

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Санитарная и производственная безопасность на предприятиях общественного питания» является формирование практических навыков в сфере организации безопасного для здоровья человека питания, профилактики алиментарно – зависимых заболеваний, проведения санитарной экспертизы продуктов питания, предупредительного и текущего санитарно – эпидемиологического надзора, охраны труда и экологической безопасности на предприятиях общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Санитария и гигиена питания» относится к базовой части первого блока.

Дисциплина базируется на знаниях и полученных навыках у слушателей, сформированных при изучении дисциплин: «Физиология питания», «Технология продукции общественного питания», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Физическая и коллоидная химия», «Микробиология пищевых продуктов».

Для качественного усвоения дисциплины слушатель должен:

- знать: законы математики, физики, биологии, основы безопасности жизнедеятельности.

- уметь: производить математические расчеты.

- владеть: методами выбора рационального способа снижения воздействия на окружающую среду; методами оценки свойств пищевого сырья, продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и биотехнологии, физики и математики;

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» является базовой для изучения следующих дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности» и «Проектирование предприятий общественного питания».

3. Компетенции обучающегося, формируемые в процессе изучения дисциплины

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» направлена на формирование у слушателей профессиональных компетенций:

(ОПК – 3) – способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

(ОПК – 4) – готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

(ПК – 3) – владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда,

измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещённости рабочих мест;

(ПК – 8) – способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;

(ПК – 9) – готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Компетенция	Студент должен:		
	знать	уметь	владеть
1	2	3	4
(ОПК – 3) – способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	принципы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	проводить технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	навыками осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
(ОПК – 4) – готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	способы эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
(ПК – 3) – владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещённости рабочих мест	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, измерения и оценивания параметров производственного микроклимата,	применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, измерения и оценивания параметров	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, измерения и оценивания параметров производственно

	уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещённости рабочих мест	производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещённости рабочих мест	го микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещённости рабочих мест
(ПК – 8) – способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	принципы функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	применять принципы функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	навыками обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
(ПК – 9) – готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	требования к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	требованиями к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях

Общая трудоемкость дисциплины составляет 50 часов.