

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.