

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Санитария и гигиена питания»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Технология продуктов общественного питания

**Общий объем дисциплины** – 4 з.е. (144 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Зачет.

**В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:**

- ПК-1.3: Способен проводить анализ качества производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технических регламентов;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 6.**

**1. Санитарный надзор и санитарное законодательство..** 1. Законодательные органы. Контролирующие органы. Исполнительные органы.

2. Основные санитарные нормы и правила для пищевой и перерабатывающей промышленности.

3. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания. Ведомственный санитарный надзор, производственный и общественный контроль на предприятиях питания.

**2. Личная гигиена работников предприятий общественного питания..** 1. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта.

2. Санитарно-эпидемиологические требования к санитарной одежде.

3. Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников общественного питания..

**3. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре..** 1. Требования к материалам, из которых изготавливают оборудование, инвентарь, инструменты, посуду и тару.

2. Требования к технологическому оборудованию.

3. Требования к мебели зала.

4. Требования к инвентарю и инструментам производства.

5. Требования к кухонной и столовой посуде, способы ее мытья и содержания..

**4. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов..** 1. □ Требования транспортным средствам и перевозке пищевых продуктов.

2. Требования к складским помещениям и условиям хранения пищевых продуктов..

**5. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд..** 1. □ Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, состоянию рабочего места повара, кондитера.

2. Санитарно-эпидемиологические требования к механической кулинарной обработке продуктов.

3. Санитарно-эпидемиологические требования к тепловой обработке пищевых про.

**6. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд..** 1. Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению скоропортящихся мясных блюд и изделий.

2. Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению холодных и сладких блюд.

3. Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению мучных кондитерских кремовых изделий..

**7. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд.**

**Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей..** 1. Санитарно-эпидемиологические требования к производству мягкого мороженого.

2. Санитарно-эпидемиологические требования к использованию пищевых добавок.

3. Санитарно-эпидемиологический контроль качества готовой пищи.

4. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции.
5. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции.
6. Требования к обслуживанию потребителей.
- 8. Общие понятия об инфекционных заболеваниях..** 1. Острые кишечные инфекции.
2. Зоонозные инфекции и гельминтоз.
3. Пищевые отравления и их профилактика
4. Предупреждение пищевых отравлений..

Разработал:  
доцент  
кафедры ТПП

М.А. Вайтанис

Проверил:  
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина