

*Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Северо-Осетинский государственный университет
имени Коста Левановича Хетагурова»*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях отрасли»

Направление подготовки:

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: **«Технология продуктов питания из растительного сырья»**

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

Год начала подготовки - 2026

Утверждена в составе ОПОП.

Составитель: доцент кафедры технологии
продуктов питания, к.т.н. И.К. Сатцаева

Владикавказ 2026

1. Структура, и общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины «Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях отрасли» составляет 2 з.е. (72 часа).

	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Курс	4	
Семестр	8	
Лекции	16	
Практические (семинарские) занятия	-	
Лабораторные занятия	16	
Консультации		
Итого аудиторных занятий	32	
Самостоятельная работа	40	
Курсовая работа		
Экзамен	-	
Зачет	зачет	
Общее количество часов	72	

1. Структура, и общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины «Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях отрасли» составляет 2 з.е. (72 часа).

2. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях отрасли» являются: формирование современных представлений о воздействии вредных факторов на организм человека, рассмотрении общих норм и правил санитарии и гигиены на предприятиях пищевой промышленности.

В задачи дисциплины входит изучение:

- факторов внешней среды для здоровья и жизнедеятельности человека;
- основных представителей возбудителей пищевых отравлений, микробиологических процессов при хранении и обработке пищевого сырья;
- мер профилактики пищевых инфекций и отравлений химическими токсикантами;
- санитарной охраны пищевых предприятий;
- санитарной охраны пищевых продуктов в обеспечении их качества.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях отрасли» относится к Части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01 учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, имеет индекс в учебном плане Б1.В.ДВ.01.01.

Для освоения данной дисциплины необходимо владение **предварительными компетенциями**, приобретенными в результате освоения предшествующих дисциплин учебного плана подготовки бакалавра по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья: «Основы общей и неорганической химии», «Органическая химия», «Биохимия», «Пищевая химия», «Пищевая микробиология».

Знания, приобретенные при освоении дисциплины, будут использованы при подготовке выпускной квалификационной работы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины.

Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине с формируемыми компетенциями ОПОП.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями (результатами освоения образовательной программы):

Код и наименование компетенции	Индикатор достижения компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)
ПК -2 Способен управлять качеством,безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-2.1: Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, регламенты, правила в производственном процессе	Знать: - методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья - физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания из растительного сырья - причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из растительного сырья -назначения, принципы действия и устройство оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья -требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья Уметь: - анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции и эффективность процессов производства продукции из растительного сырья - проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими

		инструкциями - пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций в процессе производства продукции из растительного сырья - выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции из растительного сырья Владеть: - способностью обеспечивать входной и выходной контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства продукции из растительного сырья - навыками контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации - навыками осуществления мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
--	--	---

При проведении учебных занятий обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

5. Содержание и учебно-методическая карта дисциплины «Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях отрасли»

№№	Наименование тем (вопросов), изучаемых по данной дисциплине	Занятия		Самостоятельная работа студентов		Формы контроля	Литература
		л	пр	Содержание	Часы		
1-2	Введение. Исторический обзор развития науки о питании. Федеральные законы для руководства в сфере санитарно-эпидемиологического надзора (ФЗ №52, ФЗ №29)	2	2	Социальная значимость гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения	4	Устный фронтальный или индивидуальный опрос	1-11
3-4	Гигиена воздуха Санитарные требования, предъявляемые к предприятиям бродильных производств	2	2	Значение воздушной среды. Состав атмосферного воздуха. Источники образования загрязнения. Гигиенические требования к вентиляции, отоплению и освещению.	4	Опрос, выполнение практических заданий	1-11
5-6	Гигиена почвы Санитарные требования, предъявляемые к предприятиям мясо-молочной промышленности	2	2	Физические свойства почвы. Химический состав почвы. Биологические свойства почвы. Источники загрязнения почвы. Мероприятия по охране почвы от загрязнений.	4	Опрос	1-11
7-8	Гигиенические требования при эксплуатации пищевых предприятий Санитарные требования, предъявляемые к предприятиям хлебопекарной и кондитерской промышленности	2	2	Гигиенический контроль при проектировании, строительстве и эксплуатации пищевых предприятий.	4	Письменная самостоятельная работа	1-11
9-10	Санитарно-гигиенические требования к воде. Организация производственного контроля на пищевых предприятиях	2	2	Стандартизация и нормативы качества воды. Санитарная оценка воды. Очистка, улучшение и обеззараживание питьевой воды. Классификация природных вод. Загрязнения природной воды. Водоснабжение пищевых предприятий.	4	Опрос, реферат	1-11

11-12	Сточные воды, их очистка и обеззараживание. Санитарное обследование предприятий пищевой промышленности	2	2	Влияние на водоем сточных вод и санитарные правила их спуска.	5	Опрос, выполнение практических заданий	1-11
13-14	Пищевые инфекции и отравления. Их возбудители, клиническая картина и лечение. Санитарно-профилактические мероприятия Идентификация вредных факторов производственной среды	2	2	Определение и классификация пищевых отравлений бактериальной, микробной и немикробной природы. Пищевые отравления неустановленной этиологии. Этиологические факторы пищевых отравлений и инфекций.	5	Устный фронтальный или индивидуальный опрос	1-11
15-16	Санитарный надзор: государственный, текущий, предупредительный. Санитарная подготовка, медицинские осмотры и профилактические обследования работников. Медицинские обследования и осмотры, санитарная подготовка рабочего персонала.	1	1	Общие данные по санитарному надзору. Обеспечение санитарного и гигиенического надзора в питании человека. Государственный санитарный надзор: обязанности органов и учреждений и должностных лиц санитарно-эпидемиологической службы в области гигиены питания.	5	Опрос, выполнение практических заданий	1-11
17-18	Ветеринарно-санитарный надзор, ветеринарно-санитарная служба. Фито-санитарный надзор. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (СанПиН 2.3.2.1078-01)	1	1	Обязанности органов, учреждений и должностных лиц санитарных служб. Права органов Государственного санитарного надзора.	5	Опрос, реферат, проверка конспекта	1-11
	рубежная аттестация						
	ИТОГО	16	16		40		

