

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**

**ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ**

Кафедра Кормления гигиены животных, технологии производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

Аннотация рабочей программы дисциплины

**Б1.В.15 Производственная санитария и гигиена на предприятиях  
биотехнологической отрасли**

Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология

Направленность **Пищевая биотехнология**

Уровень высшего образования – бакалавриат

Квалификация – бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Троицк  
2024

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

## 1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: научно-исследовательский; производственно-технологический.

**Цель 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 включают:

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 Компетенции и индикаторы их достижений

ПК-4 - Способен выявлять причины брака продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1.ПК-4 Выявляет причины брака продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	знания	Обучающийся должен знать причины брака продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности (Б1.В. 15- 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь создавать и поддерживать причины брака продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности (Б1.В.15 - У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами создания и поддержания причин брака продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности (Б1.В.15-Н.1)

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Производственная санитария и гигиена на предприятиях биотехнологической отрасли» относится к части формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

### 2.1 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие общие, профессиональные (ПК) компетенции:

Компетенция	Индекс компетенции
Способен выявлять причины брака продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК-4

## 3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 5 зачетных единиц (ЗЕТ), 180 академических часов (далее часов).

Дисциплина изучается:

- очная форма обучения в 7 семестре;
- заочная форма в 9 семестре;

### 3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов	
	по очной форме обучения	По заочной форме обучения
<b>Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка</b>	<b>90</b>	<b>18</b>
<i>Лекции (Л)</i>	38	8
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	52	10
<i>Лабораторные занятия (ЛЗ)</i>		
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СР)</b>	<b>63</b>	<b>153</b>
<b>Контроль</b>	<b>27</b>	<b>9</b>
<b>Итого</b>	<b>180</b>	<b>180</b>

## 4 Содержание дисциплины

### Раздел 1. Основы биологической безопасности производств

#### Введение в курс санитарии и гигиены.

Основные положения. Гигиенические основы санитарии и гигиены. Государственный санитарно эпидемиологический надзор. Законодательные и правовые нормы. Гигиенические основы на предприятия биотехнологической отрасли. Гигиенические требования к качеству воздуха. Климат, микроклимат. Гигиенические требования к качеству воды. Гигиенические требования к освещению, к отоплению, к вентиляции предприятий. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Условия труда на предприятия биотехнологической отрасли. Классификация перерабатывающих предприятий и их предназначения. Гигиенические требования к выбору территории для

строительства предприятий. Гигиенические требования к планировке основных групп помещений.

## **Раздел 2. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на предприятия биотехнологической отрасли**

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. 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. 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. 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.

## **Раздел 3. Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.**

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.