

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени

академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 01.04.2024 11:40:39

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559c550f6658241673de79fa5835126

Аннотация дисциплины

Наименование
дисциплины:

Санитария и гигиена

Содержание

Государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Гигиеническая характеристика факторов внешней среды
Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания
Гигиенические требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам
Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания
Санитарно-эпидемиологические мероприятия по профилактике кишечных инфекций, зооантропонозов, пищевых отравлений, гельминтозов; меры борьбы с ними
Качество продуктов. Гигиеническая оценка отдельных групп продуктов
Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов
Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов: физиологическое, санитарно-гигиеническое и противо-эпидемиологическое значение кулинарной обработки, и основные требования к ней

Результаты
освоения
дисциплины
(модуля)

Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.
Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции
Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства 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 видов сырья
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.

4

Формы
отчетности (в т. ч.
по семестрам)

Зачет с оценкой

Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература	1. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / С.И. Сычик, Е.В. Федоренко, Н.Д. Коломиец и др. ; под общ.ред. С.И. Сычика, Е.В. Федоренко. - Минск : РИПО, 2017. - 136 с. : табл., ил. - Библиогр.: с. 117-119. - ISBN 978-985-503-644-0 ; То же [Электронный ресурс]. -http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463286 2. Санитария и гигиена питания: учебное пособие Никитина Е.В., Китаевская С.В. Издатель: КГТУ, 2009 http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258951&sr=1
Дополнительная литература	1. Пищевая микробиология : учебное пособие / Е. В. Петухова, А. Ю. Крыницкая, З. Л. Канарская; М-во образ, и науки России, Казан, нац. исслед. технол. ун-т. - Казань: Изд-во КНИТУ, 2014. - 116 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428098 2. Основы проектирования пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие / ДС. Дворецкий, С.П. Дворецкий. - Тамбов : Изд-во ФГБОУ ВПО «ТГТУ», 2013. – 352 с.http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=277681