

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 08.07.2025 14:21:18
 Уникальный программный ключ:
 4c46f2d9dda3fafb9e57683d11e5a4257b6ddfe

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Чувашский государственный аграрный университет"

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра Биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе



Л.М. Иванова

17.04.2025 г.

ФТД.02

Гигиена и санитария пищевых производств

рабочая программа дисциплины (модуля)

Направление подготовки 36.04.02 Зоотехния

Направленность (профиль) Инновационные технологии производства и переработки
продукции животноводства

Квалификация **Магистр**
 Форма обучения **очно-заочная**
 Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72
 в том числе:
 аудиторные занятия 12
 самостоятельная работа 60

Виды контроля:
зачет

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.&b><Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
Неделя	13 1/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	6	6	6	6
Практические	6	6	6	6
Итого ауд.	12	12	12	12
Контактная работа	12	12	12	12
Сам. работа	60	60	60	60
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

канд. биол. наук, доц., Щипцова Надежда Варсонофьевна

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Гигиена и санитария пищевых производств" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния (приказ Минобрнауки России от 22.09.2017 г. № 973).

2. Учебный план: Направление подготовки 36.04.02 Зоотехния

Направленность (профиль) Инновационные технологии производства и переработки продукции животноводства, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 17.04.2025 г., протокол № 14.

Рабочая программа дисциплины (модуля) проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Мардарьева Н.В.

Заведующий выпускающей кафедрой Мардарьева Н.В.

Председатель методической комиссии факультета Мефодьев Г.А., Ефимова И.О.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	формирование у обучающихся системы компетенций по формированию знаний и умений в области гигиены и санитарии пищевых производств, а также практических навыков их применения на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности по переработке продукции животноводства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП:	ФТД
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки
2.1.2	Безотходные технологии переработки молока
2.1.3	Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества говядины
2.1.4	Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества продукции птицеводства
2.1.5	Основы научно-исследовательской деятельности инвалидов и лиц с ОВЗ
2.1.6	Современные технологии мясных и рыбных консервов
2.1.7	Современные технологии производства кисломолочных продуктов
2.1.8	Современные технологии производства мясных продуктов
2.1.9	Инновационные технологии в сыроделии
2.1.10	Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества молока
2.1.11	Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Управление качеством сырья животного происхождения и продуктов его переработки

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-3. Способен организовать производственные испытания новых технологий в области животноводства с целью повышения его эффективности	
ПК-3.1 Анализирует причины возникновения дефектов пищевой продукции животного происхождения	
ПК-3.2 Разрабатывает корректировочные мероприятия по устранению дефектов пищевой продукции животного происхождения	
ПК-2. Способен управлять производственной деятельностью в организации в соответствии с перспективным и текущим планами развития животноводства	
ПК-2.1 Применяет современные методики проведения исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для проведения контроля качества и безопасности продуктов питания животного происхождения	
ПК-2.2 Разрабатывает новые технологические решения и технологии по производству новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами	
ПК-2.3 Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения	
ПК-4. Способен проводить научные исследования по отдельным разделам (этапам, заданиям) темы, анализировать результаты, формулировать выводы)	
ПК-4.1 Знает структуру научной работы и правила ее оформления	
ПК-4.2 Осуществляет статистическую обработку, проводит анализ результатов исследований, формулирует вывод	
ПК-4.3 Планирует и реализует научные исследования в профессиональной области	

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	- гигиенические характеристики факторов внешней среды и условий труда на перерабатывающих предприятиях;
3.1.2	-основы проектирования и строительства предприятий и гигиенические требования к ним;
3.1.3	- способы осуществления безопасных условий выполнения производственных процессов на перерабатывающих предприятиях;
3.1.4	- методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения.
3.2	Уметь:
3.2.1	- создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов на перерабатывающих предприятиях;

