

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)

Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины		
Учебный план	35.03.07_2025_945.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Инновационные агробiotехнологии		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты 3	
аудиторные занятия	44		
самостоятельная работа	54,4		
часов на контроль	8,85		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	17 1/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	12	12	12	12
Практические	32	32	32	32
Консультации (для студента)	0,6	0,6	0,6	0,6
Контроль самостоятельной работы при проведении аттестации	0,15	0,15	0,15	0,15
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	44,75	44,75	44,75	44,75
Сам. работа	54,4	54,4	54,4	54,4
Часы на контроль	8,85	8,85	8,85	8,85
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

к.с.-х.н., доцент, Шаламова Елена Леонидовна

Рабочая программа дисциплины

Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
утвержденного учёным советом вуза от 30.01.2025 протокол № 2.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры

кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины

Протокол от 10.04.2025 протокол № 8

Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2028 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2029-2030 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2029 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	<i>Цели:</i> сформировать у студентов знания, умения и навыки по обеспечению санитарно-гигиенических мероприятий по получению продукции высокого санитарного качества на перерабатывающих предприятиях.
1.2	<i>Задачи:</i> -изучить методы санитарно-гигиенической оценки сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; -изучить санитарно-гигиенические мероприятия на перерабатывающих предприятиях и обеспечить получение продукции высокого санитарного качества; -овладеть современными методами оценки дезинфекции производственных помещений.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:		Б1.В.ДВ.03
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Микробиология	
2.1.2	Сельскохозяйственная экология	
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Технология переработки и хранения продукции растениеводства	
2.2.2	Технология переработки и хранения продукции животноводства	
2.2.3	Оборудование перерабатывающих производств	
2.2.4	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-4: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
ИД-1.ПК-4: Знает современные методы оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях.
методы санитарно-гигиенической экспертизы сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; санитарно-гигиенические мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности и обеспечение получения продукции высокого санитарного качества.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. 1						
1.1	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды /Лек/	3	2	ИД-1.ПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	Тестовые задания, устный опрос,
1.2	Санитарно-гигиенические требования к мукомольному производству, хлебокомбинатам /Лек/	3	2	ИД-1.ПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	Тестовые задания, устный опрос,
1.3	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям молочной промышленности /Лек/	3	2	ИД-1.ПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	Тестовые задания, устный опрос,
1.4	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на мясоперерабатывающих предприятиях /Лек/	3	2	ИД-1.ПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	Тестовые задания, устный опрос, самостоятельн
1.5	Санитарно-гигиенические требования на рыбоперерабатывающих предприятиях /Лек/	3	2	ИД-1.ПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	Тестовые задания, устный опрос,

1.6	Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов /Лек/	3	2	ИД-1.ПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	Тестовые задания, устный опрос,
Раздел 2. 2							
2.1	Изучение нормативно-правовой базы РФ в области санитарии и гигиены /Пр/	3	4	ИД-1.ПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	Тестовые задания, устный опрос,
2.2	Санитарно-гигиеническая оценка воды /Пр/	3	4	ИД-1.ПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	Тестовые задания, устный опрос,
2.3	Санитарно-гигиеническая оценка воздуха /Пр/	3	4	ИД-1.ПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	Тестовые задания, устный опрос,
2.4	Санитарно-гигиеническая оценка проектов перерабатывающих предприятий /Пр/	3	4	ИД-1.ПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	Тестовые задания, устный опрос,
2.5	Санитарное обследование перерабатывающих предприятий /Пр/	3	4	ИД-1.ПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	Тестовые задания, устный опрос,
2.6	Моющие и дезинфицирующие средства /Пр/	3	4	ИД-1.ПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	Тестовые задания, устный опрос,
2.7	Санитарная экспертиза пищевых продуктов /Пр/	3	4	ИД-1.ПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	Тестовые задания, устный опрос,
2.8	Исследование пищевых продуктов /Пр/	3	2	ИД-1.ПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	Тестовые задания, устный опрос,
2.9	Методика расследования пищевых отравлений /Пр/	3	2	ИД-1.ПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	Тестовые задания, устный опрос,
Раздел 3. 3							
3.1	3 /Ср/	3	54,4	ИД-1.ПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	Тестовые задания, устный опрос
Раздел 4. Промежуточная аттестация (зачёт)							
4.1	Подготовка к зачёту /Зачёт/	3	8,85	ИД-1.ПК-4		0	
4.2	Контактная работа /КСРАт/	3	0,15	ИД-1.ПК-4		0	
Раздел 5. Консультации							
5.1	Консультация по дисциплине /Конс/	3	0,6	ИД-1.ПК-4		0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Пояснительная записка

1. Назначение фонда оценочных средств. Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу учебной дисциплины «Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях».

2. Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме вопросов к зачету, а также тестов, задач.

5.2. Оценочные средства для текущего контроля

Входной контроль

1. Основным сырьем для полуфабрикатов является...

1.телятина, свинина 1-4 категории

2.остывшая или охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий

3.мясо птицы (кур, уток, индеек, кроликов) 1 и 2 категорий

4.охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий

2. На сколько частей разделяют тушу свињи?

1.две

2.три

3.четыре

4.семь

3. В течение какого времени осуществляется варка колбасного изделия?

- 1.10 минут
- 2.20 минут
- 3.1,5 часа
- 4.4 часа

4. Энергетическая ценность 1 кг молока составляет...

- 1.62 ккал
- 2.63 ккал
- 3.64 ккал
- 4.65 ккал

5. Какой продукт характеризуется кисломолочным запахом и освежающим слегка острым вкусом?

- 1.йогурт
- 2.сметана
- 3.кефир
- 4.ряженка

Критерии оценки:

Оценка «отлично» - от 86 до 100% правильно выполненных заданий

Оценка «хорошо» - от 66 до 85 % правильно выполненных заданий

Оценка «удовлетворительно» - от 50 до 65 % правильно выполненных заданий

Оценка «неудовлетворительно» - менее 50% правильно выполненных заданий

Текущий контроль 1

1. Температура горячей воды на пищевых предприятиях должна быть не ниже...

1. 50°C
2. 65°C
3. 75°C
4. 80°C

2. Какие санитарные требования предъявляются к застройке пищевого объекта?

1. предприятие должно находиться в центре населенного пункта
2. предприятие должно быть на возвышенном, ровном месте, удаленном не менее 1 км от свалок и не менее 100 м от предприятий, загрязняющих атмосферу и почву
3. место под застройку пищевого объекта должно иметь песчаную почву
4. место под застройку пищевого объекта должно располагаться в лесопарковой зоне

3. Температура воды для мытья посуды должна соответствовать...

1. 30-40°C
2. 50-60°C
3. 70-80°C
4. 90-100°C

4. Искусственное освещение в производственных помещениях должно составлять...

1. 75-100 лк
2. 50-75 лк
3. 25-50 лк
4. не менее 10 лк

5. Чему способствует вентиляция помещений?

1. понижает температуру
2. повышает температуру
3. улучшает микроклимат
4. уменьшает влажность

Критерии оценки:

Оценка «отлично» - от 86 до 100% правильно выполненных заданий

Оценка «хорошо» - от 66 до 85 % правильно выполненных заданий

Оценка «удовлетворительно» - от 50 до 65 % правильно выполненных заданий

Оценка «неудовлетворительно» - менее 50% правильно выполненных заданий

Текущий контроль 2

1. Какое заболевание сопровождается желтухой, поражением печени?

1. холера
2. брюшной тиф
3. дизентерия
4. вирусный гепатит А

2. Применение горячей воды, кипятка, пара, горячего воздуха, ультрафиолетового облучения относится к...

1. химическим методам дезинфекции
2. физическим методам дезинфекции
3. биологическим методам дезинфекции
4. физиологическим методам дезинфекции

3. Для обработки оборудования применяют хлорную известь концентрацией...

1. 0,5%
2. 0,2%

3. 3%
 4. 5%
 4. Микроорганизмы, постоянно находящиеся в естественных полостях человеческого или животного организмов и не обитающие в окружающей среде, называются...

1. условно-патогенные
2. патогенные
3. санитарно-показательные
4. порчи

5. Как *Escherichia coli* передаются продуктам питания?

