

Аннотация дисциплины к рабочей программе

Наименование дисциплины	Санитария и гигиена питания
Краткое содержание	Введение в дисциплину. Санитарно-гигиеническое законодательство в пищевой промышленности. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды, требования к микроклимату помещений. Личная гигиена работников. Санитарные требования к транспортировке, хранению пищевых продуктов, их кулинарной обработке и упаковочным материалам. Заболевания, обусловленные не качественной пищей. Гельминтозы. Морфология, строение, размножение и классификация прокариотных и эукариотных микроорганизмов (мицелиальные грибы, дрожжи). Акариоты. Обмен веществ у микроорганизмов.
Результаты освоения дисциплины	Анализирует свойства, функции сырьевых компонентов при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества Учитывает полученную информацию для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества продуктов питания Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований Организовывает технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания
Трудоемкость, з.е.	3
Формы отчетности	Зачет с оценкой
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Санитария и гигиена на предприятии общественного питания: учебное пособие / Н.Б. Еремеева. - Самара: Самар. гос. техн. ун-т, 2015. - 102 с. 2.Тюменцева Е.Ю. Основы микробиологии [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Тюменцева Е.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, 2015.— 123 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/32788 .— ЭБС «IPRbooks», по паролю
Дополнительная литература	1.Петухова, Е.В. Пищевая микробиология: учебное пособие / Е.В. Петухова, А.Ю.Крыницкая, З.А.Канарская, Министерство образования и науки России, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет». - Казань: Издательство КНИТУ, 2014. - 117 с. 2.Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли: Учебное пособие. СПб.: "ГИОРД" Издательство, 2013. – 832 с.
3.Общая санитарная микробиология: учеб. пособие/Л.А.Литвина/Новосиб. гос. ун-т. -Новосибирск: Изд-во НГ АУ, 2014.-Ч.1.-111 с.	
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна	

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022