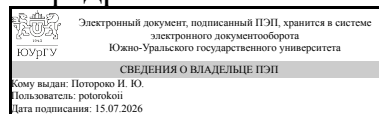


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



И. Ю. Потороко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

уровень Бакалавриат

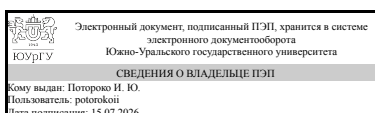
профиль подготовки Технология и организация предприятий питания

форма обучения очная

кафедра-разработчик Пищевые и биотехнологии

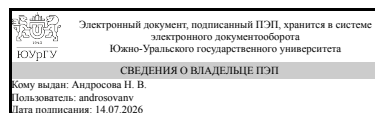
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



И. Ю. Потороко

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



Н. В. Андросова

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование компетенций в области санитарии и гигиены питания и способность использовать в профессиональной деятельности полученные знания, умения и навыки для обеспечения оптимальных условий производства в сфере общественного питания. Задачи дисциплины: - создание системы знаний, умений и навыков по анализу и профилактике кишечных инфекций, пищевых отравлений, гельминтозов, оценке качества пищевых продуктов, организации их хранения, особенностей технологии и реализации продукции общественного питания; - выработка понимания важности необходимости соблюдения законодательства, а также санитарно-гигиенических норм и требований на предприятиях общественного питания; - овладение методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции; - освоение санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов предприятий общественного питания - формирование культуры профессионального понимания необходимости и способности выявления причин пищевых инфекций и отравлений на предприятиях общественного питания и планирование мер по предупреждению их возникновения.

Краткое содержание дисциплины

Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания. Гигиенические требования к проектированию и размещению предприятий общественного питания. Гигиенические требования к оборудованию. Гигиенические требования к содержанию предприятий. Профилактика инфекционных болезней. Профилактика пищевых отравлений и гельминтозов. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов. Гигиенические требования к производству, реализации и качеству кулинарной продукции. Гигиенические требования к организации питания в различных учреждениях.

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	Знает: санитарно-гигиенические требования к предприятиям и продукции общественного

технологический процесс производства продукции общественного питания	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
Прикладная микробиология	Нормативно-техническая документация с основами ХАССП в общественном питании, Культура питания народов мира, Проектная деятельность, Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах, Барное дело, Технология продукции общественного питания, Безопасность продовольственного сырья, Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов питания, Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания, Биохимия, Производственная практика (преддипломная) (8 семестр), Производственная практика (технологическая) (4 семестр)

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

Дисциплина	Требования
Прикладная микробиология	Знает: микробиологические показатели определяемые в пищевой продукции и методы их определения, нормативные документы, регламентирующие требования к микробиологическим показателям пищевой продукции, особенности строения, физиологию и систематику микроорганизмов, роль микроорганизмов в производстве пищевых продуктов, основные методы микробиологических исследований, санитарно-

	эпидемиологические требования к организации питания населения; Умеет: осуществлять контроль соответствия качества производимой продукции общественного питания, установленным нормам безопасности по микробиологическим показателям, анализировать микробиологические процессы ; применять методы микробиологических исследований при оценке качества и безопасности пищевой продукции; Имеет практический опыт: осуществления контроля соответствия качества производимой продукции общественного питания, установленным нормам безопасности, в части микробиологического контроля, использования методов микробиологического исследования для оценки качества и безопасности пищевой продукции
--	--

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
<i>Аудиторные занятия:</i>	64	64
Лекции (Л)	32	32
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0
Лабораторные работы (ЛР)	32	32
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	69,5	69,5
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 требования к нему. Гигиеническая оценка шума, вибрации и других физических факторов внешней среды.	2
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-	2

		гигиеническая оценка яиц и яичных продуктов.	
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

№ 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
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	Учитывается в ПА
1	2	Лабораторная работа	Лабораторная работа 1 Гигиена воды и водоснабжение предприятий общественного питания	0,05	5	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	Лабораторная работа	Лабораторная работа 2 Санитарное содержание предприятий общественного питания	0,05	5	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
3	2	Лабораторная работа	Лабораторная работа 3 Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов	0,05	5	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

4	2	Лабораторная работа	Лабораторная работа 4 Санитарно-гигиенические требования к приемке, хранению, кулинарной обработке продуктов, реализации и качеству пищи	0,05	5	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
5	2	Лабораторная работа	Лабораторная работа 5 Профилактика кишечных инфекций и отравлений. Расследование случаев отравлений	0,05	5	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
6	2	Лабораторная работа	Лабораторная работа 6 Санитарно-гигиеническая оценка проектов предприятий общественного питания	0,05	5	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
7	2	Текущий контроль	Тест №1	0,1	10	Тест содержит 10-20 вопросов, время на прохождение - 10-20 минут. 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
8	2	Текущий контроль	Тест №2	0,1	10	Тест содержит 10-20 вопросов, время на прохождение - 10-20 минут. Тест считается пройденным, если количество правильных ответов составляет 60%. При	экзамен

						оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
9	2	Текущий контроль	Тест №3	0,1	10	Тест содержит 10-20 вопросов, время на прохождение - 10-20 минут. 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
10	2	Текущий контроль	Тест №4	0,1	10	Тест содержит 10-20 вопросов, время на прохождение - 10-20 минут. 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
11	2	Текущий контроль	Тест №5	0,1	10	Тест содержит 10-20 вопросов, время на прохождение - 10-20 минут. 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
12	2	Текущий контроль	Тест №6	0,1	10	Тест содержит 10-20 вопросов, время на прохождение - 10-20 минут. 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

13	2	Бонус	Дополнительные баллы (лекции)	-	5	Дополнительные баллы начисляется студенту за активную 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
14	2	Промежуточная аттестация	Экзамен	-	40	Экзамен проводится по билетам, в каждом экзаменационном билете содержится 3 вопроса. Студенту дается время для подготовки (около 40 минут), затем студент устно отвечает по каждому вопросу. По окончании ответа преподаватель задает дополнительные вопросы по теме предмета. Максимальное количество баллов за успешное прохождение экзамена - 40. При оценивании ответов на вопросы используется следующая система. Отлично (40-34 балла): студент проявляет высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы. Хорошо (33,9-30 баллов): Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Удовлетворительно (29,9-24 балла): Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы. Неудовлетворительно (23,9-0 баллов): студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. 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	Процедура проведения	Критерии
-----	----------------------	----------

промежуточной аттестации		оценивания
экзамен	Экзамен проводится по билетам, в каждом экзаменационном билете содержится 3 вопроса. Студенту дается время для подготовки (около 40 минут), затем студент устно отвечает по каждому вопросу. По окончании ответа преподаватель задает дополнительные вопросы по теме предмета. Максимальное количество баллов за успешное прохождение экзамена - 40. При оценивании ответов на вопросы используется следующая система. Отлично (40-34 балла): студент проявляет высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы. Хорошо (33,9-30 баллов): Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Удовлетворительно (29,9-24 балла): Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы. Неудовлетворительно (23,9-0 баллов): студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. 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	10	11	12	13	14
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	+	+	+	+	+	+								+

	литература	Лань	труда : учебник для вузов / Ю. А. Широков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 564 с. — ISBN 978-5-507-51531-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/422645 (дата обращения: 14.07.2026). — 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

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