

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ
ИМЕНИ П.А.СТОЛЫПИНА»

«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель директора по учебной
и воспитательной работе


_____ Н.С. Семенова

«15» декабря 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДЕЗИНФЕКЦИЯ, ДЕЗИНСЕКЦИЯ И ДЕРАТИЗАЦИЯ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания (прикладной бакалавриат)

профиль «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очно-заочная, заочная

г. Димитровград - 2015 г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ
ИМЕНИ П.А.СТОЛЫПИНА»

«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель директора по учебной
и воспитательной работе


_____ Н.С. Семенова

«23» июня 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДЕЗИНФЕКЦИЯ, ДЕЗИНСЕКЦИЯ И ДЕРАТИЗАЦИЯ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания (прикладной бакалавриат)

профиль "Технология продукции и организация ресторанного бизнеса"

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очно-заочная, заочная

г. Димитровград – 2017 г

1 ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: изучение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации с сохранением качества и обеспечения безопасности сырья животного, растительного происхождения и пищевой продукции.

Задачи дисциплины:

Изучить методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на пищевых производствах и пунктах торговли, обеспечивающих охрану здоровья и профилактику различных заболеваний. Изучение санитарных правил, нормативов и рекомендаций, обеспечивающих оптимизацию условий по выпуску качественной продукции питания. Особенности проведения мероприятий дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Предмет «Дезинфекция, дезинсекция и дератизация» обязательная дисциплина вариативной части теоретического блока Б1.В.03 Дисциплина изучается в 6 семестре у очной, очно-заочной и заочной формы обучения.

Данная дисциплина базируется на основе знаний полученных в ходе изучения дисциплин: пищевая микробиология, санитария и гигиена питания, безопасность продовольственного сырья и продуктов питания.

Знания, полученные при освоении дисциплины позволяют компетентно формулировать выводы и переносить знания на исследуемый объект, студенты в дальнейшем осваивают такие дисциплины как: комплексное оснащение ресторана и др.

3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Профессиональные компетенции

Изучение дисциплины «Дезинфекция, дезинсекция и дератизация» направлено на формирование у студентов компетенций (ПК-3):

- владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещения рабочих мест.

3.2. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: студент должен знать санитарные требования предъявляемые к объектам санитарного надзора; знать методы удаления или уничтожение микроорганизмов, насекомых, грызунов на объектах санитарного надзора; знать методы дезинфекции пищевого оборудования, помещений и инвентаря. Нормы расхода дезинфицирующих, инсектицидных, дератизационных средств, вред и воздействие их на организм человека и окружающую среду. Технику безопасности при работе с препаратами.

Уметь: использовать дезинфицирующие, инсектицидные, дератизационных средства, санитарную и дезинфекционную технику на перерабатывающих предприятиях; применять на практике методы контроля санитарных мероприятий на предприятиях общественного питания и предприятий по переработке сырья животного и растительного происхождения.

Владеть: методами контроля санитарных мероприятий на предприятиях общественного питания и переработке сырья животного и растительного происхождения, с целью обеспечения качества продукции, сырья и безопасность продуктов; методами утилизации биоотходов, в том числе при чрезвычайных ситуациях.

Матрица формирования компетенций по дисциплине
«Дезинфекция, дезинсекция и дератизация»

Разделы	Количество часов (аудиторная +самостоятельная) Очная/заочная		Профессио- нальные компетенци и	Общее количество компетенций
	Очно- заочная	заочная	ПК-3	
Раздел 1. Теоретический курс				
<i>Тема 1.</i> Введение в предмет. Понятие о дезинфекции, дезинсекции и дератизации.	4	5	х	1
<i>Тема 2.</i> Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы.	4	5	х	1
<i>Тема 3.</i> Основы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности.	4	5	х	1
<i>Тема 4.</i> Дезинфекция на предприятиях общественного питания.	3	3	х	1
<i>Тема 5.</i> Членистоногие и их эпидемиологическая значимость.	3	3	х	1
<i>Тема 6.</i> Членистоногие вредители продовольственных запасов и непродовольственного сырья	2	2	х	1
<i>Тема 7.</i> Организация дезинсекции на предприятиях общественного питания. с ними.	4	6	х	1
<i>Тема 8.</i> Роль грызунов в жизнедеятельности человека. Биология синантропных грызунов и их эпидемиологическое значение.	7	6	х	1
<i>Тема 9.</i> Дератизация на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Методы и средства борьбы с грызунами.	7	3	х	1
Раздел 2 Практические занятия				
<i>Занятие 1.</i> Основные законодательные акты и инструктивные документы, регламентирующие санитарные мероприятия на предприятиях общественного питания.	2	3	х	1
<i>Занятие 2.</i> Дезинфицирующие				

средства для обеззараживания объектов предприятий общественного питания и пищевой промышленности	2	4	x	1
Занятие 3. Расчет потребности в дезинфицирующих средствах на предприятиях общественного питания	4	2	x	1
Занятие 4. Бактериологический контроль качества проведенной дезинфекции, составление отчетной документации	4	4	x	1
Занятие 5. Определение активного хлора в хлорных препаратах. Приготовление дезинфицирующих растворов из хлорных препаратов	4	2	x	1
Занятие 6. Приготовление дезинфицирующих растворов из щелочных препаратов	4	2	x	1
Занятие 7. Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при санитарных мероприятиях. Меры первой помощи при отравлениях.	2	3	x	1
Занятие 8. Характеристика основных групп инсектицидов, химический состав и степень токсичности. Формы применения инсектицидов	4	4	x	1
Занятие 9. Отдельные виды членистоногих и борьба с ними	4	3	x	1
Занятие 10. Организация, проведения и контроль эффективности дератизационных работ на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности	4	2,85	x	1
Зачет	-	4,15		
Итого	72	72		

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 ч., в том числе контактная –30ч.

