

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.10.2 Основы гигиены и санитарии

по направлению подготовки: 19.03.03. «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра-разработчик рабочей программы: «ХТОМ»

1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Основы гигиены и санитарии» является формирование у студентов понимания основ санитарной безопасности производства, связанного с выпуском мясных пищевых продуктов, соответствующих санитарно-гигиеническим требованиям к безопасности пищевого производства.

2. Содержание дисциплины «Основы гигиены и санитарии»:

Основы гигиены труда, личной гигиены и производственной санитарии. Микроорганизмы в продуктах питания. Пищевые отравления, пищевые инфекции. Микрофлора мяса и мясных продуктов. Санитарно-микробиологический контроль на предприятиях пищевой промышленности.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- а) современные методы санитарии и гигиены в пищевой сфере производства продуктов;
- б) методы контроля качества средств санитарии и готовой продукции;
- в) основные нормативные документы в области санитарии пищевых производств.


2) Уметь:

- а) применять методы обеспечения требуемого уровня санитарии пищевых производств;
- б) применять способы контроля, мониторинга и анализа санитарии и гигиены в производстве и исследованиях сырья животного происхождения.

3) Владеть:

- а) современными методами исследований санитарии пищевых производств, гигиенической безопасности сырья, продуктов питания и биологически активных добавок из сырья животного происхождения.

Зав.каф. ХТОМ



Хасаншина Э.М.