

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Гигиена и санитария производства хлебобулочных и кондитерских изделий
Направление подготовки 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья
8 семестр

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов представления о гигиене и санитарии на производстве, ознакомление с современными методами заражения сырья и готовой продукции микроорганизмами, загрязнения от окружающей среды и способам их устранения.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «Гигиена и санитария производства хлебобулочных и кондитерских изделий» изучается в вариативной части учебного плана. Пререквизиты дисциплины «Гигиена и санитария производства хлебобулочных и кондитерских изделий»: 1. Водоочистка и водоотведение. 2. Управление качеством на предприятии. 3. Упаковка изделий хлебопекарной и кондитерской промышленности. 4. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевой продукции. 5. Система менеджмента безопасности пищевой продукции.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции (ПК-12):

Знать: производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.

Уметь: использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.

Владеть: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Виды и источники загрязнений хлебобулочных и кондитерских изделий. Методы определения загрязнения хлебобулочных и кондитерских изделий. Современные методы устранения микробиологического заражения хлебобулочных и кондитерских изделий. Современные методы устранения загрязнения хлебобулочных и кондитерских изделий от окружающей среды.

5. ВИД АТТЕСТАЦИИ - экзамен.

6. КОЛИЧЕСТВО ЗАЧЁТНЫХ ЕДИНИЦ – 3 зачетных единицы, 108 часов

Составитель: заведующий кафедры ППРС Макаров С.В.

Заведующий кафедрой биологии и экологии Трифонова Т.А.

Председатель учебно-методической комиссии направления

19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья» Трифонова Т.А.

Директор ИБЭ Смирнова Н.Н.

Дата: 26.08.19

Печать института

