

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«КЕРЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МОРСКОЙ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «КГМТУ»)**

Технологический факультет  
Кафедра технологии продуктов питания



**УТВЕРЖДАЮ**  
Декан технологического факультета  
О.В. Яковлев  
2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
Санитария и гигиена пищевых производств**

Уровень основной профессиональной образовательной программы – магистратура  
Направление подготовки – 19.04.03 Продукты питания животного происхождения  
Направленность (профиль) – Технология продуктов из водных биоресурсов  
Учебный план 20 <sup>16</sup> года разработки

**Описание учебной дисциплины по формам обучения**

Очная										Заочная															
Курс	Семестр	Всего часов / зач. единиц	Всего аудиторных часов	Лекции, часов	Лабораторные занятия, часов	Практические занятия, часов	Семинары, часов	Самостоятельная работа, часов	КП (КР), часов	РГР, часов	Консультации, часов	Семестровый контроль, часов (вил)	Курс	Семестр	Всего часов / зач. единиц	Всего аудиторных часов	Лекции, часов	Лабораторные занятия, часов	Практические занятия, часов	Семинары, часов	Самостоятельная работа, часов	КП (КР), часов	Контрольная работа, часов	Консультации, часов	Семестровый контроль, часов (вил)
1	2	108/3	24	12			12	80				4 (ЗаО)	1	2	108/3	10	4			6	76		18		4 (ЗаО)
Всего		108/3	24	12			12	80				4 (ЗаО)	Всего		108/3	10	4			6	76		18		4 (ЗаО)

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО – магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, учебного плана.  
Программу разработала Буца Л.И. Булли, канд. биол. наук, доцент кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ».

Рассмотрено на заседании выпускающей кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ»  
Протокол № 16 от 23.08 2021 г. Зав. кафедрой Битютская О.Е. Битютская

© ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет»

Подписано простой электронной подписью  
Ректор: Е. П. Масюткин  
Дата: 11.01.2021

## 1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП магистратура обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Планируемые результаты освоения дисциплины
ОК-2. Готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	<b>Знать:</b> -источники и возможные пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания токсичными элементами различной природы; -химические, биологические, паразитологические показатели безопасности продукции из водных биоресурсов. <b>Уметь:</b> - давать оценку качества исследуемого материала по санитарно-гигиеническим показателям; - предлагать конкретные мероприятия по улучшению качества продукции по санитарно-гигиеническим показателям. <b>Владеть:</b> - терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; - научно-технической и нормативной документацией.
ОПК-4. Способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии	<b>Знать:</b> - гигиенические требования безопасности продукции из водных биоресурсов; -основные принципы и подходы к обеспечению гигиенической безопасности выпускаемой продукции из водных биоресурсов; - санитарно-гигиенические требования к предприятиям; - требования к документообороту, сопровождающему выпуск пищевых продуктов в сфере соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров, на рыбоперерабатывающем предприятии. <b>Уметь:</b> - предлагать конкретные мероприятия по улучшению качества продукции по санитарно-гигиеническим показателям. <b>Владеть:</b> - методами идентификации пищевых опасностей в сырье и готовой продукции; - методами оценки и подтверждения соответствия пищевых продуктов из ВБР требованиям технических регламентов.
ПК-19. Способностью оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	<b>Знать:</b> - основные принципы и подходы к обеспечению качества и безопасности продукции из ВБР по микробиологическим показателям. <b>Уметь:</b> - пользоваться нормативной документацией; - предлагать конкретные мероприятия по улучшению качества продукции по санитарно-гигиеническим показателям. <b>Владеть:</b> - терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; - методикой сбора, обработки и представления информации для анализа показателей безопасности; - методами оценки и подтверждения соответствия пищевых продуктов из ВБР требованиям технических регламентов.

## 2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к части ОПОП, формируемой участниками образовательных отношений.

Успешное освоение материала дисциплины в рамках установленных компетенций даст возможность обучающимся продолжить освоение образовательной программы и успешно приступить к изучению дисциплин: микробиология продуктов из водных биоресурсов, биотехнология продуктов питания из водных биоресурсов, барьерная технология гидробионтов, технология продуктов заданного химического состава и структуры, интенсификация технологий продуктов из водных биоресурсов, а также в дальнейшей профессиональной деятельности.

### 3 Объем дисциплины в зачетных единицах

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 часов.

### 4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

#### 4.1 Структура дисциплины

Наименования разделов, тем	Общее количество часов	Очная форма									Заочная форма									
		Распределение часов по видам занятий									Распределение часов по видам занятий									
		Ауд.	ЛК	ЛЗ	ПЗ (сем)	СР	КП (КР)	РГР	Консультации	Контроль	Ауд.	ЛК	ЛЗ	ПЗ (сем)	СР	КП (КР)	Контрольная работа	Консультации	Контроль	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Раздел 1. Гигиена пищевых продуктов	76	16	8		8	60						6	2		4	58		12		
Раздел 2. Санитария пищевых производств	28	8	4		4	20						4	2		2	18		6		
Курсовой проект (работа)								-									-			
Консультации										-									-	
Контроль	4										4									4
<b>Всего часов в семестре</b>	<b>108</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>12</b>	<b>80</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>76</b>	<b>-</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	
<b>Всего часов по дисциплине</b>	<b>108</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>12</b>	<b>80</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>76</b>	<b>-</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	

#### 4.2 Содержание лекций

№	Наименование темы	Количество часов по формам обучения	
		очная	заочная
<b>Раздел 1. Гигиена пищевых продуктов</b>			
<b>Тема 1. Эпидемические критерии безопасности</b>			
1	Эпидемические критерии безопасности пищевых продуктов. Понятие токсичности	2	0,5
<b>Тема 2. Биологические показатели безопасности</b>			
2-3	Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции из гидробионтов. Инфекционные болезни гидробионтов. Токсины гидробионтов. Первично-ядовитые и вторично-ядовитые водные животные. Гигиенические требования к содержанию фикотоксина в моллюсках и ракообразных	4	1
<b>Тема 3. Паразитологические показатели безопасности</b>			
4	Паразиты. Взаимоотношения паразита со средой первого и второго порядка. Эктопаразиты и эндопаразиты. Специфичность паразитов. Циклы развития паразитов. Принципы паразитологической оценки гидробионтов. Гельминтозы человека, связанные с потреблением продукции из ВБР	2	0,5

<b>Раздел 2. Санитария пищевых производств</b>			
<b>Тема 4. Средства и оборудование для санитарной обработки</b>			
5	Виды загрязнений на предприятиях по производству продукции из ВБР. Факторы, влияющие на эффективность мойки и дезинфекции. Свойства моющих препаратов. Механизм моющего действия. Моющие и дезинфицирующие препараты	2	1
<b>Тема 5. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям</b>			
6	Требования санитарии и гигиены к предприятиям по производству продукции из ВБР. Контроль санитарного состояния производства	2	1
<b>Всего часов</b>		<b>12</b>	<b>4</b>

### 4.3 Темы лабораторных занятий

Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом.

### 4.4 Темы практических занятий

Практические занятия не предусмотрены учебным планом.

### 4.5 Темы семинарских занятий

№	Наименование темы	Количество часов по формам обучения	
		очная	заочная
<b>Раздел 1. Гигиена пищевых продуктов</b>			
<b>Тема 1. Эпидемические критерии безопасности</b>			
1	Эпидемические критерии безопасности пищевых продуктов. Понятие токсичности	2	1
<b>Тема 2. Биологические показатели безопасности</b>			
2	Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции из гидробионтов. Инфекционные болезни гидробионтов. Токсины гидробионтов. Первично-ядовитые и вторично-ядовитые водные животные. Гигиенические требования к содержанию фикотоксинов в моллюсках и ракообразных	2	1
<b>Тема 3. Паразитологические показатели безопасности</b>			
3-4	Паразиты. Взаимоотношения паразита со средой первого и второго порядка. Эктопаразиты и эндопаразиты. Специфичность паразитов. Циклы развития паразитов. Принципы паразитологической оценки гидробионтов. Гельминтозы человека, связанные с потреблением продукции из ВБР	4	2
<b>Раздел 2. Санитария пищевых производств</b>			
<b>Тема 4. Средства и оборудование для санитарной обработки</b>			
5	Виды загрязнений на предприятиях по производству продукции из ВБР. Факторы, влияющие на эффективность мойки и дезинфекции. Свойства моющих препаратов. Механизм моющего действия. Моющие и дезинфицирующие препараты	2	1
<b>Тема 5. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям</b>			
6	Требования санитарии и гигиены к предприятиям по производству продукции из ВБР. Контроль санитарного состояния производства	2	1
<b>Всего часов</b>		<b>12</b>	<b>6</b>

