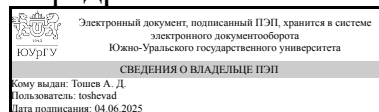


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

уровень Бакалавриат

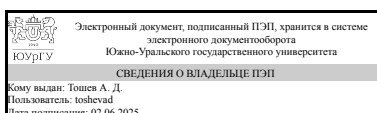
профиль подготовки Технология и организация предприятий питания

форма обучения очная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

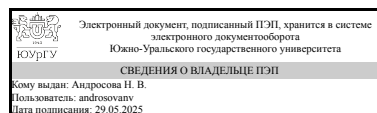
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



Н. В. Андросова

1. Цели и задачи дисциплины

Подготовить специалиста в области технологии продуктов общественного питания по вопросам санитарии и гигиены питания; сформировать гигиенический подход к решению вопросов проектирования, оборудования, содержания предприятий питания, технологии производства продукции общественного питания; профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

Краткое содержание дисциплины

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 технологический процесс производства продукции общественного питания	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 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
Микробиология	Барное дело, Безопасность продуктов питания, Проектная деятельность, Организация питания в центрах досуга,

	гостиничных и ресторанных комплексах, Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания, Культура питания народов мира, Нормативно-техническая документация с основами ХАССП в общественном питании, Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов питания, Биохимия, Технология продукции общественного питания, 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
Микробиология	Знает: основные методы микробиологических исследований, особенности строения и жизнедеятельности микроорганизмов; основные термины и понятия 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 Умеет: применять методы микробиологических исследований при оценке безопасности пищевой продукции, 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 Имеет практический опыт: использования методов микробиологического исследования для оценки качества и безопасности пищевой продукции, оценки безопасности пищевых продуктов; основными методами микробиологических исследований

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч., 74,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего	Распределение по семестрам
--------------------	-------	----------------------------

	часов	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 экзамену	30	30
Подготовка к лабораторным работам	8	8
Подготовка к тестированию	31,5	31,5
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	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-гигиеническая оценка яиц и яичных продуктов.	2
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 экзамену	ОЛ, ДЛ	2	30
Подготовка к лабораторным работам	ОЛ, ДЛ	2	8
Подготовка к тестированию	ОЛ, ДЛ	2	31,5

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	Лабораторные работы	0,15	15	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	Текущий контроль	Тест №1	0,1	10	Тест содержит 10 вопросов, время на прохождение - 10 минут. Попыток - 2.	экзамен

						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)	
3	2	Текущий контроль	Тест №2	0,1	10	Тест содержит 10 вопросов, время на прохождение - 10 минут. Попыток - 2. 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
4	2	Текущий контроль	Тест №3	0,1	10	Тест содержит 10 вопросов, время на прохождение - 10 минут. Попыток - 2. 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
5	2	Текущий контроль	Тест №4	0,2	20	Тест содержит 20 вопросов, время на прохождение - 20 минут. Попыток - 2. 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
6	2	Текущий контроль	Тест №5	0,2	20	Тест содержит 20 вопросов, время на прохождение - 20 минут. Попыток - 2. 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
7	2	Текущий контроль	Тест №6	0,1	10	Тест содержит 10 вопросов, время на прохождение - 10 минут. Попыток - 2. Тест считается пройденным, если количество правильных ответов составляет 60%. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система	экзамен

						оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
8	2	Бонус	Бонус-рейтинг	-	5	Бонус-рейтинг начисляется студенту за посещаемость и 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
9	2	Промежуточная аттестация	Экзамен	-	40	Экзамен проводится по билетам, в каждом билете 2 вопроса. Время для подготовки - 30 минут. После истечения времени, студент устно отвечает на вопросы, преподаватель задает вопросы по соответствующим темам. Возможно выставления экзамена по результатам текущего контроля, при условии, что за весь семестр обучения студент набрал 60 баллов и выше. 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 промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	Экзамен проводится по билетам, в каждом билете 2 вопроса. Время для подготовки - 30 минут. После истечения времени, студент устно отвечает на вопросы, преподаватель задает вопросы по соответствующим темам. Возможно выставления экзамена по результатам текущего контроля, при условии, что за весь семестр обучения студент набрал 60 баллов и выше. 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
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-	+								+

Нет

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