

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки  
продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА  
решением учебно-методического совета  
университета  
(протокол №8 от 23 апреля 2025 г.)

УТВЕРЖДАЮ  
Председатель учебно-методического  
совета университета  
Р.А. Чмир  
«23» апреля 2025 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ**

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) - Товароведение и экспертиза в сфере производства  
и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

Квалификация - бакалавр

Мичуринск – 2025 г.

## **1 Цели освоения дисциплины (модуля)**

Целями освоения дисциплины (модуля) «Санитария и гигиена питания» сводится к формированию у обучающихся навыков, направленных на получение квалификации бакалавр по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение.

Основные задачи курса:

- формирование у обучающегося представления о наиболее важных вопросах современной санитарии и гигиены,
- приобретение умений применять полученные знания для решения практических вопросов.

При освоении данной дисциплины учитываются трудовые функции следующих профессиональных стандартов:

40.060 Специалист по сертификации продукции (утв. приказом (Минтруда России от 31.10.2014. №837н).

## **2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Согласно учебному плану по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение дисциплина (модуль) «Санитария и гигиена питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Б1.В.06.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения следующих предшествующих дисциплин: «Правоведение», «Информатика», «Пищевые свойства продукции».

В дальнейшем знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплины, используются при изучении следующих дисциплин: «Современные технологии хранения пищевых продуктов»; «Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов», «Товароведение и экспертиза плодов и овощей», а также при прохождении производственных практик.

## **3 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить трудовые функции и действия:

Выполнение мероприятий по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения стандартов и технических условий по качеству продукции, подготовке продукции (услуг) к подтверждению соответствия и аттестации (40.060 Специалист по сертификации продукции. ТФ. - А /01.5)

трудоые действия:

40.060 Специалист по сертификации продукции. ТФ. - А /01.5:

Оформление заявок на подтверждение соответствия продукции (услуг) в соответствии с установленными правилами

Предоставление в испытательные лаборатории технических документов и образцов продукции

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

УК-2 способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

ПК-4 способен организовывать и осуществлять работы по подтверждению соответствия требованиям НТД

Планируемые результаты обучения (индикаторы достижения компетенций)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
УК-2 ИД-1 <sub>УК-2</sub> – Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение, определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	Не формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение, не определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	Удовлетворительно формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение, приблизительно определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	Хорошо формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение, с определенными погрешностями определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	Отлично формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение, верно определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач
ПК-4 ИД-4 <sub>ПК-4</sub> – Понимает основные аспекты методов подтверждения соответствия требованиям технических регламентов Таможенного союза и оформления результатов идентификации.	Не понимает основные аспекты методов подтверждения соответствия требованиям технических регламентов Таможенного союза и не может оформлять результаты идентификации.	Частично понимает основные аспекты методов подтверждения соответствия требованиям технических регламентов Таможенного союза и удовлетворительно оформляет результаты идентификации.	Не в полном объеме понимает основные аспекты методов подтверждения соответствия требованиям технических регламентов Таможенного союза и хорошо оформляет результаты идентификации.	В полном объеме понимает основные аспекты методов подтверждения соответствия требованиям технических регламентов Таможенного союза и отлично оформляет результаты идентификации.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

**Знать:** как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; как организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; организацию торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;

**Уметь:** руководствоваться законодательными требованиями санитарного надзора и санитарно-гигиеническим законодательством по организации санитарной службы страны; оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; применять полученные знания в практической деятельности;

**Владеть:** законодательными правилами о личной гигиене и гигиене труда работников; санитарными правилами и требованиями к качеству продовольственных товаров; способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; современными методами экспертизы и идентификации товаров.