## 5 Самостоятельная работа обучающихся

Наименование темы	Трудоемкость самостоятельной работы, час.		Содержание работы
	очная	заочная	
Раздел 1. Гигиена пищевых продуктов	60	58	Подготовка к аудиторным занятиям: изучение лекционного материала, подбор источников и литературы для выступления с докладами, презентациями и участия в дискуссиях по проблемам дисциплины; написание рефератов, глоссариев, и контрольной работы; изучение материалов, выносимых на самостоятельное изучение; подготовка к итоговому контролю
Раздел 2. Санитария пищевых производств	20	18	Подготовка к аудиторным занятиям: изучение лекционного материала, подбор источников и литературы для выступления с докладами, презентациями и участия в дискуссиях по проблемам дисциплины; написание рефератов, глоссариев, и контрольной работы; изучение материалов, выносимых на самостоятельное изучение; подготовка к итоговому контролю
<b>Всего часов</b>	<b>80</b>	<b>76</b>	

## 6 Тематика курсового проектирования (курсовой работы)

Курсовое проектирование не предусмотрено учебным планом.

## 7 Методы обучения

Основными формами изучения дисциплины являются: чтение лекций, проведение практических занятий, самостоятельная работа студентов.

Основным методом изучения дисциплины являются лекции, которые проводятся в лекционных аудиториях с использованием наглядных пособий и интерактивных средств. На лекциях используется мультимедийное презентационное оборудование для демонстрации иллюстративного материала, таблиц и схем, основных тезисов и выводов по теме. Целесообразно по каждой теме составить список терминов и понятий и перечень контрольных вопросов, которые выносятся на самостоятельное изучение студентов. В ходе лекций проводится экспресс-тестирование студентов по материалам раздела.

Семинарские занятия в зависимости от конкретных целей и уровня подготовки курсантов проводятся в форме вопросов – ответов, решения задач, обсуждения подготовленных докладов и рефератов. Практические занятия в форме решения задач направлены на практическое закрепление теоретического материала. Метод вопросно-ответного семинара в меньшей степени направлен на осмысление, в большей – на заучивание материала, повторение материала лекции и учебника. Подготовка реферата требует от курсанта самостоятельного изучения дополнительной литературы, которую необходимо проанализировать и сделать собственные выводы по изучаемой проблеме. Практические занятия ориентированы на закрепление теоретических знаний по дисциплине.

В рамках интерактивных часов предусмотрены следующие подходы: работа в малых группах, творческие задания, соревнования, «ученик в роли учителя», «каждый учит каждого».

Обязательным условием аттестации курсанта является выполнение всех предусмотренных программой практических работ.

Самостоятельная работа студентов является важным компонентом их профессиональной подготовки и включает в себя:

- подготовку к аудиторным занятиям: подбор источников и литературы для выступления с докладами и участия в дискуссиях по проблемам дисциплины;
- подготовку к промежуточной аттестации.

## 8 Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Приведен в обязательном приложении к рабочей программе.

## 9 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Наименование	Количество экземпляров в библиотеке ФГБОУ ВО «КГМТУ»
основная	
1. Пученкова С.Г. Санитария и гигиена производства продукции из водных биоресурсов : курс лекций для студентов направления подгот. 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» оч. и заоч. форм обучения / сост. Пученкова С.Г. ; Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования «Керч. гос. мор. технолог. ун-т», Каф. технологии продуктов питания. — Керчь, 2017. — 76 с. — Текст : электронный // Электронная библиотека ФГБОУ ВО «КГМТУ». — URL: <a href="https://lib.kgmtu.ru/?p=2154">https://lib.kgmtu.ru/?p=2154</a>	
дополнительная	
2. Пученкова С.Г. Санитария и гигиена производства продукции из водных биоресурсов : метод. указ. по самостоятельной работе и выполнению контрол. работы для студентов направления подгот. 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» оч. и заоч. форм обучения / сост. Пученкова С.Г. ; Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования «Керч. гос. мор. технолог. ун-т», Каф. технологии продуктов питания. — Керчь, 2017. — 24 с. — Текст : электронный // Электронная библиотека ФГБОУ ВО «КГМТУ». — URL: <a href="https://lib.kgmtu.ru/?p=2156">https://lib.kgmtu.ru/?p=2156</a>	
3. Ким, И. Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки : учебное пособие / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, Г. Н. Ким ; под редакцией И. Н. Ким. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 752 с. — ISBN 978-5-8114-2494-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/93693">https://e.lanbook.com/book/93693</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	

