

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Санитария и гигиена питания

по направлению подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания»

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

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технология продуктов питания»

1. Цели освоения дисциплины

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 соблюдение основных критериев и требований санитарно-гигиенических правил на предприятиях общественного питания.

2. Содержание дисциплины «Санитария и гигиена питания»:

Санитария и гигиена питания, ее предмет и место в производственном процессе на предприятиях общественного питания.

Основах санитариях гигиены труда и личности

Санитарии гигиены труда и личности

Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания

Основных сведениях о возникновении 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: возбудители пищевых токсиконифекций; токсигенные микробы и их токсинов; плесневые грибы; инфекции, передающиеся человеку от животного, инфекции, передающиеся от человека.
- в) факторы неорганического и органического характера ухудшающих качество готовых продуктов: качество сырья; качество готовой продукции; параметры микроклимата; состояние воздуха; воды; материалы тары и оборудования.

а) методологией проведения испытаний по определению качества и безопасности пищевого продукта;

б) нормативно-технической документацией, регламентирующей качество и безопасность пищевой продукции.

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.

Зав.каф. ТПП



Решетник О.А.