

**ФГБОУ ВО Университет биотехнологий**  
**Кафедра ВСЭ, биологической и пищевой безопасности**

Рег. № ВетМЭД.04-09

« 14 » 01 2026 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Директор Института  
ветеринарной медицины и  
биотехнологий  
Новик Яна Викторовна



**ФГОС 2017 г.**  
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Б1.О.09 Гигиена и санитария пищевых производств

Шифр и наименование дисциплины

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень магистратуры)

Код и наименование направления подготовки

Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль)

Курс: 2

Семестр: 3

Институт ветеринарной  
медицины и биотехнологии

очная

очная, заочная, очно-заочная

**Объем дисциплины (модуля)**

| Вид занятий                                      | Объем занятий<br>[зачетных ед./часов] |         |              | Семестр |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------|---------|--------------|---------|
|                                                  | очная                                 | заочная | очно-заочная |         |
| <b>Общая трудоемкость по учебному плану</b>      | 4/144                                 |         |              | 3       |
| В том числе,                                     |                                       |         |              |         |
| <b>Контактная работа</b>                         | 38                                    |         |              |         |
| Занятия лекционного типа                         | 6                                     |         |              |         |
| Занятия практического типа                       | 32                                    |         |              |         |
| <b>Самостоятельная работа, всего</b>             | 106                                   |         |              |         |
| <b>В том числе:</b>                              |                                       |         |              |         |
| Курсовой проект / курсовая работа                | КР                                    |         |              |         |
| Контрольная работа / реферат / РГР               |                                       |         |              | 3       |
| Форма контроля экзамен / зачет / зачет с оценкой | Э                                     |         |              | 3       |

Новосибирск 2026

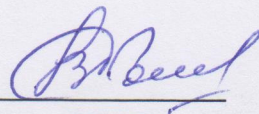
907+

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратуры по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза утвержденного приказом Минобрнауки России от 28.09.2017 № 982 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 08.02.2021 № 82)

**Программу разработал(и):**

Доцент, кандидат ветеринар. наук

(должность)



подпись

В. М. Фомин

ФИО

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

Дисциплина **Б1.О.09 «Гигиена и санитария пищевых производств»** в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом ПООП (при наличии) направлена на формирование следующих компетенций (ОПК-1, ОПК-2, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7):

**Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями**

| Код и наименование компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Код и наименование индикатора достижения компетенции                                                                                                                                                                                                                              | Запланированные результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОПК 1. Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения:<br>- ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции;<br>- улучшение продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных | ИОПК 1.1 Организует соблюдение техники безопасности и правил личной гигиены при обследовании животных, знает способы их фиксации, схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса | <b>знать:</b><br>порядок организации соблюдения техники безопасности и правил личной гигиены при обследовании животных, знать способы их фиксации, схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса;<br><b>уметь:</b><br>организовать порядок соблюдения техники безопасности и правил личной гигиены при обследовании животных, их фиксации, схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса;<br><b>владеть:</b><br>навыками организации соблюдения техники безопасности и правил личной гигиены при обследовании животных, навыками их фиксации, схем клинического исследования животного и исследования отдельных систем организма; навыками |

|                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                     | методологии распознавания патологического процесса;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                               | ИОПК 1.3Использует знание параметров биологического статуса и нормативных общеклинических показателей организма животных для реализации мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарного благополучия животных и обеспечению биологической безопасности продукции | <p><b>знать:</b><br/> порядок использования знаний параметров биологического статуса и нормативных общеклинических показателей организма животных для реализации мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарного благополучия животных и обеспечению биологической безопасности продукции;</p> <p><b>уметь:</b><br/> использовать знания параметров биологического статуса и нормативных общеклинических показателей организма животных для реализации мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарного благополучия животных и обеспечению биологической безопасности продукции;</p> <p><b>владеть:</b><br/> навыками использования знаний параметров биологического статуса и нормативных общеклинических показателей организма животных для реализации мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарного благополучия животных и обеспечению биологической безопасности продукции;</p> |
| ОПК 2. Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и | ИОПК 2.1Демонстрирует знание природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических                                                                                                                                                                       | <p><b>знать:</b><br/> природные, социально-хозяйственные, генетические и экономические факторы оказывающие влияние на организм животных;</p> <p><b>уметь:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                                                     |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| экономических факторов                                                                                                              | факторов, оказывающих влияние на организм животных                                                                     | использовать знания природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов оказывающих влияние на организм животных;<br><b>владеть:</b><br>навыками использования знаний природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов оказывающих влияние на организм животных.                                                                                                                   |
| ОПК -6.Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии | ИОПК 6.1 Знает и определяет причины возникновения и распространения заболеваний различной этиологии                    | <b>знать:</b><br>причины возникновения и распространения заболеваний различной этиологии;<br><b>уметь:</b><br>использовать знания определять причины возникновения и распространения заболеваний различной этиологии;<br><b>владеть:</b><br>навыками определять причины возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.                                                                                          |
|                                                                                                                                     | ИОПК 6.2 Анализирует и идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии. | <b>знать:</b><br>общие принципы анализа и идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии;<br><b>уметь:</b><br>использовать знания анализа и идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии;<br><b>владеть:</b><br>навыками анализа и идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии. |

|                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                               | <p>ИОПК 6.3 Проводит оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб</p> | <p><b>знать:</b><br/>общие принципы проведения оценки риска, возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб;</p> <p><b>уметь:</b><br/>использовать знания проведения оценки риска, возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб;</p> <p><b>владеть:</b><br/>навыками проведения оценки риска, возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб.</p> |
| <p>ПК 1.Способен организовывать и разрабатывать методы санитарной профилактики и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции</p> | <p>ИПК 1.1 Организует исследования по получению средств повышающих безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>                              | <p><b>знать:</b><br/>общие принципы организации исследования по получению средств повышающих безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения;</p> <p><b>уметь:</b><br/>использовать знания организации исследования по получению средств повышающих безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения;</p> <p><b>владеть:</b><br/>навыками проведения организации исследования по получению средств повышающих безопасность сырья и продуктов животного и растительного</p>                                                                                               |

|                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                        | происхождения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                                        | ИПК 1.3 Проводит исследования в области санитарной профилактики с целью выявления и создания средств повышающих безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения | <p><b>знать:</b><br/>общие принципы проводить исследования в области санитарной профилактики с целью выявления и создания средств, повышающих безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения;</p> <p><b>уметь:</b><br/>использовать знания проводить исследования в области санитарной профилактики с целью выявления и создания средств, повышающих безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения;</p> <p><b>владеть:</b><br/>навыками проведения исследования в области санитарной профилактики с целью выявления и создания средств, повышающих безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения.</p> |
| ПК 2.Способен совершенствовать и разрабатывать более эффективные технологии и средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения | ИПК 2.4 Определяет оценку рисков и проводит анализ и корректирующие мероприятия по установленным рискам                                                                                | <p><b>знать:</b><br/>общие принципы определения оценки рисков и проведения анализа и корректирующих мероприятий по установленным рискам;</p> <p><b>уметь:</b><br/>использовать знания определения оценки рисков и проведения анализа и корректирующих мероприятий по установленным рискам;</p> <p><b>владеть:</b><br/>навыками проведения определения оценки рисков и проведения анализа и корректирующих мероприятий по установленным рискам.</p>                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ПК 5.Способен к планированию и разработке ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p> | <p>ИПК 5.3 Проводит проверку ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих и производственных помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом ветеринарно-санитарных мероприятий</p> | <p><b>знать:</b><br/>общие принципы проведения проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих и производственных помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом ветеринарно-санитарных мероприятий;<br/><b>уметь:</b><br/>использовать знания проведения проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих и производственных помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом ветеринарно-санитарных мероприятий;<br/><b>владеть:</b><br/>навыками проведения проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих и производственных помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом ветеринарно-санитарных мероприятий.</p> |
| <p>ПК 7.Способен осуществлять подготовку и переподготовку специалистов ветеринарного, зоотехнического и биологического профилей, а также проводить ветеринарно-</p>                                   | <p>ИПК 7.3 Использует способность к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навыки организации проведения просветительской работы среди населения</p>                                 | <p><b>знать:</b><br/>общие принципы использования способности к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; общие принципы организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                                                    |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| санитарную просветительскую работу среди населения | по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных | ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных;<br><b>уметь:</b> использовать способности к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; общие принципы организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных;<br><b>владеть:</b> навыками использовать способности к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; общие принципы организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных. |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

Дисциплина **Б1.О.09 «Гигиена и санитария пищевых производств»** относится к обязательной части дисциплин.

