

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Лазуткина

Ю.С.

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: **Б1.В.10 «Производственная санитария»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.04**

Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль, специализация): **Технология продуктов общественного питания**

Статус дисциплины: **часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная)**

Форма обучения: **очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	М.А. Вайтанис
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	М.П. Щетинин
	руководитель направленности (профиля) программы	М.П. Щетинин

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; -санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания	- осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания	- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; -санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания	- проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям;	- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа, Биохимия, Микробиология, Неорганическая химия, Органическая химия
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Основы научных исследований, Проектирование предприятий общественного питания, Современные технологии хранения и упаковки пищевых продуктов, Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания, Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий, Технология и организация ресторанного и барного дела

--	--

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 6 / 216

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
очная	17	34	17	148	86

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Форма обучения: очная

Семестр: 6

Лекционные занятия (17ч.)

1. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5] 1. Значение факторов внешней среды для здоровья и жизнедеятельности человека.

2. Гигиена воздуха.

3. Гигиенические требования к вентиляции и отоплению.

2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5] 1. Гигиена воды. Гигиеническое значение воды. Источники водоснабжения и их санитарная охрана. Очи-стка воды.

2. Гигиенические требования к качеству питьевой во-ды, водоснабжению и к канализации.

3. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5] 1. Гигиена почвы. Гигиеническое и эпидемиологическое значение почвы.

2. Санитарная охрана почвы и очистка населенных мест.
- 4. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5]**
 1. Гигиена освещения. Гигиеническое значение естественного освещения. Гигиенические требования к естественному освещению.
 2. Гигиенические требования к искусственному освещению.
 3. Гигиеническая оценка шума, вибрации и других физических факторов среды.
- 5. Гигиенические требования к проектированию и размещению предприятий общественного питания. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5]**
 1. □ Гигиенические требования к выбору участка для предприятий общественного питания.
 2. □ Гигиенические требования к генеральному плану участка. Гигиенические требования к планировке помещений предприятия общественного питания. Гигиенические принципы планировки.
- 6. Гигиенические требования к проектированию и размещению предприятий общественного питания. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5]**
 1. Гигиенические требования к складским помещениям.
 2. Гигиенические требования к производственным цехам.
 3. Гигиенические требования к моечным и камере пищевых отходов.
- 7. Гигиенические требования к проектированию и размещению предприятий общественного питания.**

Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5]

 1. Гигиенические требования к помещениям для потребителей.
 2. Гигиенические требования к служебно-бытовым помещениям.
 3. Гигиенические требования к отделке помещений.
 4. Требования к уборке территории и помещений.
 5. Дезинфекция и дезинфицирующие средства.
 6. Борьба с грызунами и насекомыми на предприятиях общественного питания.
- 8. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5]**
 1. Роль санитарно-эпидемиологической экспертизы в обеспечении качества и безопасности пищевых продуктов.
 2. Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса и мясных продуктов.
 3. Санитарно-эпидемиологическая оценка яиц и яичных продуктов.
- 9. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (1ч.)[3,4,5]**
 4. Санитарно-эпидемиологическая оценка рыбы.
 5. Санитарно-эпидемиологическая оценка баночных консервов.
 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка плодово-овощной продукции.

Практические занятия (17ч.)

- 1. Гигиенические требования к размещению предприятий и к генеральному плану предприятия. {работа в малых группах} (2ч.)[2,3,4,5]** изучение гигиенических требований к размещению предприятий общественного питания
- 2. Санитарная экспертиза проектов предприятий общественного питания. {работа в малых группах} (2ч.)[2,3,4,5]** приобретение навыков по проведению санитарной экспертизе предприятий общественного питания
- 3. Санитарно-гигиеническое обследование пунктов общественного питания на примерах существующих предприятий. Анализ собранного материала, составление акта санитарного обследования. {работа в малых группах} (2ч.)[2,3,4,5]** приобретение навыков по санитарно-гигиеническому обследованию предприятий общественного питания
- 4. Санитарно-гигиеническое обследование кондитерских и кулинарных цехов на примере существующих предприятий. Анализ собранного материала, составление акта санитарного обследования. {работа в малых группах} (2ч.)[2,3,4,5]** приобретение навыков по составлению санитарно-гигиенического обследования кондитерских и кулинарных цехов на предприятиях общественного питания
- 5. Санитарно-гигиенические требования к приемке, хранению пищевых продуктов и транспортированию. {работа в малых группах} (2ч.)[2,3,4,5]** приобретение навыков по санитарно-гигиеническим требованиям к приемке, хранению и транспортированию пищевых продуктов
- 6. Профилактика кишечных инфекций и пищевых отравлений: составление заключений и составление планов профилактических мер по актам расследований конкрет-ных случаев. {работа в малых группах} (2ч.)[2,3,4,5]** приобретение навыков по профилактике кишечных инфекций и составлению заключений на предприятиях общественного питания
- 7. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов и составление акта гигиенической экспертизы пищевых продуктов. {работа в малых группах} (2ч.)[2,3,4,5]** приобретение навыков по экспертизе пищевых продуктов и составлению акта гигиенической экспертизы
- 8. Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции {работа в малых группах} (2ч.)[2,3,4,5]** приобретение навыков по санитарным требованиям к качеству и условиям реализации готовой продукции
- 9. гигиенические особенности организации питания {работа в малых группах} (1ч.)[2,3,4,5]** приобретение навыков по гигиеническим особенностям организации питания

Лабораторные работы (34ч.)

- 1. Определение органолептических свойств и щелочности питьевой воды. {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,4,5]** Техника безопасности при проведении лабораторных работ.
Ознакомление и приобретение навыков по контролю органолептических показателей питьевой воды.

2. Определение водородного показателя, общей минерализации и жесткости питьевой воды {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,4,5] Ознакомление с методами по контролю качества питьевой и приобретение навыков и опыта проведения исследований.

Защита лабораторной работы № 1.

3. Определение перманганатной окисляемости, нефти и нефтепродуктов в питьевой воде {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,4,5] Ознакомление с методами по контролю качества питьевой и приобретение навыков и опыта проведения исследований.

Защита лабораторной работы 2.

4. Определение массовой концентрации алюминия, молибдена, железа в питьевой воде {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,4,5] Ознакомление с методами по контролю качества питьевой и приобретение навыков и опыта проведения исследований.

Защита лабораторной работы 3.

5. Определение массовой концентрации кальция, меди, свинца и марганца в питьевой воде {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,4,5] Ознакомление с методами по контролю качества питьевой и приобретение навыков и опыта проведения исследований.

Защита лабораторной работы 4.

6. Определение сульфатов, хлоридов и фторидов в питьевой воде {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,4,5] Ознакомление с методами по контролю качества питьевой и приобретение навыков и опыта проведения исследований.

Защита лабораторной работы 5.

7. Определение массовой концентрации нитратов и нитритов в питьевой воде {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,4,5] Ознакомление с методами по контролю качества питьевой и приобретение навыков и опыта проведения исследований.

Защита лабораторной работы 6.

8. Определение содержания вредных химических веществ, поступающих и образующихся в воде в процессе ее обработки в системе водоснабжения {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,4,5] Ознакомление с методами по контролю качества питьевой и приобретение навыков и опыта проведения исследований.

Защита лабораторной работы 7-.

9. Определение содержания вредных химических веществ, поступающих и образующихся в воде в процессе ее обработки в системе водоснабжения {работа в малых группах} (2ч.)[1,3,4,5] Ознакомление с методами по контролю качества питьевой и приобретение навыков и опыта проведения исследований.

Защита лабораторной работы № 8-9.

Самостоятельная работа (148ч.)

1. Изучение материала лекций {работа в малых группах} (31ч.)[1,2,3,4,5]
Изучение материала лекций № 1-9

2. Подготовка к защите лабораторных работ {работа в малых группах}

(34ч.)[1,2,3,4,5] Подготовка к защите лабораторных работ
№ 1-9.

3. Подготовка к коллоквиуму {работа в малых группах} (22ч.)[1,2,3,4,5]
Подготовка к коллоквиуму по темам № 1-4
(модуль 1)

4. Подготовка к выполнению практических работ {работа в малых группах} (34ч.)[1,2,3,4,5]
Подготовка к выполнению практических работ
№ 1-9.

5. Подготовка к экзамену {работа в малых группах} (27ч.)[1,2,3,4,5]
Подготовка к экзамену по лекциям № 5-9
(модуль 2)

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

1. Вайтанис, М.А. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Производственная санитария» для студентов очной формы обучения направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / М.А.Вайтанис; Алт. гос. техн. ун-т им. И.И.Ползунова.- Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2015. – 60 с. - Прямая ссылка: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vaitanis_ps_lab.pdf

2. Вайтанис М.А. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Производственная санитария» для студентов очной формы обучения направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / М.А.Вайтанис; Алт. гос. техн. ун-т им. И.И.Ползунова.- Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2015. – 39 с. - Прямая ссылка: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vaitanis_ps_pr_ofo.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

3. Иванов, Ю.И. Производственная санитария и гигиена труда [Электронный ресурс] / Ю.И. Иванов, Е.А. Попова. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 163 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/60192>. — Загл. с экрана.

6.2. Дополнительная литература

4. Глебова, Е.В. Производственная санитария и гигиена труда: учеб. пособие для вузов по на-правлениям и специальностям в области техники и

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

5. <http://window.edu.ru> – Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Полный доступ ко всем ресурсам, включая полнотекстовые материалы библиотеки, предоставляется всем пользователям в свободном режиме;

8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru)
2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/)

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа
учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций
учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
помещения для самостоятельной работы
лаборатории

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».