

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
«Санитария и гигиена питания»

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

1. Цель дисциплины: изучение основных требований касающихся вопросов санитарии и гигиены питания на предприятиях общественного питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности полученные знания, умения и навыки для обеспечения оптимальных условий производства в сфере профессиональной деятельности, содержания предприятий 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. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов.

- Модуль 2. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Общие понятия об инфекционных заболеваниях.

5. Формы промежуточной аттестации – зачет.

Разработал:
доцент кафедры ТПП

Проверил:
Директор ИнБиоХим



М.А. Вайтанис

А.А. Беушев