

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Никонова Елена Анатольевна

Наименование дисциплины: Б1.В.02 Санитария и гигиена перерабатывающих производств

Цель освоения дисциплины:

изучение студентами ветеринарно-санитарных требований на предприятиях мясной и молочной промышленности;

- изучение студентами санитарно-гигиенических требований при производстве мясных и молочных продуктов на перерабатывающих предприятиях;

- приобретение теоретических знаний и практических навыков в области санитарии и гигиены на предприятиях мясной и молочной промышленности.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-8 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-8.1 владеет методами и методиками контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;	<p><i>Знать:</i> основы гигиенических нормативных требований к факторам среды, к проектированию, благоустройству, содержанию предприятий, качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.</p> <p><i>Уметь:</i> пользоваться нормативными правовыми документами, регламентирующими вопросы охраны труда в сельском хозяйстве, санитарно-гигиенические нормы на производстве</p> <p><i>Владеть:</i> методами устранения проблем, нарушающих безопасность выполнения производственных процессов, профилактическими мероприятиями по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний</p>

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Источники и пути микробной контаминации продовольственного сырья и пищевых продуктов

Тема 2. Микробиологические критерии качества и безопасности пищевых продуктов. Принципы нормирования микробиологических показателей

Тема 3. Контроль санитарно- гигиенических требований в общей схеме производства

Тема 4. Ветеринарно- санитарные требования к цехам предубойного содержания, убоя скота и разделки туш

Тема 5. Санитарно- гигиенические требования при производстве колбасных изделий, консервов

Тема 6. Санитарно- микробиологический контроль производства мяса и мясопродуктов

Тема 7. Зачет

Тема 8. Санитарно- гигиенические требования при производстве молочных продуктов

3. Общая трудоемкость дисциплины: 23Е