1. через контакт с носителями данных бактерий
2. через зараженную воду
3. всё перечисленное
4. через зараженный воздух

Критерии оценки:

Оценка «отлично» - от 86 до 100% правильно выполненных заданий

Оценка «хорошо» - от 66 до 85 % правильно выполненных заданий

Оценка «удовлетворительно» - от 50 до 65 % правильно выполненных заданий

Оценка «неудовлетворительно» - менее 50% правильно выполненных заданий

Контрольные вопросы

1. Характеристика сапрофитной микрофлоры зерна
2. Характеристика фитопатогенной и патогенной групп микроорганизмов зерна
3. Изменение состава сапрофитной микрофлоры зерна при хранении
4. Влияние сапрофитной микрофлоры на свойства зерна
5. Химические способы консервирования зерна
6. Микрофлора муки и крупы
7. Характеристика хлебопекарных дрожжей
8. Разновидности хлебопекарных дрожжей
9. Микрофлора густых ржаных заквасок
10. Микрофлора жидких ржаных заквасок
11. Характеристика концентрированных молочнокислых заквасок
12. Характеристика высококислотных бактериальных заквасок
13. Характеристика пшеничных мезофильных заквасок
14. Возбудители микробной порчи хлебобулочных изделий
15. Микрофлоры сырья, полуфабрикатов и готовых изделий кондитерского производства
16. Микробиология макаронных изделий и их микробиологическая порча
17. Микробиологические процессы, протекающие при производстве спирта
18. Микроорганизмы – вредители спиртового производства
19. Микроорганизмы, используемые при производстве пива
20. Микроорганизмы, используемые при производстве кваса

Критерии оценки:

Оценка «отлично» - студент показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов.

Оценка "хорошо" - студент показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента.

Оценка "удовлетворительно" - студент показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой.

Оценка "неудовлетворительно" - при ответе студента выявились существенные пробелы в знаниях студента основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.

Контрольные тесты

Название вопроса: 1 (ПК-4)

Формулировка вопроса: Воздух холодильных камер считается хорошим, если...

Варианты ответов: 1. общее количество спор грибов не превышает 10 2. общее количество спор грибов не превышает 20-25 3. общее количество спор грибов не превышает 40 4. общее количество спор не превышает 55

Ключ: 1. общее количество спор грибов не превышает 10

Название вопроса: 2 (ПК-4)

Формулировка вопроса: При содержании тяжелых металлов в пищевой продукции выше ПДК, но не более, чем в 2 раза, пищевую продукцию относят к условно-годной

Ключ: Верно

Формулировка вопроса: При содержании тяжелых металлов в пищевой продукции выше ПДК, но не более, чем в 2 раза, пищевую продукцию относят к непригодной

Ключ: Неверно

Название вопроса: 3 (ПК-4)

Формулировка вопроса: срок реализации пшеничного хлеба с момента выхода из печи составляет

Ключ: 24 часа

Название вопроса: 4 (ПК-4)

Формулировка вопроса: Тепловое оборудование моют с применением разрешенных моющих средств

Ключ: по мере загрязнения

Название вопроса : 5 (ПК-4)

Формулировка вопроса: Выберите верные соответствия

Ключ:

Значение	Верный ответ
1. Дезинфекция	А). комплекс мер, направленных на уничтожение или снижение патогенных микроорганизмов
2. Дезинсекция	Б). комплекс мер, направленных на уничтожение насекомых
3. Дератизация	В). комплекс мер, направленных на уничтожение грызунов
4. Стерилизация	Г). полное уничтожение всех микроорганизмов и их спор

Название вопроса: 6 (ПК-4)

Формулировка вопроса: Выберите верные соответствия

Ключ:

Значение	Верный ответ
1. 1-я фаза самосогревания зерна блеска, солодовый запах, сладковатый вкус	А). температура массы 30С, легкое обесцвечивание покровных оболочек, потеря
2. 2-я фаза самосогревания зерна хлеба и плесени	Б). снижается сыпучесть, зерна темно-красные, солодовый запах, запах печеного
3. 3-я фаза самосогревания зерна запахом	В). зерно коричневое, масса вязкая, с выраженным плесневым и гнилостным
4. 4-я фаза самосогревания зерна	Г). зерно чернеет, спекается в глыбы, гнилостный запах

5.3. Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Темы письменных работ не предусмотрены