Очно-заочная форма обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость						Контроль (зачет)	Формы текущего контроля успеваемости Формы промежуточной аттестации
			Контактная работа				Самостоятельная работа			
			всего	лекции	Практические занятия	КСР	всего	подготовка к практическим занятиям		
	Раздел 1. Теоретический курс									
1	Тема 1. Введение в предмет. Понятие о дезинфекции, дезинсекции и дератизации.	6	1	1			3	1	2	входной контроль, устный опрос, реферат, контрольная, зачет
2	Тема 2. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы.	6	1	1			3	1	2	устный опрос, реферат, контрольная, зачет
3	Тема 3. Основы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности.	6	1	1			3	1	2	устный опрос, реферат, контрольная, зачет
4	Тема 4. Дезинфекция на предприятиях общественного питания.	6	1	1			2	1	1	устный опрос, реферат, контрольная, зачет
5	Тема 5. Членистоногие и их эпидемиологическая значимость.	6	1	1			2	1	1	устный опрос, реферат, контрольная, зачет

6	Тема 6. Членистоногие вредители продовольственных запасов и непродовольственного сырья	6				2	1	1		устный опрос, реферат, контрольная, зачет
6	Тема 7. Организация дезинсекции на предприятиях общественного питания.	6	1	1		3	1	2		устный опрос, реферат, контрольная, зачет
7	Тема 8. Роль грызунов в жизнедеятельности человека. Биология синантропных грызунов и их эпидемиологическое значение.	6	2	2		5	1	4		устный опрос, реферат, контрольная, зачет
8	Тема 9. Дератизация на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Методы и средства борьбы с грызунами.	6	2	2		5	1	4		устный опрос, реферат, контрольная, зачет
	Раздел 2. Практические занятия									
1	Занятие 1. Основные законодательные акты и инструктивные документы, регламентирующие санитарные мероприятия на предприятиях общественного питания.	6	2		2					устный опрос, реферат, контрольная, круглый стол, зачет
2	Занятие 2. Дезинфицирующие средства для обеззараживания объектов предприятий общественного питания и пищевой промышленности	6	2		2					устный опрос, реферат, контрольная, зачет
3	Занятие 3. Расчет потребности в дезинфицирующих средствах на предприятиях общественного питания	6	2		2	2	2			устный опрос, реферат, контрольная, зачет
4	Занятие 4. Бактериологический контроль качества проведенной дезинфекции, составление отчетной	6	2		2	2	2			устный опрос, реферат, контрольная, зачет

	документации									
5	Занятие 5. Определение активного хлора в хлорных препаратах. Приготовление дезинфицирующих растворов из хлорных препаратов	6	2		2		2	2		устный опрос, реферат, контрольная, зачет
6	Занятие 6. Приготовление дезинфицирующих растворов из щелочных препаратов	6	2		2		2	2		устный опрос, реферат, контрольная, зачет
7	Занятие 7. Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при санитарных мероприятиях. Меры первой помощи при отравлениях.	6	2		2					устный опрос, реферат, контрольная, круглый стол, зачет
8	Занятие 8. Характеристика основных групп инсектицидов, химический состав и степень токсичности. Формы применения инсектицидов	6	2		2		2	2		устный опрос, реферат, контрольная, зачет
9	Занятие 9. Отдельные виды членистоногих и борьба с ними	6	2		2		2	2		устный опрос, реферат, контрольная, зачет
10	Занятие 10. Организация, проведения и контроль эффективности дератизационных работ на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности	6	2		2		2	2		устный опрос, реферат, контрольная, зачет
	Зачет									Вопросы к зачету
	Всего по видам учебной работы		30	10	20	-	42	22	20	-

	предприятиях общественного питания.	6	1		1			2	1	1		реферат, зачет
5	Тема 5. Членистоногие и их эпидемиологическая значимость.	6	1		1			2	1	1		устный опрос, реферат, зачет
6	Тема 6. Членистоногие вредители продовольственных запасов и непродовольственного сырья	6						2	1	1		устный опрос, реферат, зачет
7	Тема 7. Организация дезинсекции на предприятиях общественного питания.	6						6	2	4		устный опрос, реферат, зачет
8	Тема 8. Роль грызунов в жизнедеятельности человека. Биология синантропных грызунов и их эпидемиологическое значение.	6	1		1			5	1	4		устный опрос, реферат, зачет
9	Тема 9. Дератизация на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Методы и средства борьбы с грызунами.	6						3	1	2		устный опрос, реферат, зачет
	Раздел 2. Практические занятия											
1	Занятие 1. Основные законодательные акты и инструктивные документы, регламентирующие санитарные мероприятия на предприятиях общественного питания.	6	1		1			2	2			входной контроль, устный опрос, реферат, зачет
2	Занятие 2. Дезинфицирующие средства для обеззараживания объектов предприятий общественного питания и пищевой промышленности	6	2		2			2	2			устный опрос, реферат, зачет
3	Занятие 3. Расчет потребности в дезинфицирующих средствах на предприятиях общественного питания	6						2	2			устный опрос, реферат, зачет
4	Занятие 4. Бактериологический контроль качества проведенной дезинфекции, составление отчетной	6	2		2			2	2			устный опрос, реферат, зачет

	документации										
5	Занятие 5. Определение активного хлора в хлорных препаратах.	6					2	2			устный опрос, реферат, зачет
	Приготовление дезинфицирующих растворов из хлорных препаратов										
6	Занятие 6. Приготовление дезинфицирующих растворов из щелочных препаратов	6					2	2			устный опрос, реферат, зачет
7	Занятие 7. Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при санитарных мероприятиях. Меры первой помощи при отравлениях.	6	1		1		2	2			устный опрос, реферат, круглый тол, зачет
8	Занятие 8. Характеристика основных групп инсектицидов, химический состав и степень токсичности. Формы применения инсектицидов	6	2		2		2	2			устный опрос, реферат, зачет
9	Занятие 9. Отдельные виды членистоногих и борьба с ними	6	1		1		2	2			устный опрос, реферат, зачет
10	Занятие 10. Организация, проведения и контроль эффективности дератизационных работ на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности	6	1		1		1,85	1,85			устный опрос, реферат, зачет
	Зачет		0,15	0,15			4			4	Вопросы к зачету
	Всего по видам учебной работы		16,15	0,15	6	10	-	55,85	31,85	20	4

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Теоретический курс

Тема 1. Введение в предмет. Понятие о дезинфекции, дезинсекции и дератизации. 1. Факторы передачи инфекции. 2. Понятие о дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

Тема 2. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы. 1. Физические факторы. 2. Химические факторы. 3. Биологические факторы.

Тема 3. Основы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности.

1. Санитарно-показательные микроорганизмы. 2. Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль. 3. Контроль пищевых продуктов. 4. Контроль воды. 5. Контроль воздуха производственных помещений. 6. Контроль оборудования, инвентаря, тары. 7. Контроль чистоты рук и одежды персонала.

Тема 4. Дезинфекция на предприятиях общественного питания 1. Понятие и цель дезинфекции. 2. Методы и средства дезинфекции. 3. Общие требования к проведению дезинфекционных мероприятий. 4. Требования к дезинфицирующим средствам и способы дезинфекции. 5. Мытьё и обеззараживание посуды, оборудования и инвентаря. 6. Контроль качества дезинфекции.

Тема 5. Членистоногие и их эпидемиологическая значимость. 1. Специфические и механические переносчики инфекции. 2. Основные представители членистоногих имеющие эпидемиологическую значимость.

