

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Санитария и гигиена пищевых производств»

образовательной программы высшего образования –
программы бакалавриата

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной про-
дукции

Направленность:

Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Трудоемкость дисциплины: 4 ЗЕ (144 академических часа)

Семестр: 6 (очная форма обучения), 6 (заочная форма обучения)

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Содержание дисциплины

Понятие гигиены и санитарии. Госнадзор и госконтроль в сфере гигие-
ны и санитарии. Гигиенические требования к качеству воды и источникам
водоснабжения. Гигиена воздушной среды. Параметры микроклимата про-
изводственных помещений. Санитарно-гигиенические требования при про-
изводстве молока и кисломолочных продуктов. Методика оценки потенци-
ального риска здоровью, обусловленного содержанием в молочных продук-
тах загрязнителей. Оценка санитарного состояния предприятия молочной
промышленности. Санитарно-гигиенические требования к производству и
предприятиям мясной промышленности. Санитарно-гигиенические требова-
ния к предприятиям рыбной промышленности. Мясо, рыба и их продукты,
как фактор передачи паразитарных заболеваний. Профилактические меро-
приятия на предприятиях пищевых производств. Методы профилактики.
Дезинфекция. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.