

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б.1.Б.13 Санитария и гигиена питания

**Семестр: 3**

**Количество часов: 144**

**Количество зачетных единиц: 4**

**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.

Освоение дисциплины способствует подготовке выпускника к решению следующих задач профессиональной деятельности:

- *в области производственно-технологической деятельности:*
  - осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;
  - разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
  - организация и осуществление входного контроля сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
  - проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья, готовой продукции питания.
- *в области научно-исследовательской деятельности:*

- проведение исследований по выявлению возможных рисков и в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
- анализ научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания;
- участие в выполнении эксперимента, проведения наблюдений и измерений, составления их описания и формулировка выводов;
- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания.

#### **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 профессиональными (ПК) компетенциями:

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 (*Знания (З)*): технических регламентов и других российских и международных нормативных документов, регламентирующих правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методы измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест. *Умения (У)*: проводить измерения и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих

мест. *Навыки /опыт деятельности (Н/О):* в проведении измерений и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест.)

ПрК-1 - способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания для проведения исследовательских работ, проводить исследования по заданной методике (*Знания (З):* методов санитарного контроля качества продукции предприятий питания. *Умения (У):* идентифицировать показатели безопасности; проводить санитарно-гигиеническую оценку качества и безопасности продуктов питания в соответствии с требованиями НТД. *Навыки /опыт деятельности (Н/О):* проведения санитарно-гигиенического контроля качества и безопасности продуктов питания)

ПК-8 способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (*Знания (З):* нормативно-техническую документацию в области санитарии и гигиены в предприятиях питания *Умения (У):* анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала *Навыки /опыт деятельности (Н/О):* работы с нормативно-технической документацией в области безопасности труда и здоровья персонала, проведения санитарно-гигиенического контроля)

#### **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