

Аннотация
рабочей программы дисциплины
Б1.Б.20 Санитария и гигиена питания

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Технология продукции и организация в предприятиях питания»

Год начала подготовки: 2018

Квалификация: Бакалавр

Трудоемкость: 4 з.е.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплины (модули). Базовая часть.

Содержание дисциплины (тематический план):

1. Введение. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Требования к благоустройству предприятий питания, выбору оптимальных параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.
2. Гигиенические основы, нормы производственной санитарии при проектировании и строительстве предприятий питания
3. Санитарный режим на предприятиях общественного питания
4. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре и упаковочным материалам, применяемых при производстве пищевых продуктов
5. Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение
6. Санитарно-гигиенические требования и контроль соответствия качества при транспортировке, приемке и хранении пищевых продуктов
7. Санитарно-гигиенические требования и технологический контроль соответствия качества производимой продукции установленным нормам.
8. Санитарно-гигиенические требования к качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей
9. Гигиенические особенности организации питания, контроль соответствия качества производимой продукции для различных групп населения
10. Заболевания, передающиеся с пищей, не соответствующей качеству, установленным нормам и их профилактика.
11. Гельминтозы, передающиеся с пищей, не соответствующей качеству, установленным нормам и их профилактика.
12. Санитарный надзор и санитарное законодательство при анализе деятельности предприятия питания

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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;

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

Разработчик: кафедра коммерческого товароведения