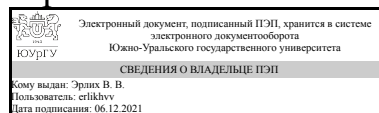


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



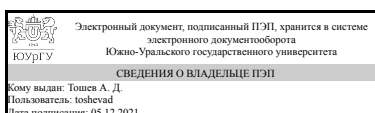
В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины 1.Ф.П1.07 Санитария и гигиена питания
для направления 43.03.01 Сервис
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Ресторанный сервис
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания**

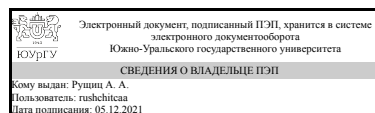
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

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



А. Д. Тошев

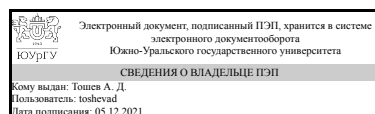
Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



А. А. Рушниц

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной
программы
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 проводить экспертизу и диагностику объектов сервиса	Знает: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда Умеет: измерять и оценивать параметры производственного климата, уровня запыленности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест. Имеет практический опыт: методами определения параметров безопасной работы объектов пищевой промышленности в профессиональной деятельности и в чрезвычайных ситуациях

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Физиология питания, Нутрициология	Экспертиза объектов и систем сервиса, Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов питания,

	Диагностика объектов и систем сервиса, Современные способы контроля качества сервиса, Безопасность продуктов питания
--	--

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

Дисциплина	Требования
Нутрициология	Знает: основные принципы и правиларационального питания; процессы метаболизманутриентов; основные приоритетыгосударственной политики в области здоровогопитания населения РФ; Умеет: самостоятельно строить процессовладения информацией, отобранной иструктурированной для выполненияпрофессиональной деятельности чётко иобоснованно формулировать необходимость ицелесообразность рационального питания; уметьопределять пищевой статус Имеет практический опыт: технологиями организации процессасамообразования; приемами целеполагания вовременной перспективе, способамипланирования, организации, самоконтроля исамооценки деятельности
Физиология питания	Знает: значение пищевых факторов длянормального функционирования организмачеловека; - роль белков, жиров, углеводов,минеральных веществ, витаминов в питании иобмене веществ человека; -научно-обоснованныеметодики составления рационов для разныхгрупп населения по профессиональному ивозрастному признаку; - состояние иперспективы развития физиологии питания,концепцию сбалансированного питания, теориипитания здорового и больного человека Умеет: управлять и работать действующимиинормативными документациями; -разрабатыватьи использовать полученные знания длясоставления рационов питания для различныхкатегорий потребителей; Имеет практический опыт: действующими технологическимипроцессами производства продукции, -обеспечивающими сбережение пищевой ибиологической ценности исходного сырья сцелью получения высококачественнойпродукции; - критической оценкой полученныхрезультатов.

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	
Подготовка к зачету	40	40
Подготовка к лабораторным работам	32	32
Изучение и конспектирование учебной литературы	45,5	45,5
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 гельминтозов.	1
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
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
Изучение и конспектирование учебной литературы	ПУМД, осн. 1, доп. 3; ЭУМД, 1 и 2	5	45,5

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	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	5	Текущий контроль	Защита лабораторных работ	0,2	20	Баллы начисляются за защиту лабораторных работ. Максимальное количество баллов 20 (по 5 баллов за каждую работу). Оценка за лабораторную складывается из: 1) оценки за оформление работы: - работа оформлена в соответствии с требованиями, представлена в требуемые сроки - 1 балл - оформление работы не соответствует требованиям, работа представлена с нарушением сроков - 0 баллов; 2) оценки за ответы на вопросы при защите работы: - студент ответил на все вопросы, показал хорошее владение теоретическим материалом, способен объяснить результаты работы, владеет терминологией - 4 балла - студент ответил на большинство вопросов, испытывает затруднение с отдельными вопросами, может объяснить результаты работы, использует соответствующую терминологию - 3 балла - студент затрудняется ответить на вопросы, или допускает серьезные неточности в ответах, способен объяснить результаты работы, слабо владеет терминологией - 2 балла; - студент не может ответить на вопросы, не способен объяснить результаты работы, не владеет терминологией - 0 баллов.	экзамен
2	5	Текущий контроль	Защита проекта по теме "Санитарно-гигиеническая оценка проектов предприятий общественного питания"	0,3	30	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	экзамен

					их устранения; при защите студент уверенно отвечает на вопросы, хорошо ориентируется в представленном материале, грамотно использует терминологический аппарат, легко аргументирует все положения. 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. 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. 0 баллов - проект не подготовлен и не сдан в установленные сроки.	
3	5	Промежуточная аттестация	Итоговое тестирование	-	50 Тест включает 50 вопросов. Каждый вопрос оценивается в 1 балл. Максимальное количество баллов 50. Пороговое значение баллов - 30. Оценка отлично - 43...50 баллов Оценка хорошо - 37,5...42,9 балла Оценка удовлетворительно - 30...37,4 баллов Оценка неудовлетворительно - 0...29,9 баллов	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной	Процедура проведения	Критерии оценивания
-------------------	----------------------	---------------------

аттестации		
экзамен	Компьютерное тестирование. Тест состоит из 50 вопросов, формируемых случайным образом из общего банка вопросов. Каждый вопрос оценивается в 1 балл. Пороговое значение баллов - 30. Для проведения тестирования студенту дается 60 минут.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ		
		1	2	3
ПК-2	Знает: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда		+	+
ПК-2	Умеет: измерять и оценивать параметры производственного климата, уровня запыленности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест.	+	+	+
ПК-2	Имеет практический опыт: методами определения параметров безопасной работы объектов пищевой промышленности в профессиональной деятельности и в чрезвычайных ситуациях	+	+	+

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. https://e.lanbook.com/book/127805
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. https://e.lanbook.com/book/90685
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. https://e.lanbook.com/book/133427

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