ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 15.05.2022

А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.06 Санитария и гигиена питания
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
уровень Бакалавриат
форма обучения очная
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.

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 15.05.2022

А. Д. Тошев

Разработчик программы,
старший преподаватель

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Андросова Н. В.
Пользователь: androsovanv
Дата подписания: 14.05.2022

Н. В. Андросова

Челябинск

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 ПК-2 Способен к оперативному контролю качества, безопасности сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания	Знает: Функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятий питания Умеет: Анализировать деятельность предприятие питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала Имеет практический опыт: анализа результатов деятельности пищевых предприятий

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Нет	1.Ф.02 Безопасность продуктов питания, 1.Ф.04 Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов питания, 1.Ф.13 Микробиология

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

Нет

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч., 74,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		2
Общая трудоёмкость дисциплины	144	144
Аудиторные занятия:	64	64

Лекции (Л)	32	32
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0
Лабораторные работы (ЛР)	32	32
Самостоятельная работа (СРС)	69,5	69,5
с применением дистанционных образовательных технологий	0	
Подготовка к тестированию	31,5	31.5
Подготовка к экзамену	30	30
Подготовка к лабораторным работам	8	8
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	8	4	0	4
3	Гигиенические требования к оборудованию. Гигиенические требования к содержанию предприятий	8	4	0	4
4	Профилактика инфекционных болезней. Профилактика пищевых отравлений и гельминтозов	10	6	0	4
5	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов	8	4	0	4
6	Гигиенические требования к производству, реализации и качеству кулинарной продукции. Гигиенические требования к организации питания в различных учреждениях	20	8	0	12

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 населенных мест. Гигиена освещения. Значение естественного освещения, гигиенические требования к нему. Значение искусственного освещения и	2

		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	Требования к производственным помещениям. Требования к моечным. Требования к помещениям для потребителей и служебно-бытовым помещениям. Гигиенические требования к отделке помещений.	2
6	3	Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю и посуде. требования к уборке территории и помещений. Дезинфекция. Моющие средства. Санитарная обработка инвентаря, посуды, оборудования.	2
7	3	Борьба с насекомыми и грызунами на предприятии. Личная гигиена персонала. Производственный контроль за санитарным состоянием предприятия и личной гигиеной персонала.	2
8	4	Понятие об острых кишечных инфекциях, их характеристика. Основные принципы профилактики острых кишечных инфекций.	2
9	4	Классификация пищевых отравлений. Характеристика микробных пищевых отравлений. Характеристика немикробных пищевых отравлений. Принципы профилактики пищевых отравлений.	2
10	4	Классификация гельминтозов, пути их передачи. Характеристика, био-, гео- и контактных гельминтозов. Профилактика гельминтозов на предприятиях общественного питания.	2
11	5	Санитарно-гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов. Санитарно-гигиеническая оценка молока и молочных продуктов. Санитарно-гигиеническая оценка яиц и яичных продуктов.	2
12	5	Санитарно-гигиеническая оценка рыбы и рыбных продуктов. Санитарно-гигиеническая оценка баночных консервов. Санитарно-гигиеническая оценка зерновых продуктов и хлеба. Санитарно-гигиеническая оценка плодоовощной продукции.	2
13	6	Гигиенические требования к транспортированию, приему сырья и пищевых продуктов. Гигиенические требования к хранению пищевого сырья. Гигиенические требования к обработке сырья и производству кулинарной продукции.	2
14	6	Гигиенические требования к производству кондитерских изделий с кремом. Гигиенические требования к производству салатной продукции. Гигиенические требования к производству кулинарной продукции с использованием фритюра. Требования к раздаче блюд. Производственный контроль и требования к качеству продукции общественного питания.	2
15	6	Гигиенические требования к организации питания в детских учреждениях. Гигиенические требования к организации питания в лечебных учреждениях и санаториях.	2
16	6	Гигиенические требования к организации питания на промышленных и других предприятиях. Гигиенические требования к организации питания пассажиров воздушного транспорта.	2

5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

5.3. Лабораторные работы

№	№	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-

занятия	раздела		во часов
1	1	Исследование органолептических и химических свойств воды	4
2	2	Санитарно-гигиеническая оценка проектов предприятий общественного питания.	4
3	3	Контроль эффективности санитарного режима с помощью экспресс-методов. Определение активного хлора в хлорной извести	4
4	4	Санитарно-эпидемиологическое расследование пищевых отравлений.	4
5	5	Санитарно-гигиеническая оценка качества пищевых продуктов	4
6	6	Санитарно-гигиенические требования к приемке, хранению, кулинарной обработке продуктов, реализации и качеству пищи	4
7	6	Санитарно-гигиеническая оценка состояния предприятий общественного питания.	4
8	6	Санитарно-гигиеническая оценка состояния 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 тестированию	ОЛ, ДЛ	2	31,5
Подготовка к экзамену	ОЛ, ДЛ	2	30
Подготовка к лабораторным работам	ОЛ, ДЛ	2	8

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	Учи-тыва-ется в ПА
1	2	Текущий контроль	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 оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	экзамен
2	2	Текущий контроль	Тест №1	0,1	10	Тест содержит 10 вопросов, время на прохождение - 10 минут. Попыток - 2. Тест считается пройденным, если	экзамен

						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)	
3	2	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	2	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	2	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	2	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	2	Текущий контроль	Тест №6	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	экзамен

						обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
8	2	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	2	Проме-жуточная 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: Функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятий питания		+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-2	Умеет: Анализировать деятельность предприятие питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	+	+	+	+	+	+	+		+
ПК-2	Имеет практический опыт: анализа результатов деятельности пищевых предприятий	+								+

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 здравоохр. 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

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Степанова, И. В. Санитария и гигиена питания : учебное пособие / И. В. Степанова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 224 с. — ISBN 978-5-9044-0608-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90684 (дата обращения: 12.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Не предусмотрено