

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Кемеровский государственный медицинский университет»
 Министерства здравоохранения Российской Федерации
 (ФГБОУ ВО КемГМУ Минздрава России)



УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебной работе

д.м.н., проф

Коськина Е.В.

20 08 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВЫБОРУ
 «Гигиена пищевых объектов»
 ОРДИНАТУРЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
 «Санитарно-гигиенические лабораторные исследования»
 (Вариативная часть)**

Специальность

32.08.10 «Санитарно-гигиенические лабораторные исследования»

Квалификация выпускника

врач по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям

Форма обучения

очная

Уровень подготовки:

подготовка кадров высшей квалификации

Управление последиplomной подготовки специалистов

Кафедра-разработчик рабочей программы

гигиены

Семестр	Трудоемкость		Лекций, час	Практ. занятий, час	СРС, час	Экзамен, час	Форма промежуточного контроля (экзамен/зачет)
	час	ЗЕТ					
3	72	2	2	16	54		зачет
Итого	72	2	2	16	54		зачет

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель: Закрепление теоретических знаний, развитие практических умений и навыков, полученных в процессе обучения клинического ординатора по специальности «санитарно-гигиенические лабораторные исследования», формирование профессиональных компетенций, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по государственному санитарно-эпидемиологическому надзору за инфекционными и паразитарными болезнями и управленческой деятельности в интересах санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Задачи:

- Готовность специалиста выполнять и воспринимать другие дисциплины базовой и вариативной части;
- Освоение принципов врачебной этики и деонтологии;
- Освоение следующих видов деятельности и на их основе решение соответствующих профессиональных задач:
- Оценка состояния здоровья населения и факторов, его определяющих;
- Осуществление санитарно-эпидемиологического надзора за средой обитания и условиями жизнедеятельности населения;
- Осуществление управленческой деятельности в интересах санитарно-эпидемиологического благополучия и охраны здоровья населения;
- Осуществление воспитательной, педагогической и научно-практической работы.

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП

- 1.2.1. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины (модули) Вариативная часть. Дисциплина по выбору
- 1.2.2. Для изучения дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами/практиками по основной образовательной программе специалитета по специальности 32.05.01. «Медико-профилактическое дело»: «Гигиена питания», «Правовые основы санитарно-эпидемиологического надзора», «Социально-гигиенический мониторинг», ознакомительной санитарно-гигиеническая практика «Гигиеническая диагностика», медико-профилактическая практика «Организационно-управленческая в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения».
- 1.2.3. Изучение дисциплины необходимо для получения знаний, умений и навыков, формируемых последующими дисциплинами/практиками: производственная практика «Санитарно-гигиенические лабораторные исследования», «Токсикологические исследования», государственная итоговая аттестация

В основе преподавания данной дисциплины лежат следующие виды профессиональной деятельности:

1. Производственно-технологическая деятельность
2. Психолого-педагогическая деятельность

1.1. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

№ п/п	Компетенции		В результате изучения дисциплины обучающиеся должны			
	Код	Содержание компетенции	Знать	Уметь	Владеть	Оценочные средства
1	ПК-1	готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций	законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, нормативные правовые акты Российской Федерации, определяющие деятельность органов и организаций здравоохранения	проводить инструментальные, лабораторные исследования, предусмотренные для обеспечения требований санитарно-эпидемиологического благополучия населения при чрезвычайных ситуациях;	использовать средства, методы контроля и мониторинга опасных и негативных факторов природного и антропогенного происхождения; проводить выбор методов защиты от поражающих факторов природных и антропогенных катастроф, оценивать химическую, радиационную и бактериологическую обстановку	<p>Текущий контроль: Тесты № 1-30 Ситуационные задачи № 1-5</p> <p>Промежуточная аттестация: Тесты № 1-30 Ситуационные задачи № 1-5</p>
2	ПК-7	готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере	понятие «риск», виды риска, условия возникновения риска; современные подходы к оценке нагрузки на организм опасных факторов, установление степени рисков для здоровья человека и пределов безопасности; системы управления рисками в целях безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; принципы организации производственного контроля на пищевых предприятиях, использование системы НАССР, методики составления программ производственного контроля; основные направления работы органов и учреждений Роспотребнадзора по субъектам Российской Федерации в об-	рассчитывать суточную нагрузку чужеродных веществ, поступающих в организм с пищей, водой, атмосферным воздухом, «допустимую суточную дозу», «безопасную суточную дозу», идентифицировать опасность ассоциированную с деятельностью пищевых объектов и пищевым поведением различных групп населения; применять современные методы оценки степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека с использованием компьютерной техники; применять методы отнесения продукции к тому или	методикой классификации пищевой продукции, обращаемой на рынке, по риску причинения вреда здоровью потребителей; навыками самостоятельного анализа оценки рисков, обусловленных деятельностью пищевых объектов и пищевым поведением различных групп населения современными методами оценки степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека с использованием компьютерной техники; методами отнесения продукции к тому или иному классу по риску причинения вреда здоровью потребителей и риску причинения имущественного вреда потребителю с учетом, в том числе, региональных	<p>Текущий контроль: Тесты № 20-50 Ситуационные задачи № 6-9</p> <p>Промежуточная аттестация: Тесты № 20-50 Ситуационные задачи № 6-9</p>

