

Министерство образования и науки 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:

**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Профиль «**Технология продуктов питания животного происхождения**»

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

Год начала подготовки - 2026

Рабочая программа утверждена в составе ОПОП  
Составитель: к.т.н., доцент Сатцаева И.К.

Владикавказ 2026

## 1. Структура и общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

|                                    | Очная форма обучения | Заочная форма обучения |
|------------------------------------|----------------------|------------------------|
| Курс                               | 4                    |                        |
| Семестр                            | 7                    |                        |
| Лекции                             | 18                   |                        |
| Практические (семинарские) занятия | 36                   |                        |
| Лабораторные занятия               | -                    |                        |
| Консультации                       | -                    |                        |
| Итого аудиторных занятий           | 54                   |                        |
| Самостоятельная работа             | 18                   |                        |
| Курсовая работа                    | -                    |                        |
| Форма контроля                     |                      |                        |
| Экзамен                            | -                    |                        |
| Зачет                              | +                    |                        |
| Общее количество часов             | 72                   |                        |

## 2. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях отрасли» являются формирование у будущего специалиста технолога современных представлений о воздействии вредных факторов на организм человека, рассмотрении общих норм и правил санитарии и гигиены на перерабатывающих предприятиях.

**Задачами дисциплины является изучение:**

- факторов внешней среды для здоровья и жизнедеятельности человека;
- количественной и качественной характеристики питания;
- понятия пищевых веществ, их физиологическая роль;
- форм сбалансированного питания;
- особенностей в потребности пищевых веществ в зависимости от возраста, пола, физиологического состояния, профессиональной деятельности человека
- основных представителей возбудителей пищевых отравлений, микробиологических процессов при хранении и обработке пищевого сырья;
- мер профилактики пищевых инфекций и отравлений;
- санитарной охраны пищевых предприятий;
- санитарной охраны пищевых продуктов в обеспечении их качества.

## 3. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

**Б1.В.ДВ.03.02.** Вариативная часть. Дисциплина по выбору.

Дисциплина имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами ОПОП. Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами: «Пищевая химия» (ОПК-2), «Безопасность жизнедеятельности» (УК-8), «Общая и пищевая микробиология» (ОПК-2).

Для освоения данной учебной дисциплины (УД) студент должен:  
**знать:**

- основные природные и техногенные опасности, их свойства и характеристики; характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду, методы и способы защиты от них; анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов и приемы первой помощи);

- что такое технология, что включает в себя технологический процесс производства конкретных продуктов питания из растительного сырья; новейшие достижения в области производства конкретных продуктов питания из растительного сырья, требования к их качеству, безопасности и пищевой ценности, используемому технологическому оборудованию;

- физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, биотехнологические и научные основы производства продуктов питания, технологические добавки и улучшители, используемые при производстве продуктов питания из растительного сырья для успешного освоения профильных технологических дисциплин;

- знания биохимии, органической, общей и неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, органической химии биологически активных веществ, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа;

- правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

**уметь:**

- идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; распознавать жизненные нарушения при неотложных состояниях и травмах; выбирать методы защиты от вредных и опасных факторов ЧС; обеспечивать безопасность жизнедеятельности при осуществлении профессиональной деятельности и защите окружающей среды; оказывать первую помощь пострадавшим;

- осуществлять на практике технологический процесс производства конкретных продуктов питания из растительного сырья; находить критические точки в ходе технологического процесса, требующие оптимизации и совершенствования;

- использовать полученные знания при практическом освоении технологических дисциплин;

- использовать полученные знания при освоении различных процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;

- использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

**владеть:**

- понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности жизнедеятельности; приемами и способами использования индивидуальных средств защиты в ЧС; приемами оказания первой помощи пострадавшим в ЧС и экстремальных ситуациях;

- навыками руководства технологическим процессом производства конкретных продуктов питания из растительного сырья; навыками совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

- навыками применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;

- навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;

- правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.

