

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б.3.Б.25 Санитария и гигиена питания

**Семестр: 5**

**Количество часов: 108**

**Количество зачетных единиц: 3**

**Промежуточная аттестация: Экзамен**

## **Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» относится к базовой части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания*.

Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Микробиология».

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее при изучении дисциплин «Физиология питания», «Основы здорового питания» «Безопасность продовольственного сырья, продуктов питания и пищевых добавок».

## **Цель и задачи освоения дисциплины:**

Основной целью дисциплины является подготовка бакалавров по вопросам санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания; формирование гигиенического подхода к решению вопросов проектирования, оборудования, содержания предприятий питания; технологии производства продукции общественного питания; профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, а также воспитание чувства ответственности за обеспечение безопасности производства пищевых продуктов.

Задачами дисциплины являются:

- изучение действующих санитарных нормативных и правовых документов, обеспечивающих благополучие на предприятиях питания;
- овладение методами профилактики пищевых отравлений и алиментарных болезней;
- изучение методов гигиенической оценки пищевых продуктов;
- ознакомление обучающихся с конкретными современными материалами по предупредительному и текущему санитарному надзору на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса, туризма что позволит будущим специалистам использовать эти знания в своей практической деятельности;
- овладение методами и средствами дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

### **Содержание дисциплины:**

Санитарный надзор и санитарное законодательство. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура и задачи. Формы и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания.

Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам.

Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания.

Личная гигиена работников. Характеристика дезинфицирующих средств.

Понятие о кишечных инфекциях: источники, пути распространения, меры профилактики.

Понятие о пищевых отравлениях: классификация, характеристика возбудителей, меры профилактики. Краткая характеристика наиболее распространенных зоонозных инфекций и их профилактика. Понятие о гельминтозах. Пути распространения и меры профилактики.

Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

**В результате освоения учебной дисциплины** обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ПК-3; ПК-9, ПК-30.

### **Образовательные технологии:**

В учебном процессе используются как традиционные (лекционные занятия, практические занятия, внеаудиторная работа), так и интерактивные формы проведения занятий: кейс-стади, презентации.

**Дискуссия** – форма учебной работы, в рамках которой студенты высказывают свое мнение по проблеме, заданной преподавателем. Проведение дискуссий подразумевает написание эссе, тезисов или рефератов по предложенным тематикам.

**Коллоквиум** – форма учебных занятий, в ходе которых преподаватель контролирует усвоение студентами сложных тем курса, проведение самостоятельной работы студентов в течении семестра. на коллоквиум выводятся сложные, спорные и трудные вопросы.

**Круглый стол** – эффективный способ для обсуждения острых, сложных и актуальных на текущий момент вопросов в профессиональной сфере. Такая форма позволяет лучше усвоить материал, найти необходимые решения в процессе диалога.

**Метод кейс-стади** – метод обучения, при котором студенты и преподаватели участвуют в непосредственном обсуждении деловых ситуаций или задач.

**Тестовое задание** – контроль знаний с помощью тестов, которые состоят из условий (вопросов) и вариантов ответов для выбора (самостоятельная работа студентов).

**Составитель:** В. Н. Кривченко, кафедра коммерческого товароведения