

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**Бакалавриат****профиль «Технологии ресторанного дела»****АННОТАЦИЯ**

рабочей программы дисциплины

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ*Дисциплина, относящаяся к обязательной части образовательного процесса**Заочная форма обучения*

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4/144
Цель изучения дисциплины	Приобретение студентами знаний по актуальным проблемам гигиены, основам санитарии на предприятиях питания, по эпидемиологии инфекционных болезней, обусловленных нарушениями гигиены и санитарии, по профилактике инфекционных болезней на предприятиях питания, по нормативному обеспечению санитарно-гигиенического благополучия (санитарным нормам и правилам) в сфере услуг питания и разработке программ производственного контроля.
Содержание дисциплины	Предмет и содержание дисциплины. Понятие о санитарии и гигиене. Основные законы эпидемиологии. Источники, движущие силы эпидемического процесса. Источники, движущие силы эпидемического процесса. Современные риски эпидемиологического характера, значимые для санаторно-курортных комплексов. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в гостиницах. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор на объектах сферы общественного питания. Инфекционные болезни с массовыми путями передачи. Обстановка в мире и за рубежом. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания. Современные системы безопасности питания за рубежом. Кодекс Алиментариус. ХАССП как система требований к предприятиям питания. Гармонизация санитарных норм и требований в области санитарно-эпидемиологической безопасности питания Российской Федерации с Международными требованиями в рамках ВТО, Таможенного Союза и ЕАЭС. Современные требования к сбору и удалению ТБО в Российской Федерации и в развитых странах мира. Современные требования к организации сбора и утилизации пищевых отходов, ТБО, безопасности водообеспечения в Российской Федерации и в развитых странах мира. Экологические требования и деятельность предприятий питания: противоречия и пути их преодоления.
Формируемые компетенции	УК-8, ОПК-5.
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-8.1 Обеспечивает безопасные условия жизнедеятельности при устойчивом функционировании природной среды и рациональном природопользовании УК-8.2 Анализирует социально значимые проблемы и процессы, происходящие в области обеспечения безопасности

	жизнедеятельности, определяет способы снижения рисков, связанных с деятельностью человека УК-8.3 Владеет принципами обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирует развитие событий и оценивает последствия при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов ОПК-5.1 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ОПК-5.2 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	Безопасность жизнедеятельности Интерьер и экстерьер в общественном питании Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания Физическая и коллоидная химия Физика Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Технология продукции общественного питания Товароведение продовольственных товаров Процессы и аппараты пищевых производств Физиология питания Неорганическая химия Аналитическая химия и физико-химические методы анализа Биохимия Органическая химия
Образовательные технологии	По видам учебной работы:- лекция; практическое занятие (разбор конкретных ситуаций; взаимообучение во время докладов и презентаций, решение кейсов и тестов); самостоятельная работа студентов; организация и проведение консультаций; проведение экзамена. По методам и принципам организации обучения: методы проблемного и проектного обучения; исследовательские методы; объяснительно-иллюстративные методы; тренинговые методы; участие обучающихся в научных исследованиях, конкурсах, выставках, олимпиадах, конференциях.
Форма промежуточной аттестации	Экзамен