3.2.2	- организовать производственные испытания новых технологий в области животноводства с целью повышения его эффективности;
3.2.3	- проводить контроль качества сырья животного происхождения и продуктов его переработки.
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	- применения методов контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
3.3.2	- осуществления технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения;
3.3.3	- статистической обработки, анализа результатов исследований в профессиональной области.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1.							
Основы гигиены и санитарии. Санитарный надзор в области гигиены питания /Лек/	3	1	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1	0	0	
Гигиена труда, личная гигиена и производственная санитария /Пр/	3	1	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.3Л2.1 Э1	0	0	
Санитария и гигиена пищевых производств /Ср/	3	20	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.3Л2.1 Э1	0	0	Доклад
Общие требования к строительству и благоустройству перерабатывающих предприятий /Лек/	3	1	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.3Л2.1 Э1	0	0	
Санитарно-гигиенические требования к предприятиям молочной промышленности /Лек/	3	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.3Л2.1 Э1	0	0	
Гигиенические требования к технологическим процессам производства молочных продуктов /Пр/	3	1	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.3Л2.1 Э1	0	0	
Санитарные требования к получению молока /Ср/	3	16	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.3Л2.1 Э1	0	0	Сообщение
Санитарно-гигиенические требования к предприятиям мясной промышленности /Лек/	3	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.3Л2.1 Э1	0	0	

Санитарные требования к производству мясных изделий /Пр/	3	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.3Л2.1 Э1	0	0	
Схема санитарного обследования предприятий мясной промышленности /Ср/	3	16	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.3Л2.1 Э1	0	0	Устные ответы на вопросы
Общие гигиенические требования к хранению, транспортированию и реализации пищевых продуктов /Пр/	3	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.3Л2.1 Э1	0	0	
Санитарно-гигиенические требования к хранению, транспортированию и реализации пищевых продуктов /Ср/	3	8	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.3Л2.1 Э1	0	0	Сообщения
/Зачёт/	3	0	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.3Л2.1 Э1	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

1. Цель и задачи дисциплины «Гигиена и санитария пищевых производств».
2. История развития гигиены и санитарии.
3. Организация и практическая деятельность санитарно-эпидемиологического надзора в России.
4. Гигиенические требования к проектированию и строительству перерабатывающих предприятий.
5. Гигиенические требования к вентиляции перерабатывающих предприятий.
6. Гигиенические требования к отоплению перерабатывающих предприятий.
7. Гигиенические требования к водоснабжению перерабатывающих предприятий.
8. Гигиенические требования к освещению перерабатывающих предприятий.
9. Санитарные требования к получению и первичной обработке молока.
10. Гигиенические требования к переработке молока на молочных заводах.
11. Гигиенические требования к технологическим процессам молочных продуктов.
12. Санитарные требования к содержанию оборудования, инвентаря и тары в молочной промышленности.
13. Санитарные требования к приемке и предубойному содержанию скота на мясокомбинате.
14. Санитарные требования к первичной обработке мяса.
15. Санитарные требования к обработке продуктов убоя.
16. Требования к производству колбасных изделий.
17. Санитарные требования к складским помещениям, холодильникам и транспорту для мяса и мясопродуктов.
18. Санитарные требования к бытовым помещениям предприятий мясной промышленности.
19. Немикробные отравления.
20. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологического надзора на перерабатывающих предприятиях.
21. Профилактика инфекционных болезней, пищевых отравлений и гельминтозов.
22. Гигиенические требования к канализации перерабатывающих предприятий.
23. Гигиенические требования к уборке территории и помещений перерабатывающих предприятий.
24. Санитарные требования к территории предприятий мясной промышленности.
25. Санитарные требования к режиму и условиям труда на предприятиях мясной промышленности.
26. Санитарные требования к водоснабжению и канализации предприятий мясной промышленности.
27. Санитарные требования к освещению, вентиляции и отоплению предприятий мясной промышленности.
28. Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям предприятий мясной промышленности.
29. Гигиена труда, личная гигиена и производственная санитария.
30. Основы рационального питания.
31. Понятия об инфекционных болезнях.

