

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Селовьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 21.04.2023 13:57:59
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»**

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
Технологии продуктов питания
/Попова О.М./
«24» *апреля* 2019 г

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора института ЗО и ДО
/Никишанов А.Н./
«28» *апреля* 2019 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	САНИТАРНАЯ ГИГИЕНА И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
Направление подготовки	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль)	Технологии перерабатывающих производств в АПК
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Заочная

Разработчик(и): профессор, д.б.н., Попова О.М.


(подпись)

Саратов 2019

1. Целью освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов» является формирование практических навыков организации безопасного для здоровья человека производства пищевых продуктов, проведения санитарной экспертизы пищевых продуктов, предупредительного и текущего санитарно-эпидемиологического надзора.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции дисциплина «Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов» относится к части, формируемой участниками образовательного процесса первого блока. Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: «Органическая химия», «Технология производства продукции растениеводства», «Технология производства продукции животноводства», «Неорганическая и аналитическая химия», «Микробиология».

Дисциплина «Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов» является базовой для изучения следующих дисциплин: «Контроль качества технологических процессов».

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижениями компетенций

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в таблице 1.

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1	ОПК – 3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ОПК-3.1 Создает и поддерживает безопасные условия выполнения производственных процессов	Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям пищевым производствам; гигиенические требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; гигиенические требования к качеству питьевой воды; основные задачи текущего и предупредительного санитарного контроля; гигиенические требования к проектированию, строительству и содержанию пищевых производств; санитарные требования к личной гигиене работников пищевых производств	Разрабатывать и проводить мероприятия по защите пищевых продуктов от влияния вредных факторов окружающей среды; проводить санитарное обследование пищевых производств; разрабатывать методы действенного санитарного контроля	методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - методиками проведения проверок пищевых производств.
2	ПК – 8	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-8.4 Осуществляет контроль безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, организуя безопасное для здоровья человека перерабатывающее	правила производственной санитарии	проводить санитарный контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	правилами проведения санитарного контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья на предприятии

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
			производство			

4. Объём, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов						
	Всего	в т.ч. по годам					
		1	2	3	4	5	6
Контактная работа – всего, в т.ч.	10,1		10,1				
<i>аудиторная работа:</i>							
лекции	4		4				
лабораторные	х		х				
практические	6		6				
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1		0,1				
<i>контроль</i>							
Самостоятельная работа	61,9		61,9				
Форма итогового контроля	3		3				
Курсовой проект (работа)	х		х				

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины «Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов»

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа Количество часов	Контроль Знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество Часов		Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
2 год								
1.	Предмет и задачи санитарной гигиены и безопасности пищевых продуктов. Санитарно-гигиеническое значение факторов внешней среды	1	Л	В	1	6	ТК	УО
2.	Санитарно-эпидемиологическое законодательство РФ. Экологическая безопасность предприятий пищевых производств	2	ПЗ	Т	1	6	ТК	УО
3.	Гигиенические основы строительства пищевых производств. Санитарные требования к хранению, транспортировке пищевых продуктов	5	Л	В	1	8	ТК	УО
4.	Гигиенические требования строительству пищевых производств. Санитарные требования к	6	ПЗ	В	1	8	ТК	УО

	планировке и содержанию основных групп помещений пищевых производств. Санитарные требования к хранению, транспортировке пищевых продуктов							
5.	Санитарно-гигиеническая оценка качества пищевых продуктов. Дезинфекция и антисептики предприятий пищевых производств.	9,11	Л	В	1	8	ТК	УО
6.	Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Понятие о качестве пищевых продуктов: категории качества (продукции животноводства).	10	ПЗ	Т	2	8	ТК	УО
7.	Производственная гигиена и концепция НАССР. Гигиенические требования к персоналу, помещениям, оборудованию, уборке и дезинсекции. Новые методы стерилизации. Личная гигиена и ее роль в сохранении здоровья людей. Личная гигиена и образ жизни. Гигиена одежды. Гигиена обуви.	13	Л	В	1	8	ТК	УО
8.	Дезинфекция и антисептики предприятий пищевых производств различного профиля.	14	ПЗ	Т	2	8	ТК, ТР	УО
9.	Выходной контроль				0,1	1,9	Вых К	3
Итого:					10,1	61,9		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ПЗ – практическое занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме.

Виды контроля: ТК – текущий контроль, Творческая работа, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, З – зачет.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов» проводится по видам учебной работы: лекции, практические занятия, текущий контроль, рубежный контроль, выходной контроль.

Реализация компетентностного подхода в рамках направления подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения.

Целью практических занятий является получения навыков организации безопасного для здоровья человека производства пищевых продуктов, проведения санитарной экспертизы пищевых продуктов, предупредительного и текущего санитарно-эпидемиологического надзора.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы - решение ситуационных задач, выполнение практических работ, так и интерактивные методы - групповая работа, анализ конкретных ситуаций, лекция визуализация.

Решение ситуационных задач позволяет обучиться правильной организации исследовательских и проектных работ. В процессе решения задач обучающийся сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием

способствует в определенной мере повышению у обучающихся мотивации как непосредственно к учебе, так и к деятельности вообще.

