Аннотация дисциплины

**«Санитария и гигиена питания»**

Направление подготовки 19.03.03

**«Продукты питания животного происхождения»**

Освоение данной дисциплины направлено на формирование у обучающегося следующих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| №  п/п | Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплины |
| 1 | Способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1) |
| 3 | Способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области. (ПК-4) |
| 4 | Готовность осуществлять контроль за соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9) |

Трудоемкость дисциплины, реализуемой по учебному плану

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид занятий | Всего | Семестр |
| 5 |
| 1.Аудиторные занятия, часов всего | 56 | 56 |
| в том числе:  1.1.Лекции | 20 | 20 |
| 1.2.Лабораторные работы | 36 | 36 |
| 1.3.Практические занятия | - |  |
| 2.Самостоятельная работа | 52 | 25 |
| Итого часов (стр.1+стр.2) | 108 | 108 |
| Общая трудоемкость, зачетных единиц | 3 | Х |

Перечень изучаемых тем (основных):

1. Основы санитарии и гигиены.
2. Гигиена воздуха.
3. Гигиена почвы.
4. Гигиена воды.
5. Основные санитарно-гигиенические требования к пищевым предприятиям.
6. Санитарно-гигиенические требования к размещению и содержанию пищевых предприятий.
7. Профилактика пищевых отравлений.
8. Личная гигиена работников на пищевых предприятиях.
9. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация на пищевых предприятиях.