			<p>ласти гигиены питания (отдела по надзору за питанием населения, отделения гигиены и питания и т.д.); классификацию пищевой продукции, обращаемой на рынке, по риску причинения вреда здоровью и имущественных потерь потребителей для организации плановых контрольно-надзорных мероприятий; условия контроля производства продуктов питания с применением принципов ХАССП (Hazard Analysis and Critical Control Points) при выпуске продукции на рынок</p>	<p>иному классу по риску причинения вреда здоровью потребителей и риску причинения имущественного вреда потребителю с учетом, в том числе, региональных особенностей потребления и социально-экономических условий жизни населения, определения требований к содержанию контрольно-надзорных мероприятий, в том числе к периодичности и объему отбора проб продукции и их лабораторным исследованиям при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность в сфере обращения пищевой продукции на потребительском рынке (объекты транспортировки, хранения, торговли и общественного питания), использовать классификацию пищевой продукции по потенциальному риску причинения вреда здоровью при планировании надзорных мероприятий на региональном уровне.</p>	<p>особенностей потребления и социально-экономических условий жизни населения; определения требований к содержанию контрольно-надзорных мероприятий, в том числе к периодичности и объему отбора проб продукции и их лабораторным исследованиям при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность в сфере обращения пищевой продукции на потребительском рынке (объекты транспортировки, хранения, торговли и общественного питания). методами статистического наблюдения в области обеспечения защиты прав потребителей, учет и анализ случаев причинения вреда жизни и здоровью потребителей, окружающей среде и имуществу потребителей, связанного с приобретением и использованием товаров (работ, услуг) с недостатками, опасных товаров (работ, услуг) либо с предоставлением потребителям несвоевременной, неполной, недостоверной и вводящей в заблуждение информации о товарах (работах, услугах); методами применение в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, мер пресечения нарушений обязательных</p>	
--	--	--	--	--	--	--

					требований, выдачу предписаний о прекращении нарушений прав потребителей, о прекращении нарушений обязательных требований, об устранении выявленных нарушений обязательных требований, привлечение к ответственности лиц, совершивших такие нарушения.	
--	--	--	--	--	--	--

1.2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Трудоемкость всего		Семестры
	в зачетных единицах (ЗЕ)	в академических часах (ч)	III
			Трудоемкость по семестрам (ч)
			III
Аудиторная работа, в том числе:			
Лекции (Л)	0,06	2	2
Практические занятия (ПЗ)	0,44	16	16
Клинические практические занятия (КПЗ)			
Семинары (С)			
Самостоятельная работа (СР), в том числе НИРС			
	1,5	54	54
Промежуточная аттестация:	зачет (З)		3
	экзамен (Э)		
Экзамен / зачёт			зачет
ИТОГО		2	72
			зачёт

2. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость модуля дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 ч.

2.1. Учебно-тематический план дисциплины

№ п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Всего часов	Виды учебной работы					СР
				Аудиторные часы					
				Л	ЛП	ПЗ	КПЗ	С	
1	Раздел 1 Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности	III	72	2		16			54
1.1	Тема 1.1 Производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов на предприятиях пищевой промышленности	III	6	2		4			
1.2	Тема 1.2 Санитарно-эпидемиологические требования к производству молока и молочных продуктов и контрольные критические точки по ходу технологического процесса	III	6			6			
1.3	Тема 1.3 Санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам колбасного производства и контрольные	III	6			4			2

№ п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Всего часов	Виды учебной работы					СР
				Аудиторные часы					
				Л	ЛП	ПЗ	КПЗ	С	
	ные точки								
1.4	Тема 1.4 Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности сырья и критические контрольные точки по ходу технологического процесса изготовления рыбной продукции	III	6						6
1.5	Тема 1.5 Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности сырья и критические контрольные точки по ходу технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий	III	6						6
1.6	Тема 1.6 Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности сырья и критические контрольные точки по ходу технологического процесса производства консервов	III	6						6
1.7	Тема 1.7 Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности сырья и критические контрольные точки по ходу технологического процесса производства кондитерских изделий	III	6						6
1.8	Тема 1.8 Санитарно-эпидемиологические требования к производству пива и безалкогольных напитков и критические контрольные точки	III	6						6
1.9	Тема 1.9 Санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам производства пищевых концентратов и критические контрольные точки	III	6						6
1.10	Тема 1.10 Санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам производства соковой продукции и критические контрольные точки	III	6						6
1.11	Тема 1.11 Санитарно-эпидемиологические к технологическим процессам производства масложировой продукции и критические контрольные точки	III	6						6
1.12	Тема 1.12 Санитарно-гигиенические лабораторные исследования в системе федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора по гигиене питания	III	6			2			4
	Экзамен / зачёт	III							

№ п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Всего часов	Виды учебной работы					СР
				Аудиторные часы					
				Л	ЛП	ПЗ	КПЗ	С	
	Всего	III	2			16			54

2.2. Лекционные (теоретические) занятия

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание лекционных занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	Раздел 1. Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности.		2	III	х	х	х
1.	Тема 1.1 Производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов на предприятиях пищевой промышленности	Пищевая ценность и безопасность пищевой продукции растительного происхождения (хлеб и хлебобулочная продукция, орехи, семена, овощи, фрукты). Пищевая и биологическая ценность продукции животного происхождения (молоко и молочная продукция, мясо и мясная продукция, рыбы и рыбная продукция, яйца), Критические контрольные точки. Требования к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессах оборота. Основные направления, правила и порядок разработки, внедрения и поддержания процедур (технологического процесса), основанных на принципах ХАССП. Гигиеническая характеристика процедур: выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции; выбор последовательности и точности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции; определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на эта-	2	III	ПК-7 - готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере	Знать: понятие «риск», виды риска, условия возникновения риска; современные подходы к оценке нагрузки на организм опасных факторов, установление степени рисков для здоровья человека и пределов безопасности; системы управления рисками в целях безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; принципы организации производственного контроля на пищевых предприятиях, использование системы НАССР, методики составления программ производственного контроля; основные направления работы органов и учреждений Роспотребнадзора по субъектам Российской Федерации в области гигиены питания (отдела по надзору за питанием населения, отделения гигиены и питания и т.д); классификацию пищевой продукции, обращаемой на рынке, по риску причинения вреда здоровью и имущественных потерь потребителей для организации плановых контрольно-надзорных мероприятий; условия контроля производства продуктов питания с применением принципов ХАССП (Hazard Analysis and Critical Control Points) при выпуске продукции на рынок Уметь: рассчитывать суточную нагрузку чужеродных веществ, поступающих в	Тесты № 1-10

