**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 **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (**направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 августа 2020 № 1047.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способен организовывать и контролировать производство продукции питания (ОПК-5).

Индикаторы достижения компетенции:

- Контролирует производство продукции питания в соответствии с регламентом (ОПК- 5.2).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знать*** способы контроля производства продукции питания в соответствии с регламентом

***Уметь*** контролировать производство продукции питания в соответствии с регламентом

***Владеть навыками*** контроля производства продукции питания в соответствии с регламентом

**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. Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции и гигиенические особенности организации питания различных групп населения.

**4.Форма промежуточной аттестации**: экзамен.

**5. Разработчик:** канд.биол.наук, доцент кафедры пищевых технологий Сердюкова Я.П.