

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Кафедра Кормления, гигиены животных, технологии производства
и переработки сельскохозяйственной продукции

Аннотация рабочей программы дисциплины

**Б1.В.ДВ.06.01 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ОТРАСЛИ**

Направление подготовки: **19.03.01 Биотехнология**

Профиль подготовки: **Пищевая биотехнология**

Уровень высшего образования – **бакалавриат (академический)**

Квалификация – **бакалавр**

Форма обучения – **очная**

Троицк
2020

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

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

Планируемые результаты освоения ОПОП (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине З У Н **		
	знания	умения	навыки
ОК – 4 Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	Знать основные правовые знания в различных сферах деятельности	<i>Уметь</i> пользоваться основными правовыми знаниями в различных сферах деятельности	<i>Владеть</i> методами основ правовых знаний в различных сферах деятельно.
ОК – 9 Готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	<i>Знать</i> основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	<i>Уметь</i> использовать основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	<i>Владеть</i> основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
ОПК – 6 Владение основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	<i>Знать</i> основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	<i>Уметь</i> использовать основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	<i>Владеть</i> основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
ПК – 3 Готовность оценивать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	<i>Знать</i> основные методики оценки технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения	<i>Уметь</i> использовать основные методики технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения	<i>Владеть</i> методиками оценивания технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения

ПК – 4 Способность обеспечивать выполнение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	<i>Знать</i> правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	<i>Уметь</i> использовать и обеспечивать выполнение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	<i>Владеть</i> способностью обеспечения и выполнения правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
--	---	---	--

2 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Санитария и гигиена на предприятиях биотехнологической отрасли» входит в Блок 1, основной профессиональной образовательной программы, относится к базовой её части (Б1.В.ДВ.06.01).

Междисциплинарные связи с обеспечивающими (предшествующими) и обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

Компетенция	Этап формирования компетенции в рамках дисциплины	Наименование дисциплины	
		Предшествующая дисциплина	Последующая дисциплина
ОК – 4 Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	базовый	Правоведение Стандартизация и сертификация сырья, готовой продукции и технологического процесса Система менеджмента качества биотехнологического производства Организация и управление производством	Правовые нормы охраны интеллектуальной собственности Государственная итоговая аттестация
ОК – 9 Готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	продвинутый	Безопасность жизнедеятельности	Государственная итоговая аттестация
ОПК – 6 Владение основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	продвинутый	Безопасность жизнедеятельности	Государственная итоговая аттестация
ПК – 3 Готовность оценивать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	продвинутый	Экологическая безопасность пищевых продуктов Микробиология пищевых продуктов Научно-исследовательская работа	Государственная итоговая аттестация
ПК – 4 Способность обеспечивать выполнение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной	продвинутый	Безопасность жизнедеятельности Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе	Преддипломная практика Государственная итоговая аттестация

безопасности и охраны труда		первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Научно-исследовательская работа	
-----------------------------	--	---	--

3 Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины «Санитария и гигиена на предприятиях биотехнологической отрасли» составляет 4 зачетные единицы (144 академических часа), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице:

№ п/п	Виды учебных занятий	Итого КР	Итого СР	Семестр 7	
				КР	СР
1	Лекции	18		18	
2	Практические занятия	18		18	
3	Самостоятельное изучение тем		25		25
4	Подготовка к письменной работе		13		13
5	Выполнение реферата		25		25
7	Подготовка к тестированию		25		25
8	Контроль самостоятельной работы	10		10	
9	Подготовка к зачету		10		10
10	Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	Зачет	
	Всего	46	98	46	98

4 Краткое содержание дисциплины

1. Введение в курс санитарии и гигиены. Основные положения. Гигиенические основы санитарии и гигиены. Государственный санитарно эпидемиологический надзор. Законодательные и правовые нормы.

2. Гигиенические основы на перерабатывающих предприятиях. Гигиенические требования к качеству воздуха. Климат, микроклимат. Гигиенические требования к качеству воды. Гигиенические требования к освещению, к отоплению, к вентиляции предприятий.

3. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Условия труда на перерабатывающих предприятиях. Классификация перерабатывающих предприятий и их предназначения. Гигиенические требования к выбору территории для строительства предприятий. Гигиенические требования к планировке основных групп помещений.

4. 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.

5. 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.

6. 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.

7. 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.

8. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на маслозаводах заводов. Гигиенические требования к содержанию территории и помещений предприятий. Особенности контроля санитарного состояния предприятий. Личная гигиена, профилактическое обследование работников предприятий при поступлении на работу и в процессе работы.

9. 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.