

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 09.09.2026 17:14:00
Уникальный программный ключ:
e068472ab7c30afce15238041c0301b477035237

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 **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 августа 2020 № 1047.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способен организовывать и контролировать производство продукции питания (ОПК-5).

Индикаторы достижения компетенции:

- Контролирует производство продукции питания в соответствии с регламентом (ОПК- 5.2).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знать способы контроля производства продукции питания в соответствии с регламентом

Уметь контролировать производство продукции питания в соответствии с регламентом

Владеть навыками контроля производства продукции питания в соответствии с регламентом

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. Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции и гигиенические особенности организации питания различных групп населения.

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

. **Разработчик:** канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Шпак Т.И.