

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор О.Ю. Ежова, доцент

Наименование дисциплины: Б1.В.06 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;
- доведение до будущего специалиста высшей квалификации из огромного и многообразного материала, составляющего содержание курса, самого необходимого.

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (ПК-5)	Этап 1 основы гигиенических нормативных требований к факторам среды, к проектированию, благоустройству, содержанию предприятий, качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Этап 2 новейшие научные данные в области безопасности продуктов питания, с методами гигиенических исследований, санитарно-бактериологического контроля и др.	Этап 1 использовать полученные задания для соблюдения санитарных правил на всех этапах производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции. Этап 2 практически оценивать качество полуфабрикатов, изделий из различного сырья.	Этап 1 основами санитарного законодательства, санитарных правил на перерабатывающих предприятиях. Этап 2 современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.
готовностью	Этап 1	Этап 1	Этап 1

<p>использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства (ПК-10)</p>	<p>меры обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности на перерабатывающих предприятиях и их продукции, в том числе в связи с внедрением новых технологических схем, рецептур пищевых добавок, нового оборудования, посуды и др.;</p> <p>Этап 2 наметить пути использования безотходных технологий с учетом современных экологических требований;</p> <p>обеспечить использование рациональных технологий переработки животноводческой продукции.</p>	<p>осуществлять отбор проб для физико-химического анализа;</p> <p>Этап 2 проводить физико-химический анализ готовой продукции.</p>	<p>опытом самостоятельного принятия решений по текущим и перспективным вопросам санитарии и гигиены на предприятиях мясной и молочной промышленности.</p> <p>Этап 2 приемами работы на технологическом оборудовании, используемом в отрасли.</p>
<p>способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-14)</p>	<p>Этап 1 причины и источники возникновения аварий, катастроф, стихийных бедствий, их последствия;</p> <p>Этап 2 методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</p>	<p>Этап 1 распознавать источники, причины аварий, катастроф, стихийных бедствий оценивать и предотвращать их развитие;</p> <p>Этап 2 выбирать методы защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</p>	<p>Этап 1 владение навыками исследования причин возникновения внештатных и чрезвычайных ситуаций, предотвращения их развитие;</p> <p>Этап 2 владение основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</p>

## **2. Содержание дисциплины:**

### **Раздел 1 Микробиологические основы на предприятиях мясной и молочной промышленности**

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

**Тема 2** Микробиологические критерии качества и безопасности пищевых продуктов

**Тема 3** Принципы нормирования микробиологических показателей

**Тема 4** Контроль санитарно-гигиенических требований в общей схеме производства

### **Раздел 2 Санитария и гигиена на предприятиях мясной и молочной промышленности**

**Тема 5** Ветеринарно-санитарные требования к цехам предубойного содержания, убоя скота и разделки туш

**Тема 6** Санитарно-гигиенические требования при производстве колбасных изделий, консервов

**Тема 7** Ветеринарно-санитарные требования к кожевенному и кишечному сырью

**Тема 8** Санитарно-микробиологический контроль производства мяса и мясопродуктов

**Тема 9** Санитарно-гигиенические требования при производстве молочных продуктов

## **3. Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ.**