32.	Кишечные инфекции.
33.	Пищевые отравления.
34.	Гельминтозы.
35.	Санитарные требования к получению молока и санитарное обследование молочной фермы.
36.	Гигиенические требования к технологическим процессам производства молочных продуктов.
37.	Схема санитарного обследования предприятия молочной промышленности.
38.	Санитарные требования к производству колбасных изделий.
39.	Схема санитарного обследования предприятий мясной промышленности.
5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену	
Не предусмотрено учебным планом.	
5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)	
Не предусмотрено учебным планом.	
5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля	
Тесты	
1.	Что такое температура воздуха? А) действующий фактор, определяющий тепловое состояние внешней среды и организма человека, т.е. теплообмен; Б) характеристика гигиенических показателей воздуха; В) способность регулировать интенсивность теплоотдачи.
2.	При каком значении умеренной относительной влажности потоиспарение усиливается и перегревание не наступает? А) до 70 процентов; Б) более 70 процентов; В) более 90 процентов.
3.	Атмосферный воздух содержит микрофлору: А) сапрофитную; Б) олиготрофную; В) литотрофную.
4.	Воздух помещений служит фактором передачи инфекций: А) аэрогенных; Б) контактных; В) трансмиссивных.
5.	Воздух закрытых помещений считается чистым, если количество микроорганизмов в 1 м ³ не превышает: А) 2000; Б) 3000; В) 4000.
6.	Гигиеническими показателями, характеризующими микроклимат производственных помещений являются: А) температура воздуха, температура поверхности Б) температура воздуха, температура поверхности, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха, интенсивность теплового оборудования В) относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха, интенсивность теплового оборудования
7.	Воздух закрытом помещении считается чистым , если содержание гемолитических стрептококков не более: А) 10; Б) 30; В) 40.
8.	Инфекционное заболевание «глистные инвазии» вызывается? А) холера и брюшной тиф; Б) геогельминты и биогельминты; В) лямблиоз и дизентерийная амеба.
9.	К какой группе инфекционных заболеваний, передаваемых через воду, относятся туляремия, бруцеллез, туберкулез, сибирская язва? А) бактериальные зоонозные инфекции; Б) глистные инфекции; В) кишечные инфекции.
10.	К какой группе инфекционных заболеваний, передаваемых через воду, относятся полиомелит, аденовирусные и энтеровирусные инфекции? А) вирусные заболевания;

- Б) кишечные инфекции бактериальной природы;
В) протозойные инвазии.
11. Вещества, выделяемые плесневыми грибами, губительно действующие на развитие других микробов
А) фитонциды;
Б) антибиотики;
В) ферменты.
12. Какие органолептические показатели выделяют для питьевой воды?
А) запах, цветность, кислотность;
Б) привкус, мутность, загрязненность;
В) запах, привкус, цветность, мутность
13. Что не относится к основным вкусовым ощущениям?
А) металлический;
Б) соленый;
В) сладкий.
14. По каким показателям оценивается воздух?
А) физический, химический, микробиологический;
Б) химический, коллоидный, физический;
В) физический, микробиологический, биохимический.
15. Меры защиты воздуха при помощи специальных очистных сооружений это ...
А) технологические мероприятия;
Б) планировочные мероприятия;
В) санитарно-технические мероприятия.
16. Больше всего микроорганизмов находится в
А) воде;
Б) воздухе;
В) почве.
17. Вредные микробы участвуют в процессе
А) гниения;
Б) производства сыра;
В) квашения капусты.
18. Чему способствует увеличение поверхности мяса?
А) увеличению массы мяса;
Б) увеличению сроков хранения;
В) увеличению обсеменения.
19. Бактерицидная фаза молока – это....
А) период времени, в течении которого молоко находится в вымени;
Б) период времени, в течении которого выдаивается молоко;
В) период времени до стерилизации.
20. Каким способом можно увеличить бактерицидную фазу?
А) увеличение надоев;
Б) повышение температуры;
В) понижением температуры хранения молока.
21. Молоко сквашивается при....
А) бактерицидной фазе;
Б) фазе смешанной микрофлоры;
В) фазе молочнокислых бактерий.

