

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ИВАНОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ
АКАДЕМИЯ ИМЕНИ Д.К. БЕЛЯЕВА»

ФАКУЛЬТЕТ АГРОТЕХНОЛОГИЙ И АГРОБИЗНЕСА

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Санитария и гигиена на пищевых предприятиях»

| | |
|--|---|
| Направление подготовки / специальность | 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции |
| Направленность(и) (профиль(и)) | Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства |
| Уровень образовательной программы | Бакалавриат |
| Форма(ы) обучения | Очная |
| Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ | 2 |
| Трудоемкость дисциплины, час. | 72 |

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Основной целью освоения дисциплины «Санитария и гигиена на пищевых предприятиях» является контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

Дисциплина является неотъемлемой частью производственно-технологического цикла, отражающего специфику работ на пищевых предприятиях агропромышленного комплекса.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

| | |
|--|--|
| В соответствии с учебным планом дисциплина относится к | части, формируемой участниками образовательных отношений |
| Статус дисциплины | дисциплина по выбору |
| Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины | Химия, физика, ведение в профессиональную деятельность, микробиология, сельскохозяйственная экология, производство продукции животноводства, механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства, биохимия сельскохозяйственной продукции, технология продуктов птицеводства. |

Обеспечиваемые
(последующие)
дисциплины

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы, технология переработки и хранения продукции животноводства, экономика и организация производства с.х. и пищевых предприятий, технология хлебопекарного и кондитерского производства, технология мукомольного, крупяного и макаронного производства, технология замораживания пищевых продуктов растительного происхождения, технология производства растительных масел, технология бродильных производств, техно-химический контроль растениеводческого сырья и продуктов его переработки, основы биотехнологии переработки продукции растениеводства, технология кисломолочных продуктов, сыроделие, технология производства мясных полуфабрикатов, технология колбасных и мясных изделий, технология рыбы и рыбных продуктов, технология продуктов пчеловодства, техно-химический контроль животноводческого сырья и продуктов его переработки, основы биотехнологии переработки продукции животноводства, технология переработки продукции растениеводства, стандартизация и подтверждение соответствия с.х. продукции, оборудование перерабатывающих производств, консервирование, микробные технологии на перерабатывающих предприятиях, пищевые и биологически активные добавки, технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания.

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

| Шифр и наименование компетенции | Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения | Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) индикатора(ов) достижения компетенции |
|---|--|---|
| ПК-5. Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. | ИД-1 ПК5 Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. | 1.1., 1.2.,1.2.1.-1.2.5., 1.3.-1.5., 2.1., 2.1.2., 2.1.3. |