Примечания:

1. Все виды учебной работы могут проводиться дистанционно на основании локальных нормативных актов.
2. В целях реализации индивидуального подхода к обучению студентов, осуществляющих учебный процесс по индивидуальной траектории в рамках индивидуального рабочего плана, изучение данной дисциплины может осуществляться через индивидуальные консультации преподавателя очно, в часы консультаций, по электронной почте, а также с использованием Webex, платформы дистанционного обучения Moodle, личный кабинет студента на сайте СОГУ, других элементов ЭИОС СОГУ.

6. Образовательные технологии

Согласно учебному плану при преподавании дисциплины используются традиционные образовательные технологии: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студентов (доклады, презентации). Также при проведении занятий и самостоятельной работе студентов могут быть использованы:

- *интерактивные технологии* («мозговой штурм», дебаты, презентационный метод, работа в парах, работа в группах, деловая игра);

- *технологии контекстного обучения* – система дидактических форм, методов и средств, направленная на моделирование содержания будущей профессиональной деятельности специалиста (анализ конкретных ситуаций, методы работы с информационными базами данных, деловая игра и др.);

- *технологии электронного обучения* (реализуется при помощи электронной образовательной среды СОГУ при использовании ресурсов ЭБС, при проведении автоматизированного тестирования и т. д.).

Все виды учебной работы могут проводиться дистанционно на основании локальных нормативных актов СОГУ.

В целях реализации индивидуального подхода к обучению студентов, осуществляющих учебный процесс по индивидуальной траектории в рамках индивидуального рабочего плана, изучение данной дисциплины может осуществляться через индивидуальные консультации преподавателя очно, в часы консультаций, по электронной почте или с использованием ЭИОС СОГУ.

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

7.1 Самостоятельная работа

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развития исследовательских умений.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется на протяжении изучения всей дисциплины в соответствии с утвержденной в учебном плане трудоемкостью (40 часов) и состоит из:

- работы студентов с лекционными материалами, поиска и анализа литературы и электронных источников информации по заданной теме. Во время лекции студенты должны вести конспекты; форма записи конспектов – по усмотрению каждого студента, но в них в обязательном порядке должны быть зафиксированы основные положения (выводы) лекции, логика доказательства;
- выполнения заданий для самостоятельной работы в ЭИОС СОГУ;
- изучения теоретического, правового и статистического материала для подготовки к семинарским занятиям;
- подготовки к экзамену.

Темы и формы внеаудиторной самостоятельной работы, ее трудоёмкость содержатся в разделе 5.

Формы самостоятельной работы студентов:

- а) составление реферативных сообщений на предложенные темы;
- б) подготовка презентаций в Power Point;

- в) подготовка письменных или устных вопросов и заданий для самостоятельной работы (домашние задания);
- г) конспектирование некоторых вопросов тем, разделов, вынесенных на самостоятельную работу;
- д) участие в дискуссиях.

8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Основными *формами текущего контроля* по дисциплине являются:

- устный опрос на лабораторном занятии;
- ответы на вопросы по теме, вынесенной на самостоятельное изучение;
- проверка домашних заданий, лабораторных работ.

Форма *рубежного контроля*: тест/письменная контрольная работа.

Формы *промежуточной аттестации*: зачет.

8.1. Формы контроля и критерии оценивания

Этап	Форма контроля	Критерии оценивания (процент от максимального кол-ва баллов)			
		86-100 %	71–85%	50–70%	Менее 50%
		отлично / зачет	хорошо / зачет	удовлетворительно / зачет	неудовлетворительно / незачет
1. Текущий контроль (маx 40 баллов)					
		35–30 баллов	20–29 баллов	10–19 баллов	0–9 баллов
	Текущая работа (маx 35 б.)	Студент активно работает на занятиях, превосходно выполняет все задания преподавателя.	Студент активно работает на занятиях, хорошо выполняет задания преподавателя.	Студент недостаточно активно работает на занятиях, удовлетворительно выполняет задания преподавателя.	Студент недостаточно активно работает на занятиях, неудовлетворительно выполняет задания преподавателя.
		5 баллов	4 – 3 балла	2 -1 балл	0 баллов
	Реферат / презентация (маx 5 б.)	Тема полностью раскрыта. Превосходное владение материалом. Высокий уровень самостоятельности, логичности, аргументированности. Превосходный стиль изложения.	Тема в основном раскрыта. Хорошее владение материалом. Средний уровень самостоятельности, логичности, аргументированности. Хороший стиль изложения.	Тема частично раскрыта. Удовлетворительное владение материалом. Низкий уровень самостоятельности, логичности, аргументированности. Удовлетворительный стиль изложения.	Тема не раскрыта. Неудовлетворительное владение материалом. Недостаточный уровень самостоятельности, логичности, аргументированности. Неудовлетворительный стиль изложения.
2. Рубежный контроль (30 баллов)					
	тест	Количество баллов за выполнение каждого задания указываются в тесте			
3. Промежуточная аттестация по дисциплине (маx число баллов – в соответствии с действующим локальным нормативным актом)					
		Критерии оценивания (процент от максимального кол-ва баллов)			
		86–100 %	71–85 %	50–70 %	0–49 %

	Зачет / Экзамен	Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.	Дан полный ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Но допущены незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.	Дан недостаточно полный ответ. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	Не получены ответы по базовым вопросам дисциплины или дан неполный ответ и допущены грубые ошибки. Речь неграмотная. Уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.
--	--------------------	--	--	--	--

Пересчет полученной суммы баллов по дисциплине в оценку производится в соответствии с действующим локальным нормативным актом.

