

Б1.В.ДВ.01.02 Санитария и гигиена перерабатывающих производств

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 акад. час.)

Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – сформировать знания об общих принципах производственного контроля за соблюдением гигиены и санитарии на всех этапах переработки сырья и производства продуктов питания, а также всех объектов, задействованных в выпуске пищевых продуктов.

Задачи освоения дисциплины:

- знать санитарно-гигиенические требования обеспечивающие качество и безопасность выпускаемой продукции перерабатывающих производств;
- иметь представление о системе государственного, производственного и ведомственного надзора за переработкой продукции животноводства;
- знать правила личной и производственной гигиены профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений;
- участвовать в реализации соблюдения санитарно-гигиенических правил в перерабатывающем производстве.
- проведение самостоятельных научных исследований с использованием новейших методологий и анализ их результатов.

Краткое содержание дисциплины

Понятие гигиены и санитарии. Госнадзор и госконтроль в сфере гигиены и санитарии. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям перерабатывающей молочной промышленности. Санитарно-гигиенические требования при производстве молока и кисломолочных продуктов. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям перерабатывающей мясной и рыбной промышленности. Санитарно-гигиенические требования к производству и предприятиям мясной промышленности. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям рыбной промышленности. Профилактические мероприятия на предприятиях пищевых производств. Пищевые заболевания и профилактические мероприятия. Методы профилактики. Дезинфекция

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

- способность формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей (ПК-3).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- санитарно-гигиенические требования на перерабатывающих производствах; как проводить и анализировать мероприятия по охране населения от болезней, общих для человека и животных.

уметь:

- оценить санитарное состояние перерабатывающих предприятий в части соблюдения санитарных норм и правил; интерпретировать полученную информацию о возникновении инфекционных болезней, результаты диагностических исследований.

владеть:

- комплексными методами диагностики инфекционных болезней; навыками использования санитарных норм и правил в работе предприятий, методикой оценки инфекционного и потенциального риска здоровью, обусловленного содержанием в выпускаемой продукции различного рода загрязнителей.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции, практические занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: зачет.