

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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Технология мяса и мясных продуктов разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавр), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «11» августа 2020 г. регистрационный номер 936.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2);

Индикаторы достижения компетенции:

- Применяет основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2.1);

- Применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2.2);

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения (ОПК-5);

Индикаторы достижения компетенции:

- Контролирует производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией (ОПК-5.2);

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания:

- основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;
- методов исследований естественных наук;
- технологии производство продукции из сырья животного происхождения.

Умения:

- применять основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;

- применять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;

- контролировать производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией.

Навык:

- применения основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;
- применения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;
- контроля производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией.

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: доцент, канд. экон. наук, заведующий кафедрой пищевых технологий Насиров Ю.З.