Тема 6. Организация дезинсекции на предприятиях общественного питания. 1. Общие вопросы дезинсекции. 2. Методы дезинсекции. 3. Устойчивость членистоногих к инсектицидам. 4. Методы и средства защиты от кровососущих членистоногих. 5. Отдельные виды членистоногих и борьба с ними.

Тема 6. Членистоногие вредители продовольственных запасов и непродовольственного сырья

1. Хозяйственное и медицинское значение клещей и насекомых. 2. Вредители мучных и растительных продуктов 3. Клещи и насекомые, встречающиеся в изделиях из шкур животных и пера птиц.

Тема 7. Роль грызунов в жизнедеятельности человека. Биология синантропных грызунов и их эпидемиологическое значение. 1. Эпидемиологическое значение грызунов. 2. Отдельные виды грызунов и борьба с ними.

Тема 8. Дератизация на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Методы и средства борьбы с грызунами.
1. Общие вопросы дератизации. 2. Истребительные методы борьбы с грызунами. 3. Бесприманочный способ использования ядов кишечного пути поступления. 4. Использование долгодействующих точек отравления.

Раздел 2. Практические занятия

Занятие 1. Основные законодательные акты и инструктивные документы, регламентирующие санитарные мероприятия на предприятиях общественного питания

Задания:

1. Изучить структуру и задачи Государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ.
2. Описать текущий санитарно-пищевой надзор.
3. Описать производственный санитарный контроль.
4. Изучить законы и нормативные документы в области санитарии.

Занятие 2. Дезинфицирующие средства для обеззараживания объектов предприятий общественного питания и пищевой промышленности.

Цель занятия. Ознакомить студентов с дезинфицирующими средствами для обеззараживания объектов предприятий общественного питания и пищевой промышленности.

Задания:

1. Ознакомиться с дезинфицирующими средствами применяемые на предприятиях общественного питания.
2. Изучить состав и назначение применяемых дезсредств.

Занятие 3. Расчет потребности в дезинфицирующих средствах на предприятиях общественного питания

Задания:

1. Ознакомиться с расчетом потребности в дезинфицирующих средствах для ежедневных и генеральных уборок.
2. Ознакомиться с расчетом потребности в дезинфицирующих средствах для обработки уборочного материала.
3. Ознакомиться с расчетом потребности в дезинфицирующих средствах для обработки санитарно-технического оборудования.
4. Ознакомиться с расчетом потребности в дезинфицирующих средствах для обработки посуды.
5. Изучить расчет потребности в мыле и кожных антисептиках для обработки рук персонала.

6. Рассчитать нормы расхода дезсредств на примере «Эком-25М».

Занятие 4. Бактериологический контроль качества проведенной дезинфекции, составление отчетной документации

Задания:

1. Ознакомить студентов с бактериологическим контролем качества проведенной дезинфекции и составлением отчетной документации.
2. Изучить цели санитарно-бактериологического контроля.
3. Что является объектами санитарно-бактериологического обследования.
4. Общий порядок проведения санитарно-бактериологических обследований.
5. Планирование санитарно-бактериологического контроля.
6. Отбор проб пищевых продуктов и смывов для санитарно-бактериологических исследований.
7. Методика исследования образцов отобранных продуктов и смывов. Оценка результатов.

Занятие 5. Определение активного хлора в хлорных препаратах. Приготовление дезинфицирующих растворов из хлорных препаратов

Задания:

1. Провести определение активного хлора в хлорных препаратах.
2. Приготовить дезинфицирующий раствор из хлорных препаратов.

Занятие 6. Приготовление дезинфицирующих растворов из щелочных препаратов

Задания:

1. Ознакомиться с приготовлением раствора кальцинированной соды.
2. Приготовить мыльно-содовый раствор.
3. Приготовить раствора препарата «Демп».
4. Приготовить раствор метасиликата натрия.
5. Приготовить раствора тринатрийфосфат.
6. Приготовить раствора каустической соды (едкого натра).

Занятие 7. Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при санитарных мероприятиях. Меры первой помощи при отравлениях дезинфицирующими средствами.

Задания:

1. Изучить основные требования работы с дезинфицирующими веществами.
2. Изучить меры первой помощи при случайном отравлении дезсредствами.

7. Изучить эпидемиологическое значение синантропных мух, тараканов, кровососущих мошек, слепней. Мероприятия по борьбе с мухами в очагах инфекций. Изучить профилактические и истребительные мероприятия.

Занятие 10. Организация, проведения и контроль эффективности дератизационных работ на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности

Задания:

1. Изучить объекты эпидемиологического значения
2. Изучить дератизационные средства.
3. Изучить контроль эффективности дератизационных работ.

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ДИСЦИПЛИНЫ

Занятия по дисциплине «Дезинфекция, дезинсекция и дератизация» проводятся по видам учебной работы - лекции, практические занятия, самостоятельная работа.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» реализация компетентного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

1. Лекции. Часть лекционных занятий проводится в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется).

2. Практические занятия проводятся в специальных аудиториях оборудованных специальным приборами, реактивами и наглядными пособиями. Занятия проводятся как в активной, так и в интерактивной форме.

3. Самостоятельная работа. Самостоятельная работа по дисциплине включает: самоподготовку к учебным занятиям по конспектам. По учебной литературе с помощью электронных ресурсов (контролируются конспекты и т.п.); оформление и подготовка рефератов (докладов); подготовка к текущему тестированию, коллоквиуму по разделам дисциплины (изучение учебных тем); подготовка к зачету.

Синхронное взаимодействие обучающегося с преподавателем может осуществляться с помощью чата созданного по дисциплине «Дезинфекция, дезинсекция и дератизация» <http://www.moodle.ugsha.ru/course/category.php?id=320> на платформе

«Moodle»

Чат предназначен для обсуждения учебного материала в онлайн режиме в течение времени, предназначенного для освоения дисциплины.

Интерактивные методы обучения:

- просмотр видеофильмов, сюжетов (как элемент проведения лекций и ПЗ); презентации с использованием доски, книг, видео, слайдов, компьютеров (как элемент проведения лекций и ПЗ, а также выступлений на различных научно-практических конференциях, круглых столов, мастер-классов);

- письменные изложения и сочинения (при проведении опросов);

- творческие задания студентам, участвующим в студенческих кружках (при подготовке к различным конференциям, выставкам);

- обсуждение докладов (с использованием презентации);

- использование общественных ресурсов (приглашаются специалисты, руководители, которые работают в данной отрасли).

