

**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 10 августа 2021 г. № 736.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

**Профессиональные компетенции (ПК):**

**ОПК-5** Способен эксплуатировать технологическое оборудование, выполнять технологические операции, управлять биотехнологическими процессами, контролировать количественные и качественные показатели получаемой продукции

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

**ОПК-5.2**

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

*Знание* биотехнологических процессов получаемой продукции, количественных и качественных показателей получаемой продукции

*Умение:* управлять биотехнологическими процессами, контролировать количественные и качественные показатели получаемой продукции.

*Навык и / или опыт деятельности:* эксплуатировать технологическое оборудование, выполнять технологические операции, управлять биотехнологическими процессами, контролировать количественные и качественные показатели получаемой продукции.

**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. Образовательные технологии:** экзамен.

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