Студенты, получившие в ходе текущего и рубежного контроля 50-70 баллов, автоматически получают зачет.

8.2 Оценочные средства для проведения рубежного контроля знаний

Примерные тестовые задания

Какие из перечисленных факторов могут вызывать пищевые отравления?

наличие в пище яиц гельминтов

+наличие в пище микробов и токсинов

содержание в пище избытков жиров и полисахаридов

все варианты верны

Какие заболевания относят к кишечным инфекциям?

брюшной тиф

дизентерия

сальмонеллез и холера

+все ответы верны

К биологически вредным организмам относятся:

+условно-патогенные бактерии

+гельминты

бактерии-пробиотики

все ответы верны

На предприятиях пищевой промышленности наличие биологически вредных веществ может привести к:

нарушению технологического процесса

+массовым пищевым отравлениям

верны оба варианта

Для контроля загрязнения воздушной среды в производственных помещениях применяют гигиенические нормативы:

+ГН 2.2.5.686—98 «Предельно допустимые концентрации ПДК вредных веществ в воздухе рабочей зоны».

ГН 2.1.6.1338—03 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест»

верны оба варианта

Для обеззараживания воздуха в производственных помещениях:

+применяют ультрафиолетовое облучение с бактерицидными лампами
производят замену производственного оборудования
обрабатывают производственное оборудование раствором хлорной извести
обрабатывают производственное оборудование раствором хлорамина

Загрязнение воды обычно происходит вследствие попадания:

+сточных вод в систему водоснабжения
вредных веществ с атмосферного воздуха
токсичных химических элементов с почвы

Вода, используемая на пищевых производствах, должна быть:

безопасна в эпидемическом и радиационном отношении
безвредна по химическому составу
иметь благоприятные органолептические свойства
+верны все варианты

Микробиологические показатели питьевой воды допускают число колониеобразующих бактерий:

не более 50 в 1 мл
+не более 100 в 1 мл
не более 1000 в 1 мл

Паразитологические показатели питьевой воды не допускают присутствие:

число колониеобразующих бактерий
+цист лямблий
споры сульфитредуцирующих клостридий

Ботулизм – пищевое отравление, возникающее при употреблении:

мяса
+консервов
молочных продуктов

Какие заболевания передаются воздушно-капельным путем?

+дифтерия, грипп, туберкулез
дизентерия, холера, гельминтозы
сифилис, гонорея

Какой закон входит в санитарное законодательство РФ?

«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
«Об охране окружающей природной среды»
+оба ответа верны

Что такое дератизация?

уничтожение насекомых
уничтожение микроорганизмов
+уничтожение грызунов

Кто имеет право выдавать сертификат соответствия?

торгово-промышленная палата

+центр стандартизации, метрологии и сертификации
центр Госсанэпиднадзора

Источниками патогенной и условно-патогенной микрофлоры на пищевых предприятиях являются:

+сырьё
+грызуны
+персонал
осадки

Выявление санитарно-показательных микроорганизмов показывает:
наличие патогенных и условно патогенных микроорганизмов
наличие возбудителей особо опасных инфекционных заболеваний
+уровень санитарного состояния предприятия
вероятность занесения на предприятие патогенной и условно-патогенной микрофлоры

Для контроля микробиологической чистоты технологического оборудования на предприятиях пищевой промышленности используют:

+микроскопию смывов и соскобов
+посев проб на питательные среды
определение рН технологических субстратов
определение химического состава

При проведении дезинфекций производственных помещений и технологического оборудования необходимо выполнить:

+механическую очистку;
вентиляцию;
УФ облучение;
+мойку

Качество пищевых продуктов - совокупность свойств, отражающих:

+способность продукта обеспечивать потребности организма человека в пищевых веществах
органолептические характеристики продукта
рентабельность производства

Безопасность для здоровья потребителя определяется:

+качеством пищевых продуктов
рентабельностью производства пищевых продуктов
рыночной стоимостью готовых продуктов

Пищевые продукты являются объектами:

+животного происхождения
+растительного происхождения
продуктами химического синтеза

Пищевые продукты используются в качестве:

+источника энергии
+источника пищевых и вкусоароматических веществ
неорганических солей

К низкокалорийным относятся:

- +продукты с калорийностью менее 40 ккал/100 г
- продукты с калорийностью более 40 ккал/100 г
- продукты с калорийностью менее 100 ккал/100 г

Отсутствие токсического, канцерогенного, мутагенного или иного неблагоприятного действия продуктов на организм человека отражает:

- +безопасность пищевых продуктов
- биологическую эффективность
- энергетическую ценность

Безопасность пищевых продуктов гарантируется:

- установлением регламентируемого уровня содержания загрязнителей
- +соблюдением регламентируемого уровня содержания загрязнителей
- рецептурой пищевых продуктов

Продовольственное сырье и пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы в материалы:

- +разрешенные для контакта с пищевыми продуктами
- отличающиеся высокой прочностью
- позволяющие обеспечить сохранность их качества и безопасность при их хранении

К санитарно-показательным микроорганизмам относятся:

- +мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы (КМАФАнМ)
- бактерии группы кишечной палочки - БГКП
- кислотоустойчивые микроорганизмы

Критериями безопасности консервированных пищевых продуктов является:

- отсутствие в консервированном продукте микроорганизмов, способных развиваться при температуре хранения
- +отсутствие микроорганизмов и микробных токсинов, опасных для здоровья человека
- пропионовокислые микроорганизмы

Работники, занятые на работах, связанных с изготовлением пищевых продуктов, проходят:

- +предварительные и периодические медицинские осмотры
- процедуру обязательного медицинского страхования
- гигиеническое обучение в соответствии с законодательством Российской Федерации

