

## АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «Санитария и гигиена питания»

по основной образовательной программе бакалавриата 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

**1. Цель дисциплины:** формирование профессиональной культуры соблюдения требований санитарии и гигиены питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности полученные знания, умения и навыки для обеспечения оптимальных условий производства в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся санитарно-гигиенических аспектов на предприятиях общественного питания; создание у студентов целостной системы знаний, умений и навыков по анализу профилактики кишечных инфекций, пищевых отравлений, гельминтозов, оценке качества пищевых продуктов, организации их хранения, особенностей технологии и реализации готовой продукции.

### **2. Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции)**

#### **Общепрофессиональные компетенции (ОПК):**

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3).

### **3.Трудоемкость дисциплины – 2 ЗЕТ (72 часов)**

### **4. Содержание дисциплины**

Дисциплина включает следующие модули:

- Модуль 1. Санитарный надзор и санитарное законодательство. Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.

### **5. Формы промежуточной аттестации – зачет.**

Разработал:  
доцент кафедры ТПП

Проверил:  
декан ВЗФ



М.А. Вайтанис

А.В. Михайлов