**Программа проведения интерактивных занятий по дисциплине
«Дезинфекция, дезинсекция и дератизация» учебного плана**

№ п/п	Наименование темы	Интерактивные занятия, часы		
		Лекции, (очное/ очно- заочное/ заочное)	Практика (очное/ очно-заочное/ заочное)	
			доклады (рефераты),	круглый стол
1	Тема 1. Введение в предмет. Понятие о дезинфекции, дезинсекции и дератизации.	2 / 1 / 1		
2	Тема 5. Членистоногие и их эпидемиологическая значимость.	2 / 1 / 1		
3	Тема 8. Роль грызунов в жизнедеятельности человека. Биология синантропных грызунов и их эпидемиологическое значение.	2 / 2 / 1		
4	Занятие 1. Основные законодательные акты и инструктивные документы, регламентирующие санитарные мероприятия на предприятиях общественного питания.		1 / 1 / 1	1 / 1 / 1
5	Занятие 7. Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при санитарных мероприятиях. Меры первой помощи при отравлениях.		-	1 / 1 / 1
6	Занятие 8. Характеристика основных групп инсектицидов, химический состав и степень токсичности. Формы применения инсектицидов		1 / 1 / 1	-
7	Занятие 10. Организация, проведения и контроль эффективности дератизационных работ на предприятиях общественного питания и пищевой		1 / 1 / 1	-

Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение лиц относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в вузе предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания вуза и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации знаний, умений и навыков, обучающихся по дисциплине «Дезинфекция, дезинсекция и дератизация» разработан на основании Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

Фонд оценочных средств представлен в приложении рабочей программы и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности,

4. Сидорчук, А.А. Ветеринарная санитария: Учебное пособие / А.А. Сидорчук, В.Л. Крупальник, Н.И. Попов, А.А. Глушков, С.В. Васенко // – СПб: «Лань», 2011 – 368с. (50 экз.)
5. Ветеринарная санитария : учебное пособие / А.А. Сидорчук, В.Л. Крупальник, Н.И. Попов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1071-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103145>

Б) Дополнительная литература:

1. Сон, К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [Текст]: рекомендовано УМО вузов России по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлению 111900 — «Ветеринарно-санитарная экспертиза» / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Бесланеев. - 1-изд. - СПб. : Лань, 2013. - 416 с. (10 экз.)
2. Ветеринарная гигиена и санитария на животноводческих фермах и комплексах : учебное пособие / А.Ф. Кузнецов, В.Г. Тюрин, В.Г. Семенов [и др.] ; под общей редакцией А.Ф. Кузнецова. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 424 с. - ISBN 978-5-8114-3564-7. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/121474>

В) программное обеспечение и информационные справочные системы:

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Лекция	Операционная система: Calculate Linux Интернет браузер: Firefox Офисное приложение: LibreOffice Мультимедиа: SMplayer Графический редактор: gThumb	-	-	+
2	Практическое занятие	R-Keeper модуль RK 7; R-Keeper модуль Менеджер RK 7; Склад R-Keeper Store House V4; 1С: Предприятие8. Общепит	+		+

в) программное обеспечение и информационно-справочные и поисковые системы

(редакция 30.08.2019)

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Лекция	Операционная система: Calculate Linux Интернет браузер: Firefox Офисное приложение: LibreOffice Мультимедиа: SMplayer Графический редактор: gThumb	-	-	+
2	Тестирование	Программное обеспечение «Система тестирования INDIGO» Договор Д-54918 от 5 июня 2019г.	+	-	+
3	Практическое занятие	R-Keeper модуль RK 7; R-Keeper модуль Менеджер RK 7; Склад R-Keeper Store House V4; 1С: Предприятие 8. Общепит	+		+

Г) Периодическая печать

Наименование журнала	Год подписки (или выпуска)	Местонахождение
Известия высших учебных заведений. Пищевая технология	2014-2018	Читальный зал, Бульвар Новый Венец, 1
Кондитерское производство	2014-2017	Читальный зал, Бульвар Новый Венец, 1
Пищевая промышленность	2009-2011	Читальный зал, ул.Студенческая, д. 12а
	2001-2003, 2012-2017	Читальный зал, Бульвар Новый Венец, 1
Вестник Росреестра	2010-2015	Читальный зал, Бульвар Новый Венец, 1
Дезинфекция. Антисептика	2009- 2015	http://lib.ugsha.ru:2055/11645.html
Основы безопасности жизнедеятельности	2015-2017	Читальный зал, ул.Студенческая, д. 12а

Д) Интернет-ресурсы

1. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <https://minobrnauki.gov.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
2. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://www.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://window.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
5. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
6. Программный продукт «Трактир»: Публикации. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://traktir.ru/publications/>, свободный. - Загл. с экрана. – Яз. рус.
7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус. 3.
8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
9. Сайт кафедры микробиологии, вирусологии, эпизоотологии и ВСЭ, Ульяновский ГАУ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://microbiology73.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа	Адрес в сети Интернет
<p>Электронная библиотечная система IPRbooks Договор № 590/13 от 30.10.2013 г. Договор № 941/14 от 01.12.2014г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия IPRbooks+ коллекция издательства «Гиорд» Доступ предоставляется по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.12.2013 - 30.11.2014 01.12.2014 - 30.11.2015</p>	<p>http://www.iprbookshop.ru</p>
<p>Электронная библиотечная система издательства «Лань» Договор № 10/14от 28.03.2014г. Договор № 2 от 14.01.2015 г Полнотекстовая электронная библиотека. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.04.2014- 31.03.2015 01.04.2015- 31.03.2016</p>	<p>http://e.lanbook.com</p>
<p>Электронная библиотечная система "AgriLib" Лицензионный договор № ПДД 39/14 от 13.05.2014г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВПО РГАЗУ Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 13.05.2014 Пролонгация, пункт 7.1</p>	<p>http://ebs.rgazu.ru/</p>
<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013г. Договор № 18/14 от 18 апреля 2014 г. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 45 названий Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.01.2013- 31.12.2013 Архив до 31.12.2023 01.01.2014 - 31.12.2014 Архив до 31.12.2024</p>	<p>http://elibrary.ru</p>
<p>База данных Polpred.com Письмо №3330/7 от 01.08.2013 ООО «Полпред справочники» Полнотекстовый постоянно пополняемый. База данных Polpred.com обзор СМИ. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 01.09.2014 пролонгация</p>	<p>http://polpred.com</p>
<p>Справочно-правовая система «Гарант» Договор № 312/058/2007 от 12.02.2007г. о взаимном сотрудничестве. Федеральная государственная информационная система. Доступ с компьютеров читального зала НБ</p>	<p>Не ограничен</p>	<p>В интрасети</p>
<p>Научная электронная библиотека Science</p>		<p>https://elibrary.ru/</p>

