

### **Б1.В.ДВ.01.01 Санитария и гигиена пищевых производств**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 акад. час.).

#### **Цель и задачи освоения дисциплины:**

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

Задачи освоения дисциплины:

- знание санитарно-гигиенических требований, обеспечивающих качество и безопасность выпускаемой пищевой продукции, системы государственного, производственного и ведомственного надзора за производством качественной пищевой продукции;
- применение правил личной и производственной гигиены, профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, гигиеническим требованиям к обеспечению качества и безопасности выпускаемой продукции;
- организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов ее переработки;
- организация производства сельскохозяйственной продукции, принятие управленческих решений в различных условиях хозяйствования.

#### **Краткое содержание дисциплины**

Понятие гигиены и санитарии. Госнадзор и госконтроль в сфере гигиены и санитарии. Гигиенические требования к качеству воды и источникам водоснабжения. Гигиена воздушной среды. Параметры микроклимата производственных помещений. Санитарно-гигиенические требования при производстве молока и кисломолочных продуктов. Методика оценки потенциального риска здоровью, обусловленного содержанием в молочных продуктах загрязнителей. Оценка санитарного состояния предприятия молочной промышленности. Санитарно-гигиенические требования к производству и предприятиям мясной промышленности. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям рыбной промышленности. Мясо, рыба и их продукты, как фактор передачи паразитарных заболеваний. Профилактические мероприятия на предприятиях пищевых производств. Методы профилактики. Дезинфекция. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов

#### **Выпускник должен обладать следующей компетенцией:**

- способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки (ПК-3).

#### **В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

##### **знать:**

- санитарно-гигиенические требования к качеству и безопасности при производстве пищевых продуктов.

##### **уметь:**

- оценить санитарное состояние предприятия пищевой промышленности в части соблюдения санитарных норм и правил качества и безопасности продукции.

##### **владеть:**

- навыками использования санитарных норм и правил в работе предприятий пищевых производств;
- методикой оценки инфекционного и потенциального риска здоровью, обусловленного содержанием в продуктах питания различного рода загрязнителей.

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

**Форма итогового контроля:** экзамен.

### **Б1.В.ДВ.01.02 Ветеринарно-санитарная контроль при утилизации отходов**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 акад. час).

### **Цель и задача освоения дисциплины**

Цель освоения дисциплины – сформировать у студентов знания об общих принципах сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов для организаций занимающихся производством, транспортировкой, заготовкой переработкой продуктов и сырья животного происхождения.

- правила доставки биологических отходов для переработки или захоронения;
- утилизация путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах) в соответствии с действующими правилами, или обеззараживания в биотермических ямах;
- контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий;
- организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов ее переработки;
- организация производства сельскохозяйственной продукции, принятие управленческих решений в различных условиях хозяйствования.

### **Краткое содержание дисциплины**

Виды отходов животноводства. Основные правовые документы, регламентирующие отношение субъектов хозяйственной деятельности в области недопущения загрязнения окружающей среды. Методы утилизации и вторичного использования отходов животноводства.

### **Выпускник должен обладать следующей компетенцией:**

- способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки (ПК-3).

### **В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

#### **знать:**

- законодательные и нормативные документы, регулирующие деятельность в области государственного ветеринарного надзора.

#### **уметь:**

- организовывать и проводить государственный ветеринарный надзор на территориях РФ в области обращения с отходами.

#### **владеть:**

- методами организации государственного ветеринарного надзора в области обращения с отходами и отчетности об отходах.

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

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.