#### 4. Требования к результатам освоения дисциплины (компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины(модуля))

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)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК-1:</b> Способен организовать ведение технологического процесса, управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения | <b>ПК-1.1.</b> Организует и контролирует технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; понимает процессы (физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические), происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения                | <b>Знает:</b> Основы технологии продуктов питания из сырья животного происхождения<br><b>Умеет:</b> Рассчитывать нормы расходов материалов, сырья, износа оборудования; Выполнять технологические расчеты; Использовать нормативную документацию и руководящие материалы по технологии работы<br><b>Владеет:</b> Способностью разрабатывать порядок выполнения работ, предусматривающих выпуск продукции, безопасной для потребителей и отвечающей требованиям стандартов; Терминологией; Методами продуктового расчета в производстве |
|                                                                                                                                                                                                                                 | <b>ПК-1.2</b> Понимает сущность методов теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                           | <b>Знает:</b> химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения.<br><b>Умеет:</b> решать профессиональные задачи на основе информационной и библиографической культуры.<br><b>Владеет:</b> навыками проведения контроля качества готовой продукции.                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                 | <b>ПК-1.3</b> Способен проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья и готовой продукции в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками; выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения | <b>Знает:</b> перечень мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания.<br><b>Умеет:</b> использовать химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения.<br><b>Владеет:</b> навыками использования химических методов анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения.                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                 | <b>ПК-1.4</b> Организует входной и                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Знает:</b> входной контроль качества сырья и                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности; контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции на соответствие требованиям технических регламентов и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения</p> | <p>вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения.</p> <p><b>Умеет:</b> организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции животного происхождения</p> |
|  | <p><b>ПК-1.5</b> Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продуктов питания животного происхождения; умеет производить расчеты норм расходов и потери сырья, полуфабрикатов и материалов</p>                                                                                                                                                                                                                    | <p><b>Знает:</b> Основы технологии продуктов питания из сырья животного происхождения.</p> <p><b>Умеет:</b> выполнять технологические расчеты. Рассчитывать нормы расходов материалов, сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками проведения технологических расчетов.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

## 5. Содержание и учебно-методическая карта дисциплины

| №<br>№ | Наименование тем (вопросов),<br>изучаемых по данной дисциплине                                                                                                  | Занятия |    | Самостоятельная работа студентов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |      | Формы контроля                                                        | Литература                   |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|        |                                                                                                                                                                 | л       | пр | Содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Часы |                                                                       |                              |
| 1-2    | Структура и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор | 2       |    | Социальная значимость гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения                                                                                                                                                                                                                                     | 2    | Устный фронтальный или индивидуальный опрос                           | [1], [2], [4], [5], [6]      |
|        | Санитарное законодательство и действующие нормативные документы                                                                                                 |         | 4  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |      |                                                                       |                              |
| 3-4    | Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Гигиена почвы. Гигиена воздуха. Гигиена воды.                                                              | 2       |    | Значение воздушной среды. Влияние на человека высоких и низких температур, влажности и скорости движения воздуха. Состав атмосферного воздуха. Состав выдыхаемого воздуха человеком: азот, кислород, озон, углекислый газ, окись углерода, аммиак, сероводород. Источники образования загрязнения. Гигиенические требования к вентиляции, отоплению и освещению. | 2    | Опрос, выполнение практических заданий                                | [1], [2], [3], [4], [5], [6] |
|        | Правила проведения мероприятий по контролю при осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора.                                            |         | 4  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |      |                                                                       |                              |
| 5-6    | Пищевые инфекции и пищевые отравления.                                                                                                                          | 2       |    | Механический состав почвы. Физические свойства почвы. Химический состав почвы. Биологические свойства почвы. Биогеохимические провинции. Источники загрязнения почвы. Мероприятия по охране почвы от загрязнений.                                                                                                                                                | 2    | Опрос, устное изложение содержания вопросов, вынесенных на коллоквиум | [1], [3], [4], [6], [8]      |
|        | Эпидемиологическое значение почвы. Санитарно-эпидемиологическая оценка качества почвы. Самоочищение почвы и санитарная охрана почвы.                            |         | 4  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |      |                                                                       |                              |
| 7-8    | Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.                                                                                                                          | 2       |    | Гигиенический контроль при проектировании, строительстве и эксплуатации пищевых предприятий. Участие специалистов в разработке заданий на проектирование. Роль и                                                                                                                                                                                                 | 2    | Письменная самостоятельная работа                                     | [1], [2], [3], [4], [6], [8] |

|       |                                                                                                           |   |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |                                             |                              |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------|------------------------------|
|       | Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению пищевых объектов.                                 |   | 4 | задачи специалистов при экспертизе проектной документации и контроле и качества. Гигиеническая оценка отдельных частей здания.                                                                                                                                                                              |   |                                             |                              |
| 9-10  | Личная гигиена работников на пищевом предприятии.                                                         | 2 |   | Значение воды для живых организмов. Физические, химические и биологические свойства воды. Стандартизация и нормативы качества воды. Санитарная оценка воды. Очистка, улучшение и обеззараживание питьевой воды. Классификация природных вод. Загрязнения природной воды. Водоснабжение пищевых предприятий. | 2 | Опрос, реферат                              | [1], [2], [3], [4], [6], [8] |
|       | Санитарно-эпидемиологические требования к канализации и удалению твердых отходов на пищевых предприятиях. |   | 4 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |                                             |                              |
| 11-12 | Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов.                               | 2 |   | Влияние на водоем сточных вод и санитарные правила их спуска.                                                                                                                                                                                                                                               | 2 | Опрос, выполнение практических заданий      | [1], [2], [3], [4], [6], [8] |
|       | Организация производственного контроля на пищевых предприятиях.                                           |   | 4 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |                                             |                              |
| 13-14 | Гигиенические основы проектирования и строительства пищевых объектов.                                     | 2 |   | Определение и классификация пищевых отравлений бактериальной, микробной и немикробной природы. Пищевые отравления неустановленной этиологии. Этиологические факторы пищевых отравлений и инфекций.                                                                                                          | 2 | Устный фронтальный или индивидуальный опрос | [1], [2], [3], [4], [6], [8] |
|       | Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению предприятий отрасли.                  |   | 4 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |                                             |                              |
| 15-16 | Санитарно-гигиенические требования к производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.            | 2 |   | 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.                                              | 2 | Опрос, выполнение практических заданий      | [1], [2], [3], [4], [6], [8] |
|       | Медицинские обследования и осмотры, санитарная подготовка рабочего персонала.                             |   | 4 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |                                             |                              |

|               |                                                                                                                               |           |           |                                                                                                                         |           |                                    |                              |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------|------------------------------|
| 17<br>-<br>18 | Санитарно-гигиенические требования к производству пивобезалкогольной, спиртовой продукции и вина.                             | 2         |           | Обязанности органов, учреждений и должностных лиц санитарных служб. Права органов Государственного санитарного надзора. | 2         | Опрос, реферат, проверка конспекта | [2], [3], [4], [6], [7], [8] |
|               | Моющие средства. Физико-химические свойства моющих средств. Гигиенические требования к моющим средствам. Виды моющих средств. |           | 4         |                                                                                                                         |           |                                    |                              |
|               | <b>ИТОГО</b>                                                                                                                  | <b>18</b> | <b>36</b> |                                                                                                                         | <b>18</b> |                                    |                              |

## **6. Образовательные технологии**

Согласно учебному плану при преподавании дисциплины используются традиционные образовательные технологии: лекции, лабораторные занятия и самостоятельная работа студентов. 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**

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 навыков и умений.

По дисциплине предусмотрены следующие виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное повторение и изучение теоретического материала;
- выполнение домашних заданий;
- подготовка доклада/конспекта по теме, вынесенной на самостоятельное изучение;
- подготовка к выполнению лабораторных работ;
- подготовка к промежуточной аттестации: зачету.

Содержание, трудоемкость и формы контроля внеаудиторной самостоятельной работы содержатся в разделе 5.

## **8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, рубежной и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины**

Основными *формами текущего контроля* по дисциплине являются:

- устный опрос на лекции;
- реферат и конспект по теме, вынесенной на самостоятельное изучение;
- проверка домашних заданий, лабораторных работ.

Форма *рубежного контроля*: тест.

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. Примерный вариант рубежной контрольной работы (теста) (30 баллов-1 балл за каждое задание)**

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

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

Какие заболевания передаются воздушно-капельным путем?

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

Что нужно делать для профилактики дизентерии?

вакцинация  
соблюдение правил личной гигиены  
кипячение воды

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

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

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

Для продовольственного сырья растительного происхождения обязательна информация:

о пестицидах, использованных при возделывании сельскохозяйственных культур  
о возделывании в экологически неблагоприятных зонах  
о пестицидах, использованных при фумигации помещений и тары для их хранения

Для продовольственного сырья животного происхождения обязательна информация:

об использовании (или отсутствии такового) пестицидов для борьбы с заболеваниями животных и птицы  
с указанием наименования пестицида и конечной даты его использования, для обработки о выращивании в экологически неблагоприятных зонах

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

Гигиенические требования к допустимому уровню содержания токсичных элементов предъявляются:

ко всем видам продовольственного сырья и пищевых продуктов

к продовольственному сырью и пищевым продуктам растительного происхождения

к продовольственному сырью и пищевым продуктам животного происхождения

### **8.3. Вопросы для подготовки к промежуточной аттестации**

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.

