

Б1.В.15 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА НА ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль – Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства

Квалификация – бакалавр

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

1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции должен быть подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности: научно-исследовательской как основной, производственно-технологической; организационно-управленческой.

Цель дисциплины – сформировать у обучающихся знания, практические умения и навыки (в соответствии с формируемыми компетенциями) по формированию профессиональной культуры соблюдения требований санитарии и гигиены на перерабатывающих предприятиях, освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области содержания предприятий, необходимых для профессиональной деятельности; созданию у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу пищевых отравлений, оценке качества пищевых продуктов, организации их хранения, особенностей технологии и реализации готовой продукции.

Задачи дисциплины:

- выработка понимания важности необходимости соблюдения санитарного законодательства, а также санитарно-гигиенических норм и требований на перерабатывающих предприятиях;
- овладение методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции;
- освоение санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства на перерабатывающих предприятий.

1.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (показатели сформированности компетенций)

Планируемые результаты освоения ОПОП (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (ЗУН)		
	знания	умения	навыки
ПК-7 готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов	Обучающийся должен знать: гигиенические характеристики факторов внешней среды и условий труда на	Обучающийся должен уметь: проводить гигиеническую экспертизу и разбираться в проектных материалах-строительства и иререкон-	Обучающийся должен владеть: базовыми знаниями о санитарии и гигиене питания;

<p>его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>	<p>перерабатывающих предприятий; основы проектирования и строительства предприятий и гигиенические требования к ним – (Б1.В.15 – 3.1)</p>	<p>струкции перерабатывающих предприятий; оценить условия труда персонала на перерабатывающих предприятиях; проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу соответствующих документов – (Б1.В.15 – У.1)</p>	<p>базовым понятиями терминологическим аппаратом в области санитарии и гигиены – (Б1.В.15 – Н.1)</p>
---	---	--	--