

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОБИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ»)**

ФАКУЛЬТЕТ АГРОТЕХНОЛОГИЙ И АГРОБИЗНЕСА

УТВЕРЖДЕНА
протоколом заседания
методической комиссии факультета
№ 08 от «07» июня 2023 г.

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 продукции растениеводства», «Технология производства продукции животноводства» «Технология производства продукции растениеводства», «Технология производства продукции животноводства»
Уровень образовательной программы	Бакалавриат
Форма(ы) обучения	Очная
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	3
Трудоемкость дисциплины, час.	108
Разработчик:	

Доцент кафедры заразных болезней имени академика
РАСХН Ю.Ф. Петрова

С.А. Шишкарёв

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	вариативная
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
<p>ПК-13</p> <p>Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>ИД-1 ПК13 Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	<p>1.1., 1.2.,1.2.1.-1.2.5., 1.3.-1.5., 2.1., 2.1.2., 2.1.3.</p>