

Аннотация адаптированной рабочей программы дисциплины «Гигиена и санитария пищевых производств»

ЦЕЛЬ ДИСЦИПЛИНЫ «Гигиена и санитария пищевых производств» является подготовка магистров ветеринарно-санитарной экспертизы, владеющих теоретическими и практическими навыками организации санитарно-эпидемиологических мероприятий, в том числе:

1. мероприятий по проведению мойки, дезинфекции производственных помещений;
2. оборудования и инвентаря;
3. дезинсекции, дератизации производственных, складских и вспомогательных помещений;
4. медицинского контроля допуска персонала к производственным процессам, на предприятиях по изготовлению пищевой продукции, а также контроля их проведения.

ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

- изучение и умение применять на практике знания действующих нормативных документов в области санитарии, а также применение практических навыков в применении принципов гигиены и санитарии на объектах санитарно-эпидемиологического надзора.

ТЕМЫ. ОСНОВНЫЕ ВОПРОСЫ

ТЕМА 1. Становление и развитие гигиены питания как науки.

Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания. Структура и функции государственной санитарно-эпидемиологической службы.

ТЕМА 2. Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.

Методики проведения санитарно-гигиенической экспертизы. Нормативные документы по безопасности пищевых продуктов.

ТЕМА 3. Общие санитарные требования, предъявляемые при проектировании пищевых объектов.

Требования к выбору участка для строительства перерабатывающих предприятий. Требования к работникам пищевых производств.

ТЕМА 4. Санитарные требования к предприятиям мясоперерабатывающей промышленности.

Правила утилизации биологических отходов. Санитарные разрывы.

ТЕМА 5. Санитарные требования к предприятиям молочной промышленности.

Требования к молоку при сдаче его на переработку. Требования к качеству молока и молочных продуктов.

ТЕМА 6. Санитарные требования к предприятиям рыбообработывающей промышленности.

Кодекс водных животных. Требования к перевозке и хранению живой рыбы.

ТЕМА 7. Санитарные правила для предприятий, вырабатывающих плодовоовощные консервы, сушеные фрукты, овощи и картофель, квашеную капусту и соленые овощи.

Требования к консервам растительного происхождения. Причины выбраковки консервов.

ТЕМА 8. Санитария и гигиена объектов по производству растительных масел.

Технология получения растительных масел. Сопроводительная документация.

ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ – 4 зачетные единицы.

ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ – экзамен