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание лекционных занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>пах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля; проведение контроля за производственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля; проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции; соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции; содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции; выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции; выбор обеспечивающих безопасность</p>				<p>организм с пищей, водой, атмосферным воздухом, «допустимую суточную дозу», «безопасную суточную дозу», идентифицировать опасность ассоциированную с деятельностью пищевых объектов и пищевым поведением различных групп населения; применять современные методы оценки степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека с использованием компьютерной техники; применять методы отнесения продукции к тому или иному классу по риску причинения вреда здоровью потребителей и риску причинения имущественного вреда потребителю с учетом, в том числе, региональных особенностей потребления и социально-экономических условий жизни населения, определения требований к содержанию контрольно-надзорных мероприятий, в том числе к периодичности и объему отбора проб продукции и их лабораторным исследованиям при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность в сфере обращения пищевой продукции на потребительском рынке (объекты транспортировки, хранения, торговли и общественного питания), использовать классификацию</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание лекционных занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции; ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; прослеживаемость пищевой продукции.</p>				<p>пищевой продукции по потенциальному риску причинения вреда здоровью при планировании надзорных мероприятий на региональном уровне.</p> <p>Владеть: методикой классификации пищевой продукции, обращаемой на рынке, по риску причинения вреда здоровью потребителей; навыками самостоятельного анализа оценки рисков, обусловленных деятельностью пищевых объектов и пищевым поведением различных групп населения современными методами оценки степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека с использованием компьютерной техники; методами отнесения продукции к тому или иному классу по риску причинения вреда здоровью потребителей и риску причинения имущественного вреда потребителю с учетом, в том числе, региональных особенностей потребления и социально-экономических условий жизни населения; определения требований к содержанию контрольно-надзорных мероприятий, в том числе к периодичности и объему отбора проб продукции и их лабораторным исследованиям при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность в сфере обращения пищевой продукции</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание лекционных занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						на потребительском рынке (объекты транспортировки, хранения, торговли и общественного питания). методами статистического наблюдения в области обеспечения защиты прав потребителей, учет и анализ случаев причинения вреда жизни и здоровью потребителей, окружающей среде и имуществу потребителей, связанного с приобретением и использованием товаров (работ, услуг) с недостатками, опасных товаров (работ, услуг) либо с предоставлением потребителям несвоевременной, неполной, недостоверной и вводящей в заблуждение информации о товарах (работах, услугах); методами применение в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, мер пресечения нарушений обязательных требований, выдачу предписаний о прекращении нарушений прав потребителей, о прекращении нарушений обязательных требований, об устранении выявленных нарушений обязательных требований, привлечение к ответственности лиц, совершивших такие нарушения.	
Всего часов			2		x	x	x

2.3. Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	Раздел 1 Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности		16	III	х	х	х
2.2	Тема 1.1 Производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов на предприятиях пищевой промышленности	Производственный контроль: цели, задачи, основные принципы организации, сроки проведения, ответственные, Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации. Критические контрольные точки производства продукции растительного и животного происхождения. Места проведения контроля для идентификации опасного фактора и/или управления риском; этап, на котором можно применить контроль, важный для недопущения или исключения угрозы безопасности. Порядок и методика осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания, продовольственной торговли. Объем необходимых контрольных проверок, экспертиз, обследований, исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических и иных видов оценок, обес-	4	III	ПК-7 - готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере	Знать: понятие «риск», виды риска, условия возникновения риска; современные подходы к оценке нагрузки на организм опасных факторов, установление степени рисков для здоровья человека и пределов безопасности; системы управления рисками в целях безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; принципы организации производственного контроля на пищевых предприятиях, использование системы HACCP, методики составления программ производственного контроля; основные направления работы органов и учреждений Роспотребнадзора по субъектам Российской Федерации в области гигиены питания (отдела по надзору за питанием населения, отделения гигиены и питания и т.д); классификацию пищевой продукции, обращаемой на рынке, по риску причинения вреда здоровью и имущественных потерь потребителей для организации плановых контрольно-надзорных мероприятий; условия контроля производства продуктов питания с применением принципов HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) при выпуске продукции на рынок Уметь: рассчитывать суточную нагрузку чужеродных веществ, поступающих в организм с пищей, водой, атмосферным воздухом, «допустимую суточную дозу», «безопасную суточную дозу», идентифицировать опасность ассоциированную с деятельностью пищевых объектов и пищевым поведением различных групп населения; применять современные методы оценки степени риска воздействия контаминантов пищи на организм	Тесты № 1-10 Ситуационные задачи № 1,2