Метод анализа конкретной ситуации в наибольшей степени соответствует задачам высшего образования. Он более, чем другие методы, способствует развитию у обучающихся изобретательности, умения решать проблемы с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации.

Групповая работа при анализе конкретной ситуации развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью метода анализа конкретной ситуации у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, включающих патентные поиски, анализ конкретных ситуаций и подготовку презентаций.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины. Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы выходного контроля.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1.	Микробиология пищевых производств http://znanium.com/bookread2.php?book=894777	Н.Г. Ильяшенко, Е.А. Бетева, Т.В. Пичугина	М.: НИЦ ИНФРА- М, 2017	1-10
2.	Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения http://znanium.com/catalog/product/942738 .	В.Н. Кисленко, Т.И. Дячук	М.: ИНФРА-М, 2018	1-15
3.	Блинова, О. А. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях: учебное пособие URL: https://e.lanbook.com/book/109452	О. А. Блинова	Самара: СамГАУ, 2018	1-5

4.	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учебное пособие URL: https://e.lanbook.com/book/129419	А. М. Алимов, Т. Р. Якупов, Ф. Ф. Зиннатов, Н. Р. Касанова	Казань: КГАВМ им. Баумана, 2019	1-12
----	---	--	---------------------------------------	------

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4.3)
1	2	3	4	5
1.	СанПиН 2.3.4.551-96 Производство молока и молочной продукции. http://docs.cntd.ru/document/1200006398 .			1-13
2.	СанПиН 2.3.4.050-96 Производство и реализация рыбной продукции http://docs.cntd.ru/document/1200006397/ .			1-17
3.	СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. http://docs.cntd.ru/document/901806306 .			1-7
4.	Производственная санитария и гигиена труда http://znanium.com/catalog/product/356864	Б.М. Азизов, И.В. Чепегин	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015	1-15
5.	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов http://znanium.com/catalog/product/54652		М.: ИНФРА-М, 2002	1-5
6.	Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания www.dx.doi.org/10.12737/19429 . http://znanium.com/catalog/product/891059 .	Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский	М.: ИНФРА-М, 2017	1-3
7.	Микробиология, санитария и гигиена http://znanium.com/catalog/product/239995	К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина	М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010	1-8
8.	Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) http://znanium.com/catalog/product/460795 .	В. М. Позняковский	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015	1-8
9.	Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность http://znanium.com/catalog/product/443817 .	И.Ю.Резниченко, В.М.Позняковский и др.	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015	1-15

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

- официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>;
- официальный сайт Роспотребнадзора: <http://64.rospotrebnadzor.ru/>

г) периодические издания

1. журнал «Питание и общество»

<https://delpress.ru/%D0%B6%D1%83%D1%80%D0%BD%D0%B0%D0%BB/%D0%9F%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%D0%B8%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE>

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-

методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Профессиональная база данных «Техэксперт».

Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

8. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;
- проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;
- активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все разделы	Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLVE1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов, Контракт №0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	вспомогательная

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
		Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технологии продуктов питания» имеются аудитории №№ С-219, №№ С-145.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория № 332, С-206, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины

Методические указания по изучению дисциплины «Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов» включают в себя:

1. Краткий курс лекций (приложение 3);
2. Методические указания для практических работ (приложение 4).

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры
«Технологии продуктов питания»
«27» августа 2019 года (протокол №1).*

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов»**


Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов» на 2019/2020 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
ESET NOD 32 Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Срок действия контракта истек
Kaspersky Endpoint Security Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.	Переход на новое лицензионное программное обеспечение

Актуализированная рабочая программа дисциплины ««Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов»» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры Технологии продуктов питания» «11» декабря 2019 года (протокол № 5).

Заведующий кафедрой


(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов» на 2019/2020 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

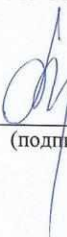
е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы дисциплины	Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word) Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательная	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23» декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой



(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов» на 2020/2021 учебный год:

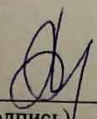
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1.	Микробиология пищевых производств http://znanium.com/bookread2.php?book=894777	Н.Г. Ильяшенко, Е.А. Бетева, Т.В. Пичугина	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017	1-10
2.	Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения http://znanium.com/catalog/product/942738	В.Н. Кисленко, Т.И. Дячук	М.: ИНФРА-М, 2018	1-15
3.	Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях: учебное пособие https://e.lanbook.com/book/109452	О. А. Блинова	Самара: СамГАУ, 2018	1-5
4.	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учебное пособие https://e.lanbook.com/book/129419	А. М. Алимов, Т. Р. Якупов, Ф. Ф. Зиннатов, Н. Р. Касанова	Казань: КГАВМ им. Баумана, 2019	1-12
5.	Санитария и гигиена питания : учебник https://znanium.com/catalog/product/1062253	Т. А. Джум, М. Ю. Тамова, М. В. Букалова	Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2020	1-5

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «24» августа 2020 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой


(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов»**


Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов» на 2020/2021 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (11.12.2020 г. - 10.12.2021 г.)</p>
<p>Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG Lic-SAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p>	<p>Срок действия контракта истекает 23.12.2020 г.</p>
<p>Microsoft Office</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG Lic-SAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (по 31.12.2021 г.)</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «04» декабря 2020 года (протокол № 4).

Заведующий кафедрой



О.М. Попова