Органами государственного надзора принимается постановление об утилизации или уничтожении пищевых продуктов на основании:

- +результатов экспертизы некачественных и опасных материалов и изделий
- жалоб потребителей
- избыточного производства материалов и изделий

Загрязнение пищевых продуктов вызывает две формы заболеваний:

- +пищевое отравление (пищевая интоксикация)
- пищевая аллергия
- +пищевая токсикоинфекция
- авитаминоз

Пищевые интоксикации, спровоцированные грибами называются:

бактериальные токсикозы
+микотоксикозы
пищевые отравления
пищевые аллергии

Определяющее значение для профилактики биологического загрязнения продуктов питания имеет:

+тепловая обработка;
степень измельчения;
+температура хранения сырья и готовой продукции;
способ доставки сырья

Дезинфекция – это уничтожение:

насекомых
+микроорганизмов
грызунов
гельминтов

Дезинсекция – это уничтожение:

+насекомых
микроорганизмов
грызунов
гельминтов

Дератизация – это уничтожение:

насекомых
микроорганизмов
+грызунов
гельминтов

Профилактическая или текущая дезинфекция на предприятии пищевой промышленности проводится:

+независимо от эпидемиологической обстановки
при подозрении на возможность возникновения очага инфекционного заражения
в случае инфекционных заболеваний среди работников данного предприятия

Экстренная дезинфекция на предприятии пищевой промышленности проводится:

независимо от эпидемиологической обстановки
+при подозрении на возможность возникновения очага инфекционного заражения
в случае инфекционных заболеваний среди работников данного предприятия

Инфекционные заболевания, передающиеся только от человека к человеку, называются:

+антропонозными
антропознозными
зоонозными

Гигиена – область медицины, изучающая:

+влияние условий жизни и труда на здоровье человека и разрабатывающая мероприятия по профилактике заболеваний
разработку и проведение практических санитарно-гигиенических и
противоэпидемических мероприятий

Санитария – отрасль здравоохранения, изучающая:
влияние условий жизни и труда на здоровье человека и разрабатывающая мероприятия по профилактике заболеваний
+разработку и проведение практических санитарно-гигиенических и противозидемических мероприятий

Земельный участок под строительство предприятий пищевой промышленности отводится в соответствии с:
положениями земельного законодательства Российской Федерации
Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
Федеральным законом «О техническом регулировании»

Размещение предприятий пищевой промышленности, ввод в эксплуатацию допускается:
при наличии санитарно-эпидемиологического заключения об их соответствии санитарным правилам и нормам
в соответствии с положениями земельного законодательства Российской Федерации
в соответствии с Федеральным законом «О радиационной безопасности»

Основные факторы необходимые для оптимизации условий труда на пищевом производстве:
снижение температурного режима
рационализация рабочего графика
снижение влажности
снижение загрязненности воздуха
улучшение технологического оснащения
улучшение вентиляции помещений

В каких случаях повара, кондитеры и пекари должны не только мыть, но и дезинфицировать руки:
при наличие ран и гнойничков
перед разделкой рыбы
после посещения туалета
при переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи
в процессе приготовления пищи
перед началом работы

Какой вид сырья является наиболее загрязненным микроорганизмами:
рыба
овощи
мясо
молоко

Документ, подтверждающий качество транспортируемого продукта:
лицензия
сертификат
ордер
Бракераж – это...

контроль за качеством готовой продукции
выявление бракованного товара на складе
контроль технологического процесса
Права граждан РФ по закону «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» направлены:

на благоприятную среду обитания
на получение информации о потребительских свойствах товара
на возмещение ущерба от вреда, причиненного здоровью человек

Охлажденное мясо (туши и полутуши) хранят в камерах:
на поддонах
на стеллажах
в подвешенном виде на крючьях

На какой период отстраняется от работы бактерионоситель?
на 6 месяцев
на 1 год
до выздоровления

Что нужно делать, чтобы не заболеть дизентерией?
сделать прививку
чаще мыть руки
употреблять чистую воду

В какой последовательности проводится экспертиза качества продовольственных товаров?
сначала органолептическая, затем физико-химическая (лабораторные исследования)
сначала физико-химическая (лабораторные исследования), затем органолептическая

Какой закон входит в санитарное законодательство РФ?
«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
«Об охране окружающей природной среды»
оба ответа верны

В каких случаях снимается с реализации партия консервов?
в случае выявления более 2% бактериологического брака в одной партии консервов
в случае выявления 50% брака
в случае выявления 100% брака

Кто такой бактерионоситель?
больной человек
больное животное
человек или животное, у которого нет признаков болезни, но в организме есть возбудитель инфекции

Кто имеет право выдавать сертификат соответствия?
торгово-промышленная палата
центр стандартизации, метрологии и сертификации
центр Госсанэпиднадзора

Для предупреждения каких инфекционных заболеваний проводятся обязательные профилактические прививки?
дифтерия, коклюш, столбняк
туберкулез, полиомиелит
дизентерия, сальмонеллез

Какие требования предъявляются к разрубочной колоде?

установка колоды на подставку, ежедневно по окончании работы зачищается ножом и посыпается солью, боковую часть моют горячей водой
после использования дезинфицируют раствором хлорной извести
устанавливается на полу, ежедневно по окончании работы зачищается ножом и посыпается солью

Сроки хранения мороженого в розничной сети (магазине):

48 часов

5 суток

36 часов

Понятие о сертификации продукции (С.П.):

С.П. – это деятельность по подтверждению соответствия продукции установленным требованиям

С.П. – это деятельность по подтверждению себестоимости продукции

С.П. – это деятельность по подтверждению продукции упаковке

Правила хранения сыпучих продуктов в складских помещениях:

на стеллажах

в шкафах

на полу в специальной таре

Не разрешается продажа яиц совместно с отпуском:

консервов

молочных, колбасных, кремовых кондитерских изделий

оба ответа верны

Ботулизм – пищевое отравление, возникающее при употреблении:

мяса

домашних консервов

молочных продуктов

Какие заболевания передаются воздушно-капельным путем?