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>печивающий производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Объекты производственного контроля: все этапы технологического процесса, сырье, готовая продукция, отходы, выбросы, образующиеся в ходе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ или оказания услуг, связанные с повышенной вероятностью возникновения потенциальной опасности или риска.</p> <p>Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия. Организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные и иные меры, направленные на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и на их ликвидацию. Программа (план) производственного контроля - документ, содержащий номенклатурный перечень гигиенически значимых факторов и показателей, приоритетных для</p>				<p>человека с использованием компьютерной техники; применять методы отнесения продукции к тому или иному классу по риску причинения вреда здоровью потребителей и риску причинения имущественного вреда потребителю с учетом, в том числе, региональных особенностей потребления и социально-экономических условий жизни населения, определения требований к содержанию контрольно-надзорных мероприятий, в том числе к периодичности и объему отбора проб продукции и их лабораторным исследованиям при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность в сфере обращения пищевой продукции на потребительском рынке (объекты транспортировки, хранения, торговли и общественного питания), использовать классификацию пищевой продукции по потенциальному риску причинения вреда здоровью при планировании надзорных мероприятий на региональном уровне.</p> <p>Владеть: методикой классификации пищевой продукции, обращаемой на рынке, по риску причинения вреда здоровью потребителей; навыками самостоятельного анализа оценки рисков, обусловленных деятельностью пищевых объектов и пищевым поведением различных групп населения современными методами оценки степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека с использованием компьютерной техники; методами отнесения продукции к тому или иному классу по риску причинения вреда здоровью</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		данного хозяйствующего субъекта, и регламентирующий конкретные меры при осуществлении производственного контроля в каждой контрольной (критической) точке. Контроль технологических параметров производства продукции в ходе ее изготовления.				потребителей и риску причинения имущественного вреда потребителю с учетом, в том числе, региональных особенностей потребления и социально-экономических условий жизни населения; определения требований к содержанию контрольно-надзорных мероприятий, в том числе к периодичности и объему отбора проб продукции и их лабораторным исследованиям при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность в сфере обращения пищевой продукции на потребительском рынке (объекты транспортировки, хранения, торговли и общественного питания). методами статистического наблюдения в области обеспечения защиты прав потребителей, учет и анализ случаев причинения вреда жизни и здоровью потребителей, окружающей среде и имуществу потребителей, связанного с приобретением и использованием товаров (работ, услуг) с недостатками, опасных товаров (работ, услуг) либо с предоставлением потребителям несвоевременной, неполной, недостоверной и вводящей в заблуждение информации о товарах (работах, услугах); методами применение в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, мер пресечения нарушений обязательных требований, выдачу предписаний о прекращении нарушений прав потребителей, о прекращении нарушений обязательных требований, об устранении выявленных нарушений обязательных требований, привлечение к ответственности лиц,	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						совершивших такие нарушения.	
1.2	Тема 1.2 Санитарно-эпидемиологические требования к производству молока и молочных продуктов и контрольные критические точки по ходу технологического процесса	Выбор и отвод участка под строительство предприятий молочной промышленности. Санитарно-эпидемиологические требования к территории предприятий молочной промышленности. Санитарно-эпидемиологические требования к производственным, вспомогательным и бытовым помещениям. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению и канализации. Санитарно-эпидемиологические требования к освещению, вентиляции и кондиционированию помещений предприятий молочной промышленности. Санитарно-эпидемиологические требования к технологическому оборудованию, аппаратуре, посуде, таре, инвентарю, пленке и изделиям из полимерных и других синтетических материалов, предназначенные для расфасовки молока и молочных продуктов. Производственный контроль с учетом критических контрольных точек. Показатели микробиологической, радиационной и химической безопасности.	6	III	ПК-1 - готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций.	Знать: законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, нормативные правовые акты Российской Федерации, определяющие деятельность органов и организаций здравоохранения Уметь: проводить инструментальные, лабораторные исследования, предусмотренные для обеспечения требований санитарно-эпидемиологического благополучия населения при чрезвычайных ситуациях; Владеть: использовать средства, методы контроля и мониторинга опасных и негативных факторов природного и антропогенного происхождения; проводить выбор методов защиты от поражающих факторов природных и антропогенных катастроф, оценивать химическую, радиационную и бактериологическую обстановку	Тесты № 11-30 Ситуационные задачи № 3-5
1.3	Тема 1.3 Санитарно-эпидемиологические требования к технологическим	Выбор и отвод участка под строительство предприятий мясной промышленности. Санитарно-	4	III			

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	процессам колбасного производства и критические контрольные точки	<p>эпидемиологические требования к территории предприятий мясной промышленности. Санитарно-эпидемиологические требования к производственным, вспомогательным и бытовым помещениям. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению и канализации.</p> <p>Санитарно-эпидемиологические требования к освещению, вентиляции и кондиционированию помещений предприятий молочной промышленности.</p> <p>Санитарно-эпидемиологические требования к технологическому оборудованию, аппаратуре, посуде, таре, инвентарю, пленке и изделиям из полимерных и других синтетических материалов, предназначенные для расфасовки мясных продуктов. Производственный контроль с учетом критических контрольных точек. Показатели микробиологической, радиационной и химической безопасности.</p>					
1.12	Тема 1.12 Санитарно-гигиенические лабораторные исследования в системе федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора по гигиене питания	Содержание федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за пищевыми объектами. Роль лабораторных исследований. Общие требования безопасности пищевой продукции. Программа контроля при различных формах	4	III			

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		оценки соответствия (декларирование, сертификация, государственная регистрация). Органолептический анализ. Физико-химические исследования. Микробиологические методы исследования. Радиационные методы исследования. Идентификация пищевой продукции (процессов) для целей их отнесения к объектам технического регулирования технических регламентов (по наименованию; визуальные методы; органолептические методы; аналитические методы.	16	3	x	x	x
Всего часов			16	3	x	x	x

2.4. Самостоятельная работа студентов

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРС	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
1	Раздел 1 Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности		54	III	х	х	х
1.3	Тема 1.3 Санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам колбасного производства и критические контрольные точки	Анализ форм отчетных документов. Работа с нормативными документами. Анализ плана проведения проверок. Оформление проектов планирования, финансирования, расширения и реформирования структурных подразделений Роспотребнадзора, Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов. Оформление учетно-отчетной документации.	2	III	ПК-1 - готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций.	Знать: законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, нормативные правовые акты Российской Федерации, определяющие деятельность органов и организаций здравоохранения Уметь: проводить инструментальные, лабораторные исследования, предусмотренные для обеспечения требований санитарно-эпидемиологического благополучия населения при чрезвычайных ситуациях; Владеть: использовать средства, методы контроля и мониторинга опасных и негативных факторов природного и антропогенного происхождения; проводить выбор методов защиты от поражающих факторов природных и антропогенных катастроф, оценивать химическую, радиационную и бактериологическую обстановку	Тесты № 11-30 Ситуационные задачи № 3-5
1.4	Тема 1.4 Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности сырья и критические контрольные точки по ходу технологического процесса изготовления рыбной продукции	6	III				
1.5	Тема 1.5 Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности сырья и критические контрольные точки по ходу технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий	6	III				
1.6	Тема 1.6 Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности сырья и критические контрольные точки по ходу технологического процесса	6	III				

