

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Производственная санитария»

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 – 6 з.е. (216 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОПК-3: способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- ПК-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;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Производственная санитария» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 6.

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

2. Гигиена воздуха.

3. Гигиенические требования к вентиляции и отоплению..

2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания.. 1. Гигиена воды. Гигиеническое значение воды. Ис-точники водоснабжения и их санитарная охрана. Очи-стка воды.

2. Гигиенические требования к качеству питьевой во-ды, водоснабжению и к канализации..

3. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания.. 1. Гигиена почвы. Гигиеническое и эпидемиологическое значение почвы.

2. Санитарная охрана почвы и очистка населенных мест..

4. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания.. 1. Гигиена освещения. Гигиеническое значение естественного освещения. Гигиенические требования к естественному освещению.

2. Гигиенические требования к искусственному освещению.

3. Гигиеническая оценка шума, вибрации и других физических факторов среды..

5. Гигиенические требования к проектированию и размещению предприятий общественного питания.. 1. □ Гигиенические требования к выбору участка для предприятий общественного питания.

2. □ Гигиенические требования к генеральному плану участка.

Гигиенические требования к планировке помещений предприятия общественного питания. Гигиенические принципы планировки..

6. Гигиенические требования к проектированию и размещению предприятий общественного питания.. 1. Гигиенические требования к складским помещениям.

2. Гигиенические требования к производственным цехам.

3. Гигиенические требования к моечным и камере пищевых отходов..

7. Гигиенические требования к проектированию и размещению предприятий общественного питания.

Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания.. 1. Гигиенические требования к помещениям для потребителей.

2. Гигиенические требования к служебно-бытовым помещениям.

3. Гигиенические требования к отделке помещений.

4. Требования к уборке территории и помещений.
5. Дезинфекция и дезинфицирующие средства.
6. Борьба с грызунами и насекомыми на предприятиях общественного питания..
- 8. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов..** 1. Роль санитарно-эпидемиологической экспертизы в обеспечении качества и безопасности пищевых продуктов.
2. Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса и мясных продуктов.
3. Санитарно-эпидемиологическая оценка яиц и яичных продуктов..
- 9. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов..** 4. Санитарно-эпидемиологическая оценка рыбы.
5. Санитарно-эпидемиологическая оценка баночных консервов.
6. Санитарно-эпидемиологическая оценка плодово-овощной продукции..

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Проверил:

Директор ИнБиоХим

М.А. Вайтанис

Ю.С. Лазуткина