

Аннотация рабочей программы дисциплины «Санитария и гигиена питания»

Дисциплина (модуль)	Санитария и гигиена питания
Содержание	<p>1. Санитарный надзор и санитарное законодательство</p> <p>2. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания</p> <p>3. Санитарные требования к содержанию предприятий питания</p> <p> Типы пищевых отравлений</p> <p>5. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.</p> <p>6. Виды пищевых инфекций.</p> <p>7. Профилактика гельминтозных заболеваний</p> <p>8. Гигиенические требования к качеству плодово-ягодных консервов</p> <p>9. Санитарно- гигиеническое значение технологической обработки пищевых продуктов</p>
Реализуемые компетенции	ОПК-1, ОПК -3, ПК-1, ПК -3, ПК-8, ПК-9, ПК-18
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организационные и правовые основы санитарного законодательства и структуру Санитарно-эпидемиологической службы России; - гигиенические характеристики факторов внешней среды и условий труда на предприятиях общественного питания; - основы проектирования и строительства предприятий общественного питания и гигиенические требования к ним; - санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания; личной гигиене и состоянию здоровья персонала; - основные виды кишечных инфекций, зоонозов, пищевых отравлений и гельминтозов; причины их возникновения и профилактические меры; - санитарно-эпидемиологическую экспертизу пищевых продуктов;

	<ul style="list-style-type: none"> - санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов; - санитарные требования к технологии производства на предприятиях общественного питания; - санитарные требования к хранению и реализации готовой продукции; - гигиенические особенности организации питания различных групп населения; - особенности организации питания и водоснабжения в экстремальных условиях. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; -организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическими процессами; -получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - законодательными и правовыми актами в области защиты прав потребителей, санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности; - базовыми знаниями о санитарии и гигиене питания; - базовым понятийно-терминологическим аппаратом в области санитарии и гигиены питания; - методами контроля основных параметров санитарно-гигиенического оценки проектируемых и действующих предприятий общественного питания 				
Трудоемкость, з.е.	2				
Объем занятий, часов	72	ЛК	ПЗ	Лабораторных занятий	Самостоятельная работа
	Всего	17	17	17	21
	В том числе в интерактивной форме	2	4		
Формы самостоятельной работы студентов	Самостоятельная подготовка к практическим занятиям и выступления с докладами и рефератами				

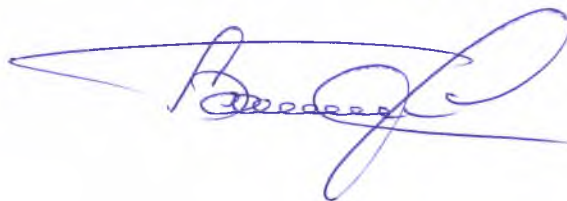
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	Зачет в 5 семестре
---	--------------------

Зав. кафедрой ТПиООП



Демирова А.Ф.

Декан ТФ



Баламирзоев Н.Л.