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРС	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	производства консервов	по оптимизации и коррекции среды обитания					
1.7	Тема 1.7 Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности сырья и критические контрольные точки по ходу технологического процесса производства кондитерских изделий	Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	6	III			
1.8	Тема 1.8 Санитарно-эпидемиологические требования к производству пива и безалкогольных напитков и критические контрольные точки		6	III			
1.9	Тема 1.9 Санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам производства пищевых концентратов и критические контрольные точки		6	III			
1.10	Тема 1.10 Санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам производства соковой продукции и критические контрольные точки		6	III			
1.11	Тема 1.11 Санитарно-эпидемиологические к технологическим процессам производства		6	III			

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРС	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	масложировой продукции и критические контрольные точки						
1.12	Тема 1.12 Санитарно-гигиенические лабораторные исследования в системе федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора по гигиене питания		4	III			
Всего часов:			54	III	x	x	x

3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

3.1. Виды образовательных технологий

Изучение дисциплины «Гигиена пищевых объектов» проводится в виде аудиторных занятий (лекций, практических/клинических практических занятий) и самостоятельной работы обучающихся. Основное учебное время выделяется на самостоятельную работу. Работа с учебной литературой рассматривается как вид учебной работы по дисциплине и выполняется в пределах часов, отводимых на её изучение. Каждый обучающийся обеспечивается доступом к библиотечным фондам ВУЗа и доступом к сети Интернет (через библиотеку).

В образовательном процессе на кафедре используются:

1. Обучение на основе опыта – активизация познавательной деятельности обучающихся за счет ассоциации и собственного опыта с предметом изучения.
2. Междисциплинарное обучение – использование знаний из разных областей, полученных при изучении фундаментальных дисциплин, их группировка и концентрация в контексте решаемой профессиональной задачи.
3. Опережающая самостоятельная работа – изучение обучающимися нового материала до его изучения в ходе аудиторных занятий.

3.2. Занятия, проводимые в интерактивной форме

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определяется стандартом (должен составлять не менее 20%) и фактически составляет 25 % от аудиторных занятий, т.е. 4 часа.

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид учебных занятий	Кол-во час	Методы интерактивного обучения	Кол-во час
	Раздел 1 Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности	х	16	х	4
1	Тема 1.1 Производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов на предприятиях пищевой промышленности	Практическое занятие	4	Опережающая самостоятельная работа, проблемное обучение, междисциплинарное обучение,	1
2	Тема 1.2 Санитарно-эпидемиологические требования к производству молока и молочных продуктов и контрольные критические точки по ходу технологического процесса	Практическое занятие	6	Опережающая самостоятельная работа, проблемное обучение, междисциплинарное обучение,	1
3	Тема 1.3 Санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам колбасного производства и критические контрольные точки	Практическое занятие	4	Опережающая самостоятельная работа, проблемное обучение, междисциплинарное обучение,	1
4	Тема 1.12 Санитарно-гигиенические лабораторные исследования в системе федерального государственного	Практическое занятие	2	Опережающая самостоятельная работа, проблемное обучение, междисциплинарное обучение,	1

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид учебных занятий	Кол-во час	Методы интерактивного обучения	Кол-во час
	санитарно-эпидемиологического надзора по гигиене питания.				
	Всего:	х	16	х	4

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Контрольно-диагностические материалы.

Пояснительная записка по процедуре проведения итоговой формы контроля, отражающая все требования, предъявляемые к ординатору.

Итоговая форма контроля проводится в виде зачета, предусматривающее решение тестовых заданий (2 варианта по 30 вопросов), собеседование (1 теоретический вопрос, 1 ситуационная задача).

Проведение итогового контроля осуществляется ответственными преподавателями, ведущими собеседование и оценивающие устные ответы ординатора.

Длительность выполнения тестового контроля знаний студента состоит из времени на решение 30 тестовых задания по вариантам (30 минут на каждого ординатора).

Длительность собеседования состоит из времени ответа ординатора (30 мин. на каждого ординатора) и времени ожидания и подготовки к ответу.

4.1.1. Тестовые задания текущего контроля:

1. *Выберите правильный ответ:*

1. Расположение производственных цехов пищевого объекта должно обеспечивать поточность раздельной обработки продукции:

- А) сырой и готовой к употреблению
- Б) мяса и птицы
- В) различных видов сырых овощей
- Г) различных видов рыбы и морепродуктов

2. Госсанэпиднадзор за текущим состоянием пищевых объектов является формой:

- А) оценки соответствия требованиям санитарного законодательства
- Б) организации производственного контроля
- В) управления процессом производства
- Г) контроля производственных процессов

3. Производственный контроль на пищевых объектах осуществляется:

- А) индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами
- Б) центрами гигиены и эпидемиологии
- В) гражданами, использующими данную пищевую продукцию
- Г) региональными Управлениями Роспотребнадзора

4. Объектами производственного контроля на пищевых предприятиях являются:

- А) критические контрольные точки
- Б) начальный и конечный этапы производства
- В) опасные с позиций травматизма этапы производства

Г) условия хранения продовольственного сырья

5 . Критические контрольные точки – это:

- А) стадии производства (оборота), на которых возможно осуществление контроля и предотвращение (удаление) опасного фактора
- Б) участки производства с повышенным риском травматизма персонала
- В) этапы производственного процесса, на которых возможно микробное обсеменение продукции
- Г) временные интервалы, определяющие кратность контроля за этапами производства

6. При планировке помещений кондитерского цеха в обязательном порядке должно быть предусмотрено:

- А) исключение пересекающихся потоков сырья и готовой продукции
- Б) создание условий для изолированного приготовления различных видов кондитерских изделий
- В) создание условий для сокращения потерь или перерасхода дорогостоящего сырья
- Г) создание условий для хранения неиспользованного сырья

4.1.2. Ситуационные задачи:

Ситуационная задача №1

Ознакомьтесь с ситуацией и дайте развернутые ответы на поставленные вопросы:

Должностными лицами Управления РПН по К. области проведена плановая выездная проверка в отношении общества с ограниченной ответственностью «Венский лес». Кондитерский цех специализируется по выпуску кремовых кондитерских изделий (торты, пирожные).