#### **8.4. Методические рекомендации по написанию рефератов**

Реферат (доклад) – самостоятельная работа, содержащая краткое изложение актуальной научной проблемы и ее современной трактовки на основе последних научных изысканий по этой теме. Он является действенной формой самостоятельного исследования актуальных исторических проблем на основе изучения соответствующих разделов учебных пособий, специальной монографической литературы, а также научных статей, отражающих последний исследовательский опыт в области изучаемого вопроса. Реферат помогает выработать навыки и приемы самостоятельного научного поиска, грамотного и логического изложения материала, способствует приобщению студентов к научно-исследовательской деятельности.

Реферат должен включать в себя: введение, где обосновывается актуальность проблемы, ставятся цель и задачи исследования; основную часть, в которой раскрывается содержание проблемы; заключение, где обобщаются выводы по теме и даются практические рекомендации.

Для разработки реферата необходимо тщательно проработать не менее 4-5 важнейших статей по избранной проблеме. При этом выбирать материал, не только подтверждающий позицию автора реферата, но и иные точки зрения, т.е. материал для полемики.

Реферат выполняется в соответствии с требованиями стандартов, разработанных для данного вида документов. Работа должна быть выполнена на белой бумаге стандартного листа А4. Текст должен быть отпечатан на компьютере в текстовом редакторе Microsoft Word и отвечать следующим требованиям: параметры полей страниц должны быть в пределах: верхнее и нижнее – по 20 мм, правое – 10 мм, левое – 30 мм, шрифт – Times New Roman, размер шрифта – 14, межстрочный интервал – полуторный. Лента принтера – чёрного цвета. Нумерация страниц в реферате должна быть сквозной, начиная со второй страницы.

При изложении материала необходимо придерживаться принятого плана.

Библиографический список составляется на основе источников, которые были просмотрены и изучены студентом при написании реферата. Вся использованная литература размещается в следующем порядке: законодательные акты, постановления, нормативные документы; вся учебная литература в алфавитном порядке, затем средства периодической печати в алфавитном порядке; источники из сети Интернет.

##### **Критерии оценки реферата**

оценка «отлично» выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению;

оценка «хорошо» выставляется студенту, если основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении;

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; во время защиты отсутствует вывод;

оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен.

## Примерные темы рефератов

1. Социальная значимость гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
2. Значение воздушной среды. Влияние на человека высоких и низких температур, влажности и скорости движения воздуха.
3. Источники образования загрязнения. Гигиенические требования к вентиляции, отоплению и освещению.
4. Механический состав почвы. Физические свойства почвы.
5. Биогеохимические провинции. Источники загрязнения почвы. Мероприятия по охране почвы от загрязнений.
6. Роль и задачи специалистов при экспертизе проектной документации и контроле и качества. Гигиеническая оценка отдельных частей здания.
7. Значение воды для живых организмов.
8. Стандартизация и нормативы качества воды. Санитарная оценка воды.
9. Загрязнения природной воды. Водоснабжение пищевых предприятий.
10. Определение и классификация пищевых отравлений бактериальной, микробной и немикробной природы.
11. Государственный санитарный надзор: обязанности органов и учреждений и должностных лиц санитарно-эпидемиологической службы в области гигиены питания.

## 8.5 Методические рекомендации по созданию презентации

1. Структура и содержание презентации – это личное творчество автора. Однако полезно использовать шаблоны для оформления и подготовки компьютерной презентации.
2. Слайды не рекомендуется перегружать текстом, лучше разместить короткие тезисы. Наиболее важный материал необходимо выделить.
3. Цифровой материал, плохо воспринимаемый со слайдов, лучше представить в виде графиков и диаграмм.
4. Желательно подготовить к каждому слайду заметки по докладу. Затем распечатать их и использовать при подготовке или на самой презентации.
5. Необходимо соблюдать единый стиль оформления презентации и обратить внимание на стилистическую грамотность.
6. Следует пронумеровать слайды. Это позволит быстро обращаться к конкретному слайду в случае необходимости.
7. Главные выводы по материалу презентации целесообразно поместить на отдельном слайде

