

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Основы гигиены и санитарии»

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра-разработчик рабочей программы: ХТОМ

### 1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Основы гигиены и санитарии» являются:

- формирование знаний, умений и навыков по оценке безопасности и качества сырья и материалов животного происхождения на всех этапах производства и хранения;
- формирование знаний, умений и навыков по оценке безопасности и качества готовой продукции животного происхождения на всех этапах производства и хранения.

### 2. Содержание дисциплины:

Безопасность продовольственного сырья, пищевых продуктов: сущности, уровни, виды, основные критерии ее оценки.

Опасности, связанные с дисбалансом питательных веществ в рационе человек.

Охрана продуктов питания от чужеродных веществ - важная гигиеническая задача.

Опасности микробиологического и вирусного происхождения. Загрязнение пищевого сырья растительного и животного происхождения микроорганизмами и их метаболитами.

Опасности, связанные с загрязнением пищевых продуктов ксенобиотиками (чужеродными веществами) из внешней среды Водная и воздушная среда как источник загрязнения пищевого сырья и продуктов растительного и животного происхождения.

Опасности природных компонентов пищевой продукции.

Безопасность пищевой продукции из генномодифицированных источников.

Контроль использования пищевых, технологических и биологически активных добавок.

Опасности тароупаковочных материалов, применяемых в пищевой промышленности.

### 3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

#### **Знать:**

- принципы построения технологических схем производства продуктов питания из животного сырья;
- классификацию методов анализа;
- основы системы анализа рисков и критических контрольных точек;
- инструменты контроля качества;
- методику отбора проб и специфику пробоподготовки для различных видов сырья и готовой продукции,
- нормативно-законодательную основу продовольственной безопасности пищевых продуктов.

#### **Уметь:**

- составить схему анализа;
- выявить критические контрольные точки технологического процесса;
- правильно выбрать и применить методики контроля качества и безопасности продовольственного сырья и пищевого продукта;
- осуществлять контроль использования пищевых добавок.

**Владеть:**

- стандартными методиками определения показателей качества и безопасности сырья и продуктов питания животного происхождения;
- навыками теоретического обоснования и выбора технологических параметров, режимов и способов производства продуктов питания с заданными качественными показателями;
- навыками применения инструментов контроля качества;
- навыками мониторинга биологической безопасности пищевого сырья и продуктов питания.

Зав. кафедрой ХТОМ



Хамидуллин Р.Ф.