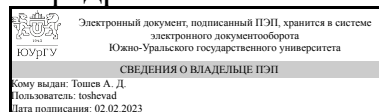


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий выпускающей  
кафедрой



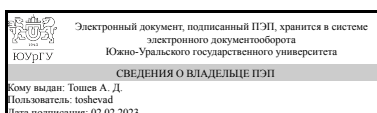
А. Д. Тошев

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.06 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

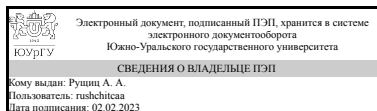
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,  
к.техн.н., доцент



А. А. Рушниц

## 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	Безопасность продуктов питания, Диагностика, экспертиза объектов и систем сервиса,

	Товароведение, Современные способы контроля качества сервиса
--	--

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 процесссамообразования; приемами целеполагания ввременной 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; -разрабатывать и использовать полученные знания длясоставления рационов питания для различныхкатегорий потребителей; Имеет практический опыт: действующими технологическими процессами производства продукции, -обеспечивающими сбережение пищевой ибиологической ценности исходного сырья сцелью получения высококачественнойпродукции; - критической оценкой полученных результатов.

#### 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	
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 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
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. 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	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:                      - работа оформлена в соответствии с требованиями, представлена в требуемые сроки - 1 балл                      - оформление работы не соответствует требованиям, работа представлена с нарушением сроков - 0 баллов;</p> <p>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.</p>	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</p>	экзамен

					<p>их устранения; при защите студент уверенно отвечает на вопросы, хорошо ориентируется в представленном материале, грамотно использует терминологический 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. Максимальное количество баллов 50. 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	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. Паспорт фонда оценочных средств

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	+	+	+

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.

#### 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(31.12.2022)
2. -Стандартинформ(бессрочно)
3. -Информационные ресурсы ФГУ 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