### Критерии оценивания презентаций:

За выполнение данного вида работы максимальное количество баллов составляет 5 баллов, из них:

| Наименование критерия  | Критерии оценивания                                                          |                                                            |                                                                  |                                                    |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
|                        | 5                                                                            | 4                                                          | 3                                                                | 2                                                  |
| Содержание презентации | Четко сформулирована цель и раскрыта тема исследования. В краткой форме дана | Сформулирована цель и тема исследования. Частично изложена | Сформулирована цель и тема исследования. Содержание полностью не | Не сформулирована цель и тема. Проблема не решена. |

|                                  |                                                                                                                                                                        |                                                                                                            |                                                                                                                                            |                                                             |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
|                                  | полная информация по теме и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.                                                                       | информация по теме и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.                  | раскрыто. Информация по теме неточна. Проблема до конца не решена. Не даны ссылки на используемые ресурсы.                                 |                                                             |
| <b>Дизайн презентации</b>        | Соблюдается единый стиль оформления. Презентация красочная и интересная. Используются эффекты анимации, фон, фотографии. В презентации присутствуют авторские находки. | Соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Используются некоторые эффекты и фон.      | Не соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Эффекты и фон не используются.                                          | Не соблюдается стиль оформления. Слайды просты в понимании. |
| <b>Представление презентации</b> | Автор хорошо владеет материалом по теме. Использует научную терминологию. Обладает навыками ораторского искусства. Полно и точно цитируется использованная литература  | Автор владеет материалом по теме, но не смог заинтересовать аудиторию. Недостаточно цитируется литература. | Автор не показал компетентности в представлении презентации. Использованные факты не вызывают доверия. Недостаточно цитируется литература. | Представлены искаженные данные                              |

### Перечень тем для подготовки презентаций

1. Состав атмосферного воздуха. Состав выдыхаемого воздуха человеком: азот, кислород, озон, углекислый газ, окись углерода, аммиак, сероводород.
2. Химический состав почвы. Биологические свойства почвы.
3. Гигиенический контроль при проектировании, строительстве и эксплуатации пищевых предприятий. Участие специалистов в разработке заданий на проектирование.
4. Физические, химические и биологические свойства воды.
5. Очистка, улучшение и обеззараживание питьевой воды. Классификация природных вод.
6. Влияние на водоем сточных вод и санитарные правила их спуска.
7. Пищевые отравления неустановленной этиологии. Этиологические факторы пищевых отравлений и инфекций.
8. Общие данные по санитарному надзору. Обеспечение санитарного и гигиенического надзора в питании человека.
9. Обязанности органов, учреждений и должностных лиц санитарных служб. Права органов Государственного санитарного надзора.

### 8.6 Критерии оценивания самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

| № | Наименование оценочного | Шкала оценивания |
|---|-------------------------|------------------|
|---|-------------------------|------------------|

