

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
ГИГИЕНА И САНИТАРИЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ

ИЗДЕЛИЙ
(наименование дисциплины)

Направление подготовки (специальность)	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) подготовки	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Цель освоения дисциплины	Формирование у студентов представления о гигиене и санитарии на производстве, ознакомление с современными методами заражения сырья и готовой продукции микроорганизмами, загрязнения от окружающей среды и способам их устранения.
Общая трудоемкость дисциплины	144 часа
Форма промежуточной аттестации	Экзамен
Краткое содержание дисциплины:	Виды и источники загрязнений хлебобулочных и кондитерских изделий Методы определения загрязнения хлебобулочных и кондитерских изделий Современные методы устранения микробиологического заражения хлебобулочных и кондитерских изделий Современные методы устранения загрязнения хлебобулочных и кондитерских изделий от окружающей среды

Аннотацию рабочей программы составил _____



(ФИО, должность, подпись)