



## 1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование теоретических знаний и практических навыков в области санитарной гигиены и безопасности производства хлебобулочных, кондитерских, макаронных изделий, и использования их в профессиональной деятельности.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья дисциплина «Санитарный контроль в хлебобулочном, кондитерском и макаронном производстве» относится к вариативной части первого блока Б1.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Введение в технологию продуктов питания», «Пищевая микробиология», «Технология производства хлебобулочных изделий», «Технология мучных кондитерских изделий», «Технология макаронных изделий», «Биохимия», Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика).

Дисциплина «Санитарный контроль в хлебобулочном, кондитерском и макаронном производстве» является базовой для изучения дисциплин, практик: «Проектирование хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий», Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика), Преддипломная практика, Производственная практика: научно-исследовательская работа.

## 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесение с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

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

Таблица 1

### Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть

1	ПК-8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	санитарно-гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий, цехов, участков вырабатывающих хлебобулочные, макаронные и кондитерские изделия, независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности, а также требования к режиму производства, хранения, реализации, качеству готовых изделий; нормы и требования санитарных правил при проектировании, реконструкции, техническом перевооружении предприятий, вырабатывающих хлебобулочные, макаронные и кондитерские изделия; требования к выбору земельного участка при строительстве предприятий пищевой промышленности и общественного питания; сущность качества продукции; систему качества продукции.	соблюдать требования санитарно-гигиенических правил на предприятиях производящих хлеб, макаронные и кондитерские изделия; соблюдать медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственно го сырья и пищевых продуктов; соблюдать принципы планирования качества продукции.	основами методов органолептической и физико-химической оценки сырья и готовой продукции; правильно пользоваться научно-технической литературой, работать с оборудованием.
	ПК-24	способностью пользоваться нормативными	технологические инструкции на производство	рационально использовать топливно-	навыками работы с нормативно-

	документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	изделий; нормативные рецептуры изделия;	на	энергетические, трудовые и материальные ресурсы	технической и справочной литературой
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------	----	-------------------------------------------------	--------------------------------------

#### 4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 часа.

Таблица 2

#### Объем дисциплины

	Количество часов										
	Всего	в т.ч. по семестрам									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Контактная работа – всего, в т.ч.	40,1								40,1		
<i>аудиторная работа:</i>											
лекции	20								20		
лабораторные											
практические	20								20		
<i>промежуточная аттестация</i>											
<i>контроль</i>	0,1								0,1		
Самостоятельная работа	31,9								31,9		
Форма итогового контроля	зач								зач		
Курсовой проект (работа)											

Таблица 3

#### Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Аудиторная работа			Са мос тоя тел ьна я раб ота	Контроль Знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Количество часов	Вид
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>5 семестр</b>								
1.	<b>Введение в дисциплину.</b> Роль гигиенической и экологической наук в обеспечении профилактических задач здравоохранения. Факторы, формирующие здоровье населения. История становления и развития гигиены и ее связь с экологией человека.	1.	Л	Т	2		ВК	ПО
2.	Определение общего количества микроорганизмов в муке	2.	ПЗ	Т	4	6	ТК	УО
2.	<b>Здоровое рациональное питание – важный фактор, определяющий здоровье нации.</b> Потребность в пищевых веществах и энергии – научная основа здорового питания. Пища как источник и носитель потенциально опасных веществ. Безопасность пищи.	2.	Л	В	2			КЛ
3.	Определение степени зараженности муки спорыньей	3.	ПЗ	Т	4	6	ТК	УО
3.	<b>Расширение производства сырья и пищевых продуктов – основа продовольственной безопасности России.</b> Пути развития сельскохозяйственного производства, пищевой и перерабатывающей промышленности. Генетически модифицированные источники пищи. Продукты комбинированные, в том числе заданного химического состава. Биологически активные добавки к пище (БАД).	3.	Л	В	2			КЛ
4.	Определение спорообразующих бактерий в муке микробиологическим методом	4.	ПЗ	Т	4	6,9	ТК	УО
4.	<b>Продукты питания и инфекции. Общие положения.</b> Молоко и молочные продукты. Яйца и яичные продукты. Продукты из муки и кондитерские изделия с кремом.	4.	Л	В	4			КЛ
5.	Определение спорообразующих бактерий в муке методом пробных выпечек	5.	ПЗ	Т	4	6	ТК	УО
5.	<b>Современные этапы развития дезинфекции и антисептики.</b> Первые этапы и современное состояние развития дезинфекции и антисептики. Методы и средства дезинфекции и антисептики.	5.	Л	Т	2			КЛ
6.	Санитарно бактериологическое исследование молока и молочных продуктов	6.	ПЗ	Т	4	7	ТК	УО

6.	<b>Дезинфекции и антисептики в пищевой промышленности.</b> Производственная гигиена и концепция НАССР. Гигиенические требования к персоналу, помещениям, оборудованию, уборке и дезинсекции. Новые методы стерилизации.	6.	Л	Т	4			КЛ
7.	<b>Личная гигиена и ее роль в сохранении здоровья людей.</b> Личная гигиена и образ жизни. Гигиена одежды. Гигиена обуви.	8.	Л	В	4			КЛ
7.	Выходной контроль				0,1		Вых	З.
Итого:					40,1	31,9		

**Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** Л – лекция, ПЗ – лабораторное занятие.

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

**Виды контроля:** ВК – входной контроль, ВыхК – выходной контроль.

**Форма контроля:** УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Т – тестирование, КЛ – конспект лекции, З – зачет.

