

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Алтынова Надежда Витальевна  
Должность: Врио ректора  
Дата подписания: 02.09.2025 10:42:19  
Уникальный программный ключ:  
462c2135e66a27da081de929bee6129e7d2f3758

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. Корнилова

14.06.2023 г.

**Б1.В.ДВ.05.01**

**Санитария и гигиена в перерабатывающих предприятиях**

рабочая программа дисциплины (модуля)

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции  
растениеводства

Квалификация **Бакалавриат**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72

в том числе:

аудиторные занятия 16

самостоятельная работа 52

часов на контроль 4

Виды контроля:

зачет

**Распределение часов дисциплины по курсам**

| Курс              | 4  |    | Итого |    |
|-------------------|----|----|-------|----|
|                   | УП | РП |       |    |
| Лекции            | 8  | 8  | 8     | 8  |
| Практические      | 8  | 8  | 8     | 8  |
| В том числе инт.  | 4  | 4  | 4     | 4  |
| Итого ауд.        | 16 | 16 | 16    | 16 |
| Контактная работа | 16 | 16 | 16    | 16 |
| Сам. работа       | 52 | 52 | 52    | 52 |
| Часы на контроль  | 4  | 4  | 4     | 4  |
| Итого             | 72 | 72 | 72    | 72 |

Программу составил(и):

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

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Санитария и гигиена в перерабатывающих предприятиях" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669).

2. Учебный план: Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции растениеводства, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 14.06.2023 г., протокол № 17.

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.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

| 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1                         | формирование теоретических знаний, практических умений и практических навыков, необходимых для осуществления санитарно-гигиенических мероприятий по получению продукции высокого санитарного качества на перерабатывающих предприятиях, оптимизации условий работы обслуживающего персонала, вопросам охраны окружающей среды в зоне действия перерабатывающих предприятий, а также применения этих знаний при решении задач, возникающих в их последующей профессиональной деятельности в соответствии с формируемыми компетенциями. |

| 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП |                                                                                                                      |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Цикл (раздел) ОПОП:                 | Б1.В.ДВ.05                                                                                                           |
| 2.1                                 | <b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>                                                         |
| 2.1.1                               | Защита прав потребителей                                                                                             |
| 2.1.2                               | Предпринимательское право                                                                                            |
| 2.1.3                               | Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний                                                              |
| 2.1.4                               | Учебная практика, технологическая практика                                                                           |
| 2.1.5                               | Учебная практика, ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |
| 2.2                                 | <b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>         |
| 2.2.1                               | Безопасность жизнедеятельности                                                                                       |
| 2.2.2                               | Проектирование перерабатывающих предприятий в АПК                                                                    |

| 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)                                                                                                                                                                                                               |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов |  |
| УК-8.1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты                                                                                                                                                                                  |  |
| УК-8.2 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте                                                                                                                                                                                              |  |
| УК-8.3 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты                                                                                                                   |  |
| УК-8.4 Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций                                                                                                                                                        |  |
| ПК-5. Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки                                                                                                                                                                             |  |
| ПК-5.1 Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки                                                                                                                                                                                                    |  |
| ПК-5.2 Осуществляет контроль безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки                                                                                                                                                                                                |  |
| ПК-16. Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины                                                                                                                                                                                                       |  |
| ПК-16.1 Осуществляет контроль за соблюдением технологической дисциплины                                                                                                                                                                                                                          |  |
| ПК-16.2 Осуществляет контроль за соблюдением технологической дисциплины                                                                                                                                                                                                                          |  |

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

|       |                                                                                                                                   |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.1   | <b>Знать:</b>                                                                                                                     |
| 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 сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.                                |
| 3.2   | <b>Уметь:</b>                                                                                                                     |
| 3.2.1 | - создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов на перерабатывающих предприятиях;             |
| 3.2.2 | - осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций;                                                    |
| 3.2.3 | - проводить контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.                                            |
| 3.3   | <b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b>                                                                                    |
| 3.3.1 | - применения методов профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний; |

|       |                                                                                                 |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.3.2 | - применения методов контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; |
| 3.3.3 | - осуществления действий по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций.                 |

| 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)                                                                                                                                     |                |       |                                                           |                    |            |             |                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------|-----------------------------------------------------------|--------------------|------------|-------------|-------------------------|
| Наименование разделов и тем /вид занятия/                                                                                                                                         | Семестр / Курс | Часов | Компетенции                                               | Литература         | Инте ракт. | Прак. подг. | Примечание              |
| <b>Раздел 1.</b>                                                                                                                                                                  |                |       |                                                           |                    |            |             |                         |
| Введение в курс санитарии и гигиены. Основные положения. /Лек/                                                                                                                    | 4              | 2     | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-16.1 ПК-16.2 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 | 0          | 0           |                         |
| Гигиенические основы на перерабатывающих предприятиях. /Лек/                                                                                                                      | 4              | 2     | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-16.1 ПК-16.2 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 | 2          | 0           | Лекция-дискуссия        |
| Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Условия труда на перерабатывающих предприятиях. /Лек/                                                                        | 4              | 2     | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-16.1 ПК-16.2 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 | 0          | 0           |                         |
| Законодательные и правовые нормы. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Условия труда на перерабатывающих предприятиях. /Ср/                                       | 4              | 16    | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-16.1 ПК-16.2 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 | 0          | 0           | Подготовка докладов     |
| Личная гигиена, профилактическое обследование работников предприятий при поступлении на работу и в процессе работы<br><br>/Пр/                                                    | 4              | 2     | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-16.1 ПК-16.2 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 | 0          | 0           |                         |
| Гигиенические требования к цеху, механическому оборудованию, к его расстановке. /Пр/                                                                                              | 4              | 2     | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-16.1 ПК-16.2 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 | 0          | 0           |                         |
| Гигиенические основы проектирования и строительства перерабатывающих предприятий. Санитарно-гигиенические требования к хранению и транспортировке сырья и продуктов питания. /Ср/ | 4              | 20    | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-16.1 ПК-16.2 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 | 0          | 0           | Устный ответ на вопросы |
| Современные дезинфицирующие средства, применяемые на предприятиях пищевой промышленности. /Лек/                                                                                   | 4              | 2     | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-16.1 ПК-16.2 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 | 0          | 0           |                         |
| Оценка санитарного состояния. Дезинфекция. Микробиология мяса и мясопродуктов. /Пр/                                                                                               | 4              | 2     | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-16.1 ПК-16.2 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 | 0          | 0           |                         |

|                                                                                                                                          |   |    |                                                           |                          |   |   |                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|-----------------------------------------------------------|--------------------------|---|---|----------------------|
| Санитарно-гигиенические требования к организации производства на пищевых производствах. /Ср/                                             | 4 | 12 | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-16.1 ПК-16.2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 | 0 | 0 | Подготовка сообщений |
| Показатели качества продуктов. Нормативные документы. /Пр/                                                                               | 4 | 2  | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-16.1 ПК-16.2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 | 2 | 0 | Учебная дискуссия    |
| Санитарно-гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности продуктов питания. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. /Ср/ | 4 | 4  | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-16.1 ПК-16.2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 | 0 | 0 | Подготовка докладов  |
| <b>Раздел 2. Контроль</b>                                                                                                                |   |    |                                                           |                          |   |   |                      |
| Контроль /Зачёт/                                                                                                                         | 4 | 4  | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-16.1 ПК-16.2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 | 0 | 0 |                      |

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

1. Санитарно-гигиенический контроль за проектированием, строительством и эксплуатацией животноводческих предприятий.
2. Требования к участку под застройку перерабатывающих предприятий.
3. В чём сущность основных принципов по недопущению инфекции на предприятия, разрабатываемые на стадии проектирования.
4. Зонирование территории предприятия.
5. Понятие о санитарно-защитной зоне.
6. Какова роль зелёных насаждений в защите воздушного бассейна предприятия?
7. Перечислите мероприятия по охране воздушного бассейна.
8. Санитарно-гигиенические требования при строительстве и эксплуатации ветсанобъектов.
9. Характеристика ветсанпропускника.
10. Характеристика и назначение карантинных помещений.
11. Характеристика убойно-санитарного пункта.
12. Характеристика дезбарьеров для транспортных средств.
13. Химический состав почвы и его влияние на организм человека и животных.
14. Биологические свойства почвы.
15. Ветсанитария почвы. Санитарная роль почвы.
16. Навоз – как фактор распространения инфекции.
17. Обеззараживание твёрдого навоза. Биотермический метод.
18. Методы обеззараживания жидкого навоза.
19. Виды навоза и его характеристика.
20. Самоочищение почвы.
21. Санитарно-гигиенические требования к воде.
22. Классификация природных вод. Паспортизация водоисточников.
23. Санитарное значение воды.
24. Самоочищение воды.
25. Очистка воды, улучшение качества воды.
26. Обеззараживание воды. Методы физического и химического обеззараживания.
27. Государственный контроль, нормирование качества воды.
28. Физические показатели качества воды.
29. Химические показатели качества воды.
30. Классификация сточных вод. Особенности сточных вод молоко- и мясоперерабатывающих предприятий.
31. Механическая очистка сточных вод.
32. Биологическая очистка сточных вод.
33. Санитарно-гигиенические требования к фермам (комплексам), перерабатывающим предприятиям, требования к генплану, выбору участка, санитарному благоустройству.
34. Характеристика и назначение ветсанпропускника.