|    | средства                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Составление опорного конспекта | <p>- <b>2 балла выставляется студенту</b>, если конспект содержателен и соответствует разработанному плану; в конспекте полностью отражены основные положения и результаты работы автора; студент излагает мысли своими словами в ясной и лаконичной форме; соответствие оформления конспекта требованиям; наличие схем и графическое выделение особо значимой информации; самостоятельно сформулировано резюме по прочитанному и законспектированному материалу;</p> <p>- <b>1,5 балла выставляется студенту</b>, если конспект достаточно содержателен и соответствует плану; в конспекте достаточно полно отражены основные положения и результаты работы автора; конспект составлен словами, заимствованными из первоисточника; соответствие оформления конспекта требованиям; наличие схем и графическое выделение особо значимой информации; резюме по прочитанному и законспектированному материалу составлено с помощью преподавателя;</p> <p>- <b>1 балл выставляется студенту</b>, если конспект недостаточно содержателен и частично соответствует плану; в конспекте недостаточно полно отражены основные положения и результаты работы автора; конспект составлен словами, заимствованными из первоисточника; не полное соответствие оформления конспекта требованиям; отсутствие в конспекте схем и графического выделения особо значимой информации; резюме по прочитанному и законспектированному материалу отсутствует;</p> <p>- <b>0 баллов выставляется студенту</b>, если конспект не содержателен и не соответствует плану; в конспекте не отражены основные положения и результаты работы автора; конспект составлен словами, полностью заимствованными из первоисточника; оформление конспекта не соответствует требованиям; отсутствие в конспекте схем и графического выделения особо значимой информации; резюме по прочитанному и законспектированному материалу отсутствует.</p> |
| 2. | Составление схемы              | <p>- <b>3 балла выставляется студенту</b>, если содержание схемы полностью соответствует содержанию темы; структура логична; правильный отбор информации; наличие обобщающего характера изложения информации;</p> <p>- <b>1-2 балла выставляется студенту</b>, если содержание схемы не в полной мере раскрывает содержание темы; изучаемый материал проработан фрагментарно; отсутствует обобщающий характер изложения информации;</p> <p>- <b>0 баллов выставляется студенту</b>, если содержание схемы не раскрывает содержание темы; демонстрируется фрагментарный объем знаний в рамках освещаемого вопроса; отсутствует обобщающий характер изложения информации.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 3. | Анализ ситуаций                | <p>- <b>2 балла выставляется студенту</b>, если проводится комплексная оценка предложенной ситуации; знание теоретического материала с учетом междисциплинарных</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|    |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                      | <p>связей, правильный выбор тактики действий;</p> <p>- <b>1 балл выставляется студенту</b>, если проводится комплексная оценка предложенной ситуации, незначительные затруднения при ответе на теоретические вопросы, неполное раскрытие междисциплинарных связей; правильный выбор тактики действий; логическое обоснование теоретических вопросов с дополнительными комментариями педагога;</p> <p>- <b>0 баллов выставляется студенту</b>, если происходит неверная оценка ситуации; неправильно выбрана тактика действий.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 4. | Подготовка информационного сообщения | <p>- <b>3 балла выставляется студенту</b>, если содержание сообщения полностью соответствует освещаемому вопросу; сообщение отличается глубиной проработки изучаемого материала; выделены основные понятия; в текст сообщения введены дополнительные данные, характеризующие объект изучения; точное использование научной терминологии, стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопрос; умение делать обоснованные выводы; сообщение отличается грамотностью и полнотой использования источников; наличие элементов наглядности;</p> <p>- <b>2 балла выставляется студенту</b>, если содержание сообщения соответствует освещаемому вопросу; выделены основные понятия; использование необходимой научной терминологии, стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопрос; умение делать обоснованные выводы при наличии несущественных недочетов; сообщение отражает полноту использования источников; наличие элементов наглядности;</p> <p>- <b>1 балл выставляется студенту</b>, если содержание сообщения частично соответствует освещаемому вопросу; использование необходимой научной терминологии; стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопрос; умение делать выводы при наличии исправленных с помощью преподавателя недочетов; элементы наглядности отсутствуют; сообщение не отражает полноту использования источников;</p> <p>- <b>0 баллов выставляется студенту</b>, если содержание сообщения не соответствует освещаемому вопросу; демонстрируется фрагментарный объем знаний в рамках освещаемого вопроса; неверное использование научной терминологии, нарушение в стилистическом и логическом изложении ответа на вопрос; выводы излагаются с существенными ошибками.</p> |

### 8.7 Критерии оценки устного и/или письменного ответа на практическом занятии

За выполнение данного вида работы максимальное количество баллов составляет **5 баллов**, из них:

| Оценка | Критерии оценки устного и/или письменного ответа на практическом занятии |
|--------|--------------------------------------------------------------------------|
|--------|--------------------------------------------------------------------------|

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| «5» | Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, полностью раскрыта в ответе тема, ответ структурирован, даны правильные аргументированные ответы на уточняющие вопросы, демонстрируется высокий уровень участия в дискуссии.                                                                                                  |
| «4» | Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, полностью раскрыта в ответе тема, даны правильные, аргументированные ответы на уточняющие вопросы, но имеются неточности, при этом ответ не структурирован и демонстрируется средний уровень участия в дискуссии.                                                             |
| «3» | Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, но при полном раскрытии темы имеются неточности, даны правильные, но не аргументированные ответы на уточняющие вопросы, демонстрируется низкий уровень участия в дискуссии, ответ не структурирован, информация трудна для восприятия.                                        |
| «2» | Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, но при полном раскрытии темы имеются неточности, демонстрируется слабое владение категориальным аппаратом, даны правильные, но не аргументированные ответы на уточняющие вопросы, участие в дискуссии отсутствует, ответ не структурирован, информация трудна для восприятия. |

### **Критерии и шкала оценивания устного ответа обучающегося на экзамене (зачете)**

**Максимальное количество баллов на зачете – 30, из них:**

1. Ответ на первый вопрос – 10 баллов.
2. Ответ на второй вопрос – 10 баллов.
3. Ответ на третий вопрос – 10 баллов.