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

1. Порядок и способы обеззараживания биологических отходов на перерабатывающих предприятиях
2. Порядок и способы обеззараживания сырья и биологических отходов на сырьевых складах.
3. Оценка и контроль биологической безопасности сырья и отходов животноводства.
4. Способы и средства обеззараживания доильных установок, аппаратов и посуды.
5. Мероприятия по профилактике инфекционных болезней животных на предубойном этапе на мясокомбинатах и убойных пунктах.
6. Особенности заключительной дезинфекции на мясокомбинатах, колбасных и молочных

предприятиях.
7. Контроль санитарных мероприятий на мясокомбинатах и бойнях.
8. Контроль санитарных мероприятий на молочных комбинатах.
9. Контроль санитарных мероприятий на колбасных заводах.
10. Контроль санитарных мероприятий на консервных заводах.
11. Контроль санитарных мероприятий на биохимических фабриках.
12. Методы контроля питьевой воды.
13. Контроль качества воздуха помещений на перерабатывающих предприятиях.
14. Санитарные правила и требования при хранении мяса и мясных полуфабрикатов.
15. Методы и способы сохранения мяса и мясных полуфабрикатов.
16. Санитарные правила и требования при хранении сырья животного происхождения.
17. Санитарные правила и требования при транспортировке и хранении молока.
18. Требования к качеству сточных вод перерабатывающих предприятий. Методы контроля сточных вод.
19. Ветеринарно-санитарные мероприятия на перерабатывающих предприятиях по охране окружающей среды.
20. Ветеринарно-санитарные требования при проектировании и строительстве объектов по переработке продуктов животного происхождения.
21. Санитарные требования при проектировании и строительстве складских помещений для хранения сырья животного происхождения.
22. Санитарные документы при проведении санитарных мероприятий на перерабатывающих предприятиях.
23. Комиссионные санитарные мероприятия на перерабатывающих предприятиях. Документы.
24. Источники, пути и причины бактериального обсеменения мяса и мясных продуктов.
25. Санитарные требования при переработке мяса птицы.
26. Санитарные мероприятия в цехах птицеперерабатывающих предприятий. Контроль этих мероприятий.
27. Санитарный контроль на консервных заводах.
28. Санитарно-гигиенические требования к санитарной обработке технологического оборудования, инвентаря и тары.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)				
6.1. Рекомендуемая литература				
6.1.1. Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Кузнецов А. Ф., Тюрин В. Г., Семенов В. Г., Никитин Г. С., Зенков К. Ф., Лунегова И. В., Рожков К. А.	Ветеринарная гигиена и санитария на животноводческих фермах и комплексах: учебное пособие	СПб.: Лань, 2019	Электрон ный ресурс
Л1.2	Сон К. Н., Родин В. И., Бесланев Э. В.	Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения	Санкт-Петербург: Лань, 2022	Электрон ный ресурс
Л1.3	Симоненкова А. П.	Санитария и гигиена на предприятиях мясной промышленности: учебное пособие	Орел: ОГУ имени И.С. Тургенева, 2023	Электрон ный ресурс
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Широков Ю. А.	Производственная санитария и гигиена труда: учебник	Санкт-Петербург: Лань, 2024	Электрон ный ресурс
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"				
Э1	Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях			
6.3.1 Перечень программного обеспечения				
6.3.1.1	ОС Windows XP			
6.3.1.2	bCad Витрина			
6.3.1.3	MapInfo			
6.3.1.4	Access 2016			
6.3.1.5	Project 2016			
6.3.1.6	VisualStudio 2015			
6.3.1.7	Office 2007 Suites			

