**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 **19.03.03 Продукты питания животного происхождения (направленность «Технология мяса и мясных продуктов»)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «12» марта 2015 г. регистрационный номер 199.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: ОПК-3, ПК-1; ПК-5, ПК-9.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знания****:*

* основ санитарного законодательства, санитарных правил;
* гигиенических нормативов и требований к факторам среды;
* гигиенических нормативов и требований к проектированию, благоустройству, содержанию предприятий;
* - гигиенических нормативов и требований к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

***Умения:***

- самостоятельно решать вопросы обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности предприятий;

 - решать вопросы обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности пищевой продукции, в т.ч. в связи с внедрением новых технологических схем, рецептур пищевых добавок;

- решать вопросы обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности нового оборудования, посуды и инвентаря на предприятии.

***Навык:***

* измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, качества питьевой воды и другого сырья для производства пищевой продукции;
* осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

***Опыт деятельности:***

 - владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.

**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. Форма промежуточной аттестации: зачет.**

**5. Разработчик:** канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий, Руденко Р.А.