая характеристика.
14. Микроорганизмы порчи
15. Обеспечение качества и безопасности потребительских товаров
16. Пищевые токсикозы, общая характеристика

17. Пищевые инфекции, общая характеристика
18. Пищевые токсикоинфекции, общая характеристика
19. Микотоксикозы, общая характеристика
20. Отравления, вызванные продуктами немикробного происхождения
21. Отравления, вызванные продуктами ядовитыми по своей природе
22. Отравления продуктами временно ядовитыми
23. Характеристика возбудителей ботулизма, профилактика
24. Стафилококковые отравления, профилактика
25. Фузариотоксикозы, характеристика, профилактика
26. Афлотоксикозы, характеристика, профилактика
27. Эрготизм, характеристика, профилактика
28. Заболевания, передающиеся с пищей. Общая характеристика. Профилактика
29. Зооантропозы. Общая характеристика. Профилактика
30. Современные методы экспертизы и идентификации товаров
31. Гельминтозы, распространение и профилактика
32. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.
33. Санитарный режим предприятий торговли
34. Методы контроля эффективности мытья и дезинфекции посуды и оборудования
35. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.
36. Пороки пищевых продуктов. Возбудители.
37. Характеристика микроорганизмов, возбудителей порчи непищевых продуктов
38. Правила гигиены работников торговли
39. Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, оборудованию, посуде, таре, упаковочным материалам
40. Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий торговли
41. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке продуктов
42. Санитарно-гигиенические требования хранению и реализации продуктов
43. Гигиенические основы проектирования предприятий торговли
44. Гигиенические основы строительства предприятий торговли
45. Гигиенические требования к благоустройству предприятий торговли

4.7 Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Санитарный надзор и санитарное законодательство.

Санитарная служба страны, ее цели и задачи. Цели и задачи, методы гигиены и санитарно-пищевой микробиологии. Краткий обзор истории развития гигиены. Значение работ А.П. Доброславина, Ф.Ф. Эрисмана, И.П. Павлова, Г.В. Хлопина.

Государственный санитарный надзор, законодательные документы, санитарно-эпидемиологические станции и их структура. Предупредительный и текущий санитарный надзор.

Поиск, хранение, обработка и анализ информации из различных источников и баз данных с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий по вопросам, касающимся санитарного надзора и санитарного законодательства.

Организация торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров. Современные методы экспертизы и идентификации товаров.

Раздел 2. Гигиенические основы проектирования и строительства торговли

Гигиенические требования к проектированию: к территории, генеральному плану участка, планировке помещений, гигиенические требования к строительным материалам и внутренней отделке помещений.

Гигиена освещения: гигиенические требования к естественному и искусственному освещению; гигиена отопления; виды отопления и их гигиенические характеристики. Гигиена вентиляции.

Гигиенические требования к факторам внешней среды. Окружающая среда и ее значение для жизни человека. Гигиена воздуха; воды и почвы: физические свойства, химический состав, санитарная охрана, гигиенические требования. Принципы удаления и обезвреживания жидких и твердых отходов.

Измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест.

Раздел 3. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций, и гельминтозов.

Инфекция и иммунитет. Роль микроорганизмов и условий среды в возникновении и развитии инфекционного процесса.

Общие понятия об инфекционных заболеваниях и закономерности их распространения. Кишечные инфекции и их профилактика. Зоонозные инфекции и их профилактика. Пищевые отравления и их профилактика: микробные отравления, микотоксикозы, отравления немикробного происхождения. Гельминтозы и их профилактика.

Правила гигиены работников предприятий общественного питания. Гигиенические требования к уходу за кожей и слизистыми. Санитарная одежда. Медицинские осмотры. Санитарная подготовка персонала.

Раздел 4. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Гигиена мяса и мясных продуктов. Гигиена рыбы и рыбных продуктов. Гигиена молока и молочных продуктов. Гигиена яиц и яичных продуктов. Гигиена овощей, фруктов и ягод. Гигиена зерномучных продуктов. Гигиена консервов и пресервов. Гигиена пищевых добавок. Микробиологическое обрастание и повреждение непродовольственного сырья. Условия, механизмы и признаки повреждения.

Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, оборудованию и упаковочным материалам. Методы дезинфекции, дератизации, дезинсекции и их гигиеническая характеристика. Санитарные требования к содержанию территории, помещений, обеззараживанию и мытью посуды, оборудования, инвентаря.

Санитарно-гигиенические требования к транспортировке пищевых продуктов. Требования к приемке и хранению пищевых продуктов. Правило товарного соседства. Сроки и условия хранения скоропортящейся продукции.

Технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

5. Образовательные технологии

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (работа в малых группах) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

При изучении дисциплины используется инновационная образовательная технология на основе интеграции компетентностного и личностно-ориентированного подходов с элементами традиционного лекционно-семинарского обучения с использованием интерактивных форм проведения занятий и мультимедийных учебных материалов.

Вид учебной работы	Образовательные технологии
Лекции	Слайдовые презентации с использованием мультимедийных средств с последующим обсуждением материалов (лекция – визуализация). Электронные материалы.
Практические занятия	Традиционная форма проведения практических занятий - обсуждение и анализ предложенных вопросов, собеседование

Самостоятельная работа	Сочетание традиционной формы (работа с учебной и справочной литературой, изучение материалов интернет-ресурсов, подготовка к практическим занятиям, тестированию, рефератам, собеседованию)
------------------------	---

В целях реализации лекционного цикла, практической и самостоятельной работы будут использованы личностно-ориентированный, деятельный подход дифференцированного обучения с использованием методов активного и интерактивного обучения.

Для освоения дисциплины «Санитария и гигиена питания» используются различные образовательные методы и технологии для реализации компетенций. Преподавание дисциплины предусматривает лекции, практические занятия, устные опросы, тестирование, в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающегося. Самостоятельная работа предусматривает подготовку к лекциям и практическим занятиям и итоговому испытанию.

В учебном процессе широко применяются компьютерные технологии. Лекции проводятся в аудитории с проектором и обеспечены демонстрационными материалами (электронными презентациями), с помощью которых можно визуализировать излагаемый материал.

6. Оценочные средства дисциплины (модуля)

Основными видами дисциплинарных оценочных средств при функционировании модульно-рейтинговой системы обучения являются: на стадии рубежного рейтинга, формируемого по результатам модульного компьютерного тестирования – тестовые задания; на стадии поощрительного рейтинга, формируемого по результатам написания и защиты рефератов по актуальной проблематике, для заочной формы обучения выполнения и защита контрольной работы; на стадии промежуточного рейтинга, определяемого по результатам сдачи экзамена – теоретические вопросы, контролирующие практические навыки из различных видов профессиональной деятельности обучающегося по ОПОП данного направления, формируемые при изучении дисциплины «Санитария и гигиена питания»

6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю) «Санитария и гигиена питания»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	Санитарный надзор и санитарное законодательство.	ОПК-5, ПК-18	Тестовые задания	25
			Реферат	11
			Вопросы для экзамена	12
2	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий торговли	ОПК-5, ПК-18	Тестовые задания	25
			Реферат	11
			Вопросы для экзамена	12
3	Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций, и гельминтозов	ОПК-5, ПК-18	Тестовые задания	25
			Реферат	11
			Вопросы для экзамена	12
4	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	ОПК-5, ПК-18	Тестовые задания	25
			Реферат	11
			Вопросы для экзамена	12

6.2 Перечень вопросов для экзамена

1. Предмет и задачи дисциплины. (ОПК-5, ПК-18)

2. Исторические аспекты становления санитарии и гигиены как самостоятельных наук. (ОПК-5, ПК-18)
3. Основоположники науки. (ОПК-5, ПК-18)
4. Понятие инфекции. Возникновение и развитие инфекции. (ОПК-5, ПК-18)
5. Факторы, обуславливающие патогенность и вирулентность микроорганизмов. (ОПК-5, ПК-18)
6. Понятие иммунитета и его виды. (ОПК-5, ПК-18)
7. Практическое использование учения об иммунитете. (ОПК-5, ПК-18)
8. Государственный санитарный надзор. (ОПК-5, ПК-18)
9. Окружающая среда и ее роль в жизни человека. (ОПК-5, ПК-18)
10. Гигиена воды. (ОПК-5, ПК-18)
11. Гигиена почвы. (ОПК-5, ПК-18)
12. Гигиена воздуха. (ОПК-5, ПК-18)
13. Санитарно-показательные микроорганизмы. Общая характеристика. (ОПК-5, ПК-18)
14. Микроорганизмы порчи. (ОПК-5, ПК-18)
15. Понятие КМАФАнМ, методы определения. (ОПК-5, ПК-18)
16. Пищевые токсикозы, общая характеристика. (ОПК-5, ПК-18)
17. Пищевые инфекции, общая характеристика. (ОПК-5, ПК-18)
18. Пищевые токсикоинфекции, общая характеристика. (ОПК-5, ПК-18)
19. Микотоксикозы, общая характеристика. (ОПК-5, ПК-18)
20. Отравления, вызванные продуктами немикробного происхождения. (ОПК-5, ПК-18)
21. Отравления, вызванные продуктами ядовитыми по своей природе. (ОПК-5, ПК-18)
22. Отравления продуктами временно ядовитыми. (ОПК-5, ПК-18)
23. Характеристика возбудителей ботулизма, профилактика. (ОПК-5, ПК-18)
24. Стафилококковые отравления, профилактика. (ОПК-5, ПК-18)
25. Фузариотоксикозы, характеристика, профилактика. (ОПК-5, ПК-18)
26. Афлотоксикозы, характеристика, профилактика. (ОПК-5, ПК-18)
27. Эрготизм, характеристика, профилактика. (ОПК-5, ПК-18)
28. Заболевания, передающиеся с пищей. Общая характеристика. Профилактика. (ОПК-5, ПК-18)
29. Зооантропозы. Общая характеристика. Профилактика. (ОПК-5, ПК-18)
30. Понятие титра и индекса. (ОПК-5, ПК-18)
31. Гельминтозы, распространение и профилактика. (ОПК-5, ПК-18)
32. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. (ОПК-5, ПК-18)
33. Санитарный режим предприятий торговли. (ОПК-5, ПК-18)
34. Методы контроля эффективности мытья и дезинфекции посуды и оборудования. (ОПК-5, ПК-18)
35. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. (ОПК-5, ПК-18)
36. Пороки пищевых продуктов. Возбудители. (ОПК-5, ПК-18)
37. Характеристика микроорганизмов, возбудителей порчи непищевых продуктов. (ОПК-5, ПК-18)
38. Правила гигиены работников торговли. (ОПК-5, ПК-18)
39. Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, оборудованию, посуде, таре, упаковочным материалам. (ОПК-5, ПК-18)
40. Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий торговли. (ОПК-5, ПК-18)
41. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке продуктов. (ОПК-5, ПК-18)