В ходе проверки установлено, что на предприятии не разработана, не внедрена и не поддерживается процедура, основанная на принципах ХАССП, система менеджмента безопасности пищевой продукции не разработана и не представлена.

1. Укажите нормативные документы, регламентирующие обязательные требования на предприятиях по производству кремовых кондитерских изделий.

2. Оцените, имеются ли на предприятии нарушения обязательных требований.

3. Укажите, какие процедуры должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться в процессе производства пищевой продукции для обеспечения ее безопасности.

4. Укажите, что должен определить изготовитель для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

5. Укажите, кто является ответственным за осуществление организации обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Эталон ответа

1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Санитарные правила и нормы. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. СанПиН 2.3.4.545-96.

2. В ходе плановой выездной проверки в отношении общества с ограниченной ответственностью «Венский лес» имеются нарушения обязательных требований: для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства не разработана, не внедрена, и не поддерживается процедура, основанная на принципах ХАССП, что является нарушениями п. 2 ст.10 п.3.ст.11 главы 3 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддер-

живаться следующие процедуры (согласно п.3., ст.10. главы 3 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)): выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства пищевой продукции; выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции; определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля; проведение контроля за производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверности и полноту контроля; проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции; соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции; содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции; выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции; выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции, и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции; ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; прослеживаемость пищевой продукции.

3. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points) согласно п.2 ст.10 главы 3 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

4. Согласно п.3., ст. 11 главы 3 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) для обеспечения безопасности в процессе производства пищевой продукции следует определить:

- а) перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства к выпуску в обращение пищевой продукции, не обеспечивающей требованиям настоящего технического регламента;
- б) критические контрольные точки процесса производства, параметры безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы.
- в) предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- г) порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- д) порядок действия в случае отклонения значений показателя, от установленных предельных значений;
- е) периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента;
- ж) периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического

- з) оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- и) меры по предупреждению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

5. Организация обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и проведения контроля осуществляется изготовителем самостоятельно и (или) с участием третьей стороны (п.2, 1ст. глава 3Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Ситуационная задача № 2

Ознакомьтесь с ситуацией и дайте развернутые ответы на поставленные вопросы: На основании Распоряжения (приказа) органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля о проведении плановой выездной проверки юридического лица, индивидуального предпринимателя от 16.02.2016 г. №35761 заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Н. области планируется проведение плановой выездной проверки в отношении колбасного цеха «Калейдоскоп вкусов» в соответствии с ежегодным планом проведения плановых проверок, доведенным до сведения заинтересованных лиц посредством размещения на официальном сайте Генеральной прокуратуры Российской Федерации в сети «Интернет».

1. Укажите нормативные документы, регламентирующие обязательные требования на предприятиях по производству мясной продукции.
2. Укажите критические контрольные точки производственного контроля на колбасном производстве.
3. Укажите правила использования нитрита натрия при производстве колбасных изделий.
4. Укажите микробиологические нормативы безопасности колбасных изделий мясных (мясосодержащих) вареных.
5. Укажите, какие документы должны быть оформлены по окончании плановой выездной проверки вне зависимости от результата проверки.

Эталон ответа

1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013). Санитарные правила для предприятий мясной промышленности (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 27.03.1985 №3238-85).

2. Критическими контрольными точками производственного контроля на колбасном производстве являются: качество сырья; организация ветеринарно-санитарного надзора; регламент применения пищевых добавок (нитритов, фосфатов); этапы технологического процесса (приготовление фарша, тепловая обработка (обжарка, варка или копчение); охлаждение; оценка соответствия.

3. Нитрит натрия используют в виде водного раствора 2,5%-й концентрации, который готовят в производственной лаборатории. Нитрит натрия хранят отдельно от других материалов в особом помещении, которое закрывают и опломбируют. Персонал, имеющий доступ к нитриту натрия, проходит инструктаж и допускается к работе приказом директора предприятия. Раствор нитрита натрия готовят в определенной таре с обязательной маркировкой «нитрит» и хранят при 15...18⁰С. Отпуск нитрита натрия и его использование в производственных цехах осуществляют с соблюдением строгого документального учета – записями в соответствующих журналах. Нитрит натрия вводится в виде раствора концентрацией не выше 2,5%, выдаваемого в производственных цех из лаборатории непосредственно в дозаторах. Содержание нитрита натрия в готовом продукте не должно превышать 5 мг/кг.

4. Микробиологические нормативы безопасности колбасных изделий мясных (мясосодержащих) вареных: количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (ДУ – не более 2,5x10³ КОЕ/г); бактерии группы кишечной палочки (ко-

лиформы) в 1 г – не допускаются; сульфидредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются; S.aureus в 1 г не допускается (приложение №1, р.III, п.15 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).

5. Акт проверки, органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля юридического лица, индивидуального предпринимателя. Определение о назначении экспертизы. Протокол о взятии проб и образцов.

Ситуационная задача № 3

Ознакомьтесь с ситуацией и дайте развернутые ответы на поставленные вопросы:

На основании Распоряжения (приказа) органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля о проведении плановой выездной проверки юридического лица, индивидуального предпринимателя от 26.01.2016 №4201 заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Н. области планируется проведение плановой выездной проверки в отношении молочного завода «Буренка» в соответствии с ежегодным планом проведения плановых проверок, доведенным до сведения заинтересованных лиц посредством размещения на официальном сайте Генеральной прокуратуры Российской Федерации в сети «Интернет».

