

СОГЛАСОВАНО

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: **Б1.В.9 «Санитария и гигиена питания»**

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: **заочная**

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

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; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	проводить анализ причин возникновения дефектов и брака готовой продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению; осуществлять технический контроль, разрабатывать техническую документацию 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	санитарное законодательство в индустрии питания; гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде; санитарные требования к содержанию предприятий питания; санитарные требования к проведению технологической обработки, качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей; основные методы определения КМАФАнМ, БГКП и других микроорганизмов; способы передачи заболеваний, меры профилактики; основы личной	анализировать данные о санитарно-гигиеническом состоянии предприятий питания с целью обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности кулинарной продукции	навыками работы с СанПиНами; оценками производственной санитарии; методами личной гигиены и профилактикой потенциально опасной продукции

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
		гигиены работников предприятий общественного питания		

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Микробиология, Неорганическая химия
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Безопасность сырья и продукции общественного питания, Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий, Технология продукции общественного питания

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: 2 / 72

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
заочная	6	8	0	58	16

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

Форма обучения: заочная

Семестр: 6

Лекционные занятия (6ч.)

1. Цель и задачи дисциплины «Санитария и гигиена питания», график учебного процесса.

Введение.

Тема 1. Санитарный надзор и санитарное законодательство. {дискуссия} (2ч.)[2,3,7] 1. Законодательные органы. Контролирующие органы. Исполнительные органы.

2. Основные санитарные нормы и правила для пищевой и перерабатывающей промышленности.

3. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания. Ведомственный санитарный надзор, производственный и общественный контроль на предприятиях питания

2. Тема 2. Личная гигиена работников предприятий общественного питания. {дискуссия} (2ч.)[2,3,4,7] 1. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта.

2. Санитарно-эпидемиологические требования к санитарной одежде.

3. Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников общественного питания

3. Тема 3. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5,6,7] 1. Требования к материалам, из которых изготавливают оборудование, инвентарь, инструменты, посуду и тару.

2. Требования к технологическому оборудованию.

3. Требования к мебели зала.

4. Требования к инвентарю и инструментам производства.

5. Требования к кухонной и столовой посуде, способы ее мытья и содержания

Лабораторные работы (8ч.)

1. Инструктаж по технике безопасности при проведении лабораторных работ.

Санитарно-микробиологическое исследование воздуха закрытых помещений {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3]

2. Санитарно-бактериологический контроль за личной гигиеной персонала {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,6]

Самостоятельная работа (58ч.)

1. Изучение материала лекций № 1-3(6ч.)[2,3,4,5,6,7]

2. Подготовка к защите лабораторных работ

№ 1-2(4ч.)[1,2,3,6]

3. Выполнение контрольной работы(12ч.)[2,3,4,5,6,7]

4. Тема 1. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов(2ч.)[2,7] 1. □ Требования транспортным средствам и перевозке пищевых продуктов

2. Требования к складским помещениям и условиям хранения пищевых продуктов

5. Тема 2. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд(3ч.)[2,4,7] 1. □

Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, состоянию рабочего места повара, кондитера

2. Санитарно-эпидемиологические требования к механической кулинарной обработке продуктов

3. Санитарно-эпидемиологические требования к тепловой обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд

6. Тема 2. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд(3ч.)[2,3,4,7] 1.

Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению скоропортящихся мясных блюд и изделий

2. Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению холодных и сладких блюд

3. Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению мучных кондитерских кремовых изделий

7. Тема 2. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд(3ч.)[2,3,4,7] 1.

Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению скоропортящихся мясных блюд и изделий

2. Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению холодных и сладких блюд

3. Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению мучных кондитерских кремовых изделий

8. Тема 2. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд

Тема 3. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей(3ч.)[2,3,4,7] 2.1. Санитарно-

эпидемиологические требования к производству мягкого мороженого

2.2. Санитарно-эпидемиологические требования к использованию пищевых добавок

2.3. Санитарно-эпидемиологический контроль качества готовой пищи

2.4. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции

3.1. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции

3.2. Требования к обслуживанию потребителей

9. Тема 4. Общие понятия об инфекционных заболеваниях(18ч.)[2,3,4,5,6] 1.

Острые кишечные инфекции

2. Зоонозные инфекции и гельминтоз
3. Пищевые отравления и их профилактика
4. Предупреждение пищевых отравлений
- 10. Подготовка к зачету(4ч.)**[2,3,4,5,6,7] лекции № 1-3, темы № 1-4 (СРС)

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 «Санитария и гигиена питания» для студентов заочной 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. – 23 с. - Режим доступа: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vaitanis_sigr_lab_ofo.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

2. Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 188 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103192>

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. Доценко, В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли / В.А. Доценко. – М.: Издательство «ГИОРД», 2012. – 832 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=4885

5. Никитина Е.В Санитария и гигиена питания: учебное пособие / Е.В. Никитина, С.В. Китаевская. – Казань: КГБУ, 2009. – 130 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258951&sr=1>

6. Глебова, Е.В. Производственная санитария и гигиена труда: учеб. пособие для вузов по направлениям и специальностям в области техники и технологии / Е. В. Глебова. - М.: Высш. шк., 2005. - 384 с. – 46 экз. печ.

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

7. ГАРАНТ ПЛЮС - Режим доступа: <http://www.garan.ru>

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

Наименование специальных помещений и помещений 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».