|                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 35. Характеристика и назначение карантинных помещений.                                                                                                 |
| 36. Понятие о дезинфекции. Виды дезинфекции, их характеристика.                                                                                        |
| 37. Дезинсекция. Методы борьбы с насекомыми.                                                                                                           |
| 38. Дератизация. Методы борьбы с грызунами.                                                                                                            |
| 39. Классификация инфекционных болезней. Характеристика болезней группы                                                                                |
| 40. Микробоносительство, для каких форм микрофлоры оно характерно.                                                                                     |
| 41. Характеристика инфекций наружных покровов.                                                                                                         |
| 42. Характеристика инфекций дыхательных инфекций.                                                                                                      |
| 43. Характеристика щелочей.                                                                                                                            |
| 44. Характеристика кислот.                                                                                                                             |
| 45. Характеристика дезсредств группы хлора.                                                                                                            |
| <b>5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену</b>                                                                                                     |
| Не предусмотрено учебным планом.                                                                                                                       |
| <b>5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)</b>                                                                                                |
| Не предусмотрено учебным планом.                                                                                                                       |
| <b>5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля</b>                                                                                    |
| РЕФЕРАТЫ                                                                                                                                               |
| 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. Санитарно-гигиенические требования к санитарной обработке технологического оборудования, инвентаря и тары на разных перерабатывающих предприятиях. |
| 25. Меры и средства борьбы с грызунами на перерабатывающих предприятиях складах продуктов и сырья животного происхождения.                             |
| 26. Источники, пути и причины бактериального обсеменения мяса и мясных продуктов.                                                                      |
| 27. Санитарные требования при переработке мяса птицы.                                                                                                  |
| 28. Санитарные мероприятия в цехах птицеперерабатывающих предприятий. Контроль этих мероприятий.                                                       |
| 29. Санитарный контроль на консервных заводах.                                                                                                         |
| 30. Санитарно-гигиенические требования к санитарной обработке технологического оборудования, инвентаря и тары.                                         |
| 31. Ответственность должностных лиц и граждан за норм санитарной гигиены на перерабатывающих предприятиях.                                             |

| 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) |                     |          |                   |          |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------|-------------------|----------|
| 6.1. Рекомендуемая литература                                           |                     |          |                   |          |
| 6.1.1. Основная литература                                              |                     |          |                   |          |
|                                                                         | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год | Колич-во |

|      | Авторы, составители | Заглавие                                                                   | Издательство, год                    | Колич-во           |
|------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------|
| Л1.1 | Широков Ю. А.       | Производственная санитария и гигиена труда: учебник                        | Санкт-Петербург: Лань, 2024          | Электронный ресурс |
| Л1.2 | Симоненкова А. П.   | Санитария и гигиена на предприятиях мясной промышленности: учебное пособие | Орел: ОГУ имени И.С. Тургенева, 2023 | Электронный ресурс |

#### 6.1.2. Дополнительная литература

|      | Авторы, составители | Заглавие                                                    | Издательство, год     | Колич-во           |
|------|---------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------|
| Л2.1 | Кольман О. Я.       | Санитария и гигиена: учебное пособие                        | Красноярск: СФУ, 2019 | Электронный ресурс |
| Л2.2 | Утробина Т. А.      | Производственная санитария и гигиена труда: учебное пособие | Кемерово: КеМГУ, 2022 | Электронный ресурс |

#### 6.3.1 Перечень программного обеспечения

|          |                                             |
|----------|---------------------------------------------|
| 6.3.1.1  | OC Windows XP                               |
| 6.3.1.2  | MozillaFirefox                              |
| 6.3.1.3  | MozillaThinderbird                          |
| 6.3.1.4  | 7-Zip                                       |
| 6.3.1.5  | Справочная правовая система КонсультантПлюс |
| 6.3.1.6  | OfficeStandard 2010                         |
| 6.3.1.7  | OC Windows Vista                            |
| 6.3.1.8  | OC Windows 7                                |
| 6.3.1.9  | OC Windows 8                                |
| 6.3.1.10 | OC Windows 10                               |
| 6.3.1.11 | OpenOffice 4.1.1                            |
| 6.3.1.12 | SuperNovaReaderMagnifier                    |

#### 6.3.2 Перечень информационных справочных систем

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.3.2.1 | Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии                                                                                                                                                                                                                      |
| 6.3.2.2 | 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. <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a> |

### 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| Аудитория | Вид работ | Назначение                           | Оснащенность                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------|-----------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 305       | Пр        | Учебная аудитория                    | Столы (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                                                                                                         |
| 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.                                                                                                    |
| 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 «Санитария и гигиена в перерабатывающих предприятиях» формируется в ходе аудиторных и внеаудиторных (самостоятельных) занятий. Используя лекционный материал, учебники и учебные пособия, дополнительную литературу, проявляя творческий подход, бакалавр 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 «Санитария и гигиена в перерабатывающих предприятиях», 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 \_\_\_\_\_