Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54
Уникальный программный ключ:
e068472ab7c50af0e05238041c03610477035257

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины

«Санитария и гигиена на предприятиях аквакультуры»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **35.03.08 Водные биоресурсы и аквакультура, (направленность «Рыбоводство»)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки **35.03.08 Водные биоресурсы и аквакультура** (уровень бакалавриат), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «17» июля 2017 г. регистрационный номер 668.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: ОПК-1.3.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания:

законы общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач профессиональной деятельности

Умения:

использовать основные законы общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач профессиональной деятельности

Навык:

использовать основные законы общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач профессиональной деятельности

Опыт деятельности:

использовать основные законы общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач профессиональной деятельности

3. Содержание программы учебной дисциплины:

Предмет дисциплины. Санитарный надзор и санитарное законодательство на предприятиях аквакультуры. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству на предприятиях аквакультуры. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам. Санитарные требования к содержанию на предприятиях аквакультуры. Личная гигиена работников на предприятиях аквакультуры. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятиях аквакультуры.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

5. Разработчик: доцент, канд. с. - х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Шпак Т.И.