дифтерия, грипп, туберкулез

дизентерия, холера

гельминтозы

Какие требования предъявляются к хранению уборочного инвентаря для производственных помещений предприятий?

раздельно в закрытых шкафах (промаркирован для каждого помещения)

в одном специально выделенном месте

верны оба варианта

Какие требования предъявляются к хранению уборочного инвентаря для санузлов на предприятиях?

в одном специально выделенном месте

инвентарь для уборки туалетов хранят отдельно, должен иметь сигнальную окраску

верны оба варианта

Могут ли случайно упавшие на пол продукты (без упаковки) отпускаться покупателям?

могут после санитарной зачистки

нет

могут после химической обработки

Температурный режим хранения особо скоропортящихся продуктов:

от 0°C до +2°C

от +2°C до +6°C

от 0°C до +10°C

Срок хранения 10% раствора хлорной извести (маточный раствор):

5 дней

10 дней

до месяца

Что такое дератизация?

уничтожение насекомых

уничтожение микроорганизмов

уничтожение грызунов

Виды ответственности за санитарные правонарушения:

моральная, физическая, уголовная

дисциплинарная, уголовная, моральная

дисциплинарная, административная, уголовная

Режим санитарной обработки торгового оборудования и инвентаря:

мытьё в 0,5% растворе кальцинированной соли при температуре воды 45°-50°C

механическое удаление остатков пищевых продуктов

мытьё под проточной водой

ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°C

просушивание на специальных полках или решетках

включает все перечисленное

Сроки хранения вареной колбасы в/с:

72 часа

48 часов

36 часов

Сопроводительная документация на реализуемую продукцию должна храниться:

на месте реализации

у администрации

у налогового инспектора

Какие из перечисленных факторов могут вызывать пищевые отравления?

наличие в пище яиц гельминтов

наличие в пище микробов и токсинов

содержание в пище избытков жиров и витаминов

Какие документы должны быть представлены на поступившие в торговую сеть продукты:
качественное удостоверение, сертификат соответствия с отметкой гигиеническое заключения

накладная с отметкой качественного удостоверения, дата выпуска, срока и условий хранения, сертификат соответствия

накладная с указанием сроков реализации, гигиенический сертификат

Как часто проходят профилактические медосмотры работниками продовольственной торговли у дерматовенеролога?

1 раз в квартал

1 раз в полугодие

1 раз в 2 года

Максимальные сроки хранения особо скоропортящихся продуктов при температуре +6°C:

от 6 до 72 часов

до 48 часов

до 5-ти суток

Как следует хранить санитарную и домашнюю одежду?

вместе

отдельно

не имеет значение

Как долго должны храниться этикетки от тары поставщика?

до окончания реализации продукции

не хранятся

1 год

Мусоросборники и выгребные ямы нужно вычищать:

при заполнении 1/2 их объёма

при заполнении не более чем на 2/3 их объёма, ежедневно

при заполнении полного объёма 2 раза в неделю

Складирование пищевых продуктов не проводится:

незатаренной продукции непосредственно на полу, навалом

вблизи водопроводных и канализационных труб

на подтоварниках высотой 15 см и более от пола

Каким раствором производится дезинфекция на пищевых предприятиях?

2%раствором кальцинированной соды

раствором хлорной извести, хлорамина

хозяйственным мылом

Как определить качество куриного яйца?

овоскопированием

по весу

по клеймению

Какие заболевания относят к кишечным инфекциям?

брюшной тиф, дизентерия, аскаридоз, сальмонеллез, холера

дифтерия

туберкулез

ящур

Какие продукты чаще всего вызывают ботулизм?

молочные продукты

консервы домашнего приготовления

рыбные изделия

Как часто проходят флюорографию работники пищевых предприятий?

- 1 раз в 5 лет
- ежегодно
- 1 раз в 2 года

Что такое личная гигиена?

- гигиена лица
- гигиена тела, одежды, обуви
- гигиена одежды

Какие условия хранения особо скоропортящихся продуктов и скоропортящихся продуктов?

- при $+2+6^{\circ}\text{C}$
- при 0°C
- при $+10^{\circ}\text{C}$
- при $+25^{\circ}\text{C}$

Допускается ли продажа непродовольственных товаров вместе с продовольственными?

- не допускается
- допускается при выделении отдельной торговой зоны (места)

Картофельная болезнь – это поражение:

- картофеля
- хлеба и хлебобулочных изделий
- макаронных изделий

Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная должны храниться:

- в ящиках, уложенных в штабеля, между ящиками прокладываются деревянные рейки
- в таре поставщика
- оба ответа правильные

Хроническим специфическим эффектом действия на организм человека обладают все атмосферные загрязнения, кроме:

- фтор
- диоксид серы
- бериллий
- кадмий

На промышленных предприятиях осуществляется контроль воздушной среды:

- систематический
- выборочный

В понятие производственного микроклимата входит следующий фактор:

- атмосферное давление
- температура воздуха
- электростатические поля
- электромагнитное излучение

В санитарно-защитной зоне промышленного предприятия запрещается размещать:

- площадки очистных сооружений
- стоянки общественного и индивидуального транспорта

предприятие меньшего класса вредности с аналогичным характером производства
районную поликлинику

Наибольшей удельной радиоактивностью из строительных материалов обладает:
гранит
дерево
кирпич
глинозем

Укажите временный норматив содержания вещества в воде водоемов:
ПДК
ОБУВ
ПДС
МДУ

В каком документе излагаются требования к качеству питьевой воды?
ГОСТ, СанПиН
технические условия
экологический кодекс РФ
строительные нормы и правила

Какое из перечисленных заболеваний передается через воду?
кишечные инфекции
токсикоинфекции
туберкулез
афлотоксикоз

Назовите физические методы обеззараживания воды:
верденизация
коагуляция
олигодинамическое действие металлов
кипячение

Какое из перечисленных заболеваний передается через почву?
столбняк
бешенство
токсикоинфекции

Назовите единицы измерения запаха воды:
мг-экв/л
мг/л
баллы
градусы

Назовите единицы измерения прозрачности воды:
мг-экв/л
баллы
сантиметры
градус

Назовите единицы измерения мутности воды:
мг-экв/л

мг/л
баллы
градусы

Нормы водопотребления – это:

количество воды в литрах, необходимое человеку в сутки для удовлетворения физиологических потребностей

количество воды в литрах, необходимое человеку для покрытия санитарно-гигиенических потребностей

количество воды в литрах, приходящееся на человека в сутки все вышеперечисленное

При нормировании химических веществ в питьевой воде учет климатического района проводится:

для всех химических веществ

для жесткости

для нитратов

для фтора

Назовите единицы измерения жесткости воды:

мг-экв/л

сантиметры

мг/л

баллы

Назовите единицы измерения цветности воды:

баллы

мг/л

градусы

сантиметр

К органолептическим свойствам воды относятся:

запах, привкус

запах, привкус, цветность

запах, привкус, цветность, мутность

запах, привкус, цветность, мутность, жесткость

Санитарный показатель почвы – «санитарное число» – это:

количественное отношение азота гумуса к общему азоту

количественное отношение углерода гумуса к углероду растительного происхождения

содержание в почве азота гумуса

содержание в почве углерода гумуса

Санитарным показателем для оценки эффективности работы вентиляции помещений жилых и общественных зданий служит:

аммиак

диоксид углерода

окисляемость

оксид азота

8.3 Оценочные средства для промежуточного контроля знаний

Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине «Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях отрасли»

1. Социальная значимость гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения
2. Федеральные законы для руководства в сфере санитарно-эпидемиологического надзора (ФЗ №52, ФЗ №29).
3. Источники образования загрязнения воздуха.
4. Гигиена воздуха
5. Источники загрязнения почвы
6. Гигиена почвы
7. Стандартизация и нормативы качества воды. Санитарная оценка воды.
8. Классификация природных вод. Загрязнения природной воды. Водоснабжение пищевых предприятий
9. Определение и классификация пищевых отравлений бактериальной, микробной и немикробной природы.
10. Этиологические факторы пищевых отравлений и инфекций
11. Санитарные требования, предъявляемые к предприятиям бродильных производств
12. Санитарные требования, предъявляемые к предприятиям мясо-молочной промышленности
13. Санитарные требования, предъявляемые к предприятиям хлебопекарной и кондитерской промышленности
14. Санитарно-гигиенические требования к воде.
15. Сточные воды, их очистка и обеззараживание.
16. Пищевые инфекции и отравления. Их возбудители, клиническая картина и лечение. Санитарно-профилактические мероприятия
17. Санитарный надзор: государственный, текущий, предупредительный
18. Санитарная подготовка, медицинские осмотры и профилактические обследования работников
19. Фито-санитарный надзор.
20. Ветеринарно-санитарный надзор, ветеринарно-санитарная служба
21. Гигиенический контроль при проектировании, строительстве и эксплуатации пищевых предприятий.
22. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (СанПиН 2.3.2.1078-01)
23. Гигиенические требования при эксплуатации пищевых предприятий
24. Организация производственного контроля на пищевых предприятиях
25. Санитарное обследование предприятий пищевой промышленности
26. Идентификация вредных факторов производственной среды
27. Медицинские обследования и осмотры, санитарная подготовка рабочего персонала.
28. Обязанности органов, учреждений и должностных лиц санитарных служб.
29. Государственный санитарный надзор: обязанности органов и учреждений и должностных лиц санитарно-эпидемиологической службы в области гигиены питания.
30. Права органов Государственного санитарного надзора.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.

Литература

а) основная литература:

1. Крыницкая, А. Ю. Пищевая микробиология : учебное пособие : [16+] / А. Ю. Крыницкая, Е. В. Петухова, З. А. Канарская ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский национальный исследовательский

- технологический университет (КНИТУ), 2014. – 117 с. : табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428098>
2. Микробиология с основами биотехнологии (теория и практика) : учебное пособие : [16+] / Г. П. Шуваева, Т. В. Свиридова, О. С. Корнеева [и др.] ; науч. ред. В. Н. Калаев ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – 317 с. : табл., граф., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482028>
 3. Микробиологический практикум : учебное пособие : [16+] / А. Ю. Крыницкая, М. Н. Астраханцева, З. А. Канарская [и др.] ; Казанский государственный технологический университет. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2010. – 83 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259055>
 4. Петухова, Е. В. Микробиология пищевых производств : учебное пособие / Е. В. Петухова, А. Ю. Крыницкая, Л. Э. Ржечицкая ; Федеральное агентство по образованию, Казанский государственный технологический университет. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2008. – 150 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258992>
 5. Санитарная микробиология : учебное пособие / Н. А. Ожередова, А. Ф. Дмитриев, В. Ю. Морозов [и др.] ; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : АГРУС, 2014. – 180 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=277428>
 6. Основы санитарно-микробиологического контроля продуктов питания : учебное пособие : [12+] / Е. В. Крякунова, З. А. Канарская, Е. В. Петухова, М. А. Поливанова ; Казанский национальный исследовательский технологический институт. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2019. – 100 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=683770>
 7. Производственный контроль предприятий отрасли : лабораторный практикум : учебное пособие : [16+] / О. С. Корнеева, А. Е. Чусова, О. Ю. Мальцева [и др.] ; науч. ред. О. С. Корнеева ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. – 97 с. : табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482014>
 8. Черемушкина, И. В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : микробиологические аспекты : учебное пособие : [16+] / И. В. Черемушкина, Н. Н. Попова, И. П. Щетилина ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. – Часть 1. – 99 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255850>