## 5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Санитарный контроль в хлебобулочном, кондитерском и макаронном производстве» проводится по видам учебной работы: лекции, практические занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предусматривает использование в учебном просе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В рамках дисциплины производятся занятия с участием представителей производства: лекция визуализация с участием технолога ОАО «Знак хлеба» Давыдовой Л. В. по теме «Личная гигиена и ее роль в сохранении здоровья людей».

Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы лекционных занятий предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта.

Целью практических занятий является выработка навыков проведения практических задач и их решение.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы-решение задач, так и интерактивные методы-групповая работа, анализ конкретных ситуаций.

Решение задач позволяет обучиться навыкам работы с нормативной документацией. В процессе решения задач студент сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у студентов 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. Семинарские занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнения домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных задач.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в экзаменационные вопросы.

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) <a href="https://e.lanbook.com/book/93006">https://e.lanbook.com/book/93006</a>	Пономарева Е.И., Лукина С.И., Алехина Н.Н., Малютина Т.Н.	СПб.: Лань, 2017	1-5

### а) дополнительная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли	Доценко В.А.	СПб.: ГИОРД,, 2011.	1-5
2	Производственная санитария и гигиена труда.	Глебова Е.В.	Выш. шк., 20017.	1-5

#### **в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

- Федеральное агентство по техническому регулированию - <http://www.gost.ru>
- Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>
- ГИОРД. - [www.giord.ru](http://www.giord.ru)
- НЕБ - <http://elibrary.ru> (подписка на профильные журналы)

#### **г) периодические издания**

Хлебопечение России.  
Вопросы питания.  
Пищевая промышленность.  
Стандарты и качество.  
Менеджмент: горизонты ISO.  
Хранение и переработка сельхозсырья.  
Food Technologies.  
Food engineering.  
<http://polpred.com>  
<http://ru.wikipedia.org/wiki/>  
<http://www.kompak-el.ru/>

#### **д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных**

1. Поисковая система Yandex режим доступа <http://www.yandex.ru>.
2. Поисковая система Google режим доступа <http://www.googl.ru>.
2. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.
3. Elibrary.ru <http://elibrary.ru>.
4. «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru>.
5. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-jline.ru>.

#### **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 демонстраций слайдов мультимедийных лекций;
- активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.)

#### **7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)**

Для выполнения практических работ имеется лаборатория №206, оснащенная комплектом обучающего оборудования.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся аудитория №332, оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.



## **8.Оценочные материалы**

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по дисциплине: «Санитарная гигиена и безопасность производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 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».

Фонд оценочных средств представлен 1 к рабочей программе дисциплины и включает 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 «Санитарный контроль в хлебобулочном, кондитерском и макаронном производстве».

## **10.Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Санитарный контроль в хлебобулочном, кондитерском и макаронном производстве»**

Методические указания по изучению дисциплины «Санитарный контроль в хлебобулочном, кондитерском и макаронном производстве» включают в себя:

1. Краткий курс лекций. Краткий курс лекций оформляется в соответствии с приложением 3.

2. Методические указания по выполнению практических работ.

Методические указания по выполнению практических работ оформляются в соответствии с приложением 4.

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

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Санитарный контроль в хлебобулочном, кондитерском и макаронном  
производстве»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Санитарный контроль в хлебобулочном, кондитерском и макаронном производстве» на 2019/2020 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

Наименование программы	Примечание
<p>ESET NOD 32</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Editions 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.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1year Education 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>Переход на новое лицензионное программное обеспечение</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Санитарный контроль в хлебобулочном, кондитерском и макаронном производстве» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «11» декабря 2019 года (протокол № 5).

Заведующий кафедрой ТПП

  
(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу «Санитарный контроль в  
хлебобулочном, кондитерском и макаронном производстве»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Санитарный контроль в хлебобулочном, кондитерском и макаронном производстве» на 2019/2020 учебный год:

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

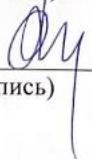
е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- 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)  <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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 неэксклюзивных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г	Вспомогательная	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i>  <b>Предоставление неэксклюзивных прав на ПО:</b> DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent  <b>Предоставление неэксклюзивных прав на ПО:</b> 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 неэксклюзивных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Санитарный контроль в хлебобулочном, кондитерском и макаронном производстве» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23» декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой ТПП

  
(подпись)

О.М. Попова