

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.20 Санитария и гигиена питания

по направлению подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

по профилю Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Целями освоения дисциплины «Санитария и гигиена питания» являются

- а) формирование знаний об основных критериях организации труда, с целью повышения трудоспособности человека на предприятии общественного питания,
- б) изучить факторы, влияющие на человека в процессе трудовой деятельности на предприятии общественного питания
- в) раскрыть сущность технологических процессов приготовления пищи с точки зрения санитарно-гигиенических норм и правил ,
- г) формирование знаний у специалистов общественного питания по нормам и правилам организации и эксплуатации объектов общественного питания.
- д) получение навыков в определении основных критериев соблюдения санитарно-гигиенических правил на предприятиях общественного питания.

2. Содержание дисциплины «Санитария и гигиена питания»:

Санитарный надзор и санитарное законодательство в Российской Федерации
Основы санитарии и гигиены труда и личности
Санитарно- гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания
Санитарно- гигиенические требования к технологическому процессу
Основные сведения о возникновении и профилактики пищевых отравлений

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- 1) Знать:
 - а) санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
 - б) факторы биологического происхождения, влияющих на безопасность пищевых продуктов
 - в) факторы неорганического и органического характера ухудшающих качество готовых продуктов.
- 2) Уметь:
 - а) внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания
 - б) организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом с учетом санитарно-гигиенических норм.
- 3) Владеть:
 - а) методологией проведения испытаний по определению качества и безопасности пищевого продукта
 - б) нормативно-технической документацией, регламентирующей качество и безопасность пищевой продукции.