

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Производственная санитария»**  
 по основной образовательной программе бакалавриата  
**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**  
 (по УП 2017-2018 г.г.)

**Профиль «Технология продуктов общественного питания»** (очная, заочная формы обучения)

**1. Цели освоения дисциплины**

Цель дисциплины - получение знаний и практических навыков в вопросах производственной санитарии, 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)**

**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** – 6 ЗЕТ (216 часа)

**4. Содержание дисциплины**

Дисциплина включает следующие модули:

- Модуль 1. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания. Значение факторов внешней среды для здоровья и жизнедеятельности человека.
- 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