## 10 Состав современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

Наименование информационного ресурса	Ссылка на информационный ресурс
Электронная библиотека ФГБОУ ВО «КГМТУ»	<a href="http://lib.kgmtu.ru/">http://lib.kgmtu.ru/</a>
ЭБС «Лань»	<a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>
Справочная правовая система «Консультант Плюс»	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>
Электронный фонд правовой и нормативной технической документации «Техэксперт»	<a href="http://docs.cntd.ru/document">http://docs.cntd.ru/document</a>
Электронная библиотека ФГБОУ ВО «КГМТУ»	<a href="http://lib.kgmtu.ru/?page_id=182">http://lib.kgmtu.ru/?page_id=182</a>
Информационная система «Единое окно доступа к информационным ресурсам»	<a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
База данных Научной электронной библиотеки	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>

## 11 Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Наименование программного продукта	Назначение (базы и банки данных, тестирующие программы, практикум, деловые игры и т.д.)	Тип продукта (полная лицензионная версия, учебная версия, демоверсия и т.п.)
Операционная система (Microsoft Windows 10 Pro или Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level или Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade	Комплекс системных и управляющих программ	Лицензионное программное обеспечение

Academic OPEN 1 License No Level)		
Офисный пакет (Microsoft Office Pro Plus 2016 или Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level или Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN 1 License No Level)	Текстовый редактор, табличный редактор, редактор презентаций	Лицензионное программное обеспечение

## 12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Лекционная аудитория 320, оснащенная мультимедийным проектором, переносным персональным компьютером (ноутбук) и настенной доской.

2. Специализированная аудитория 315, оснащенная мультимедийным проектором, переносным персональным компьютером (ноутбук) и настенной доской для письма мелом.

Содержание семинарского занятия	Оборудование, используемое в работе
На основе материала лекций и самостоятельного изучение материала по теме занятия проводятся беседы, просмотры презентаций, видео-фильмов, заслушивание рефератов, устные опросы, тестирование	Мультимедийный проектор, переносной персональный компьютер (ноутбук) и настенная доска для письма мелом

## 13 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

### ***Рекомендации по освоению лекционного материала, подготовке к лекциям***

Лекции являются основным видом учебных занятий в высшем учебном заведении. В ходе лекционного курса проводится изложение современных научных взглядов и освещение основных проблем изучаемой области знаний. Значительную часть теоретических знаний студент должен получать самостоятельно из рекомендованных основных и дополнительных информационных источников (учебников, Интернет-ресурсов, электронной образовательной среды университета). В тетради для конспектов лекций должны быть поля, где по ходу конспектирования делаются необходимые пометки. В конспектах рекомендуется применять сокращения слов, что ускоряет запись. Вопросы, возникшие в ходе лекций, рекомендуется делать на полях и после окончания лекции обратиться за разъяснениями к преподавателю. После окончания лекции рекомендуется перечитать записи, внести поправки и дополнения на полях. Конспекты лекций рекомендуется использовать при подготовке к семинарам, зачету, контрольным тестам, при выполнении самостоятельных заданий

### ***Рекомендации по подготовке к семинарским занятиям***

Для подготовки к семинарским занятиям необходимо заранее ознакомиться с перечнем вопросов, которые будут рассмотрены на занятии, рекомендуемой основной и дополнительной литературы, содержанием рекомендованных Интернет-ресурсов. Необходимо прочитать соответствующие разделы из литературы, рекомендованной преподавателем, выделить основные понятия и процессы, их закономерности и взаимные связи. При подготовке к занятию не нужно заучивать учебный материал. На семинарских занятиях нужно выяснять у преподавателя ответы на интересующие или затруднительные вопросы, высказывать и аргументировать свое мнение.

### ***Рекомендации по организации самостоятельной работы***

Самостоятельная работа включает изучение учебной литературы, поиск информации в сети Интернет, подготовку к семинарским занятиям, зачету, выполнению домашних практических заданий (рефератов, изучение теоретического материала, вынесенного на самостоятельное изучение, изучение отдельных функций прикладного программного обеспечения и т.д.).