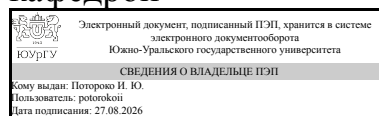


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



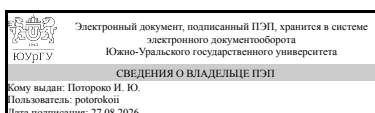
И. Ю. Потороко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.04 Санитария и гигиена питания
для направления 43.03.01 Сервис
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Ресторанный сервис
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Пищевые и биотехнологии

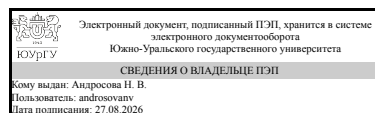
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

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



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 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: определения параметров безопасной работы объектов профессиональной деятельности и в чрезвычайных ситуациях;

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин,	Перечень последующих дисциплин,
------------------------------------	---------------------------------

видов работ учебного плана	видов работ
Нет	Проектная деятельность, Безопасность продуктов питания, Современные ресурсосберегающие технологии, Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов питания, Технология ресторанной продукции, Производственная практика (сервисная) (6 семестр)

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., 18,5 ч. контактной работы с применением дистанционных образовательных технологий

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		3
Общая трудоёмкость дисциплины	144	144
<i>Аудиторные занятия:</i>	8	8
Лекции (Л)	0	0
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0
Лабораторные работы (ЛР)	8	8
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	125,5	125,5
Подготовка к тестированию	45,5	45,5
Подготовка к экзамену	30	30
Подготовка к лабораторным работам	10	10
Подготовка и выполнение практических работ	40	40
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.	4	0	0	4
2	Гигиенические требования к проектированию и размещению предприятий общественного питания	4	0	0	4

3	Гигиенические требования к оборудованию. Гигиенические требования к содержанию предприятий	0	0	0	0
4	Профилактика инфекционных болезней. Профилактика пищевых отравлений и гельминтозов	0	0	0	0
5	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов	0	0	0	0
6	Гигиенические требования к производству, реализации и качеству кулинарной продукции. Гигиенические требования к организации питания в различных учреждениях	0	0	0	0

5.1. Лекции

Не предусмотрены

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

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	3	45,5
Подготовка к экзамену	ОЛ, ДЛ	3	30
Подготовка к лабораторным работам	ОЛ, ДЛ	3	10
Подготовка и выполнение практических работ	ОЛ, ДЛ	3	40

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	3	Лабораторная	Лабораторная	0,05	5	Защита лабораторных работ состоит	экзамен

		работа	работа 1 Гигиена воды и водоснабжение предприятий общественного питания			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)	
2	3	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	3	Текущий контроль	Практическая работа: "Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов"	0,05	5	Выполнение практической работы выполняется на заданную тему в формате краткого доклада или презентации. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	экзамен
4	3	Текущий контроль	Практическая работа: "Санитарно-гигиенические требования к приемке, хранению, кулинарной обработке продуктов, реализации и качеству пищи"	0,05	5	Выполнение практической работы выполняется на заданную тему в формате краткого доклада или презентации. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	экзамен
5	3	Текущий контроль	Практическая работа: "Профилактика кишечных инфекций и отравлений. Расследование случаев отравлений"	0,05	5	Выполнение практической работы выполняется на заданную тему в формате краткого доклада или презентации. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	экзамен
6	3	Текущий контроль	Практическая работа:	0,05	5	Выполнение практической работы выполняется на заданную тему в	экзамен

			"Санитарно-гигиеническая оценка проектов предприятий общественного питания"			формате краткого доклада или презентации. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
7	3	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	3	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 оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	экзамен
9	3	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	3	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	3	Текущий контроль	Тест №5	0,1	10	Тест содержит 10-20 вопросов, время на прохождение - 10-20 минут. Тест считается пройденным,	экзамен

						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)	
12	3	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
14	3	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-	экзамен

					рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	
--	--	--	--	--	---	--

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии 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	14	
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: определения параметров безопасной работы объектов 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.

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	Образовательная платформа Юрайт	Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебник для вузов / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 224 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14764-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/566924 (дата обращения: 14.07.2026).
2	Дополнительная литература	ЭБС издательства Лань	Широков, Ю. А. Производственная санитария и гигиена 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