### 3.1 Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины (модуля) и формируемых в них универсальных и профессиональных компетенций

Темы, разделы дисциплины	Компетенции		Общее количество компетенций
	УК-2	ПК-4	
Раздел 1. Санитарный надзор и санитарное законодательство.	+	+	2
Раздел 2. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания	+	+	2
Раздел 3. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций, и гельминтозов	+	+	2
Раздел 4. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	+	+	2

## 4 Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 акад. часов.

### 4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид занятий	Количество акад. часов	
	по очной форме обучения 3 семестр	по очно-заочной форме обучения 5 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	216	216
Контактная работа обучающихся с преподавателем	64	72
Аудиторные занятия, в т.ч.	64	72
лекции	16	18
практические занятия	48	54
Самостоятельная работа обучающихся, в т.ч.	125	108
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	56	76
подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	44	32
подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	25	
Контроль	27	36
Вид итогового контроля	экзамен	экзамен

### 4.2 Лекции

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	очно-заочная форма обучения	
1	Раздел 1. Санитарный надзор и санитарное законодательство. 1.1. Предмет, задачи и история развития санитарии и гигиены. Санитарная служба страны, её цели и задачи.	2	4	УК-2, ПК-4
2	Раздел 2. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий торговли 2.1. Гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству мест расположения предприятий торговли 2.2. Гигиенические основы, проектирования и строительства предприятий торговли	2 4	2 4	УК-2, ПК-4

3	Раздел 3. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций, и гельминтозов.			УК-2, ПК-4
	3.1. Заболевания, передающиеся с пищей, их профилактика.	2	2	
	3.2. Личная гигиена и гигиена труда работников предприятия торговли	2	2	
4	Раздел 4. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.			УК-2, ПК-4
	4.1. Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, оборудованию, посуде, таре, упаковочным материалам и содержанию предприятий торговли	2	2	
	4.2. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приемке, хранению и реализации продуктов	2	2	
	ИТОГО	16	18	

### 4.3 Практические занятия

№ раз-дела	Наименование занятия	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	очно-заочная форма обучения	
1	Ознакомление с документацией санитарно-эпидемиологического надзора. Санитарно-эпидемиологическое законодательство	6	8	УК-2, ПК-4
2	Санитарно-гигиеническое исследование питьевой воды	6	6	УК-2, ПК-4
3	Принципы расследования пищевых отравлений	6	8	УК-2, ПК-4
	Антропозоонозные болезни, передающиеся человеку через молоко, мясо, рыбу, колбасу и консервы	6	8	
4	Санитарная экспертиза пищевых продуктов	6	6	УК-2, ПК-4
	Оценка доброкачественности и микроскопическое исследование мяса	6	6	
	Санитарно-гигиеническая оценка молока	6	6	
	Санитарный режим предприятий торговли	6	6	
	ИТОГО	48	54	

### 4.4 Лабораторные работы – не предусмотрены

### 4.5 Самостоятельная работа обучающихся

Раздел дисциплины	Вид самостоятельной работы	Объем акад. часов	
		очная форма обучения	очно-заочная форма обучения
Раздел 1. Санитарный надзор и санитарное законодательство	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	14	19
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	12	8
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	7	

Раздел 2. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий торговли	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	14	19
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	12	8
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	6	
Раздел 3. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций, и гельминтозов	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	14	19
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	10	8
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	6	
Раздел 4. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	14	19
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	10	8
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	6	
ИТОГО		125	108

**Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине (модулю):**

1. Методические указания для выполнения самостоятельных работ по дисциплине «Санитария и гигиена питания» для обучающихся направления 38.03.07 Товароведение. – Мичуринск, 2025.

#### **4.6 Выполнение контрольной работы обучающимися очно-заочной формы обучения – не предусмотрено**

#### **4.7 Содержание разделов дисциплины**

##### **Раздел 1. Санитарный надзор и санитарное законодательство.**

Санитарная служба страны, ее цели и задачи. Цели и задачи, методы гигиены и санитарно-пищевой микробиологии. Краткий обзор истории развития гигиены. Значение работ А.П. Доброславина, Ф.Ф. Эрисмана, И.П. Павлова, Г.В. Хлопина.

