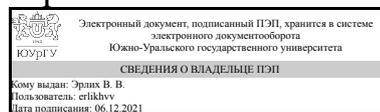


УТВЕРЖДАЮ:  
Директор института  
Институт спорта, туризма и  
сервиса



В. В. Эрлих

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.06 Санитария и гигиена питания  
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

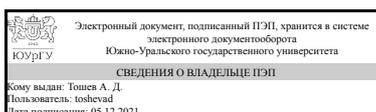
уровень Бакалавриат

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

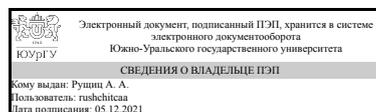
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



А. Д. Тошев

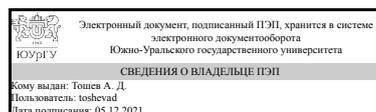
Разработчик программы,  
к.техн.н., доцент



А. А. Рушиц

СОГЛАСОВАНО

Руководитель направления  
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

## 1. Цели и задачи дисциплины

Цель: сформировать представление о санитарных нормах и правилах содержания предприятий общественного питания и производства пищевой продукции. Задачи: - изучить основные нормативные акты в области санитарии и гигиены отрасли; - изучить организацию работы ПОП с учетом санитарно-гигиенических норм и требований; - изучить санитарные требования к производству и реализации продуктов питания - получить представление об основных инфекционных заболеваниях и пищевых отравлениях и мерах по их предотвращению

## Краткое содержание дисциплины

Нормативно-правовая база санитарного надзора. Гигиенические требования к размещению и планировке предприятий питания. Требования к факторам производственной среды и благо-устройству предприятий. Санитарные требования к оборудованию и содержанию предприятий, личной гигиене персонала. Профилактика пищевых инфекций, отравлений, гельминтозов. Требования к безопасности сырья и пищевых продуктов, их транспортировке, приему и хранению. Требования к кулинарной обработке, реализации, качеству и безопасности готовой продукции. Изучение влияния окружающей среды на состояние здоровья человека, разрабатывание оптимальных требований к условиям жизни и труда населения. Научно обоснованные нормы питания человека, способы кулинарной обработки, хранения, перевозки и реализации продуктов. Соблюдение строгого режима в процессе хранения и транспортировки пищевых продуктов, приготовления и реализации пищи и обслуживания потребителей

## 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 предприятия 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
1.Ф.13 Микробиология, 1.О.17 Биохимия	1.Ф.04 Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов питания, 1.Ф.02 Безопасность продуктов питания

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

Дисциплина	Требования
1.Ф.13 Микробиология	<p>Знает: Теоретические основы микробиологии, микроорганизмов животных и растений; основные термины, понятия и определения в области 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</p> <p>Умеет: 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</p> <p>Имеет практический опыт: Оценки безопасности пищевых продуктов; основными методами микробиологических исследований</p>
1.О.17 Биохимия	<p>Знает: Методики оценки основных биохимических показателей. Химический состав пищевого сырья, его полноценность и экологическую безопасность; особенности пищеварения и усвоения в организме человека продуктов из различного сырья; возможные пути превращения макро- и микронутриентов пищевого сырья, а также чужеродных веществ в технологическом потоке, обеспечивающем превращение сырья в готовый продукт</p> <p>Умеет: Проводить химические эксперименты, обрабатывать результаты. Осуществлять постановку и проведение эксперимента; оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы; творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач</p> <p>Имеет практический опыт: Работы со специализированным оборудованием. Выделения, фракционирования и модификации компонентов пищевого сырья, которые широко используются в пищевой технологии (выделение сахарозы и крахмала, липидов, растительного белка, витаминов, а также биологически активных веществ)</p>

#### 4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч., 26,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		5	
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	
с применением дистанционных образовательных технологий	0		
Изучение и конспектирование учебной литературы	45,5	45,5	
Подготовка к зачету	40	40	
Подготовка к лабораторным работам	32	32	
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	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания.	1	0	0	1
2	Гигиенические требования к проектированию и размещению предприятий общественного питания.	4	2	0	2
3	Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания.	2	1	0	1
4	Профилактика инфекционных болезней, пищевых отравлений и гельминтозов.	2	1	0	1
5	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов.	3	2	0	1
6	Гигиенические требования к производству и реализации кулинарной продукции.	2	1	0	1
7	Гигиенические требования к организации питания в различных учреждениях.	2	1	0	1

### 5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания.	0
2	2	Гигиенические требования к проектированию и размещению предприятий общественного питания.	2
3	3	Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания	1
4	4	Профилактика инфекционных болезней, пищевых отравлений и	1

		гельминтозов.	
5	5	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов.	2
6	6	Гигиенические требования к производству и реализации кулинарной продукции.	1
7	7	Гигиенические требования к организации питания в различных учреждениях.	1

## 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 свойств воды. Исследование химического состава воды.	1
2	2	Санитарно-гигиеническая оценка проектов предприятий общественного питания.	2
3	3	Контроль эффективности санитарного режима с помощью экспресс - методов. Определение активного хлора в хлорной извести.	1
4	4	Санитарно-эпидемиологическое расследование пищевых отравлений. Расследовать различные случаи пищевого отравления и дать заключение о принадлежности случая к виду пищевого отравления и причинах его возникновения, мерах профилактики.	1
5	5	Органолептическое исследование рыбы. Определение сероводорода. Определение хлорида натрия. Реакция с сульфатом меди в бульоне. Определение бактериальной обсемененности молока по редуктазной пробе.	1
6	6	Определение степени термической обработки мясо-рыбных кулинарных изделий. Определение качества пастеризации молока. Экспрессный метод определения качества фритюрных жиров.	1
7	7	Санитарно-гигиенические требования к организации питания в различных учреждениях	1