### **Расчет итоговой рейтинговой оценки**

|                     |                                      |
|---------------------|--------------------------------------|
| До 50 баллов        | «неудовлетворительно» / «не зачтено» |
| От 50 до 70 баллов  | «удовлетворительно» / «зачтено»      |
| От 71 до 85 баллов  | «хорошо» / «зачтено»                 |
| От 86 до 100 баллов | «отлично» / «зачтено»                |

## **9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)**

а) основная литература:

1. Рубина, Е.А. Санитария и гигиена питания: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» / Е.А.Рубина. - М.: Академия, 2011. – 272 с.
2. Доценко, В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : учебное пособие. – Электрон. дан. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 831 с. – Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=4885](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4885).
3. Никитченко, В.Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Никитченко В.Е., Серёгин И.Г., Никитченко Д.В.— Электрон. текстовые данные. - М.: Российский университет дружбы народов, 2010.— 208 с. - ЭБС «IPR Books». – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>
4. Королев, А. А. Гигиена питания: учеб. для студентов / А. А. Королев.— М.: Академия, 2013. – 527 с.

5. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность : учебное пособие для студентов вузов / Л. А. Маюрникова и др.; под общ. ред. В. М. Позняковского. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2012. – 420 с.
6. Ли А.Г. Санитария и гигиена на предприятиях отрасли. Учебно-практическое пособие. – М., МГУТУ, 2004.
7. Санитария и гигиена питания: Учебное пособие. В 2-х частях. Часть 1 / Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2005.

б) дополнительная литература

6. Гигиенические нормативы. Химические факторы окружающей среды / Л.А. Аликбаева [и др]; под ред. Ю.А. Рахманина, ред. В.В. Семеновой; Рос. акад. наук. – СПб.: Профessional, 2010. – 883 с.
7. Иванченко, О. Б. Санитарно-микробиологический контроль на пивоваренном производстве. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2011. – 195 с.
8. Краснова, Т.А. Экспертиза питьевой воды. Качество и безопасность: учебное пособие / Т.А. Краснова, В.П. Юстратов, В.М. Позняковский. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 278 с.

**в) современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, электронные образовательные ресурсы:**

Обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам ((требуется регистрация в библиотеке СОГУ):

1. Электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ (ЭБД РГБ) (<https://dvs.rsl.ru>).
2. ЭБС «Университетская библиотека online» (<https://biblioclub.ru>).
3. ЭБС «Научная электронная библиотека eLibrary.ru» (<http://elibrary.ru>).
4. Универсальная баз данных East View (<https://dlib.eastview.com>). Логин: Khetagurov; Пароль: Khetagurov
5. ЭБС «Консультант студента». <http://www.studentlibrary.ru>
6. ЭБС «Юрайт» - образовательная среда, включающая виртуальный читальный зал учебников и учебных пособий от авторов из ведущих вузов России по всем направлениям и специальностям ([www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru))
7. Информационно-правовой портал «Гарант» (<http://www.garant.ru/>).
8. Справочная правовая система Консультант Плюс (<http://www.consultant.ru/>).

