

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.01.11 «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала подготовки	2021
Выпускающая кафедра	Строительство
Кафедра-разработчик	Строительство
Объем дисциплины, ч. / з.е.	108 / 3
Форма контроля (промежуточная аттестация)	экзамен

Курс	Час. / з.е.	Лек. зан., час.	Лаб. зан., час.	Практич. зан., час.	КСР	СРС	Контроль	Форма контроля
4	108 / 3	2	6	-	3	88	9	экзамен
Итого	108 / 3	2	6	-	3	88	9	экзамен

Универсальные компетенции:	
не предусмотрены учебным планом	
Общепрофессиональные компетенции:	
не предусмотрены учебным планом	
Профессиональные компетенции:	
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания
ПК-2.1	Организует контроль за соблюдением санитарных условий работы структурных подразделений

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с нормативно-правовым законодательством в области гигиены питания; санитарно-гигиеническим состоянием на предприятии общественного питания; санитарно-гигиеническим контролем продукции, выпускаемой на предприятии общественного питания; санитарно-гигиеническими требованиями, предъявляемыми к различным типам предприятий общественного питания.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме отчета по лабораторным работам и промежуточный контроль в форме экзамена.