## 5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Изучение и конспектирование учебной литературы	ПУМД, осн. 1, доп. 3; ЭУМД, 1 и 2	5	45,5
Подготовка к зачету	ПУМД, осн. 1; ЭУМД 1 и 2	5	40
Подготовка к лабораторным работам	ПУМД доп. 1 и 2; ЭУМД 3	5	32

## 6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

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	Семестр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	5	Текущий контроль	Защита лабораторных работ	0,2	20	<p>Баллы начисляются за защиту лабораторных работ. Максимальное количество баллов 20 (по 5 баллов за каждую работу). Оценка за лабораторную складывается из:</p> <p>1) оценки за оформление работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работа оформлена в соответствии с требованиями, представлена в требуемые сроки - 1 балл</li> <li>- оформление работы не соответствует требованиям, работа представлена с нарушением сроков - 0 баллов;</li> </ul> <p>2) оценки за ответы на вопросы при защите работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- студент ответил на все вопросы, показал хорошее владение теоретическим материалом, способен объяснить результаты работы, владеет терминологией - 4 балла</li> <li>- студент ответил на большинство вопросов, испытывает затруднение с отдельными вопросами, может объяснить результаты работы, использует соответствующую терминологию - 3 балла</li> <li>- студент затрудняется ответить на вопросы, или допускает серьезные неточности в ответах, способен объяснить результаты работы, слабо владеет терминологией - 2 балла;</li> <li>- студент не может ответить на вопросы, не способен объяснить результаты работы, не владеет терминологией - 0 баллов.</li> </ul>	экзамен
2	5	Текущий контроль	Защита проекта по теме "Санитарно-гигиеническая оценка проектов предприятий общественного питания"	0,3	30	<p>Максимальное количество баллов 30: 30 баллов - проект подготовлен и сдан в установленные сроки, оформлен в соответствии с требованиями; при подготовке проекта студент провел полный анализ представленного плана предприятия в соответствии с пунктами, указанными в задании; все обнаруженные нарушения санитарных норм и правил обоснованы и предложены способы их устранения; при защите студент уверенно отвечает на вопросы, хорошо ориентируется в представленном материале, грамотно использует терминологический</p>	экзамен

					<p>аппарат, легко аргументирует все положения.</p> <p>20 баллов - проект подготовлен и сдан в установленные сроки, оформлен в соответствии с требованиями; при подготовке проекта студент провел анализ представленного плана предприятия в соответствии с пунктами, указанными в задании; все обнаруженные нарушения санитарных норм и правил обоснованы и предложены способы их устранения; при защите студент неуверенно отвечает на вопросы, слабо ориентируется в представленном материале, допускает незначительные ошибки при аргументации.</p> <p>10 баллов - проект подготовлен, но сдан позже установленных сроков, оформлен в соответствии с требованиями; при подготовке проекта студент провел анализ представленного плана предприятия в соответствии с пунктами, указанными в задании; не все обнаруженные нарушения санитарных норм и правил обоснованы, не предложены способы их устранения; при защите студент неуверенно отвечает на вопросы, слабо ориентируется в представленном материале, при использовании терминологического аппарата допускает неточности.</p> <p>0 баллов - проект не подготовлен и не сдан в установленные сроки.</p>		
3	5	Промежуточная аттестация	Итоговое тестирование	-	50	<p>Тест включает 50 вопросов. Каждый вопрос оценивается в 1 балл.</p> <p>Максимальное количество баллов 50.</p> <p>Пороговое значение баллов - 30.</p> <p>Оценка отлично - 43...50 баллов</p> <p>Оценка хорошо - 37,5...42,9 балла</p> <p>Оценка удовлетворительно - 30...37,4 баллов</p> <p>Оценка неудовлетворительно - 0...29,9 баллов</p>	экзамен

## 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	Компьютерное тестирование. Тест состоит из 50 вопросов, формируемых случайным образом из общего банка вопросов. Каждый вопрос оценивается в 1 балл. Пороговое	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

	значение баллов - 30. Для проведения тестирования студенту дается 60 минут.	
--	---	--

### 6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ		
		1	2	3
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	+	+	

Фонды оценочных средств по каждому контрольному 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.

#### б) дополнительная литература:

1. 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.
2. 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.
3. Степанова, И. В. Санитария и гигиена питания [Текст] учеб. пособие для вузов по специальности 260501 "Технология продуктов обществ. питания" И. В. Степанова. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 223 с. 1 электрон. опт. диск

#### 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:

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

## Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Быкова, Т. О. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Т. О. Быкова, А. В. Борисова. — Самара : АСИ СамГТУ, 2017. — 176 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. <a href="https://e.lanbook.com/book/127805">https://e.lanbook.com/book/127805</a>
2	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Тамова, М. Ю. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания : учебное пособие / М. Ю. Тамова, Е. Г. Дунец, И. А. Куликов. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. — 192 с. — ISBN 978-5-4377-0014-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. <a href="https://e.lanbook.com/book/90685">https://e.lanbook.com/book/90685</a>
3	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Санитария и гигиена : практикум / составители Я. П. Сердюкова [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 175 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. <a href="https://e.lanbook.com/book/133427">https://e.lanbook.com/book/133427</a>

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(бессрочно)
2. -Стандартинформ(бессрочно)
3. -Информационные ресурсы ФИПС(бессрочно)

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	101 (5)	Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор)
Лабораторные занятия	105 (3г)	Термостат суховоздушный, баня водяная, весы электронные, фотометр КФК-3, шкаф сушильный, центрифуга, рефрактометр, электроплитка, микроскоп, бюретки, посуда стеклянная