

## 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 заочная. Семестр 6.**

**1. Санитарный надзор и санитарное законодательство в области анализа качества производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технических регламентов.** 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 как аспект производства безопасной продукции общественного питания в соответствии с требованиями санитарного законодательства и технических регламентов.** 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 в соответствии с требованиями действующих санитарных норм и правил и технических регламентов.** 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..

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

А.Е. Фролова

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина