Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 13:50:51
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

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 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технологии пищевых производств, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавр), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «17» июля 2017 г. регистрационный номер 669.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности; (ОПК-4);

Индикаторы достижения компетенции:

-Обосновывает и реализует современные технологии в области производства сельскохозяйственной продукции

(ОПК-4.1);

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания:

– современных технологий в области производства сельскохозяйственной продукции

Умения:

- обосновывать и реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.

Навык:

- обосновывать и реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

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 Шпак Т.И.