

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.9.1 Санитария и гигиена питания

по направлению подготовки: 15.03.02 «Технологические машины и оборудование»

по профилю «Пищевая инженерия малых предприятий»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ПИМП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Пищевой инженерии малых предприятий»

1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Санитария и гигиена питания» является формирование у студентов знаний, позволяющих анализировать мероприятия по обеспечению безвредности пищевых продуктов для здоровья человека и контроль за соблюдением гигиенических норм и санитарно-противоэпидемических правил при производстве, хранении, транспортировании и реализации продуктов питания.

2. Содержание дисциплины «Санитария и гигиена питания»:

Правовые основы пищевой гигиены.

Гигиеническая характеристика окружающей среды.

Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.

Личная гигиена.

Пищевые заболевания.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

а) понятия гигиена, гигиена питания, санитария, санитарно-эпидемиологическая служба, гигиена продуктов питания.

б) санитарно-гигиеническое законодательство;

в) гигиеническую характеристику факторов внешней среды;

г) причины возникновения пищевых заболеваний и перечень мероприятий по их профилактике;

д) требования к благоустройству предприятий питания;

е) гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам;

ж) санитарные требования к содержанию предприятий питания.

2) Уметь:

а) разрабатывать мероприятия по защите продуктов от влияния вредных факторов окружающей среды;

б) контролировать санитарное состояние пищевых предприятий, предприятий общественного питания и торговли;

в) контролировать состояние здоровья и соблюдать правила личной гигиены работников пищевых объектов;

г) контролировать качество пищевых продуктов, реализуемых через торговую сеть;

д) контролировать хранение и отпуск продуктов покупателям, сроки и условия их реализации.

3) Владеть:

а) методами действенного санитарного надзора;

б) методами личной гигиены и профилактического медицинского обследования работников.

Зав. каф. ПИМП, профессор

Поливанов М.А.