Государственный санитарный надзор, законодательные документы, санитарно-эпидемиологические станции и их структура. Предупредительный и текущий санитарный надзор.

Поиск, хранение, обработка и анализ информации из различных источников и баз данных с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий по вопросам, касающимся санитарного надзора и санитарного законодательства.

Организация торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров. Современные методы экспертизы и идентификации товаров.

##### **Раздел 2. Гигиенические основы проектирования и строительства торговли**

Гигиенические требования к проектированию: к территории, генеральному плану участка, планировке помещений, гигиенические требования к строительным материалам и внутренней отделке помещений.

Гигиена освещения: гигиенические требования к естественному и искусственному освещению; гигиена отопления; виды отопления и их гигиенические характеристики. Гигиена вентиляции.

Гигиенические требования к факторам внешней среды. Окружающая среда и ее значение для жизни человека. Гигиена воздуха; воды и почвы: физические свойства, химический состав, санитарная охрана, гигиенические требования. Принципы удаления и обезвреживания жидких и твердых отходов.

Измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест.

### **Раздел 3. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций, и гельминтозов.**

Инфекция и иммунитет. Роль микроорганизмов и условий среды в возникновении и развитии инфекционного процесса.

Общие понятия об инфекционных заболеваниях и закономерности их распространения. Кишечные инфекции и их профилактика. Зоонозные инфекции и их профилактика. Пищевые отравления и их профилактика: микробные отравления, микотоксикозы, отравления немикробного происхождения. Гельминтозы и их профилактика.

Правила гигиены работников предприятий общественного питания. Гигиенические требования к уходу за кожей и слизистыми. Санитарная одежда. Медицинские осмотры. Санитарная подготовка персонала.

### **Раздел 4. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов**

Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Гигиена мяса и мясных продуктов. Гигиена рыбы и рыбных продуктов. Гигиена молока и молочных продуктов. Гигиена яиц и яичных продуктов. Гигиена овощей, фруктов и ягод. Гигиена зерномучных продуктов. Гигиена консервов и пресервов. Гигиена пищевых добавок. Микробиологическое обростание и повреждение непродовольственного сырья. Условия, механизмы и признаки повреждения.

Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, оборудованию и упаковочным материалам. Методы дезинфекции, дератизации, дезинсекции и их гигиеническая характеристика. Санитарные требования к содержанию территории, помещений, обеззараживанию и мытью посуды, оборудования, инвентаря.

Санитарно-гигиенические требования к транспортировке пищевых продуктов. Требования к приемке и хранению пищевых продуктов. Правило товарного соседства. Сроки и условия хранения скоропортящейся продукции.

Технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

## **5 Образовательные технологии**

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (работа в малых группах) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

При изучении дисциплины используется инновационная образовательная технология на основе интеграции компетентного и личностно-ориентированного подходов с элементами традиционного лекционно-семинарского обучения с использованием интерактивных форм проведения занятий и мультимедийных учебных материалов.

Вид учебной работы	Образовательные технологии
Лекции	Слайдовые презентации с использованием мультимедийных средств с последующим обсуждением материалов (лекция – визуализация). Электронные материалы.
Практические занятия	Традиционная форма проведения практических занятий - обсуждение и анализ предложенных вопросов, собеседование
Самостоятельная работа	Сочетание традиционной формы (работа с учебной и справочной литературой, изучение материалов интернет-ресурсов, подготовка к практическим занятиям, тестированию, рефератам, собеседованию)

В целях реализации лекционного цикла, практической и самостоятельной работы будут использованы личностно-ориентированный, деятельный подход дифференцированного обучения с использованием методов активного и интерактивного обучения.

Для освоения дисциплины «Санитария и гигиена питания» используются различные образовательные методы и технологии для реализации компетенций. Преподавание дисциплины предусматривает лекции, практические занятия, устные опросы, тестирование, в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающегося. Самостоятельная работа предусматривает подготовку к лекциям и практическим занятиям и итоговому испытанию.