5.4. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к зачету

1. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Структура и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
2. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Территориальные органы Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
3. Гигиена воздуха. Физические и химические свойства воздуха и их гигиеническое значение.
4. Эпидемиологическое значение воздуха. Показатели санитарного состояния воздуха. Санитарная охрана воздуха.
5. Гигиена воды. Значение воды. Гигиеническая характеристика источников водоснабжения. Загрязнение воды. Основные методы улучшения качества воды.
6. Гигиенические требования к питьевой воде. Органолептические, физические и химические показатели качества питьевой воды.
7. Эпидемиологическое значение воды. Оценка качества питьевой воды по микробиологическим показателям.
8. Гигиена почвы. Механические и физические свойства почвы, их значение и гигиеническая оценка.
9. Эпидемиологическая роль почвы. Санитарно-эпидемиологическая оценка качества почвы.
10. Проектирование и строительство предприятий перерабатывающей промышленности. Гигиенические требования к размещению, территории и генеральному плану участка.
11. Санитарно-гигиенические требования к устройству, размерам, отделке производственных административно-бытовых помещений.
12. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию помещений, оборудованию, инвентарю на перерабатывающих предприятиях.
13. Гигиенические требования к личной гигиене, санитарной одежде персонала и соблюдению санитарных правил.
14. Искусственное освещение и его гигиеническая оценка.
15. Системы отопления и их гигиеническая оценка. Санитарно-эпидемиологические требования к отоплению на перерабатывающих предприятиях.
16. Вентиляция. Гигиеническая характеристика естественной и искусственной вентиляции. Кондиционирование воздуха.
17. Моющие средства. Физико-химические свойства моющих средств.
18. Гигиенические требования, предъявляемые к моющим средствам. Виды моющих средств. Санитарный контроль за использованием моющих средств.
19. Дезинфекция. Физические способы дезинфекции.
20. Химические способы дезинфекции. Факторы, влияющие на эффективность дезинфекционных средств.
21. Дезинсекция и дератизация: понятие, средства, профилактические и истребительные меры.
22. Классификация микроорганизмов. Характеристика основных групп микроорганизмов: бактерии, плесневые грибы, дрожжи, вирусы.
23. Значение процессов, вызываемых микроорганизмами в природе, при производстве и хранении пищевых продуктов.
24. Краткая характеристика возбудителей, их устойчивость во внешней среде, источники и пути заражения, особенности профилактики.
25. Основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения.

Критерии итоговой оценки по дисциплине (зачет)

«Зачтено», повышенный уровень - студент показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов.

«Зачтено», пороговый уровень - студент показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой.

«Не зачтено», уровень не сформирован - при ответе студента выявились существенные пробелы в знаниях студента основных положений учебной дисциплины, неумение с «не зачтено», уровень не сформирован помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л1.1	Штабель Ю.П.	Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях: учебно-методическое пособие по направлению подготовки 35.03.07 (110900.62) "Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции"	Горно-Алтайск: РИО ГАГУ, 2015	http://elib.gasu.ru/index.php?option=com_abook&view=book&id=60:sanitarnaya-gigiena-na-pererabatyvayushchikh-predpriyatiyakh&catid=36:proizvodstvo-i-pererabotka&Itemid=171
Л1.2	Димитриев А.Д., Димитриев Д.А.	Биологическая и химическая безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие	Саратов: Вузовское образование, 2018	http://www.iprbookshop.ru/74955.html
Л1.3	Шпак Т. И., Гартованная О. В., Клопова А. В., Жуков Р. Б.	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов питания: учебное пособие для бакалавров	Персиановский: Донской ГАУ, 2020	https://e.lanbook.com/book/148532

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.1	Батищева Л.В., Ключникова Д.В.	Санитария и гигиена на предприятиях молочной промышленности. Теория и практика: учебное пособие	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013	http://www.iprbookshop.ru/47450
Л2.2	Иванова Т.Н., Позняковский В.М., Окара [и др.] А.И.	Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: справочник	Саратов: Вузовское образование, 2014	http://www.iprbookshop.ru/5615

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	MS Office
6.3.1.2	Яндекс.Браузер
6.3.1.3	LibreOffice
6.3.1.4	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса СТАНДАРТНЫЙ
6.3.1.5	NVDA
6.3.1.6	MS Windows
6.3.1.7	РЕД ОС

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Межвузовская электронная библиотека
6.3.2.2	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань»
6.3.2.3	Электронно-библиотечная система IPRbooks
6.3.2.4	База данных «Электронная библиотека Горно-Алтайского государственного университета»

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

ситуационное задание

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер аудитории	Назначение	Основное оснащение
204 В1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска, мультимедиапроектор, кафедра, столы, стулья
114 В1	Лаборатория теххимических и микробиологических исследований. Учебная аудитория для проведения практических занятий, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Специализированное оборудование для ветеринарно-санитарной экспертизы и микробиологических исследований, термостат ТС-1/20 СПУ, люминоскоп «Орион», фотометр КФК-3-01, лабораторные весы, микроскопы, расходный материал, лабораторная посуда, кюветы, эксикаторы

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

По курсу предусмотрено проведение лекционных занятий, на которых дается основной систематизированный материал, лабораторных и (или) практических занятий. Распределение занятий по часам представлено в РПД. Важнейшим этапом курса является самостоятельная работа с использованием различных источников литературы.

