

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Санитария и гигиена питания»
 по основной образовательной программе бакалавриата
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
 (по УП 2018 г.)

Профиль «Технология продуктов общественного питания» (очная форма обучения)

1. Цели освоения дисциплины

Цель дисциплины - подготовить студентов по вопросам 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 теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области проектирования оборудования, содержания предприятий общественного питания, необходимых для профессиональной деятельности, 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)

Профессиональные компетенции (ПК):

- способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- 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 – 2 ЗЕТ (72 часа)

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, инструментам, 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