МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Промышленная санитария

Закреплена за кафедрой	**Технология пищевых производств**
Учебный план	Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль	**Технология мяса и мясных продуктов**
Квалификация	**бакалавр**
Срок обучения	**4 года**

Форма обучения	**очная**	Общая трудоемкость	**4 ЗЕТ**
Виды контроля в семестрах:	зачеты 6		

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	**6(3.2)**		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП
Лекции	32	32	32	32
Практические	32	32	32	32
Лабораторные	32	32	32	32
Итого ауд.	96	96	96	96
Контактная работа	96.25	96.25	96.25	96.25
Сам. работа	47.75	47.75	47.75	47.75
Часы на контроль	0	0	0	0
Практическая подготовка	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	144	144	0	0

ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

профессор ХРАМОВА Валентина Николаевна дбн

Рецензент(ы):
(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)
Промышленная санитария

разработана в соответствии с ФГОС ВО:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

составлена на основании учебного плана:
Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

утвержденного учёным советом вуза от 26.05.2021 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Технология пищевых производств

номер протокола 2021 г.
Зав. кафедрой Горлов Иван Фёдорович

СОГЛАСОВАНО:
Факультет технологии пищевых производств
Председатель НМС Храмова В.Н.

Протокол заседания НМС от
г. №

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н. г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.
Цель изучения дисциплины:
формирование знаний в области промышленной санитарии на предприятиях пищевой отрасли, соответствующих характеристике профессиональной деятельности и требованиям к результатам освоения образовательной программы
Задачи изучения дисциплины:
- изучение требований нормативной и технической документации к проектированию, строительству и эксплуатации предприятий пищевой промышленности;
- приобретение знаний о санитарной микробиологии продуктов животного происхождения;
- формирование навыков гигиенической подготовки работников пищевых предприятий;
- усвоение основных методов профилактической дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятиях перерабатывающей промышленности

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Охрана труда и менеджмент безопасности на предприятии
2.1.2	Процессы и аппараты пищевых производств
2.1.3	Специальная микробиология
2.1.4	Химия пищи
2.1.5	Метрология и техническое регулирование
2.1.6	Общая микробиология
2.1.7	Технологии продуктов питания нового поколения
2.1.8	Учебная практика: Ознакомительная практика
2.1.9	Теоретические основы пищевых технологий
2.1.10	Экологическая безопасность предприятия
2.1.11	Экология и здоровьесбережение на предприятии
2.1.12	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
2.1.13	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
2.1.14	Безопасность жизнедеятельности
2.1.15	Основы правовых знаний
2.2	**Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Технологии комплексной переработки продуктов убоя
2.2.2	Технологии специализированных предприятий
2.2.3	Технологическое проектирование
2.2.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза
2.2.5	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.6	Производственная практика: Преддипломная практика
2.2.7	Производственный учет и отчетность

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-1.1: Знает информационно-поисковые ресурсы, методики сбора и обработки информации, анализа и обобщения его результатов для решения поставленных задач
Результаты обучения: обучающийся знает методы самостоятельного поиска, обработки, анализа и обобщения информации
УК-1.2: Умеет критически оценивать надежность информационных источников и работать с противоречивой информацией, выстраивать причинно-следственные связи при анализе информации, необходимой для решения поставленных задач, определять пробелы и предпринимать меры по их устранению
Результаты обучения: обучающийся умеет выделять и систематизировать основные идеи в информационных источниках; критически оценивать любую поступающую информацию, вне зависимости от источника; избегать автоматического применения стандартных формул и приемов при решении задач

УК-1.3: Владеет способностью логичного и последовательного изложения информации, навыками применения системного подхода при генерации идей для рационального решения поставленных задач
Результаты обучения: обучающийся владеет различными типами коммуникации при осуществлении работы в коллективе по рациональному решению поставленных задач
УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
УК-8.1: Знает природные и техногенные факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания, в том числе в рамках осуществляемой профессиональной деятельности, а также принципы организации безопасности труда на предприятии
Результаты обучения: обучающийся знает теорию риска и безопасности для окружающей среды
УК-8.2: Умеет обеспечивать безопасные и комфортные условия труда на рабочем месте путем оценки вероятности возникновения потенциальных опасностей и принятия мер по их предупреждению, разъяснять правила поведения при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций, военных конфликтов и терроризма, оказывать первую помощь пострадавшим и принимать участие в восстановительных мероприятиях
Результаты обучения: обучающийся умеет проводить оценку вероятности возникновения потецциальных опасностей, создавать и обеспечивать комфортные условия труда на рабочем месте, проводить инструктажи по технике безопасности на производстве и умеет оказывать первую помощь пострадавшим
УК-8.3: Владеет способами решения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности, и навыками разработки мероприятий по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте
Результаты обучения: обучающийся владеет алгоритмом действий по решению проблем, связанных с нарушением техники безопасности, по предотвращению и ликвидации ЧС
ПК-2: Способен обеспечивать выработку высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения в установленные сроки с учетом рационального использования сырьевых ресурсов
ПК-2.1: Знает технологию и аппаратурное оформление технологических линий производства продуктов питания животного происхождения
Результаты обучения: обучающийся знает структуру нормативной и технической документации, показатели качества и безопасности продуктов питания животного происхождения, подлежащие обязательной проверке, виды контроля, условия их проведения и контролирующие органы, нормируемые санитарно-гигиенические показатели качества сырья и продукции и их значения
ПК-2.2: Умеет разрабатывать производственную документацию и метрологическое сопровождение технологических процессов с учетом обеспечения прослеживаемости производства, организовывать систему контроля параметров технологических режимов, качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Результаты обучения: обучающийся умеет разрабатывать график контроля производства, выявлять причины отклонений показателей качества продукции, анализировать и интерпретировать информацию первичных материалов по требуемой форме
ПК-2.3: Владеет навыками подбора инновационных технологий, современного технологического оборудования, инструментов управления качеством, ведения технологического процесса, учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода при разработке мероприятий по совершенствованию производства, организации комплексной переработки сырья и повышению конкурентоспособности
Результаты обучения: обучающийся владеет практическими навыками оценки показателей качества сырья и готовой продукции, навыками работы с отраслевой нормативно-технической и правовой документаций, навыками оформления и учета результатов контроля