

## Аннотация рабочей программы дисциплины

### Санитария и гигиена биотехнологических производств основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология направленность (профиль): биотехнологии в индустрии питания

#### 1. Цели и задачи изучения дисциплины

Цель: овладение теоретическими знаниями и приобретение умений и навыков в области санитарии и гигиены при производстве биотехнологических производств.

Задачи:

- выработка понимания важности необходимости соблюдения санитарного законодательства, а также санитарно-гигиенических норм и требований на предприятиях общественного питания;
- овладение методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой биотехнологической продукции;
- освоение санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства биотехнологического предприятия общественного питания

#### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина относится к обязательной части учебного плана.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

- знание и способности разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- умения разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- владение навыками применения новейших достижений техники и технологии при производстве продукции питания

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин «Химия», «Микробиология» и служит основой для освоения дисциплин «Промышленная биотехнология».

#### 3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Код и наименование результата обучения по дисциплине
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека.	Знать: З1 Гигиенические основы общественного питания, факторы внешней среды. Условия труда на предприятиях общественного питания
		Уметь: У1 проводить профилактику инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов
		Владеть: В1 навыками производства, хранения, реализации и оценки качества кулинарной продукции
	УК-8.2. Поддерживает безопасные	Знать: З2 Санитарно-гигиенические

	условия жизнедеятельности, выявляет признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций.	особенности организации питания различных групп населения Уметь: У2 определять температурные границы роста разных физиологических групп микроорганизмов в продовольственных товарах и готовой продукции на предприятиях общепита. Владеть: В2 навыками санитарно-гигиенической особенности при организации питания различных групп населения
	УК-8.3. Оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности и принимает меры по ее предупреждению	Знать: З3 микробиологические процессы при хранении ферментированных продовольственных товаров и готовой продукции. Уметь: У3 определять влияние бактериальных заквасок на изменение составных частей в продуктах животного и растительного происхождения в готовой продукции. Владеть: В3 методикой определения влагоудерживающей способности в продуктах животного и растительного происхождения при производстве, хранении, реализации и кулинарной продукции

#### 4. Общая трудоёмкость дисциплины

Составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

#### 5. Форма промежуточной аттестации

очная форма обучения: экзамен – 5 семестр.