б) дополнительная литература:

9. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебник для вузов / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 224 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14764-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566924>

10. Кожевникова, О. Н. Микробиология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / О. Н. Кожевникова, Е. Н. Стаценко ; Северо-Кавказский федеральный университет. – Ставрополь : Северо-Кавказский Федеральный университет (СКФУ), 2016. – 196 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459065>
11. Пищевая микробиология: эмерджентные зоонозы : учебное пособие для вузов / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 224 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-19575-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587075>

в) программное обеспечение, ЭБС:

- необходимый для обеспечения данной дисциплины комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, а также электронные библиотечные системы, с которыми у СОГУ имеется действующий договор:

№ п/п	Наименование	№ договора(лицензия)	Страна-производитель
1.	Windows 10 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
2.	Windows 10 Pro for Workstations	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
3.	Windows 7 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
4.	Windows 7 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
5.	Office Standard 2016	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
6.	Office Standard 2013	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
7.	Office Standard 2010	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
8.	Корпоративная электронная почта (Яндекс.Почта)	№КИС-1965-2025 от 12.01.2026	Россия
9.	Программное обеспечение 1С: Предприятие. Бухгалтерский Учет. Типовая конфигурация 8 сетевая версия	№ СД/108 от 29.08.2017 «МАКСИМУМ-СОФТ СОФТ» бессрочно	Россия
10.	Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат. ВУЗ»	№ SBR003-2600-10357500001 с 06.02.2026 по 05.02.2027	Россия
11.	Программное обеспечение 1С: Предприятие 8.3 Управление торговлей	№КП /108 от 29.08.2017 с ООО «Максимум» (бессрочно)	Россия
12.	Программное обеспечение 1С: Зарплата и кадры государственного учреждения 8	№СД./ №9., 08.06.2025 г. «МАКСИМУМ-СОФТ СОФТ» бессрочно	Россия
13.	1С: Бухгалтерия 8. Базовая версия	№9 от 21.05.2019, «МАКСИМУМ-СОФТ СОФТ» бессрочно	Россия
14.	Планы	№2191-24, от 09.01.2025 г. (тех.поддержка до 26.02.2026 г.) ООО ЛММИС	Россия
15.	ПО Лаборатории ММИС (Деканат, ПК, Ведомости, Тестирование, интернет расширение и др.)	№2435-24 от 04.03.2025 ООО ЛММИС	Россия

16.	VSDESK	№ 210406/01 от 06.04.2021г. ИП И.А.Сергеевич	Россия
17.	DIRECTUMRX – Система электронного документооборота	ООО Галактика ИТ договор № 120320/Д/А от 14.03.2022	Россия
18.	MOODLE	Бесплатное	-
19.	ЭБС «Консультант студента»	http://www.studentlibrary.ru Требуется регистрация в библиотеке СОГУ	Россия
20.	РусГард	Бесплатное	Россия
21.	Система веб-конференций (bigbluebutton)	Бесплатное	-
22.	Средства криптографической защиты (КриптоПро CSP, Крипто АРМ)	№120680, от 21.01.2025 ООО «Цифровые технологии»	Россия
23.	Средства криптографической защиты (ViPNet)	№0000-000008 от 17.01.2025 ООО Экспресс-линк	Россия
24.	Средства криптографической защиты (Континент TLS)	№25/08/22 СЛ от 04.09.2025 ООО СКБ-Сервис	Россия
25.	Kaspersky Endpoint Security	№ СФ00-001239 от 13.02.2025 ООО Системный Софт	Россия

Реестр электронных библиотечных систем (ЭБС) и электронных образовательных ресурсов, доступ к которым обеспечен для обучающихся по образовательным программам, реализуемым в 2026-2027 учебном году

Название базы данных	Платформа и (или) адрес в сети Интернет	Реквизиты	Правообладатель	Количество ключей
«Университетская библиотека Online» Базовая коллекция	https://biblioclub.ru Требуется регистрация.	Договор № 571-12/2025 от 12.01.2027 г. С 01.01.2026 г. - 31.12.2026 г.	ООО «НексМедиа»	Без ограничения количества пользователей
Информационно-аналитическая система SCIENCE INDEX: рефераты и полные тексты научных статей и публикаций, российские научные и научно-технические журналы	eLIBRARY.RU http://elibrary.ru/org Требуется регистрация.	Лицензионный договор № 310-5051/2025 от 31.03. 2025 г. С 14.04.2025 г.- 20.04.2026 г.	ООО «Научная электронная библиотека eLibrary.ru»	Доступ по IP адресам вуза без ограничений по количеству пользователей
eLIBRARY.RU - интегрированный научный информационный портал в российской зоне сети Интернет, включающий базы данных научных изданий и сервисы для информационного обеспечения науки и высшего образования.	eLIBRARY.RU http://elibrary.ru/org Требуется регистрация.	Ресурс открытого доступа	ООО «Научная электронная библиотека eLibrary.ru»	Доступ осуществляется по IP адресам вуза без ограничений по количеству пользователей

