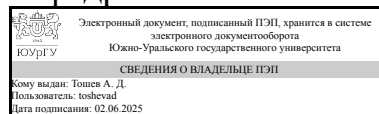


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины 1.Ф.П0.04 Санитария и гигиена питания
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

уровень Бакалавриат

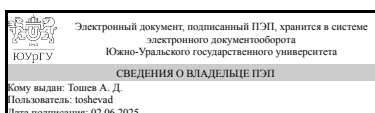
профиль подготовки Технология и организация предприятий питания

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

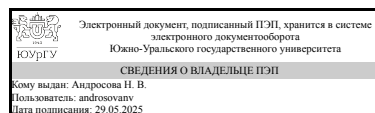
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



Н. В. Андросова

1. Цели и задачи дисциплины

Подготовить специалиста в области технологии продуктов общественного питания по вопросам санитарии и гигиены питания; сформировать гигиенический подход к решению вопросов проектирования, оборудования, содержания предприятий питания, технологии производства продукции общественного питания; профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

Краткое содержание дисциплины

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания и разрабатывать документацию в области качества с использованием современных информационных технологий	Знает: требования к качеству, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации продукции; Умеет: организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений; Имеет практический опыт: анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции; санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства предприятий общественного питания
ПК-3 Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	Знает: санитарно-гигиенические требования к предприятиям и продукции общественного питания; методы контроля санитарного состояния на предприятиях питания; нормативные документы в области санитарии и гигиены предприятий питания Умеет: организовывать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений; контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг Имеет практический опыт: соблюдения правил и норм санитарии и гигиены; использования нормативных документов в области санитарии и гигиены для обеспечения контроля за качеством продукции и услуг

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Микробиология	Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах, Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов питания,

	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания, Барное дело, Нормативно-техническая документация с основами ХАССП в общественном питании, Культура питания народов мира, Технология продукции общественного питания, Проектная деятельность, Безопасность продуктов питания, Производственная практика (технологическая) (6 семестр), Производственная практика (преддипломная) (9 семестр)
--	--

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Микробиология	Знает: основные методы микробиологических исследований, особенности строения и жизнедеятельности микроорганизмов; основные термины и понятия микробиологии продовольственных товаров, основные микробные виды и возбудители порчи продовольственных товаров различных групп уровни организации и свойств микроорганизмов мяса, молока, растений и продуктов их переработки; причины возникновения пищевых заболеваний и отравлений, организация профилактических мероприятий Умеет: применять методы микробиологических исследований при оценке безопасности пищевой продукции, определять основные факторы опасности сырья и продовольственных товаров, их влияние на организм человека; владеть современными методами получения и идентификации чистых культур микроорганизмов; пользоваться нормативной документацией Имеет практический опыт: использования методов микробиологического исследования для оценки качества и безопасности пищевой продукции, оценки безопасности пищевых продуктов; основными методами микробиологических исследований

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч., 26,5 ч. контактной работы с применением дистанционных образовательных технологий

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
--------------------	-------------	------------------------------------

		Номер семестра
		3
Общая трудоёмкость дисциплины	144	144
<i>Аудиторные занятия:</i>	16	16
Лекции (Л)	8	8
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0
Лабораторные работы (ЛР)	8	8
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	117,5	117,5
Подготовка к лабораторным работам	10	10
Подготовка к тестированию	57,5	57,5
Подготовка к экзамену	50	50
Консультации и промежуточная аттестация	10,5	10,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Предмет и задачи курса «Санитария и гигиена питания». Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания.	10	6	0	4
2	Гигиенические требования к проектированию и размещению предприятий общественного питания	6	2	0	4
3	Гигиенические требования к оборудованию. Гигиенические требования к содержанию предприятий	0	0	0	0
4	Профилактика инфекционных болезней. Профилактика пищевых отравлений и гельминтозов	0	0	0	0
5	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов	0	0	0	0
6	Гигиенические требования к производству, реализации и качеству кулинарной продукции. Гигиенические требования к организации питания в различных учреждениях	0	0	0	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Предмет и задачи курса «Санитария и гигиена питания». Значение факторов внешней среды для здоровья и жизнедеятельности человека. Гигиена воздуха. Значение воздушной среды. Понятие микроклимата, оптимальные микроклиматические значения для жизнедеятельности человека. Химический состав воздуха. источники и виды его загрязнения. Санитарная охрана воздуха. Гигиенические требования к системам вентиляции и отопления на предприятиях общественного питания.	2
2	1	Гигиена воды. Значение воды для здоровья и жизнедеятельности человека. Источники водоснабжения. Способы очистки воды. Гигиенические требования к источникам питьевой воды, системам водоснабжения и канализации на предприятиях общественного питания.	2
3	1	Гигиена почвы. Значение почвы. Санитарная охрана почвы и очистка	2

		населенных мест. Гигиена освещения. Значение естественного освещения, гигиенические требования к нему. Значение искусственного освещения и требования к нему. Гигиеническая оценка шума, вибрации и других физических факторов внешней среды.	
4	2	Гигиенические требования к выбору участка для строительства предприятия общественного питания. Санитарные требования к генеральному плану. Гигиенические требования к планировке помещений предприятия. Требования к складским помещениям.	2

5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	1	Исследование органолептических и химических свойств воды	4
2	2	Санитарно-гигиеническая оценка проектов предприятий общественного питания.	4

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к лабораторным работам	ОЛ, ДЛ	3	10
Подготовка к тестированию	ОЛ, ДЛ	3	57,5
Подготовка к экзамену	ОЛ, ДЛ	3	50

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	3	Лабораторная работа	Лабораторные работы	0,15	15	Защита лабораторных работ состоит в сдаче оформленного отчета по результатам работы и ответов на контрольные вопросы в конце каждой лабораторной работы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система	экзамен

						оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
2	3	Текущий контроль	Тест №1	0,1	10	Тест содержит 10 вопросов, время на прохождение - 10 минут. Попыток - 2. Тест считается пройденным, если количество правильных ответов составляет 60%. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	экзамен
3	3	Текущий контроль	Тест №2	0,1	10	Тест содержит 10 вопросов, время на прохождение - 10 минут. Попыток - 2. Тест считается пройденным, если количество правильных ответов составляет 60%. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	экзамен
4	3	Текущий контроль	Тест №3	0,1	10	Тест содержит 10 вопросов, время на прохождение - 10 минут. Попыток - 2. Тест считается пройденным, если количество правильных ответов составляет 60%. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	экзамен
5	3	Текущий контроль	Тест №4	0,2	20	Тест содержит 20 вопросов, время на прохождение - 20 минут. Попыток - 2. Тест считается пройденным, если количество правильных ответов составляет 60%. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	экзамен
6	3	Текущий контроль	Тест №5	0,2	20	Тест содержит 20 вопросов, время на прохождение - 20 минут. Попыток - 2. Тест считается пройденным, если количество правильных ответов составляет 60%. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	экзамен
7	3	Текущий контроль	Тест №6	0,1	10	Тест содержит 10 вопросов, время на прохождение - 10 минут. Попыток - 2.	экзамен

						Тест считается пройденным, если количество правильных ответов составляет 60%. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
8	3	Бонус	Бонус-рейтинг	-	5	Бонус-рейтинг начисляется студенту за посещаемость и работу на лекционных занятиях. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	экзамен
9	3	Промежуточная аттестация	Экзамен	-	40	Экзамен проводится по билетам, в каждом билете 2 вопроса. Время для подготовки - 30 минут. После истечения времени, студент устно отвечает на вопросы, преподаватель задает вопросы по соответствующим темам. Возможно выставления экзамена по результатам текущего контроля, при условии, что за весь семестр обучения студент набрал 60 баллов и выше. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	Экзамен проводится по билетам, в каждом билете 2 вопроса. Время для подготовки - 30 минут. После истечения времени, студент устно отвечает на вопросы, преподаватель задает вопросы по соответствующим темам. Возможно выставления экзамена по результатам текущего контроля, при условии, что за весь семестр обучения студент набрал 60 баллов и выше. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК-2	Знает: требования к качеству, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации продукции;		+	+	+	+	+	+	+	+

ПК-2	Умеет: организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений;	+							+
ПК-2	Имеет практический опыт: анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции; санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства предприятий общественного питания	+							+
ПК-3	Знает: санитарно-гигиенические требования к предприятиям и продукции общественного питания; методы контроля санитарного состояния на предприятиях питания; нормативные документы в области санитарии и гигиены предприятий питания		++				++		+
ПК-3	Умеет: организовывать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений; контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	+							+
ПК-3	Имеет практический опыт: соблюдения правил и норм санитарии и гигиены; использования нормативных документов в области санитарии и гигиены для обеспечения контроля за качеством продукции и услуг	+							+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Рубина, Е. А. Санитария и гигиена питания [Текст] Учеб. пособие для вузов по специальности 271200 "Технология продуктов обществ. питания" направления 655700 "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" Е. А. Рубина. - М.: Academia, 2005. - 284, [1] с.
2. Мартинчик, А. Н. Физиология питания, санитария и гигиена [Текст] учеб. пособие для сред. проф. образования А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Л. С. Трофименко. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2004. - 190, [1] с.

б) дополнительная литература:

1. Жарикова, Г. Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена [Текст] учеб. для вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" Г. Г. Жарикова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2008. - 299, [1] с. ил.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. Гигиена и санитария науч.-практ. журн. М-во здравоохран. и соц. развития Рос. Федерации журнал. - М., 2005-

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Рущиц, А. А. Санитария и гигиена питания [Текст] метод. указания к лаб. работам по направлению "Технология продукции и орг. обществ. питания" А. А. Рущиц ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Ин-т экономики, торговли и технологий, Каф. Технология и орг. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2014. - 27, [2] с. электрон. версия

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

Электронная учебно-методическая документация

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лабораторные занятия	105 (3г)	Лабораторное оборудование, химическая посуда, химические реактивы
Лекции	335 (3)	Мультимедийное оборудование