42. Санитарно-гигиенические требования хранению и реализации продуктов. (ОПК-5, ПК-18)
43. Гигиенические основы проектирования предприятий торговли. (ОПК-5, ПК-18)
44. Гигиенические основы строительства предприятий торговли. (ОПК-5, ПК-18)
45. Гигиенические требования к благоустройству предприятий торговли. (ОПК-5, ПК-18)
46. Современные методы экспертизы и идентификации товаров. (ОПК-5, ПК-18)
47. Организация торгово-технологических процессов. (ОПК-5, ПК-18)
48. Обеспечение качества и безопасности потребительских товаров. (ОПК-5, ПК-18)

6.3 Шкала оценочных средств

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) «отлично»	знает - демонстрирует прекрасное знание предмета, соединяя при ответе знания из разных разделов, добавляя комментарии, пояснения, обоснования; организацию торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров умеет - отвечая на вопрос, может быстро и безошибочно проиллюстрировать ответ собственными примерами; свободно владеет терминологией из различных разделов курса; современными методами экспертизы и идентификации товаров.	Тестовые задания (31-40 баллов) Реферат (9-10 баллов) Вопросы для экзамена (38-50 баллов)
Базовый (50-74 балла) «хорошо»	знает - хорошо владеет всем содержанием, видит взаимосвязи, может провести анализ и т.д., но не всегда делает это самостоятельно без помощи экзаменатора умеет - может подобрать соответствующие примеры, чаще из имеющихся в учебных материалах; владеет терминологией, делая ошибки; при неверном употреблении сам может их исправить	Тестовые задания (21-30 баллов) Реферат (7-8 баллов) Вопросы для экзамена (25-37 баллов)
Пороговый (35-49 баллов) «удовлетворительно»	знает - отвечает только на конкретный вопрос, соединяет знания из разных разделов курса только при наводящих вопросах экзаменатора; умеет- с трудом может соотнести теорию и практические примеры из учебных материалов; примеры не всегда правильные; владеет - редко использует при ответе термины, подменяет одни понятия другими, не всегда понимая разницы	Тестовые задания (11-20 баллов) Реферат (5-6 баллов) Вопросы для экзамена (18-24 балла)
Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) – «неудовлетворительно»	не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки; умеет - неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы; не владеет терминологией	Тестовые задания (0-10 баллов) Реферат (0-4 балла) Вопросы для экзамена (0-17 баллов)

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов) и шкалы их оценивания, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта

деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (модуля) подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины (модуля)».

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

7.1 Основная литература:

1. Мармузова Л.В Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности (9-е изд., стер.) учебник, «Издательский центр «Академия», 2016.

7.2 Дополнительная литература:

1. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: учеб. пособие / Е.А. Рубина – М.: Академия, 2005. – 288 с. – Серия «Высшего профессионального образования»

2. Степанова И.В. Санитария и гигиена питания: учеб. пособие / И.В. Степанова – СПб.: Троицкий мост, 2010, – 224 с.

3. Госманов Р.Г. Санитарная микробиология пищевых продуктов: Уч. пособие, 2-е изд., испр. / Госманов Р.Г., Колычев Н.М. и др. - изд. Лань-Трейд г. Санкт-Петербург- 2017.