<p>index Лицензионный договор Science index от 24 апреля 2014 №7419/2014 Лицензионный договор Science index от 06 мая 2015 №7419/2015 Локальная сеть университета</p>	<p>24.04.2014 - 24.05.2015 06.05.2015 - 26.06.2016</p>	
<p>CrossRef Договор № CRNA-102-15 от 17 апреля 2015г. международная система библиографических ссылок. Доступ по логину и паролю</p>	<p>17.04.2015 - 31.12.2016</p>	<p>https://www.crossref.org/</p>
<p>Электронная библиотечная система Ульяновской ГСХА Свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ № ФС 77-45365 от 14 июня 2011 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Учебные пособия и учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в вузе. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	<p>бессрочный</p>	<p>http://lib.ugsha.ru</p>

Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки (редакция от 24.05.2016)

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа	Адрес в сети Интернет
<p>Электронная библиотечная система IPRbooks Договор № 1485/15 от 30.11.2015 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия IPRbooks+ коллекция издательства «Гиорд» Доступ предоставляется по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.12.2015 -30.11.2016</p>	<p>http://www.iprbookshop.ru.</p>
<p>Электронная библиотечная система издательства «Лань» Договор № 2 от 27.01.2015г. Договор № 30 от 01.04.2016г Полнотекстовая электронная библиотека. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.04.2015-31.03.2016 01.04.2016-31.03.2017</p>	<p>http://e.lanbook.com</p>
<p>Электронная библиотечная система "AgriLib" Лицензионный договор № ПДД 39/14 от 13.05.2014г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВПО РГАЗУ. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину и паролю без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 13.05.2014 г. Пролонгация, пункт 7.1</p>	<p>http://ebs.rgazu.ru/</p>
<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013 Договор № 18/14 от 18 апреля 2014 г. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 45 названий. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.01.13-31.12.13 Архив до 31.12.23 01.01.14 - 31.12.14 Архив до 31.12.24</p>	<p>http://elibrary.ru</p>
<p>База данных Polpred.com Письмо №3330/7 от 01.08.2013 г. ООО «Полпред справочники» Полнотекстовый постоянно пополняемый. База данных Polpred.com обзор СМИ. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 01.09.2014 пролонгация</p>	<p>http://polpred.com</p>
<p>Справочно-правовая система «Гарант» Договор № 312/058/2007 от 12.02.2007г. о взаимном сотрудничестве. Федеральная государственная информационная система Доступ с компьютеров читального зала НБ</p>	<p>Не ограничен</p>	<p>В интрасети</p>
<p>Национальная электронная библиотека (НЭБ) Договор 101/НЭБ/1029 от 28.10.2015 федеральная государственная информационная</p>	<p>Не ограничен</p>	<p>http://нэб.рф</p>

система		
Научная электронная библиотека Science index Лицензионный договор Science index от 06 мая 2015 №7419/2015г. Локальная сеть университета	06.05.2015-26.06.2016	https://elibrary.ru/
CrossRef Приложение №2 от 10 февраля 2016 к Договору № CRNA-102-15 от 17 апреля 2015г. Международная система библиографических ссылок. Доступ по логину и паролю	10.02.2016-31.12.2016	https://www.crossref.org/
Электронная библиотечная система Ульяновской ГСХА Свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ № ФС 77-45365 от 14 июня 2011 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Учебные пособия и учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в вузе. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей	бессрочный	http://lib.ugsha.ru

Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки (редакция от 27.06.2017г.)

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа	Адрес в сети Интернет
<p>Электронная библиотечная система IPRbooks Договор № 1485/15 от 30.11.2015 г. Договор 2419/16 от 22.11.2016г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия IPRbooks+ коллекция издательства «Гиорд» Доступ предоставляется по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezпроху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.12.2015 - 30.11.2016 01.12.2016 - 30.11.2017</p>	<p>http://www.iprbookshop.ru.</p>
<p>Электронная библиотечная система издательства «Лань» Договор №137 от 27.10.2016г. Договор 16 от 21.03.2017 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezпроху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.12.2016 - 30.11.2017 01.04.2017- 31.03.2018.</p>	<p>http://e.lanbook.com</p>
<p>Электронная библиотечная система "AgriLib" Лицензионный договор № ПДД 39/14 от 13.05.2014г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВПО РГАЗУ Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 13.05.2014 Пролонгация, пункт 7.1</p>	<p>http://ebs.rgazu.ru/</p>
<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013 Договор № 18/14 от 18 апреля 2014 г. Договор № SU-06-13/2016 от 13.12.2016. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 45 названий Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezпроху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.01.2013- 31.12.2013 Архив до 31.12.2023 01.01.2014 - 31.12.2014 Архив до 31.12.2024 01.01.2017 - 31.12.2017 Архив до 31.12.2027</p>	<p>http://elibrary.ru</p>
<p>База данных Polpred.com Письмо №3330/7 от 01.08.2013 г. ООО «Полпред справочники» Полнотекстовый постоянно пополняемый. База данных Polpred.com обзор СМИ. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezпроху без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 01.09.2014 г. пролонгация</p>	<p>http://polpred.com</p>
<p>Справочно-правовая система «Гарант» Договор № 312/058/2007 от 12.02.2007г. о</p>	<p>Не ограничен</p>	<p>В интрасети</p>

взаимном сотрудничестве. Федеральная государственная информационная система Доступ с компьютеров читального зала НБ		
Национальная электронная библиотека (НЭБ) Договор 101/НЭБ/1029 от 28.10.2015 федеральная государственная информационная система	Не ограничен	http://нэб.рф
Научная электронная библиотека Science index Лицензионный договор Science index от 17 мая 2017 №7419/2017 Локальная сеть университета	17.05.2017- 20.06.2018	https://elibrary.ru/
Национальная подписка WoS Сублицензионный договор от 01 апреля 2017 № WoS/1225 Локальная сеть университета	01.04.2017- 31.12.2017	http://webofscience.com
CrossRef Договор № CRNA-499-17 от 30 января 2017 международная система библиографических ссылок. Доступ по логину и паролю	30.01.2017- 31.12.2017 Пролонгация	https://www.crossref.org/
Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ Свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ № ФС 77-69434 от 14 апреля 2017 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в вуза Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей	бессрочный	http://lib.ugsha.ru

Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки (редакция от 15.05.2018г.)

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа	Адрес в сети Интернет
<p>Электронная библиотечная система IPRbooks Договор 3325/17 от 17.11.2017 г. Договор 3326/17 от 17.11.2017 Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия IPRbooks, коллекция изд. «Квадро», коллекция Дашков и К.</p>	<p>01.12.2017-30.11.2018 01.12.2017-30.11.2018</p>	<p>http://www.iprbookshop.ru.</p>
<p>Электронная библиотечная система издательства «Лань» Договор б/н от 30.11.2017 г. Коллекция «Технологии пищевых производств – Издательство «Гиорд» ЭБС «Лань». Договор 48/18 от 12.03.2018 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство» Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.12.2017-0.11.2018 01.04.2018 - 1.03.2019</p>	<p>http://e.lanbook.com</p>
<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013 Договор № 18/14 от 18 апреля 2014г. Договор № SU-06-13/2016 от 13.12.2016. Договор № SU-27-11/2017 от 27.11.2017 г. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.01.2013-31.12.2013 Архив до 31.12.2023 01.01.2014-31.12.2014 Архив до 31.12.2024 01.01.2017-31.12.2017 Архив до 31.12.2027 01.01.2018-31.12.2018 Архив до 31.12.2028</p>	<p>http://elibrary.ru</p>
<p>Электронная библиотечная система "AgriLib" Лицензионный договор № ПДД 39/14 от 13.05.2014г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВПО РГАЗУ. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 13.05.2014 - с пролонгацией, пункт 7.1</p>	<p>http://ebs.rgazu.ru/</p>
<p>База данных Polpred.com Письмо №3330/7 от 01.08.2013 г. ООО «Полпред справочники» Полнотекстовый постоянно пополняемый. База данных Polpred.com обзор СМИ. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 01.09.2014 Пролонгация</p>	<p>http://polpred.com</p>
<p>Справочно-правовая система «Гарант» Договор № 312/058/2007 от 12.02.2007г. о взаимном сотрудничестве. Дополнительное соглашение от 04.12.2017г. федеральная государственная информационная система.</p>	<p>Не ограничен</p>	<p>В интрасети</p>

в) Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки

(редакция от 12.05.2020)

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа	Адрес в сети Интернет
<p>Электронная библиотечная система IPRbooks Договор 5881/19 от 12.11.2019 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция Инфра – инженерия, коллекция СПО Доступ предоставляется по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.12.2019 – 30.11.2020</p>	<p>http://www.iprbookshop.ru</p>
<p>Электронная библиотечная система издательства «Лань» Договор 248/19 от 11.11.2019 г. Коллекция «Технологии пищевых производств – Издательство «Гиорд» ЭБС «Лань». Договор № 305/20 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера, составляющим базу данных ЭБС «Лань» Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство» Договор № СЭБ НВ-170 от 24 декабря 2019 г. "Сетевая электронная библиотека аграрных вузов" Доступ предоставляется по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.12.2019 - 30.11.2020</p> <p>01.04.2020 – 31.03.2021</p> <p>24.12.2019 - 31.12.2022</p>	<p>http://e.lanbook.com</p>
<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013 Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Договор № 18/14 от 18 апреля 2014г. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Договор № SU-06-13/2016 от 13.12.2016. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Договор № SU-27-11/2017 от 27.11.2017 г. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.01.13-31.12.13 Архив до 31.12. 23</p> <p>01.01.14 - 31.12.14 Архив до 31.12.24</p> <p>01.01.17 - 31.12.17 Архив до 31.12.27</p> <p>01.01.18- 31.12.18 Архив до 31.12.28</p>	<p>http://elibrary.ru</p>

<p>Электронная библиотечная система "AgriLib" Лицензионный договор № 7 от 02.02.2019 г. http://ebs.rgazu.ru/ Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВО РГАЗУ. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 02.02.2019 г. с пролонгацией. Пункт 7.1</p>	<p>http://ebs.rgazu.ru/</p>
<p>База данных Polpred.com Соглашение от 28.10.2019 г. http://polpred.com Полнотекстовый постоянно пополняемый. База данных Polpred.com обзор СМИ. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezпроху без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 28.10.2019г. Пролонгация</p>	<p>http://polpred.com</p>
<p>Справочно-правовая система «Гарант» Договор № 312/058/2007 от 12.02.2007г. о взаимном сотрудничестве. Дополнительное соглашение от 04.12.2017г. Доступ с компьютеров читального зала НБ</p>	<p>Не ограничен</p>	<p>В интрасети</p>
<p>Национальная электронная библиотека (НЭБ) Договор 101/НЭБ/1029-п от 10.06.2019 о предоставлении доступа к НЭБ федеральная государственная информационная система Доступ с компьютеров библиотеки</p>	<p>Бессрочный</p>	<p>http://нэб.рф</p>
<p>Научная электронная библиотека Science index Лицензионный договор Science index от 18 июня 2019 №7419/2019 Локальная сеть университета</p>	<p>18.06.2019- 05.07.2020</p>	<p>https://elibrary.ru/</p>
<p>CrossRef Договор от 14.01.2020 №CRNA-1932-19 Международная система библиографических ссылок Доступ по логину и паролю</p>	<p>01.01.2020- 31.12.2020</p>	<p>https://www.crossref.org/</p>
<p>Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ Свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ № ФС 77-69434 от 14.04.2017 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Учебные пособия и учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в вузе. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	<p>Постоянно</p>	<p>http://lib.ugsha.ru</p>

Доступ с компьютеров читального зала НБ		
Национальная электронная библиотека (НЭБ) Договор №101/НЭБ/1029 от 28.10.2015 федеральная государственная информационная система Доступ с компьютеров библиотеки	Не ограничен	http://нэб.рф
Научная электронная библиотека Science index Лицензионный договор Science index от 17 мая 2017 №7419/2017 Локальная сеть университета	17.05.2017- 20.06.2018	https://elibrary.ru/
Национальная подписка WoS Сублицензионный договор от 02 апреля 2018 №WoS/1106 Локальная сеть университета	02.04.2018- 05.07.2019	http://webofscience.com
Национальная подписка Scopus Сублицензионный договор от 10 мая 2018 №Scopus/1106 Локальная сеть университета	10.05.2018- 31.12.2018	https://www.scopus.com
CrossRef Договор № CRNA-499-17 от 30 января 2017 международная система библиографических ссылок. Доступ по логину и паролю	30.01.2017- 31.12.2017 Пролонгация	https://www.crossref.org/
Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ Свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ № ФС 77-69434 от 14 апреля 2017 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Учебные пособия и учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в вузе. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей	Бессрочный	http://lib.ugsha.ru

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины Перечень учебных аудиторий кафедры:

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным
--	--

наглядных	планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 1 «Лекционная аудитория»</p> <p>Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 66 мест, Комплект наглядных пособий по экономическим дисциплинам.</p> <p>Мультимедийное оборудование: Интерактивная доска SCREEN MEDIA I-82SA-1шт; Монитор – Samsung-1шт; Проектор BENQ MX-1шт; Системный блок «Formoza» - 1 шт. Сейф-1 шт., Операционная система: Calculate Linux; Интернет браузер: Firebox; офисное предложение: LibreOffice; мультимедиа: SMplayer; графический редактор: gThumb.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № б/н УПЦ УПЦ.</p> <p>Машины и оборудование Терморегулятор, 2 160,00 3 - - Трансформатор Участок по переработке с/х продукции Устройство спирально-винтовое для перемещения сыпучих материалов в АПК Машина для прошивки мешков Установка по мойке зерна Весы электронные ВСП150/20, насосы для молока и мо-лочных продуктов, Темати-ческие фильмы, электрон-ные презентации на мультимедийной установке Машина тестомесильная Макаронная линия «Итили-ца» Установка для мойки зерна Просеиватель вертикальный центр. П2-П Шкаф для выпекания хлеба 16 шт. МониторLG Ноутбук Установка для титрования УТ-1 Влагомер для зерна и муки Wili-55 Влагомер зерна и муки Подковообразный магнит Альбом вредителей хлеб-ных запасов; Альбом дефектов хлебных изделий; Дифионоскоп;</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

<p>Набор полиамидных сит для определения крупности муки; Очистители для сит; Прибор Журавлева; Проектор, Экран настенный весы эл. ВСП 150/20, Сельскохозяйственная техника для обработки почвы и посева: Культиватор для сплошной обработки почвы КПС-3,6 Плуг ПН-4-35 Сеялка зерновая узкорядная СЗУ-3.8 Головка гомогенизатора , Пластина пастеризационной установки Барaban сепаратора, Насос мембранный, Сепаратор в разрезе Заквасочники, ванны нержавеющей маслобойка</p>	
<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал библиотеки) Компьютеры: Intel(R) Celeron(R) CPU 1.70GHz / ОЗУ 384Mb - 4 шт. с выходом в сеть Интернет, столы и стулья на 80 посадочных мест. Договор № 44614/ULK4 от 20.12.2013 г. MS Office 2003 г.к. 7 от 16.03.2007 Архиватор 7-zip.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 10а Мебель для хранения. Съёмное и вспомогательное оборудование, находящееся на хранении и обслуживании.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (компьютерной техники) № 32а Стеллаж-1 шт., полка 1 шт., стол-8 шт., ноутбук Samsung NP300 E5C - 1 шт., Операционная система: Calculate Linux офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOffice Writer), Электронная таблица (LibreOffice Calc), Презентация (LibreOffice Impress), Редактор рисунков (LibreOffice Draw), Базы данных (LibreOffice Base)) Архиватор 7-zip Персональные компьютеры процессор Intel(R) Pentium (R) CPU 3GHz / ОЗУ 1,49Gb – 6 шт. Операционная система: Calculate Linux офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOffice Writer), Электронная таблица (LibreOffice Calc), Презентация (LibreOffice Impress), Редактор рисунков (LibreOffice Draw), Базы данных (LibreOffice Base))</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования предусматривается выделение в учебных планах времени, отводимого на самостоятельную (внеаудиторную) работу студентов. Главное в ее правильной организации - планирование, задаваемое тематическими планами и последовательностью изучения дисциплины.

Краткие рекомендации по видам самостоятельной работы, которые могут быть использованы при изучении данной дисциплины:

- работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций, учебной литературы, монографий, научной периодики;
- поиск (подбор) и обзор литературы и электронных источников информации по индивидуально заданной проблеме курса;
- выполнение домашнего задания или домашней контрольной работы, предусматривающих решение задач,
- выполнение задания выдаваемых на практических занятиях;
- изучение материала, вынесенного на самостоятельную проработку;
- подготовка к лабораторным занятиям;
- подготовка к контрольной работе и коллоквиуму;
- написание реферата по заданной проблеме.
- подготовка к зачету;

Самостоятельная работа студентов складывается из самостоятельной работы в учебное время и во внеурочное время, с использованием ресурсов вуза либо интернет ресурса.

Формы самостоятельной работы студентов в учебное время

1. *Работа на лекции.* Составление или слежение за планом чтения лекции, проработка конспекта лекции, дополнение конспекта рекомендованной литературой. В лекциях – вопросы для самостоятельной работы студентов, указания на источник ответа в литературе. В ходе лекции возможны так называемые «**вкрапления**» – **выступления**, сообщения студентов по отдельным вопросам плана. **Опережающие задания** для самостоятельного изучения фрагментов будущих тем занятий, лекций (в статьях, учебниках и др.). Важнейшим средством активизации стремления к самостоятельной деятельности являются активные технологии обучения. В этом плане эффективной формой обучения являются **проблемные** лекции. Основная задача лектора в этом случае – не столько передать информацию, сколько приобщить

слушателей к объективным противоречиям развития научного знания и способам их разрешения. Функция студента – не только переработать информацию, но и активно включиться в открытие неизвестного для себя знания.

2. *Работа на лабораторных (практических) занятиях*, в ходе которого происходит формирование практического опыта совместного участия в обсуждении и разрешении теоретических и практических проблем. Студент практически выполняет поставленные задания, решает ситуационные задачи, учится выражать свои мысли в докладах и выступлениях.

Формы самостоятельной работы студентов во вне учебного времени

1. Конспектирование. Существуют два разных способа конспектирования – непосредственное и опосредованное.

Непосредственное конспектирование – это запись в сокращенном виде сути информации по мере ее изложения. При записи лекций или по ходу практического занятия этот способ оказывается единственно возможным, так как и то и другое разворачивается у вас на глазах и больше не повторится; вы не имеете возможности ни забежать в конец лекции, ни по несколько раз «переслушивать» ее.

Опосредованное конспектирование начинают лишь после прочтения (желательно – перечитывания) всего текста до конца, после того, как будет понятен общий смысл текста и его внутренние содержательно-логические взаимосвязи. Сам же конспект необходимо вести не в порядке его изложения, а в последовательности этих взаимосвязей: они часто не совпадают, а уяснить суть дела можно только в его логической, а не риторической последовательности. Естественно, логическую последовательность содержания можно понять, лишь дочитав текст до конца и осознав в целом его содержание.

Опосредованное конспектирование возможно применять и на лекции, если перед началом лекции преподаватель будет раздавать студентам схему лекции (табличка, краткий конспект в виде основных понятий, алгоритмы и т. д.).

2. Подготовка к лабораторным (практическим) занятиям студент в соответствии с целью лабораторной работы, должен предварительно изучить теоретический материал по данной работе, путем изучения лекционных конспектов, рекомендуемой литературы, документации (инструкций, методических разработок и т.п.) и других источников, что обеспечит понимание выполняемой работы.

