**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 бакалавр), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «11» августа 2020 г. регистрационный номер 936.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

**Общепрофессиональные компетенции (ОПК):**

- Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2);

**Индикаторы достижения компетенции:**

- Применяет основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2.1);

- Применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2.2);

**Общепрофессиональные компетенции (ОПК):**

- Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения (ОПК-5);

**Индикаторы достижения компетенции:**

- Контролирует производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией (ОПК-5.2);

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знания****:*

* основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;
* методов исследований естественных наук;
* технологии производство продукции из сырья животного происхождения.

***Умения:***

- применять основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;

 - применять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;

- контролировать производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией.

***Навык:***

* применения основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;
* применения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;
* контроля производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией.

**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:** экзамен.

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