

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 Шпак Т.И.