

**АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
«Производственная санитария»**

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; освоение студентами санитарно-гигиенических навыков, способных строить работу на основе санитарно-гигиенических требований, обеспечивающих высокое качество производства продуктов питания и оптимальных условий труда работников предприятий общественного питания.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции)

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

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

Профессиональные компетенции (ПК):

- владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3).

3. Трудоемкость дисциплины – 6 ЗЕТ (216 часов)

4. Содержание дисциплины

Дисциплина включает следующие модули:

- Модуль 1. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания.

- Модуль 2. Гигиенические требования к проектированию и размещению предприятий общественного питания. Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов.

5. Формы промежуточной аттестации – экзамен.

Разработал:
доцент кафедры ТПП

Проверил:
Директор ИнБиоХим



М.А. Вайтанис

А.А. Беушев