

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ**

Кафедра Кормления, гигиены животных технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Аннотация рабочей программы дисциплины

**Б.1.В.15 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ОТРАСЛИ**

Уровень высшего образования – бакалавриат (академический)

Код и наименование направления подготовки: 19.03.01 Биотехнология

Профиль подготовки: Пищевая биотехнология

Квалификация– бакалавр

Форма обучения: очная

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1. Цель и задачи дисциплины

1.1 Цель и задачи освоения дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология должен быть подготовлен к научно-исследовательской и производственно-технологической деятельности.

Цель освоения дисциплины: формирование теоретических знаний и практических умений, и навыков по обеспечению необходимых санитарно-гигиенических мероприятий по получению продукции высокого санитарного качества на предприятиях биотехнологической отрасли, оптимизации условий работы обслуживающего персонала, вопросам охраны окружающей среды в зоне действия предприятий, а также применения этих знаний при решении задач, возникающих в их последующей профессиональной деятельности в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины:

1. Изучить санитарно-гигиенические мероприятия на предприятиях биотехнологической отрасли и обеспечить получение продукции высокого санитарного качества.
2. Овладеть современными методами оценки дезинфекции производственных помещений и качества очистки сточных вод.
3. Освоить методы профилактики болезней, общих для человека и животных.
4. Изучить методы очистки сточных вод на предприятиях биотехнологической отрасли.
5. Сформировать умения и навыки использования нормативных документов.

1.2 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие общие, профессиональные (ПК) компетенции:

1.2 Компетенции и индикаторы их достижений

ПК-4 - Способен выявлять причины брака продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1.ПК-4 Выявляет причины брака продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	знания	Обучающийся должен знать причины брака продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности (Б1.В. 15- 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь создавать и поддерживать причины брака продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности (Б1.В.15 - У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами создания и поддержания причин брака продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности (Б1.В.15-Н.1)

1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Производственная санитария и гигиена на предприятиях биотехнологической отрасли» входит в Блок 2, основной профессиональной образовательной программы, относится к вариативной её части Б1.В.15

2. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЪЕМА ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ПО ПЕРИОДАМ ОБУЧЕНИЯ, АКАДЕМИЧЕСКИЕ ЧАСЫ

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 5 зачетных единиц (ЗЕТ), 180 академических часов (далее часов).

Дисциплина изучается:

- очная форма обучения в 7 семестре;

3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
	по очной форме обучения
Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка	95
<i>Лекции (Л)</i>	36
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	54
<i>Лабораторные занятия (ЛЗ)</i>	
<i>Контроль самостоятельной работы</i>	5
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	58
Контроль	ЭКЗАМЕН
Итого	180

Раздел 1. Основы биологической безопасности производств Введение в курс санитарии и гигиены.

Основные положения. Гигиенические основы санитарии и гигиены. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Законодательные и правовые нормы. Гигиенические основы на предприятия биотехнологической отрасли. Гигиенические требования к качеству воздуха. Климат, микроклимат. Гигиенические требования к качеству воды. Гигиенические требования к освещению, к отоплению, к вентиляции предприятий. Гигиеническая характеристика факторов внеш-ней среды. Условия труда на предприятия биотехнологической отрасли. Классификация перерабатывающих предприятий и их предназначения. Гигиенические требования к выбору территории для строительства предприятий. Гигиенические требования к планировке основных групп помещений.

Раздел 2. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на предприятия биотехнологической отрасли

Санитарно-гигиенические требования к организации производства на хлебопекарных, макаронных предприятиях. Гигиенические требования к цеху, механическому оборудованию, к его расстановке. Гигиенические требования к производственному инвентарю. Дезинфекция. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий. Личная гигиена, профилактическое обследование работников предприятий при поступлении на работу и в процессе работы. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на консервных заводах. Гигиенические требования к цеху, механическому оборудованию, к его расстановке. Личная гигиена, профилактическое обследование

работников предприятий при поступлении на работу и в процессе работы. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на молокозаводах. Санитарные требования к содержанию территории и помещений предприятий. Гигиенические требования к цеху. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятия. Личная гигиена, профилактическое обследование работников предприятий при поступлении на работу и в процессе работы. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на мясоперерабатывающих предприятиях. Санитарные требования к содержанию территории и помещений предприятий. Гигиенические требования к цеху. Гигиенические требования к производственному инвентарю. Оценка санитарного состояния. Дезинфекция.

Раздел 3. Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов. Показатели качества продуктов. Нормативные документы. Гигиеническая экспертиза качества продуктов, ее этапы и методы исследования. Отбор проб и оформление соответствующей документации. Составление заключения. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.