

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Санитария и гигиена

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.01 Биотехнология (направленность «Пищевая биотехнология»)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2015 г. № 193.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: ОК-9, ОПК-6; ПК-4.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания:

- основ санитарного законодательства, санитарных правил;
- гигиенических нормативов и требований к факторам среды;
- гигиенических нормативов и требований к проектированию, благоустройству, содержанию предприятий;
- - гигиенических нормативов и требований к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Умения:

- самостоятельно решать вопросы обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности предприятий;
- решать вопросы обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности пищевой продукции, в т.ч. в связи с внедрением новых технологических схем, рецептур пищевых добавок;
- решать вопросы обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности нового оборудования, посуды и инвентаря на предприятии.

Навык:

- измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, качества питьевой воды и другого сырья для производства пищевой продукции;
- осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

Опыт деятельности:

- владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.

3. Содержание программы учебной дисциплины:

Предмет дисциплины. Санитарный надзор и санитарное законодательство. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам. Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Личная гигиена работников. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

5. Разработчик: канд. с-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий, Руденко Р.А.