

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий

Дата подписания: 21.06.2023 14:20:22

Уникальный программный ключ:

201699675851b9d1c4a1a0108ab772ced7f57

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины		Гигиенический инжиниринг и дизайн
Краткое содержание		Критерии гигиенического дизайна оборудования. Методы и методики анализа гигиенического состояния пищевого оборудования. Принципы гигиенического дизайна для пищевых предприятий. Гигиенический дизайн герметичного оборудования в пищевых процессах для жидких продуктов. Гигиенический дизайн открытого оборудования в пищевых процессах. Принципы гигиенической упаковки пищевых продуктов. Тестирование технологического оборудования на очищаемость. Особенности сварки коррозионно-стойкой стали в пищевой промышленности. Гигиенический дизайн разъемных соединений в пищевой промышленности
Результаты обучения по дисциплине		Владеет методами анализа гигиеничности конструктивного исполнения оборудования технологических процессов с учетом требований нормативной документации
Трудоемкость, з.е.		8
Форма отчетности		Экзамен
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины		
Основная литература		1. Гигиенические требования к питанию населения Электронный ресурс : Учебное пособие / Н. А. Лесцова [и др.] ; ред. В. М. Боев. - Оренбург : Оренбургская государственная медицинская академия, 2012. - 90 с. - Книга находится в премиум-версии ЭБС IPR BOOKS. - ISBN 2227-8397.
Дополнительная литература		1. Гунькова П.И. Основы санитарно-гигиенического контроля в пищевой промышленности [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Гунькова П.И., Красникова Л.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Университет ИТМО, 2016.— 97 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67501.html .— ЭБС «IPRbooks» 2. ГОСТ EN 1672-2-2012 Оборудование для обработки пищевых продуктов. Основные принципы. Часть 2. Гигиенические требования