3. Реферирование литературы.

Реферирование отражает, идентифицирует не содержание соответствующего произведения (документа, издания) вообще, а лишь **новое, ценное и полезное содержание** (приращение науки, знания).

4. Реферат, контрольная работа.

Реферат – краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания научного труда или трудов, обзор литературы по теме. Это самостоятельная научно-исследовательская работа студента, в которой раскрывается суть исследуемой проблемы. Изложение материала носит проблемно- тематический характер, показываются различные точки зрения, а также собственные взгляды на проблему. Содержание реферата должно быть логичным. Объём реферата, как правило, от 5 до 15 машинописных страниц. Темы реферата разрабатывает преподаватель, ведущий данную дисциплину. Перед началом работы над рефератом следует наметить план и подобрать литературу. Прежде всего, следует пользоваться литературой, рекомендованной учебной программой, а затем расширить список источников, включая и использование специальных журналов, где имеется новейшая научная информация.

Контрольная работа – одна из форм проверки и оценки усвоенных знаний, получения информации о характере познавательной деятельности, уровня самостоятельности и активности студентов в учебном процессе, эффективности методов, форм и способов учебной деятельности.

Отличительной чертой письменной контрольной работы является большая степень объективности по сравнению с устным опросом.

Для письменных контрольных работ важно, чтобы система заданий предусматривала как выявление знаний по определенной теме (разделу), так и понимание сущности изучаемых предметов и явлений, их закономерностей, умение самостоятельно делать выводы и обобщения, творчески использовать знания и умения.

При выполнении таких контрольных работ следует использовать предложенную основную литературу и подбирать дополнительные источники.

Ответы на вопросы должны быть конкретны, логичны, соответствовать теме, содержать выводы, обобщения и показывать собственное отношение к проблеме, где это уместно.

Рабочая программа составлена с учетом ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденный приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 N 1332, степень «прикладной бакалавриат»; профессионального стандарта «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. N 610н (трудовая функция - Организация и координация процессов основного производства организации питания D/02.6); профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 №28/н, (B/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания, B/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами).


Автор к.т.н., доцент  И.И. Шигапов

Рецензент: к.т.н., доцент  Т.П. Лобачева

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры ТПП и ЭП АПК «15» декабря 2015 г., протокол № 4.

Зав. Кафедрой к.т.н., доцент  И.И. Шигапов



Программа одобрена на заседании методического совета протокол №5 от 22.12.2015 г.

Председатель методического совета к.т.н., доцент  И.И. Шигапов







Заведующая библиотекой

 М.В. Наумова






**Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
«Дезинфекция, дезинсекция и дератизация» по направлению подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания (прикладной бакалавр)
2015 – 2016 уч. год**

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методического совета
1	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины б) дополнительная литература в) программное обеспечение и информационные справочные системы: электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО «прикладной бакалавр» направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»	24.05.2016, № 9  Шигапов И.И.	24.05.2016, № 10  Шигапов И.И.

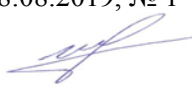
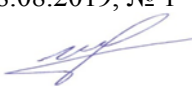
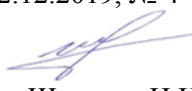
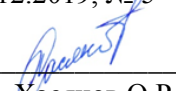
**Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
«Дезинфекция, дезинсекция и дератизация» по направлению подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания (прикладной бакалавр)
2016 – 2017 уч. Год**

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методического совета
1	Образовательные технологии	Дополнено ОПОП ВО разделом: Особенности освоения ОПОП ВО инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.	12.05.2017, № 10  Шигапов И.И.	15.05.2017, № 10  Шигапов И.И.
2	Титульный лист, далее по тексту рабочей программы и приложения	Внесены изменения в структурные компоненты ОПОП ВО в соответствии с приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 25.04.2017г. № 197 «О переименовании Технологического института-филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия имени П. А. Столыпина» в Технологический институт-филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Ульяновский государственный аграрный университет имени П. А. Столыпина» (Технологический институт-филиал ФГБОУВО Ульяновский ГАУ)	23.06.2017, № 11  Шигапов И.И.	23.06.2017, № 11  Шигапов И.И.
3	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины б) дополнительная литература в) программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки г) периодическая печать	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	27.06.2017, № 12  Шигапов И.И.	27.06.2017, № 12  Шигапов И.И.

**Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
«Дезинфекция, дезинсекция и дератизация» по направлению подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания (прикладной бакалавр)
2017 – 2018 уч. год**

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	Структура и содержание дисциплины	Внесены изменения в структурные компоненты ОПОП ВО в соответствии с вступлением в действие 01.09.2017г. приказа Минобрнауки России от 05.04.2017г. №301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (зарегистрирован Минюстом России 14.07.2017г.). (Контактная работа)	28.08.2017, № 1  Шигапов И.И.	28.08.2017, № 1  Шигапов И.И.
2.	По тексту рабочей программы и приложения	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) основных профессиональных образовательных программ высшего образования в связи с переводом обучающихся экономического факультета Технологического института-филиала ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ в ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ и в целях проведения оптимизации структурных подразделений филиала с 01.02.2018 г. объединить: - кафедры «Экономические и естественнонаучные дисциплины» и «Экономика и управление» в кафедру «Социально-гуманитарные и экономические дисциплины»; - факультеты «Инженерно-технологический» и «Экономический» в факультет «Инженерно-экономический»	17.05.2018, № 9  Шигапов И.И.	17.05.2018, № 9  Шигапов И.И.
3	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины в) программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки г) периодическая печать	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО	11.05.2018, № 11  Шигапов И.И.	15.05.2018, № 10  Шигапов И.И.

**Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
«Дезинфекция, дезинсекция и дератизация» (прикладной бакалавриат),
2019– 2020**

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	9. Материально-техническое обеспечение дисциплины	Новая редакция таблицы в части программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	28.08.2019, № 1  Шигапов И.И.	28.08.2019, № 1  Шигапов И.И.
2	8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины в) Программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	02.12.2019, № 4  Шигапов И.И.	10.12.2019, № 5  Хасянов О.Р.

Автор к.т.н., доцент



И.И. Шигапов

Зав. Кафедрой к.т.н., доцент





И.И. Шигапов

Председатель методической комиссии к.т.н., доцент



И.И. Шигапов

Лист изменений и дополнений к рабочей программе
2019-2020 учебный год

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методического совета
1	8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины -электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО	08.05.2020 г., № 10  Шигапов И.И.	12.05.2020 г., № 10  Хасянов О.Р.