Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 22.05.2024 10:24:22

Уникальный идентификатор:

d74ce93cd40e09275c7ba2f58486412a18ef966

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины:	Санитария, гигиена питания и микробиология
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. аграр. ун-т; сост. Л.А.Литвина.-Новосибирск: Изд-во НГАУ, 2014.-Ч.1.-111 с.