В учебном процессе широко применяются компьютерные технологии. Лекции проводятся в аудитории с проектором и обеспечены демонстрационными материалами (электронными презентациями), с помощью которых можно визуализировать излагаемый материал.

## **6 Оценочные средства дисциплины (модуля)**

Основными видами дисциплинарных оценочных средств при функционировании модульно-рейтинговой системы обучения являются: на стадии рубежного рейтинга, формируемого по результатам модульного компьютерного тестирования – тестовые задания; на стадии поощрительного рейтинга, формируемого по результатам написания и защиты рефератов по актуальной проблематике – рефераты; на стадии промежуточного рейтинга, определяемого по результатам сдачи экзамена – теоретические вопросы, контролирующие практические навыки из различных видов профессиональной деятельности обучающегося по ОПОП данного направления, формируемые при изучении дисциплины «Санитария и гигиена питания»

### **6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю) «Санитария и гигиена питания»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	Санитарный надзор и санитарное законодательство.	УК-2, ПК-4	Тестовые задания	25
			Реферат	11
			Вопросы для экзамена	12
2	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий торговли	УК-2, ПК-4	Тестовые задания	25
			Реферат	11
			Вопросы для экзамена	12
3	Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций, и гельминтозов	УК-2, ПК-4	Тестовые задания	25
			Реферат	11
			Вопросы для экзамена	12
4	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	УК-2, ПК-4	Тестовые задания	25
			Реферат	11
			Вопросы для экзамена	12

### **6.2 Перечень вопросов для экзамена**

1. Предмет и задачи дисциплины. (УК-2, ПК-4)
2. Исторические аспекты становления санитарии и гигиены как самостоятельных наук. (УК-2, ПК-4)
3. Основоположники науки. (УК-2, ПК-4)
4. Понятие инфекции. Возникновение и развитие инфекции. (УК-2, ПК-4)
5. Факторы, обуславливающие патогенность и вирулентность микроорганизмов. (УК-2, ПК-4)
6. Понятие иммунитета и его виды. (УК-2, ПК-4)



7. Практическое использование учения об иммунитете. (УК-2, ПК-4)
8. Государственный санитарный надзор. (УК-2, ПК-4)
9. Окружающая среда и ее роль в жизни человека. (УК-2, ПК-4)
10. Гигиена воды. (УК-2, ПК-4)
11. Гигиена почвы. (УК-2, ПК-4)
12. Гигиена воздуха. (УК-2, ПК-4)
13. Санитарно-показательные микроорганизмы. Общая характеристика. (УК-2, ПК-4)
- 4)
  14. Микроорганизмы порчи. (УК-2, ПК-4)
  15. Понятие КМАФАнМ, методы определения. (УК-2, ПК-4)
  16. Пищевые токсикозы, общая характеристика. (УК-2, ПК-4)
  17. Пищевые инфекции, общая характеристика. (УК-2, ПК-4)
  18. Пищевые токсикоинфекции, общая характеристика. (УК-2, ПК-4)
  19. Микотоксикозы, общая характеристика. (УК-2, ПК-4)
  20. Отравления, вызванные продуктами немикробного происхождения. (УК-2, ПК-4)
- 4)
  21. Отравления, вызванные продуктами ядовитыми по своей природе. (УК-2, ПК-4)
  22. Отравления продуктами временно ядовитыми. (УК-2, ПК-4)
  23. Характеристика возбудителей ботулизма, профилактика. (УК-2, ПК-4)
  24. Стафилококковые отравления, профилактика. (УК-2, ПК-4)
  25. Фузариотоксикозы, характеристика, профилактика. (УК-2, ПК-4)
  26. Афлотоксикозы, характеристика, профилактика. (УК-2, ПК-4)
  27. Эрготизм, характеристика, профилактика. (УК-2, ПК-4)
  28. Заболевания, передающиеся с пищей. Общая характеристика. Профилактика. (УК-2, ПК-4)
  29. Зооантропозы. Общая характеристика. Профилактика. (УК-2, ПК-4)
  30. Понятие титра и индекса. (УК-2, ПК-4)
  31. Гельминтозы, распространение и профилактика. (УК-2, ПК-4)
  32. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. (УК-2, ПК-4)
  33. Санитарный режим предприятий торговли. (УК-2, ПК-4)
  34. Методы контроля эффективности мытья и дезинфекции посуды и оборудования. (УК-2, ПК-4)
  35. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. (УК-2, ПК-4)
  36. Пороки пищевых продуктов. Возбудители. (УК-2, ПК-4)
  37. Характеристика микроорганизмов, возбудителей порчи непищевых продуктов. (УК-2, ПК-4)
  38. Правила гигиены работников торговли. (УК-2, ПК-4)
  39. Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, оборудованию, посуде, таре, упаковочным материалам. (УК-2, ПК-4)
  40. Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий торговли. (УК-2, ПК-4)
  41. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке продуктов. (УК-2, ПК-4)
  42. Санитарно-гигиенические требования хранению и реализации продуктов. (УК-2, ПК-4)
  43. Гигиенические основы проектирования предприятий торговли. (УК-2, ПК-4)
  44. Гигиенические основы строительства предприятий торговли. (УК-2, ПК-4)
  45. Гигиенические требования к благоустройству предприятий торговли. (УК-2, ПК-4)
- 4)
  46. Современные методы экспертизы и идентификации товаров. (УК-2, ПК-4)
  47. Организация торгово-технологических процессов. (УК-2, ПК-4)
  48. Обеспечение качества и безопасности потребительских товаров. (УК-2, ПК-4)