В объем самостоятельной работы по дисциплине включаются следующие главные аспекты:

- изучение теоретических вопросов по всем темам дисциплины. В соответствии с графиком проведения контрольных точек в семестре проводится две контрольные точки. Результаты оценки успеваемости заносятся в ведомость.
- подготовка к текущему контролю успеваемости студентов в контрольной точке (текущая аттестация);
- подготовка к промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация проводится по расписанию сессии. Результаты аттестации заносятся в экзаменационно-зачетную ведомость и зачетную книжку студента (при получении положительного результата). Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику сессии, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

Общее распределение часов аудиторных занятий и самостоятельной работы по темам дисциплины и видам занятий приведено в соответствующем разделе РПД

Подготовка к занятиям: для успешного освоения материала студентам рекомендуется сначала ознакомиться с учебным материалом, изложенным в лекциях и основной литературе, затем выполнить самостоятельные задания, при необходимости обращаясь к дополнительной литературе.

В процессе работы с учебной и научной литературой студент может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы, которые).

Студент должен быть готов к контрольным опросам на каждом учебном занятии. Одобряется и поощряется инициативные выступления с докладами и рефератами по темам занятий.

Подготовка докладов, выступлений и рефератов, если они предусмотрены рабочей программой дисциплины: Реферат представляет письменный материал по определённой теме, в котором собрана информация из одного или нескольких источников. В нем в обобщенном виде представляется материал на определенную тему, включающий обзор соответствующих литературных и других источников. Рефераты могут являться изложением содержания какой-либо научной работы, статьи и т.п.

Доклад представляет публичное, развернутое сообщение (информирование) по определённой проблеме или комплексу вопросов, основанное на привлечении документальных данных, результатов исследования, анализа деятельности и т.д. Необходимо подготовить текст доклада и (или) иллюстративный материал в виде презентации. Доклад должен включать введение, основную часть и заключение. На доклад отводится 20-25 минут учебного времени. Он должен быть научным, конкретным, определенным, глубоко раскрывать проблему и пути ее решения. Особенно следует обратить внимание на безусловную обязательность решения домашних задач, указанных преподавателем к занятию.

Выполнение контрольной работы, если они предусмотрены рабочей программой дисциплины

Объем контрольной работы до 15 страниц машинописного текста через 1.5 интервала. В контрольной работе должно быть отражено умение систематизировать, анализировать, обобщать, делать выводы и связывать теоретические знания с практикой.

В тексте необходимо выделить основные идеи и предложить собственное отношение к ним, основные положения работы желательно иллюстрировать своими примерами. В тексте необходимо делать ссылки на использованную литературу с указанием страниц. В контрольной работе должны активно использоваться не менее 3 источников.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации студент должен повторно изучить конспекты лекций и рекомендованную литературу, просмотреть решения основных задач, решенных самостоятельно и на занятиях. Если у студента имеются вопросы, которые он не понял, то он может получить на них пояснения на консультации.

Подготовка курсовых работ, если они предусмотрены рабочей программой дисциплины

Курсовая работа имеет целью научить студентов самостоятельно применять полученные знания для комплексного решения конкретных теоретических или практических психологических задач, привить навыки самостоятельного проведения научных исследований. Она представляет собой изложение в письменной форме одной из актуальных проблем психологической науки. Курсовая работа выполняется студентом самостоятельно под руководством преподавателя.

Самостоятельная работа (СР).

Задачи самостоятельной работы:

- обретение навыков самостоятельной научно-исследовательской работы на основании анализа текстов литературных источников и применения различных методов исследования;
- выработка умения самостоятельно и критически подходить к изучаемому материалу.

Технология СР должна обеспечивать овладение знаниями, закрепление и систематизацию знаний, формирование умений и навыков. Апробированная технология характеризуется алгоритмом, который включает следующие логически связанные действия студента:

- чтение текста (учебника, пособия, конспекта лекций); - конспектирование текста;
- решение задач и упражнений, заданий;
- подготовка к практическим (лабораторным) занятиям;
- ответы на контрольные вопросы;
- составление планов и тезисов устного ответа.