Данная дисциплина изучается после освоения дисциплин: ветеринарно-санитарная экспертиза при заразных болезнях, ветеринарная санитария на предприятиях, микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения, нормативно-правовые основы в области ВСЭ, лабораторное дело. Умения и навыки, полученные в результате освоения дисциплины, будут востребованы в курсе изучения дисциплин: государственный ветеринарный надзор, биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения, современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и продовольственной безопасности, международные отношения в области ветеринарно-санитарной экспертизы и продовольственной безопасности.

## 3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблице 2 по каждой форме обучения (очная):

| №<br>п/<br>п                                                     | Наименование разделов и тем                                                                                                                                                                                                                                                      | Количество часов |                      |                             |               | Формируемые компетенции (ПК)                          |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------|-----------------------------|---------------|-------------------------------------------------------|
|                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Лекции (Л)       | Вид занятия (ЛР, ПЗ) | Самостоятельная работа (СР) | Всего по теме |                                                       |
| 1                                                                | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                | 3                | 4                    | 5                           | 6             | 7                                                     |
|                                                                  | Семестр №3                                                                                                                                                                                                                                                                       |                  |                      |                             |               |                                                       |
| <b>Раздел 1: Б1.О.09 Гигиена и санитария пищевых производств</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                  |                      |                             |               |                                                       |
| 1.                                                               | Введение. Гигиена и санитария. Факторы и методы гигиенической характеристики, объектов внешней среды предприятий пищевых производств.                                                                                                                                            | 1                | 2                    | 3                           | 6             | ОПК-1;<br>ОПК-2;<br>ОПК-6;<br>ПК-1;<br>ПК-5;<br>ПК-7. |
| 2.                                                               | Гигиенические требования к воздушной среде, к воде, основные методы улучшения качества и безопасности воды, к почве, самоочищение почвы предприятий пищевых производств                                                                                                          | 1                | 4                    | 4                           | 9             | ОПК-1;<br>ОПК-2;<br>ОПК-6;<br>ПК-1;<br>ПК-5;<br>ПК-7. |
| 3.                                                               | Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, организация и проведению производственного контроля за соблюдением, санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на основе принципов системы НАССР. | 1                | 8                    | 8                           | 17            | ОПК-1;<br>ОПК-2;<br>ОПК-6;<br>ПК-1;<br>ПК-5;<br>ПК-7. |
| 4.                                                               | Гигиенические требования к генеральному плану, к водоснабжению, освещению, отоплению, вентиляции, канализации удалению не пищевых и твердых бытовых отходов предприятий пищевых производств                                                                                      | 1                | 6                    | 8                           | 15            | ОПК-1;<br>ОПК-2;<br>ОПК-6;<br>ПК-1;<br>ПК-5;<br>ПК-7. |
| 5.                                                               | Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря предприятий пищевых производств,                                                                                                                                                                                         | 1                | 8                    | 10                          | 19            | ОПК-1;<br>ОПК-2;<br>ОПК-6;<br>ПК-1;                   |

|   |                                                                                                                                                       |          |           |            |            |                                        |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|------------|------------|----------------------------------------|
|   | моющие, моющедезинфицирующие и дезинфицирующие вещества их физико-химические свойства, методы очистки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации. |          |           |            |            | ПК-5; ПК-7.                            |
| 6 | Личная и производственная гигиена работников предприятий пищевых производств.                                                                         | 1        | 4         | 10         | 15         | ОПК-1; ОПК-2; ОПК-6; ПК-1; ПК-5; ПК-7. |
|   | Курсовой проект / курсовая работа                                                                                                                     |          |           | 36         | 36         |                                        |
|   | Подготовка к экзамену                                                                                                                                 |          |           | 27         | 27         |                                        |
|   | <b>Итого</b>                                                                                                                                          | <b>6</b> | <b>32</b> | <b>106</b> | <b>144</b> |                                        |

Учебная деятельность состоит из лекций, лабораторных занятий, групповых консультаций.

### **3.1.Содержание отдельных разделов и тем**

#### **Раздел 1: Б1.О.09 Гигиена и санитария пищевых производств.**

##### **Тема 1.1.Введение. Гигиена и санитария. Факторы и методы гигиенической характеристики, объектов внешней среды предприятий пищевых производств.**

Дается краткая характеристика и современные требования, и понятие о гигиене и санитарии, основные факторы, обеспечивающие санитарно - гигиенические нормы на пищевых производствах. Методы гигиенической характеристики объектов внешней среды. Цели и задачи гигиены и санитарии на пищевых производствах. Органы, осуществляющие государственный санитарный надзор в Российской Федерации. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации пищевых производств.

##### **Тема 1.2. Гигиенические требования к воздушной среде, к воде, основные методы улучшения качества и безопасности воды, к почве, самоочищение почвы предприятий пищевых производств.**

Дается краткая характеристика санитарно-гигиенического и производственного значения воздушной среды, воды, почвы. Источники загрязнения воздушной среды, воды, почвы пищевых производств. Источники водоснабжения. Гигиенические требования, нормативы качества воды. Санитарно-гигиенические показатели воздуха, мероприятия по санитарной оценке воздуха пищевых производств. Загрязнение почвы, эпидемиологическое и ветеринарно-санитарное значение почв, самоочищение и санитарная охрана почв.

##### **Тема 1.3 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности**

**пищевых продуктов, организация и проведению производственного контроля за соблюдением, санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на основе принципов системы НАССР.**

Дается краткая характеристика и требования действующего Федерального законодательства, Технических регламентов, Технических регламентов таможенного союза, Санитарных правил и норм (СанПиН) в отношении безопасности пищевых продуктов. Методические указания по санитарно-микробиологическому контролю на предприятиях. Методические указания по отбору проб пищевой продукции с целью лабораторного контроля их безопасности и качества. Понятие о качестве пищевых продуктов и основные факторы, определяющие их качественные показатели. Задачи ветеринарно-санитарной службы по выпуску эпидемически-безопасных животных продуктов. Задачи отделов производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях. Роль производственных химико-бактериологических лабораторий пищевых предприятий по выпуску продуктов питания безупречных в санитарно-эпидемическом отношении. Санитарный надзор за применением добавок к пищевым продуктам. Экспертиза пищевых продуктов. Отбор образцов для лабораторного исследования. Порядок и сроки хранения образцов. Основания для признания пищевых продуктов не качественными и опасными. Оформление заключения на продукцию по результатам экспертизы. Порядок уничтожения некачественных и опасных пищевых продуктов. Ветеринарно-санитарные правила сбора и утилизации биологических отходов. Программа производственного контроля, основание для разработки, принципы составления, параметры контроля, методы контроля, кратность. Порядок отбора проб продукции, смывов, проб воздуха.

**Тема 1.4. Гигиенические требования к генеральному плану, к водоснабжению, освещению, отоплению, вентиляции, канализации удалению не пищевых и твердых бытовых отходов предприятий пищевых производств**

Даются санитарные и ветеринарные требования к генеральному плану проекта, водоснабжению, освещению, отоплению, вентиляции, канализации и удалению не пищевых отходов и твердых бытовых отходов, их классификация предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности, порядок согласования проекта, размещения производственных объектов, экспертиза. Санитарные правила для предприятий мясной промышленности, требования к территории, к технологическому оборудованию и инвентарю, к порядку организации технологических процессов. Санитарные и ветеринарные требования, предъявляемые к организации консервного производства. Санитарные правила для предприятий по переработке птицы. Санитарные правила для предприятий молочной промышленности. Санитарные правила для холодильников. Санитарные требования к производственным помещениям, планировке, устройству, их содержанию и эксплуатации предприятий пищевых производств.

**Тема 1.5. Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря предприятий пищевых производств, моющие, моющедезинфицирующие и дезинфицирующие вещества их физико-химические свойства, методы очистки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации.**

Дается характеристика санитарных требования к хранению дезинфицирующих и моющих средств на предприятии. Маркировка инвентаря для мойки и дезинфекции. Режим очистки, мойки и дезинфекции. Виды и способы уборки, (очистки) мойки оборудования и инвентаря. Подготовка к дезинфекции, санитарная мойка и очистка оборудования и инвентаря (факторы, оказывающие влияние на эффективность и качество мойки). Дезинфекция, методы дезинфекции (физические -кипячение, дезинфекция паром, пастеризация, обработка горячим воздухом, ультрафиолетовыми лучами, ультразвуком; химические- водные растворы, содержащие активный хлор, перекись водорода, надуксусную кислоту, четвертично-аммонийные соединения и т.п.),

Классификация средств для дезинфекции: окислители (хлор, хлорная известь, двутретиосновная соль гипохлорита кальция, трихлоризоциануровая кислота, однохлористый йод, гипохлор, антисептол, марганцевокислый калий, перекись водорода, озон): восстановители (формальдегид, бетапропилактон); щелочи (едкий натр, едкий калий, кальцинированная сода, метасиликат натрия, каспос, демп); кислоты (хлористоводородная, серная, азотная, сульфаноловая); четвертичные аммониевые соединения (алкилпиридинный бромид, алкилпиридинный хлорид); газы (бромистый метил, ОКБМ, озон); физические средства (пар, УФЛ, гамма-лучи). Факторы, влияющие на эффективность санации (микроклимат производственных помещений, рН среды, степень загрязнения поверхностей органическими и неорганическими веществами, вид возбудителя и др.). Аэрозольные генераторы, аэрозольные комплекты, огневые и пароформалиновые камеры, аэрозольные насадки. Номенклатура моющих и дезинфицирующих средств. Порядок подготовки объектов к дезинфекции, способы приготовления моющих дезинфицирующих средств. Порядок подготовки объектов к дезинфекции, способы приготовления моющих дезинфицирующих средств, циклограмма их применения. Влажная дезинфекция. дезинфекция объемными и направленными аэрозолями. Особенности технологии дезинфекционных мероприятий в зависимости от вида производства и вырабатываемой продукции. Техника безопасности при работе с химическими средствами мойки и дезинфекции. Контроль качества дезинфекции. Номенклатура дератизационных и дезинсекционных средств. Механизм действия ядов на организм мышевидных грызунов и насекомых. Способы приготовления приманок с ядами и технология их применения. Профилактические и истребительные мероприятия против грызунов и насекомых на территории предприятий, в основных цехах, холодильниках, складских помещениях с применением механических, химических и физических средств защиты. Контроль качества дератизации и дезинсекции. Техника безопасности при работе с ядами и инсектицидами.

## **Тема 1.6. Личная и производственная гигиена работников предприятий пищевых производств**

Дается характеристика и понятия личной и производственной гигиены персонала. Значение личной и производственной гигиены для профилактики пищевых заболеваний. Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на предприятии. Организация и оборудование бытовых помещений в соответствии с действующим санитарными требованиями. Контроль условий труда рабочих, наличием санитарной одежды в достаточном количестве, за соблюдением периодичности медицинских осмотров, соблюдение сотрудниками правил личной гигиены. Профилактические обследования и гигиеническая подготовка работников пищевых производств, в части санитарной грамотности. Личные медицинские книжки. Заболевания, препятствующие допуску к работе на пищевом производстве. Санитарная одежда и правила пользования ею. Стирка, дезинфекция санитарной одежды.

Обязанности и ответственность работодателя за несоблюдение требований санитарных правил в соответствии с действующим законодательством.