### 6.3 Шкала оценочных средств

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) «отлично»	знает - демонстрирует прекрасное знание предмета, соединяя при ответе знания из разных разделов, добавляя комментарии, пояснения, обоснования; организацию торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров умеет - отвечая на вопрос, может быстро и безошибочно проиллюстрировать ответ собственными примерами; свободно владеет терминологией из различных разделов курса; современными методами экспертизы и идентификации товаров.	Тестовые задания (31-40 баллов) Реферат (9-10 баллов) Вопросы для экзамена (38-50 баллов)
Базовый (50-74 балла) «хорошо»	знает - хорошо владеет всем содержанием, видит взаимосвязи, может провести анализ и т.д., но не всегда делает это самостоятельно без помощи экзаменатора умеет - может подобрать соответствующие примеры, чаще из имеющихся в учебных материалах; владеет терминологией, делая ошибки; при неверном употреблении сам может их исправить	Тестовые задания (21-30 баллов) Реферат (7-8 баллов) Вопросы для экзамена (25-37 баллов)
Пороговый (35-49 баллов) «удовлетворительно»	знает - отвечает только на конкретный вопрос, соединяет знания из разных разделов курса только при наводящих вопросах экзаменатора; умеет - с трудом может соотнести теорию и практические примеры из учебных материалов; примеры не всегда правильные; владеет - редко использует при ответе термины, подменяет одни понятия другими, не всегда понимая разницы	Тестовые задания (11-20 баллов) Реферат (5-6 баллов) Вопросы для экзамена (18-24 балла)
Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) – «неудовлетворительно»	не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки; умеет - неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы; не владеет терминологией	Тестовые задания (0-10 баллов) Реферат (0-4 балла) Вопросы для экзамена (0-17 баллов)

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов) и шкалы их оценивания, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (модуля) подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины (модуля)».

## 7 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

### 7.1 Учебная литература:

1. Мармузова Л.В Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности (9-е изд., стер.) учебник, «Издательский центр «Академия», 2016.
2. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: учеб. пособие / Е.А. Рубина – М.: Академия, 2005. – 288 с. – Серия «Высшего профессионального образования»

3. Степанова И.В. Санитария и гигиена питания: учеб. пособие / И.В. Степанова – СПб.: Троицкий мост, 2010, – 224 с.
4. Госманов Р.Г. Санитарная микробиология пищевых продуктов: Уч. пособие, 2-е изд., испр. / Госманов Р.Г., Колычев Н.М. и др. - изд. Лань-Трейд г. Санкт-Петербург- 2017.