6.3.1.8	GIMP
6.3.1.9	MozillaFirefox
6.3.1.10	MozillaThunderbird
6.3.1.11	7-Zip
6.3.1.12	Справочная правовая система КонсультантПлюс
6.3.1.13	Электронный периодический справочник «Система Гарант»
6.3.1.14	OfficeStandard 2010
6.3.1.15	OfficeStandard 2013
6.3.1.16	LibreOffice
6.3.1.17	ОС Windows Vista
6.3.1.18	ОС Windows 7
6.3.1.19	OpenOffice 4.1.1
6.3.1.20	SuperNovaReaderMagnifier
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com
6.3.2.2	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
315	Лек	Учебная аудитория	Демонстрационное оборудование (проектор Acer (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия, столы (28 шт.), стулья ученические (54 шт.), стул для преподавателя (1 шт.), трибуна.
305	Пр	Учебная аудитория	Стол (12 шт.), стулья ученические (24 шт.), демонстрационное оборудование (проектор Acer X128H DLP XGA1024*768 (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 21.5" FHD Core (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия
123	СР	Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Методика изучения курса предусматривает наряду с лекциями и практическими занятиями, организацию самостоятельной работы студентов, проведение консультаций, руководство докладами студентов для выступления на научно-практических конференциях, осуществление текущего, промежуточного форм контроля. Система знаний по дисциплине «Гигиена и санитария пищевых производств» формируется в ходе аудиторных и внеаудиторных (самостоятельных) занятий. Используя лекционный материал, учебники и учебные пособия, дополнительную литературу, проявляя творческий подход, магистрант готовится к практическим занятиям, рассматривая их как пополнение, углубление, систематизацию своих теоретических знаний. Для освоения дисциплины студентами необходимо: 1. Посещать лекции, на которых в сжатом и системном виде излагаются основы дисциплины: даются определения понятий, законов, которые должны знать студенты. Студенту важно понять, что лекция есть своеобразная творческая форма самостоятельной работы. Надо пытаться стать активным соучастником лекции: думать, сравнивать известное с вновь получаемыми знаниями, войти в логику изложения материала лектором, следить за ходом его мыслей, за его

аргументацией, находить в ней кажущиеся вам слабости. Во время лекции можно задать лектору вопрос, желательно в письменной форме, чтобы не мешать и не нарушать логики проведения лекции. Слушая лекцию, следует зафиксировать основные идеи, положения, обобщения, выводы. Работа над записью лекции завершается дома. На свежую голову (пока еще лекция в памяти) надо уточнить то, что записано, обогатить запись тем, что не удалось зафиксировать в ходе лекции, записать в виде вопросов то, что надо прояснить, до конца понять. Важно соотнести материал лекции с темой учебной программы и установить, какие ее вопросы нашли освещение в прослушанной лекции. Тогда полезно обращаться и к учебнику. Лекция и учебник не заменяют, а дополняют друг друга.

2. Посещать практические занятия, к которым следует готовиться и активно на них работать. Задание к практическому занятию выдает преподаватель. Задание включает в себя основные вопросы, задачи, тесты и рефераты для самостоятельной работы, литературу. Практические занятия начинаются с вступительного слова преподавателя, в котором называются цель, задачи и вопросы занятия. В процессе проведения занятий преподаватель задает основные и дополнительные вопросы, организует их обсуждение. На практических занятиях решаются конкретные задачи по дисциплине, разбираются тестовые задания и задания, выданные для самостоятельной работы, заслушиваются реферативные выступления. Студенты, пропустившие занятие, или не подготовившиеся к нему, приглашаются на консультацию к преподавателю. Практические занятия заканчиваются подведением итогов: выводами по теме и выставлением оценок.

3. Систематически заниматься самостоятельной работой, которая включает в себя изучение нормативных документов, материалов учебников и статей, решение задач, написание докладов, рефератов. Задания для самостоятельной работы выдаются преподавателем.

4. Под руководством преподавателя заниматься научно-исследовательской работой, что предполагает выступления с докладами на научно-практических конференциях и публикацию тезисов и статей по их результатам.

5. При возникающих затруднениях при освоении дисциплины «Гигиена и санитария пищевых производств», для неуспевающих студентов и студентов, не посещающих занятия, проводятся еженедельные консультации, на которые приглашаются неуспевающие студенты, а также студенты, испытывающие потребность в помощи преподавателя при изучении дисциплины.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____