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

#### **4.1. Список основной литературы**

✓1. Санитария и гигиена на предприятиях мясной и молочной промышленности: учебное пособие / Е. С. Канаева, М. А. Канаев, Р. Х. Баймишев [и др.]. — Самара : СамГАУ, 2025. — 163 с. (ЭБС Лань)

✓2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания: учебное пособие для вузов / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2026. — 188 с. (ЭБС Лань)

#### **4.2. Список дополнительной литературы**

✓1. Литвиненко, Н. В. Гигиена и санитария сельскохозяйственных предприятий: учебно-методическое пособие / Н. В. Литвиненко. — Благовещенск: ДальГАУ, 2023. — 105 с. (ЭБС Лань)

✓2. Ветеринарная санитария / Т. Д. Абдыраманова, Д. С. Брюханов, П. Н. Щербаков, К. В. Степанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 156 с. (ЭБС Лань)

#### **4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

Таблица 3. Перечень информационных ресурсов

| № п/п | Наименование                                                           | Адрес                                                                                                             |
|-------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Единый сервисный портал Минсельхоза России                             | <a href="http://service.mcxs.ru/Home/RegistersAndRegisters">http://service.mcxs.ru/Home/RegistersAndRegisters</a> |
| 2     | Официальный сайт федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному | <a href="http://www.fsvps.ru/">http://www.fsvps.ru/</a>                                                           |

|   |                                                        |                   |
|---|--------------------------------------------------------|-------------------|
|   | надзору                                                |                   |
| 3 | Электронная библиотечная система издательства «Лань»   | www.e.lanbook.com |
| 4 | Научная электронная библиотека eLibrary.ru             | www.eLibrary.com  |
| 5 | Электронно-библиотечная система издательства «Инфра-М» | www.znaniyum.com  |

#### **4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) и самостоятельной работы**

1. Гигиена и санитария пищевых производств: метод.указания/ Новосиб. гос. аграр. ун-т. Факультет ветеринарной медицины/ О. Ю. Леденева, Е. С. Коновалов. – Новосибирск, 2023. – 19 с.

#### **4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий**

1. Использование видеопроекторов и видеофильмов для демонстрации презентаций по гигиене и санитарии пищевых производств.

Таблица 4. Перечень лицензионного программного обеспечения

| № п/п | Наименование                                          | Кол-во ключей | Тип лицензии или правообладатель |
|-------|-------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------|
| .     | MS Windows 2007                                       | 1             | Microsoft                        |
| .     | MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint) | 1             | Microsoft                        |
| .     | БроузерMozillaFireFox                                 | 1             | MozillaPublicLicense             |
| .     | Почтовый клиент Thunderbird                           | 1             | MozillaPublicLicense             |

Таблица 5. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

| № п/п | Тип         | Наименование                     | Примечание                                   |
|-------|-------------|----------------------------------|----------------------------------------------|
| 1     | Презентации | Согласно темам лекций (табл. 2). | Количество слайдов различное в каждой лекции |
| 2     | Видеофильмы | Согласно темам лекций            | Продолжительно                               |

|  |  |  |              |
|--|--|--|--------------|
|  |  |  | сть 5-25 мин |
|--|--|--|--------------|

## 5. Описание материально-технической базы

Таблица 6. Перечень используемых помещений:

| № аудитории | Тип аудитории                                                                                                                                                         | Перечень оборудования                                                                                                                                                   |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| НК-316      | Учебная аудитория для проведения практических (семинарских) занятий, групповых и индивидуальных консультаций, проведения текущего контроля и промежуточной аттестации | Проектор стационарный, экран проекционный, стационарный компьютер, доска ученическая, стенды, шкаф с музейными препаратами, комплект ученической мебели (столы, стулья) |

## 6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине **Б1.О.09 «Гигиена и санитария пищевых производств»** используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся.

## 7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом  
ФГБОУ ВО Университет биотехнологий, протокол от «\_\_25\_\_»  
\_\_12\_\_ 2025 № 8

Рабочая программа обсуждена и утверждена  
на заседании кафедры  
протокол от « 14 » 01 2026 № 8

Заведующий кафедрой

(ДОЛЖНОСТЬ)

ПОДПИСЬ

ФИО

Председатель учебно-методического  
совета (комиссии)

(ДОЛЖНОСТЬ)

ПОДПИСЬ

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Университет биотехнологий, протокол от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(ы): \_\_\_\_\_

нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического  
совета (комиссии)

(ДОЛЖНОСТЬ)

ПОДПИСЬ

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Университет биотехнологий, протокол  
от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ №

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы):

нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического  
совета (комиссии)

(ДОЛЖНОСТЬ)

ПОДПИСЬ

ФИО