

## 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 заочная. Семестр 6.**

**1. Цель и задачи дисциплины «Санитария и гигиена питания», график учебного процесса.**

**Введение.**

**Тема 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. Тема 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. Тема 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.

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Проверил:

Директор ИнБиоХим

А.Е. Фролова

Ю.С. Лазуткина