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<br>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»                                                                         | <a href="http://www.studentlibrary.ru">http://www.studentlibrary.ru</a><br>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<br>ООО «Цифровые технологии»                                                                | Россия |
| 23. | Средства криптографической защиты (ViPNet)                                                         | №0000-000008 от 17.01.2025<br>ООО Экспресс-линк                                                                    | Россия |
| 24. | Средства криптографической защиты (Континент TLS)                                                  | №25/08/22 СЛ от 04.09.2025<br>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»<br>Базовая коллекция                                                                                                                                                   | <a href="https://biblioclub.ru">https://biblioclub.ru</a><br>Требуется регистрация.                                                                        | Договор № 571-12/2025<br>от 12.01.2027 г.<br>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<br><a href="http://elibrary.ru/org">http://elibrary.ru/org</a><br>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<br><a href="http://elibrary.ru/org">http://elibrary.ru/org</a><br>Требуется регистрация.                                                       | Ресурс открытого доступа                                                              | ООО «Научная электронная библиотека eLibrary.ru»                    | Доступ осуществляется по IP адресам вуза без ограничений по количеству пользователей  |
| «Юрайт»<br>- Учебники по всем специальностям и направлениям подготовки.<br>- ЦУМК по федеральному проекту «Кадры для цифровой экономики»                                                                   | «Юрайт»<br><a href="https://urait.ru/info/courses?utm_source=m_campaign">https://urait.ru/info/courses?utm_source=m_campaign</a><br>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<br>- полнотекстовый доступ к научным журналам                                                                                                                          | <a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a><br>Логин: Khetagurov.<br>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                                                                                            | <a href="https://sochum.ru">https://sochum.ru</a>                                                                                                          | Ресурс открытого доступа                                                              | Государственный академический университет гуманитарных наук (ГАУГН) | Доступ осуществляется по IP адресам вуза без ограничений по количеству пользователей. |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |                                                                                                                                     |                                              |                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| журналов<br>социогуманитарной<br>коллекции научно-<br>исследовательских<br>институтов РАН                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                  |                                                                                                                                     |                                              |                                                                                                         |
| <u>Polpred.com</u> - открытая<br>электронная<br>библиотечная система и<br>интернет-сервисы<br>«Деловые средства<br>массовой<br>информации».<br>Доступ к статьям 600<br>газет, журналов<br>информантств с<br>архивом за 20 лет:<br>- обзор СМИ;<br>- Россия и зарубежье;<br>- Федеральные округа<br>РФ.<br>- внешняя экономика,<br>право. | <a href="https://www.polpred.com/">https://www.polpred.com/</a>                  | Ресурс<br>открытого<br>доступа                                                                                                      |                                              | Доступ<br>осуществляется<br>по IP адресам<br>вуза без<br>ограничений по<br>количеству<br>пользователей. |
| Национальная<br>электронная<br>Библиотека «НЭБ»                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <a href="https://rusneb.ru/">https://rusneb.ru/</a><br>Требуется<br>регистрация. | Договор № 4513-<br>п от 26.12.2023 г.<br>(на 10 лет с<br>последующей<br>автоматической<br>продолжением)<br>Без ограничения<br>срока | Российская<br>государственна<br>я библиотека | Доступ<br>осуществляется<br>по IP адресам<br>вуза без<br>ограничений по<br>количеству<br>пользователей  |

## 10. Материально-техническое оснащение

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом                                                                |
| <b>Аудитория для проведения лекционных занятий</b><br>Оборудование: преподавательский стол; стул; столы обучающихся; стулья; кафедра; классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), ноутбук, колонки.<br>Программное обеспечение: ЭБС «Университетская библиотека Online» ООО «Некс-Медиа»; ЭБС «Юрайт»; Электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ(ЭБД РГБ); Система тестирования Sunrav WEB Class; Система компьютерной верстки MikTex Лицензия FSF/Debian (свободное программное обеспечение) (бессрочно); Интегрированная среда разработки Eclipse; демонстрационные и учебно-наглядные пособия (видеопрезентация). | Российская Федерация,<br>362025, Республика<br>Северная Осетия –<br>Алания, г. Владикавказ,<br>ул. Ватутина, дом 44–<br>46,<br>учебный корпус № 7,<br><b>ауд. № 107</b> |
| <b>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий семинарского типа, групповых и</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Российская Федерация,<br>362025, Республика                                                                                                                             |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также самостоятельной работы обучающихся:</b></p> <p><u>Оборудование:</u> преподавательский стол; стул; столы обучающихся, стулья, классная доска, компьютер для офиса в комплекте; ноутбук Acer Aspire; колонки, веб. камера, кафедра, интерактивное мультимедийное оборудование (Доска FOX IB82 проектор Aser U5200), МФУ Epson WorkForce Pro WF- M5690DWF в комплекте с доп. картриджем.</p> | <p>Северная Осетия – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, дом 44–46, учебный корпус № 7, ауд. № 107</p>                                          |
| <p><b>Лаборатории: компьютерные классы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, а также самостоятельной работы обучающихся:</b> преподавательский стол, стул, столы и стулья для обучающихся.</p> <p>Оборудование: Интерактивное мультимедийное оборудование (доска, проектор), компьютеры для компьютерного класса в комплекте - с программным обеспечением, выходом в сеть Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду СОГУ;</p>   | <p>Российская Федерация, 362025, Республика Северная Осетия – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, дом 44–46, учебный корпус № 7, ауд. № 107</p> |
| <p><b>Библиотека, в том числе читальный зал:</b> столы и стулья для обучающихся, компьютеры в комплекте – с программным обеспечением, выходом в сеть Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду СОГУ</p>                                                                                                                                                                                                                                                | <p>Российская Федерация, 362025, Республика Северная Осетия – Алания, г. Владикавказ, ул. Церетели/Ватутина, дом 16/19, учебный корпус № 6</p>    |
| <p><b>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>362025, Республика Северная Осетия-Алания, город Владикавказ, улица Ватутина, дом 44–46, учебный корпус № 7, ауд. № 602</p>                    |