«Юрайт» - Учебники по всем специальностям и направлениям подготовки. - ЦУМК по федеральному проекту «Кадры для цифровой экономики»	«Юрайт» https://urait.ru/info/courses?utm_source=m_campaign Требуется регистрация.	Договор № 6237 от 05.12.2023 г. С 31.12.2023 - 31.12.2026 г.	ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ»	Доступ по IP адресам вуза без ограничений по количеству пользователей
Универсальная база данных East View - полнотекстовый доступ к научным журналам	https://dlib.eastview.com Логин: Khetagurov. Пароль: Khetagurov.	№210-П от 12.01.2026 г. С 01.01.2026 г.- 31.12.2026 г.	ООО «ИВИС»	Без ограничения количества пользователей
«SocHum» - электронная библиотека социогуманитарного знания (коллекция учебно-методической литературы и научных журналов социогуманитарной коллекции научно-исследовательских институтов РАН	https://sochum.ru	Ресурс открытого доступа	Государственный академический университет гуманитарных наук (ГАУГН)	Доступ осуществляется по IP адресам вуза без ограничений по количеству пользователей.
Polpred.com - открытая электронная библиотечная система и интернет-сервисы «Деловые средства массовой информации». Доступ к статьям 600 газет, журналов информагентств с архивом за 20 лет: - обзор СМИ; - Россия и зарубежье; - Федеральные округа РФ. - внешняя экономика, право.	https://www.polpred.com/	Ресурс открытого доступа		Доступ осуществляется по IP адресам вуза без ограничений по количеству пользователей.
Национальная электронная Библиотека «НЭБ»	https://rusneb.ru/ Требуется регистрация.	Договор № 4513-п от 26.12.2023 г. (на 10 лет с последующей автоматической пролонгацией) Без ограничения срока	Российская государственная библиотека	Доступ осуществляется по IP адресам вуза без ограничений по количеству пользователей

10. Материально-техническое оснащение дисциплины

Проведение лекционных занятий по дисциплине осуществляется в кабинете № 203(УК № 7, РСО – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, д. 44 - 46), оснащенного оборудованием: преподавательский стол, стул, столы обучающихся, стулья, кафедра, классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), ноутбук, колонки, электронная кафедра с микрофоном, а также программным обеспечением.

Проведение лабораторных занятий осуществляется в кабинете № 01 (Лаборатория пищевой микробиологии и биотехнологии отрасли для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также самостоятельной работы обучающихся, РСО – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, д. 44-46), оснащенного оборудованием: преподавательский стол, стул, столы для обучающихся, стулья, классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), колонки, ПК преподавателя, ПК обучающихся, стерилизатор паровой ГК 1-1., аквадистиллятор ДЭ-10 ЭМО; ванна моечная ВСМ., весы AgD EK-410 лабораторные с поверкой., весы AgD HR -60 аналитические с поверкой., весы AgD SK-10 к порционные с поверкой., камера цифровая ТС-10 .00 в комплекте с адаптерами для МСП – 1 и Микмед – 6., микроскоп медицинский Микмед-5., микроскоп медицинский Микмед-6 вар. 7., микроскоп стереоскопический панкреотический МСП-1 вар.2., микроскоп цифровой Levenhuk DTX 500 LCD., печь муфельная СНОЛ 3/11(3 л, 1150С)., плита газовая Hansa., плита газовая Beco FG., прибор вакуумного фильтрования ПВФ – 47/3Б., рН-метр HANNA HI 2210-02 с госповеркой Ротор 6М 01 *50мл., сокоохладитель JOLLY., стерилизатор ВК- 75-01 паровой № 2., стол разделочный., термостат ТС 1/80 СПУ (Россия) № 4., холодильник Минск 1800-32., холодильник шкаф Бирюса 460К№ 2., центрифуга СМ-6МТ ротор. 6М 02 24*12., шкаф сушильный ШС – 80-01 СПУ (200С) № 2., шкаф холодильный «Премьер» ШВУП1 ТУ1,4, а также программным обеспечением.

Проведение тестирования и самостоятельная работа студентов по дисциплине осуществляется в компьютерном классе (УК № 7, РСО – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, д. 44-46),оснащенного оборудованием: преподавательский стол, преподавательский стул, столы обучающихся, стулья, классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), колонки, ПК преподавателя, ПК обучающихся,а также программным обеспечением.

Помещение для самостоятельной работы студентов: Зал электронных ресурсов Научной библиотеки СОГУ (корпус 6, кабинет № 1.8), укомплектован специализированной мебелью (рабочие места студентов), необходимыми техническими средствами обучения: компьютеры, принтер, возможность подключения к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду СОГУ.

Средства адаптации преподавания дисциплины к потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При необходимости в образовательном процессе применяются следующие методы и технологии, облегчающие восприятие информации обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья:

- создание текстовой версии любого нетекстового контента для его возможного преобразования в альтернативные формы, удобные для различных пользователей;
- создание контента, который можно представить в различных видах без потери данных или структуры, предусмотреть возможность масштабирования текста и изображений без потери качества, предусмотреть доступность управления контентом с клавиатуры;
- создание возможностей для обучающихся воспринимать одну и ту же информацию из разных источников - например, так, чтобы лица с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения - аудиально;
- применение программных средств, обеспечивающих возможность освоения навыков и умений, формируемых дисциплиной, за счёт альтернативных способов, в том числе виртуальных лабораторий и симуляционных технологий;

- применение дистанционных образовательных технологий для передачи информации, организации различных форм интерактивной контактной работы обучающегося с преподавателем, в том числе вебинаров, которые могут быть использованы для проведения виртуальных лекций с возможностью взаимодействия всех участников дистанционного обучения, проведения семинаров, выступления с докладами и защиты выполненных работ, проведения тренингов, организации коллективной работы;

- применение дистанционных образовательных технологий для организации форм текущего и промежуточного контроля;

- увеличение продолжительности сдачи обучающимся инвалидом или лицом с ограниченными возможностями здоровья форм промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности их сдачи:

- продолжительности сдачи зачёта или экзамена, проводимого в письменной форме, - не более чем на 90 минут;

- продолжительности подготовки обучающегося к ответу на зачёте или экзамене, проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;

- при наличии по дисциплине курсовой работы продолжительности выступления обучающегося при защите курсовой работы - не более чем на 15 минут.