## **7.2 Методические указания по освоению дисциплины (модуля)**

1. Методические указания для выполнения самостоятельных работ по дисциплине «Санитария и гигиена питания» для обучающихся направления 38.03.07 Товароведение. – Мичуринск, 2025.

## **7.3 Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)**

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

### **7.3.1 Электронно-библиотечные системы и базы данных**

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 03.04.2024 № б/н (Сетевая электронная библиотека)
2. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 09.04.2024 № 04-УТ/2024)
3. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукоنت»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 26.04.2024 № 1901/БП22)
4. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 07.05.2024 № 6555)
5. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)
6. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 02.02.2024 № 101/НЭБ/4712-п)
7. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

### 7.3.2. Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки, адаптации и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 28.02.2025 № 12413 /13900/ЭС).
2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 28.02.2025 № 194-01/2025).

### 7.3.3. Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 05.09.2024 № 512/2024)
2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>
3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>
4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>

### 7.3.4. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165</a>	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 09.12.2024 № б/н, срок действия: с 09.12.2024 по 09.12.2025
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444</a>	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно
4	Офисный пакет «Р7-Офис» (десктопная версия)	АО «Р7»	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041</a>	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
5	Операционная си-	ООО "Базальт	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?</a>	Контракт с ООО «Софттекс»

	стема «Альт Образование»	свободное программное обеспечение"		sphrase_id=4435015	от 24.10.2023 № 03641000008230000 07 срок действия: бес- срочно
6	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» ( <a href="https://docs.antiplagius.ru">https://docs.antiplagius.ru</a> )	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186</a>	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 23.05.2024 № 8151, срок действия: с 23.05.2024 по 22.05.2025
7	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
8	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

### 7.3.5. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOwiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>

### 7.3.6. Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Мiro: [miro.com](https://miro.com)
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
5. Сервисы опросов: Яндекс.Формы, MyQuiz
6. Сервисы видеосвязи: Яндекс.Телемост, Webinar.ru
7. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

## 8 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом №130, 5/26)

Оснащенность:

1. Колонки Мiсго (инв. № 2101041811);
2. Универсальное потолочное крепление (инв. № 2101041814)
3. Экран с электроприводом (инв. № 2101041810)
4. Проектор СТ-180 С ( инв. № 2101041808);
5. Компьютер Celeron E3300 OEM Монитор 18,5" LG W 1943.

Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом в ЭИОС университета.

2. Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/26а)

Оснащенность:

1. Компьютеры Celeron 2000 (инв. № 1101044956, 1101044955, 1101044954, 1101044953);
2. Компьютеры Celeron E 3300 OEM Монитор 18,5" LG W 1943 (инв. № 1101047397, 1101047396, 1101047395, 1101047394, 1101047393, 1101047392, 1101047391, 1101047390, 1101047387, 1101047385);
3. Компьютер Pentium (инв. № 2101041806);
4. Плоттер СН336А HP (инв. № 41013400057);
5. Принтер Canon (инв. № 1101044951);
6. Сканер (инв. № 2101065186);
7. Копировальный аппарат Canon (инв. № 2101041802);
8. Модем (инв. № 2101065200).

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Санитария и гигиена питания» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 12 августа 2020 г. №985.

Автор: доцент кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.т.н. Новикова И.М.

Рецензент: доцент кафедры технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства, к.с.-х.н. Попова Е.И.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 10 от 13 апреля 2022 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии плодоовощного института им. И. В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол №8 от 18 апреля 2022 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 апреля 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агrobiотехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 мая 2024 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агrobiотехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 10 от 20 мая 2024г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 09 от 23 мая 2024 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 08 от 8 апреля 2025 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агrobiотехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 8 от 21 апреля 2025г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 08 от 23 апреля 2025г.

Оригинал документа хранится на кафедре продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства