

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 – 2 з.е. (72 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

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 «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 тарев соответствии с требованиями санитарного законодательства. 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..

9. Общие понятия об инфекционных заболеваниях.. Пищевые отравления и их профилактика

Предупреждение пищевых отравлений..

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Проверил:

Директор ИнБиоХим

М.А. Вайтанис

Ю.С. Лазуткина