

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 10:31:14

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8af96f

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Аннотация дисциплины: «Санитария и гигиена»

Наименование дисциплины	Б1.В.09 Санитария и гигиена
Содержание	Введение в дисциплину . Санитарно-гигиеническое законодательство в пищевой и промышленности. Санитарные требования к содержанию предприятия общественного питания(правилам техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда). Гигиеническая характеристика факторов внешней среды, требования к микроклимату помещения (параметрам производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест). Личная гигиена работников. Санитарные требования к транспортировке, хранению пищевых продуктов, их кулинарной обработке и упаковочным материалам. Качество пищевых продуктов и организация питания.Разработка мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. Биологические и химические загрязнения пищевого сырья и продуктов питания.Гельминтозы и их профилактика.
Реализуемые компетенции	ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства ПК-5 Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Код компетенции ПК-4: Знать: свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов Уметь: определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства Владеть: методами и средствами измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции Код компетенции ПК-5: Знать: технологии производства продуктов питания, направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции Уметь: осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований Владеть: прогрессивными методами эксплуатации оборудования, принципами управления качеством и безопасностью, основами физиологии пищеварения и обмена веществ, современными концепциями питания
Трудоемкость, з.е.	3, з.е.
Форма отчетности	зачет – 6 семестр
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Бурашников Ю.М., Максимова А.С., Сысоев В.Н. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств: учебник. М.: Издательско- торговая корпорация «Дашков и к. 2016.- 520 с. 2.Бацукова Н.Л., Мархоцкии Я.Л. Гигиена питания: лабораторный

	практикум по гигиенической экспертизе пищевых продуктов. Минск: Вышэйшая школа. 2016.- 208 с.
Дополнительная литература	1.Гаиворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: [учебник] / К.Я. Гаиворонский, Н.Г. Щеглов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ФОРУМ, 2013. - 480 с. - Библиогр.: с. 474. - ISBN 978-5-8199-0501-2 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.