

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чичиланова Светлана Анатольевна
Должность: Проректор по учебной и воспитательной работе
Дата подписания: 22.04.2022 12:18:40
Уникальный программный ключ:
57c976edca836db8276045bdab2a5263805973a

Б1.В.10 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА НА ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ

Направление подготовки **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Направленность **Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства**

Уровень высшего образования – **бакалавриат**

Квалификация – **бакалавр**

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

Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственно-технологического типа.

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.

Компетенции и индикаторы их достижений

ПК-8 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН		
	знания	умения	навыки
ИД-1ПК-8 Проводит оценку качества сельскохозяйственной продукции	Обучающийся должен знать: санитарно-гигиенические нормы и	Обучающийся должен уметь: оценивать санитарно-гигиеническое состояние всех этапов	Обучающийся должен владеть: методами анализа сани-

в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов.	требования на перерабатывающих предприятиях – (Б1.В.10 - 3.1)	производственного процесса – (Б1.В.10 - У.1)	тарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса – (Б1.В.10 - Н.1)
ИД-2ПК-8 Демонстрирует знания санитарно-гигиенических требований при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции.	Обучающийся должен знать: санитарно-гигиенические требования при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции – (Б1.В.10 - 3.2)	Обучающийся должен уметь: оценивать данные санитарно-микробиологического анализа всех этапов производственного процесса – (Б1.В.10 - У.2)	Обучающийся должен владеть: навыками освоения санитарно-эпидемиологической экспертизы на перерабатывающих предприятиях – (Б1.В.10 - Н.2)