7.3 Методические указания по освоению дисциплины (модуля)

1. Новикова И.М. Методические указания для выполнения самостоятельных работ по дисциплине «Санитария и гигиена питания» для обучающихся направления 38.03.07 Товароведение. – Мичуринск, 2024.

7.4 Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

7.4.1 Электронно-библиотечные системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 03.04.2024 № б/н (Сетевая электронная библиотека)

2. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 09.04.2024 № 05-УТ/2024)

3. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор

на оказание услуг по предоставлению доступа от 26.04.2024 № 1901/БП22)

4. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 07.05.2024 № 6555)

5. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)

6. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)

7. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

7.4.2 Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки, адаптации и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 11.03.2024 № 11921 /13900/ЭС)

2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 15.01.2024 № 194-01/2024)

7.4.3 Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 15.08.2023 № 542/2023)

2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>

3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>

4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>

5. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>.

6. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru.

7. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>.

7.4.4 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок

					действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № б/н, срок действия: с 22.11.2023 по 22.11.2024
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно
4	Офисный пакет «Р7-Офис» (десктопная версия)	АО «Р7»	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
5	Операционная система «Альт Образование»	ООО "Базальт свободное программное обеспечение"	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
6	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiatus.ru)	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 23.05.2024 № 8151, срок действия: с 23.05.2024 по 22.05.2025
7	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
8	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

7.4.5. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOwiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>
2. www.garant.ru - справочно-правовая система «ГАРАНТ».

3. www.consultant.ru - справочно-правовая система «Консультант Плюс».
4. www.rg.ru – сайт Российской газеты.
5. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru>
6. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» <http://e.lanbook.com>.
7. Национальный цифровой ресурс «Рукоنت» - межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум <http://www.rucont>.
8. Электронная библиотечная система Российского государственного аграрного заочного университета <http://ebs.rgazu.ru>.

7.4.6. Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Виртуальная доска Padlet: <https://ru.padlet.com>
5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz
7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru
8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

7.4.7. Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции
1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	ОПК-5

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом №130, 5/26)

Оснащенность:

1. Колонки Мiсго (инв. № 2101041811);
2. Универсальное потолочное крепление (инв. № 2101041814)
3. Экран с электроприводом (инв. № 2101041810)
4. Проектор СТ-180 С (инв. № 2101041808);
5. Компьютер Celeron E3300 OEM Монитор 18,5" LG W 1943.

Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом в ЭИОС университета.

2. Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/26а)

Оснащенность:

1. Компьютеры Celeron 2000 (инв. № 1101044956, 1101044955, 1101044954, 1101044953);

2. Компьютеры Celeron E 3300 OEM Монитор 18,5” LG W 1943 (инв. № 1101047397, 1101047396, 1101047395, 1101047394, 1101047393, 1101047392, 1101047391, 1101047390, 1101047387, 1101047385);

3. Компьютер Pentium (инв. № 2101041806);

4. Плоттер СН336А HP (инв. № 41013400057);

5. Принтер Canon (инв. № 1101044951);

6. Сканер (инв. № 2101065186);

7. Копировальный аппарат Canon (инв. № 2101041802);

8. Модем (инв. № 2101065200).

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Санитария и гигиена питания» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 38.03.07. Товароведение, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1429 от 4 декабря 2015 г. (в ред. Приказа Минобрнауки от 20.04.2016 г. №144)

Автор: доцент кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.т.н. Новикова И.М.

Рецензент: доцент кафедры экономики и коммерции, к.э.н. Евдокимова Е.А.

Программа рассмотрена на заседании кафедры торгового дела и товароведения, протокол № 6 от 15 января 2016 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института экономики и управления Мичуринского ГАУ, протокол № 8 от 15 марта 2016 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 7 от 17 марта 2016 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО

Программа рассмотрена на заседании кафедры торгового дела и товароведения, протокол № 8 от 03 апреля 2017 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института экономики и управления Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 18 апреля 2017 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 20 апреля 2017 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 29 марта 2018 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 16 апреля 2018 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 26 апреля 2018 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 8 от 19 апреля 2019 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 22 апреля 2019 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 25 апреля 2019 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 8 от 23 марта 2020 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 20 апреля 2020 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 23 апреля 2020 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 12 апреля 2021 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 19 апреля 2021 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 22 апреля 2021 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 10 от 13 апреля 2022 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии плодоовощного института им. И. В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол №8 от 18 апреля 2022 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 09 июня 2023

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробιοтехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 мая 2024 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробιοтехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 10 от 20 мая 2024г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 09 от 23 мая 2024 г.

Оригинал документа хранится на кафедре продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства.