

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная дисциплина М.1.В.14 Гигиена и экспертиза кулинарной продукции

Направление подготовки 19.04.04 Технологии продукции и организация общественного питания.

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

знать:

- организацию республиканского санитарного надзора за деятельностью предприятий ресторанного хозяйства;
- основные гигиенические принципы производства кулинарной продукции и их задача в системе ресторанного хозяйства;
- профилактические мероприятия по возникновению пищевых отравлений и кишечных инфекций в предприятиях ресторанного хозяйства;
- современные подходы к использованию новейших отраслевых достижений относительно создания условий соблюдения санитарных требований в технологическом процессе производства кулинарной продукции;
- санитарно - гигиеническую характеристику технологий приготовления пищевых продуктов;
- методику санитарно-гигиенического обследования пищевых предприятий.

уметь:

- практически обеспечить соблюдение санитарного режима и санитарно-гигиенические требования к ведению технологического процесса с целью обеспечить профилактические мероприятия возникновения пищевых отравлений и кишечных инфекций в предприятиях ресторанного хозяйства;
- осуществлять гигиеническую оценку пищевых продуктов и готовой продукции предприятий ресторанного хозяйства.

обладать компетенциями:

- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-01);
- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-03).
- способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания (ПК-23).

Основные смысловые модули и темы учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. Понятие гигиены питания. Организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора в Донецкой Народной Республике в области гигиены питания.

Тема 1. Органы и службы Государственного санитарного надзора Донецкой Народной Республики. Основные направления предупредительного и текущего государственного санитарного надзора за предприятиями ресторанного хозяйства.

Тема 2. Основные направления предупредительного и текущего государственного санитарного надзора за предприятиями ресторанного хозяйства.

Смысловой модуль 2. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов и ее роль в обеспечении безопасности населения Донецкой Народной Республики.

Тема 3. Цель и задачи санитарно-эпидемиологической экспертизы. Этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы. Микробиологический контроль пищевых продуктов.

Тема 4. Санитарно-эпидемиологическая оценка продуктов животного происхождения.

Тема 5. Санитарно-эпидемиологическая оценка продуктов растительного происхождения.

Тема 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка готовой кулинарной продукции.

Смысловой модуль 3. Кишечные инфекции, пищевые отравления, гельминтозы. Меры профилактики.

Тема 7. Условия возникновения и распространения инфекционных болезней. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний. Кишечные инфекции их профилактика. Сальмонеллез и их профилактика.

Тема 8. Понятие "Пищевые отравления" и их классификация. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые потенциально-патогенными микроорганизмами. Условия, необходимые для возникновения, бактериальных пищевых отравлений. Пищевые токсикозы. Причины возникновения ботулизма и его профилактика. Стафилококковые токсикозы и их профилактика. Общие меры профилактики пищевых отравлений бактериального происхождения. Микотоксикозы и их профилактика.

Тема 9. Отравление продуктами растительного и животного происхождения ядовитыми по своей природе, и их профилактика. Отравление продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми при определенных условиях, их профилактика. Отравление примесями химических веществ к пищевым продуктам, их профилактика. Гельминтозы и их профилактика.

Смысловой модуль 4. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к организации производства и реализации кулинарной продукции общественного питания.

Тема 10 Санитарно-гигиенические требования к организации складской группы помещений, производственным цехам предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 11. Санитарные требования к реализации и хранению кулинарной продукции предприятий ресторанного хозяйства.

Виды учебных занятий по дисциплине: лекции, практические, семинарские занятия

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Разработчик

Смирнова С.А.
(ФИО, ученая степень, ученое звание научно-педагогического работника)

С.А.
(подпись)

Заведующий кафедрой

Антонова В.А. д.э.н. доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание заведующего кафедрой)

В.А.
(подпись)