1. Укажите нормативные документы, регламентирующие обязательные требования на предприятиях по производству молока и молочной продукции.
2. Укажите критические контрольные точки производства молока.
3. Укажите кратность контроля молочной продукции по микробиологическим показателям на молокоперерабатывающих предприятиях.
4. Назовите показатели идентификации молока сырого коровьего (1 сорта) и допустимые уровни содержания микроорганизмов.
5. Какие действия следует предпринять в тех случаях, когда выявляется молочная продукция, несоответствующая установленным санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Эталон ответа

1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013). Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (глава 2 раздел 1). Санитарные правила и нормы «Производство молока и молочных продуктов» СанПин 2.3.4.551-96.

2. К критическим контрольным точкам производства молока относятся:

- 2.1. Санитарное состояние территории и производственных помещений;
- 2.2. Зонирование производства и поточность технологического процесса;
- 2.3. Система санитарной обработки технологического оборудования;
- 2.4. Приемка поступающего сырья;
- 2.5. Хранение и первичная обработка сырого молока;
- 2.6. Тепловая обработка молока;
- 2.7. Обработка и хранение пастеризованного (стерилизованного) молока, выпуск продукции;
- 2.8. Производство молочной продукции;
- 2.9. Организация лабораторного (производственного) контроля;
- 2.10. Условия труда, здоровье работающих.
- 2.11. Соблюдение правил личной и производственной гигиены работающими.
- 2.12. Оценка соответствия.

3. Готовая продукция (молоко, сливки, кисло-молочные продукты) должна контролироваться микробиологической лабораторией предприятия не реже одного раза в пять дней, сметана и творог – не реже одного раза в три дня.

4. Показатели идентификации (приложение 6 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции 9ТР ТС 033/2013): массовая доля жира (не менее 2,8%), массовая доля белка (не менее 2,8 %), массовая доля сухих обезжиренных веществ молока (не менее 8,2%), консистенция (однородная жидкость без осадка и хлопьев, замораживание не допускается), вкус и запах (чистые, без посторонних привкусов и запахов, не свойственных свежему молоку), цвет (от белого до светло-кремового), кислотность (16-21 °Т), плотность – не менее 1027 кг/м³(при температуре 20⁰С), при подозрении на фальсификацию используется температура замерзания (-0,505⁰С). Допустимые уровни содержания микроорганизмов (глава 2, раздел 1 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю): КМАФАнМ – не более 5x10⁵ КОЕ/г, патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г – не допускаются, содержание соматических клеток 1x10⁶ в 1 см³. (согласно). С 01.07.2017 вступает в силу допустимые уровни содержания микроорганизмов (КМАФАнМ) и соматических клеток в сыром молоке согласно приложения №5 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013).

5. Продукция, несоответствующая установленным санитарно-эпидемиологическим требованиям, не может находиться в обороте и подлежит утилизации или уничтожению. Производство такой продукции приостанавливается, а виновные привлекаются к административной ответственности. С учетом риск - ориентированного планирования государственного санитарно-эпидемиологического надзора выпуск несоответствующей продукции является важным обоснованием проверок.

4.2. Критерии оценок по дисциплине

Характеристика ответа	Оценка ECTS	Баллы в РС	Оценка итоговая
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знания об объекте демонстрируются на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.	A	100-96	5 (5+)
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знания об объекте демонстрируются на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.	B	95-91	5
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. В ответе допущены недочеты, исправленные студентом с помощью преподавателя.	C	90-86	4 (4+)
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты	C	85-81	4

или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя.			
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки. Однако, допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.	D	80-76	4 (4-)
Дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.	E	75-71	3 (3+)
Дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	E	70-66	3
Дан неполный ответ, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, теорий, явлений, вследствие непонимания студентом их существенных и несущественных признаков и связей. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть конкретные проявления обобщенных знаний не показано. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	E	65-61	3 (3-)
Дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотна. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.	Fx	60-41	2 Требуется пересдача
Не получены ответы по базовым вопросам дисциплины.	F	40-0	2 Требуется повторное изучение материала

5. ИНФОРМАЦИОННОЕ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Информационное обеспечение дисциплины

№ п/п	Наименование и краткая характеристика библиотечно-информационных ресурсов и средств обеспечения образовательного процесса, в том числе электронно-библиотечных систем и электронных образовательных ресурсов (электронных изданий и информационных баз данных)	Количество экземпляров, точек доступа
	ЭБС:	
1.	База данных «Электронная библиотека технического ВУЗа» (ЭБС «Консультант студента») [Электронный ресурс] / ООО «Политехресурс» г. Москва. – Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru – по IP-адресу университета, удаленный доступ по логину и паролю.	по договору, срок оказания услуги 01.01.2020–31.12.2020
2.	Электронная база данных «Консультант врача. Электронная медицинская библиотека» [Электронный ресурс] / ООО «ВШОУЗ-КМК»	по договору, срок оказания услуги

	г. Москва. – Режим доступа: http://www.rosmedlib.ru – по IP-адресу университета, удаленный доступ по логину и паролю.	ги 01.01.2020– 31.12.2020
3.	База данных ЭБС «ЛАНЬ» - коллекция «Медицина - издательство «Лаборатория знаний», - коллекция «Языкознание и литературоведение – Издательство Златоуст» [Электронный ресурс] / ООО «ЭБС ЛАНЬ». – СПб. – Режим доступа: http://www.e.lanbook.com – по IP-адресу университета, удаленный доступ по логину и паролю.	по договору, срок оказания услуги 01.01.2020– 31.12.2020
4.	«Электронная библиотечная система «Букап» [Электронный ресурс] / ООО «Букап» г. Томск. – Режим доступа: http://www.books-up.ru – по IP-адресу университета, удаленный доступ по логину и паролю.	по договору, срок оказания услуги 01.01.2020– 31.12.2020
5.	«Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ» [Электронный ресурс] / ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» г. Москва. – Режим доступа: http://www.biblio-online.ru – по IP-адресу университета, удаленный доступ по логину и паролю.	по договору, срок оказания услуги 01.01.2020– 31.12.2020
6.	База данных «Электронная библиотечная система «Медицинская библиотека «MEDLIB.RU» (ЭБС «MEDLIB.RU)) [Электронный ресурс] / ООО «Медицинское информационное агентство» г. Москва. – Режим доступа: https://www.medlib.ru – по IP-адресу университета, удаленный доступ по логину и паролю.	по договору, срок оказания услуги 01.01.2020– 31.12.2020
7.	Информационно-справочная система КОДЕКС с базой данных № 89781 «Медицина и здравоохранение» [Электронный ресурс] / ООО «ГК Кодекс». – г. Кемерово. – Режим доступа: http://www.kodeks.ru/medicina_i_zdravoohranenie#home – лицензионный доступ по локальной сети университета.	по договору, срок оказания услуги 01.01.2020 – 31.12.2020
8.	Справочная Правовая Система КонсультантПлюс [Электронный ресурс] / ООО «Компания ЛАД-ДВА». – М.– Режим доступа: http://www.consultant.ru – лицензионный доступ по локальной сети университета.	по договору, срок оказания услуги 01.01.2020 – 31.12.2020
9.	Электронная библиотека КемГМУ (Свидетельство о государственной регистрации базы данных № 2017621006 от 06.09.2017г.). - Режим доступа: http://www.moodle.kemsma.ru – для авторизованных пользователей.	неограниченный

5.2. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

№ п/п	Библиографическое описание рекомендуемого источника литературы	Шифр библиотеки КемГМУ	Число экз. в библиотеке, выделяемое на данный поток обучающихся	Число обучающихся на данном потоке
1	Гигиена с основами экологии человека [Электронный ресурс]: учебник /Под ред. Мельниченко П.И. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2013. - URL : ЭБС «Консультант студента. Электронная библиотека медицинского вуза» http://www.studmedlib.ru/			1
2	Общая гигиена. Руководство к лабораторным занятиям [Электронный ресурс] : учебное пособие / Кича Д.И., Дрожжина Н.А., Фомина А.В. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2015. -URL : ЭБС «Консультант студента. Электронная библиотека медицинского вуза» http://www.studmedlib.ru/			1
3	Гигиена труда [Электронный ресурс] : учебник / Н. Ф. Измеров, В. Ф. Кириллов - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016. --URL : ЭБС «Консультант студента. Электронная библиотека медицинского вуза» http://www.studmedlib.ru/			1
4	Общая гигиена, социально-гигиенический мониторинг: руководство к практическим занятиям. Раздел "Общая гигиена" [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 060105 "Медико-профилактическое дело"/П.И.Мельниченко и др. ;	614 О-280	1	1

№ п/п	Библиографическое описание рекомендуемого источника литературы	Шифр библиотеки КемГМУ	Число экз. в библиотеке, выделяемое на данный поток обучающихся	Число обучающихся на данном потоке
	М-во здравоохранения Рос. Федерации, Первый Моск. гос. мед. ун-т им. И. М. Сеченова. - Москва: Практическая медицина, 2014. - 330 с.			
	Дополнительная литература			
1	Гигиена труда. Руководство к практическим занятиям [Электронный ресурс] : учебное пособие / Кирюшин В.А., Большаков А.М., Моталова Т.В. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2011. - URL: ЭБС «Консультант студента. Электронная библиотека медицинского вуза» http://www.studmedlib.ru/			1
2	Королев А.А. Гигиена питания: учебник для студентов, обучающихся по специальности «Медико-профилактическое дело» / А.А.Королев. -4-е изд. перераб. и доп. – Москва: Академия, 2014.- 543с.	613 K682	1	1

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Помещения:

учебные комнаты, лекционные залы, помещения для практической подготовки обучающихся, аудитории, оборудованные мультимедийными и иными средствами обучения, позволяющими использовать симуляционные технологии, с типовыми наборами профессиональных моделей результатов лабораторных и инструментальных исследований в количестве, позволяющем обучающимся осваивать умения и навыки, предусмотренные профессиональной деятельностью, индивидуально; лаборатории, оснащенные специализированным оборудованием (микроскоп, термостат, автоклав, набор химической посуды, массоизмерительное оборудование, гомогенизатор, центрифуга, сушильный шкаф, адаптометр, актинометр, анализатор нитратов и нитритов, ареометр, бокс-штатив, виброметр, вискозиметр, газоанализатор, груша резиновая, дейонизатор, динамометр, диспенсор, дистиллятор, дозатор с наконечниками, измеритель электромагнитных полей, капиллярорезистометр, кислородомер, колориметр, рН-метр, кондуктометр, ламинарный бокс, люксметр, мерная пипетка, метеоскоп, морозильник, пикнометр, пипетка Пастеровская, пирометр, планшет для микротитрования, питательные среды, необходимые для культивирования микроорганизмов, поляриметр, принадлежность для забора биоматериала и смывов с поверхности, пробоотборник, пылемер, радиометр ультрафиолетовый, рефрактометр, спектрофотометр, счетчик аэрозольных частиц, счетчик аэроионов, термоанемометр, термогигрометр с черной сферой, термолюминесцентный дозиметр, титратор, фотоэлектроколориметр, холодильник, чашка Петри, шейкер, шпатель и петля микробиологические, шумомер, электроаспиратор, эталонный ультрафиолетовый излучатель) и расходным материалом в количестве, позволяющем обучающимся осваивать умения и навыки, предусмотренные профессиональной деятельностью, индивидуально; помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации..

Оборудование: столы, стулья, столы читательские

Средства обучения:

Технические средства: мультимедийный комплекс (ноутбук, проектор, экран), аудиоколонки, ноутбук, компьютеры с выходом в Интернет, интерактивная доска, лазерный принтер сканер-копир, принтер NO: SCX – 4100, планшеты LENOVO

Демонстрационные материалы:

наборы мультимедийных презентаций, таблицы

Оценочные средства на печатной основе:

тестовые задания по изучаемым темам, ситуационные задачи

Учебные материалы:

учебники, учебные пособия, раздаточные дидактические материалы

Программное обеспечение:

Microsoft Windows 7 Professional

Microsoft Office 10 Standard

Microsoft Windows 8.1 Professional

Microsoft Office 13 Standard