

## Б1.В.ДВ.12.1 Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях

### 1. Цели и задачи дисциплины

**Целью дисциплины** является - формирование у обучающихся системы знаний, умений и навыков, направленных на использование в практической деятельности санитарно-гигиенических требований, предъявляемые к перерабатывающим предприятиям; к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

**Задачами дисциплины** являются:

- ознакомить студентов с теоретическими основами санитарного законодательства и практической деятельностью санитарно-эпидемиологического надзора;
- выработка понимания важности необходимости соблюдения санитарно-гигиенических норм и требований на перерабатывающих предприятиях;
- сформировать практические подходы к анализу и оценке санитарно-гигиенического состояния производства (от приемки сырья до реализации готовой продукции) на перерабатывающих предприятиях;
- освоение санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства перерабатывающих предприятий.

### 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-6	готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки	<b>Знать:</b> санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к перерабатывающим предприятиям. <b>Уметь:</b> пользоваться нормативными документами для разработки гигиенических рекомендаций, касающихся организации и контроля санитарного состояния перерабатывающих предприятий. <b>Владеть:</b> навыками работы с нормативно-правовой документацией, санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности.
ПК-20	способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки	<b>Знать:</b> требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; организационные и правовые основы санитарного законодательства и структуру Санитарно-эпидемиологической службы России. <b>Уметь:</b> проводить гигиеническую

	сельскохозяйственной продукции	экспертизу и оценку проектов предприятий, условий труда персонала. <b>Владеть:</b> навыками применения методов контроля основных параметров санитарно-гигиенической оценки проектируемых и действующих предприятий.
--	--------------------------------	--

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях» входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока Б1. – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

### 4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение в курс санитарии и гигиены перерабатывающих производств. Основные положения.

Раздел 2. Основные факторы окружающей среды и их влияние на здоровье человека.

Раздел 3. Кишечные инфекции, пищевые отравления и гельминтозы. Их профилактика.

Раздел 4. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Раздел 5. Гигиенические основы проектирования, строительства и благоустройства предприятий.

Раздел 6. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на перерабатывающих предприятиях.

Раздел 7. Гигиенические требования к содержанию перерабатывающих предприятий.

Раздел 8. Гигиенические требования к производству, хранению и реализации общественного питания.

**5. Общая трудоемкость** – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе по очной (заочной) форме обучения:

1. Контактная работа 65 (18) часов, в том числе:

лекций – 28 (6) часов, практических занятий – 28 (6) часов.

2. Самостоятельная работа 43 (90) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 (5) часов.

Аттестация – зачет.