

**СОГЛАСОВАНО**

## **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: **заочная**

<b>Статус</b>	<b>Должность</b>	<b>И.О. Фамилия</b>
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.	Выпускная квалификационная работа, 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: 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	
заочная	4	6	2	204	20

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

Форма обучения: заочная

## **Семестр: 8**

### **Лекционные занятия (4ч.)**

**1. Цель и задачи дисциплины «Производственная санитария», график учебного процесса.**

**Тема 1. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания. {дискуссия} (2ч.)[4,5]**  
Значение факторов внешней среды для здоровья и жизнедеятельности человека. Гигиена воздуха. Гигиенические требования к вентиляции и отоплению. Гигиена воды.

Гигиеническое значение воды. Источники водоснабжения и их санитарная охрана. Очистка воды. Гигиенические требования к качеству питьевой воды, водоснабжению и к канализации.

**2. Тема 1. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания. {дискуссия} (2ч.)[4,5,6]**

Гигиена почвы. Гигиеническое и эпидемиологическое значение почвы. Санитарная охрана почвы и очистка населенных мест. Гигиена освещения. Гигиеническое значение естественного освещения. Гигиенические требования к естественному освещению. Гигиенические требования к искусственному освещению. Гигиеническая оценка шума, вибрации и других физических факторов среды.

### **Практические занятия (2ч.)**

**1. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проектов предприятий общественного питания {разработка проекта} (2ч.)[2,4,5,6,7]**

### **Лабораторные работы (6ч.)**

- 1. Техника безопасности при проведении лабораторных работ. Определение органолептических свойств и щелочности питьевой воды. {работа в малых группах} (2ч.)[1,4,5]**
- 2. Исследование химического состава воды {работа в малых группах} (4ч.)[1,4,5]**

### **Самостоятельная работа (204ч.)**

- 1. Изучение материала лекций № 1-2(6ч.)[4,5,6,7]**
- 2. Подготовка к защите лабораторных работ № 1-2(10ч.)[1,4,5,8]**
- 3. Выполнение практического занятия № 1(9ч.)[2,4,5,6,7,8]**
- 4. Выполнение контрольной работы(12ч.)[3,4,5,6,7,8]**
- 5. Тема 1. Гигиенические требования к проектированию и размещению**

**предприятий общественного питания.(15ч.)[4,6]** Гигиенические требования к выбору участка для предприятий общественного питания. Гигиенические требования к генеральному плану участка.

**6. Тема 1. Гигиенические требования к проектированию и размещению предприятий общественного питания.(15ч.)[4,5,6,9]** Гигиенические требования к планировке помещений предприятия общественного питания. Гигиенические принципы планировки. Гигиенические требования к складским помещениям.

**7. Тема 1. Гигиенические требования к проектированию и размещению предприятий общественного питания.(15ч.)[4,5,6,9]** Гигиенические требования к производственным цехам. Гигиенические требования к моечным и камере пищевых отходов.

**8. Тема 1. Гигиенические требования к проектированию и размещению предприятий общественного питания.(15ч.)[4,5,6,9]** Гигиенические требования к помещениям для потребителей. Гигиенические требования к служебно-бытовым помещениям. Гигиенические требования к отделке помещений.

**9. Тема 2. Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания.(15ч.)[4,5,6,7,8]** Требования к уборке территории и помещений. Дезинфекция и дезинфицирующие средства.

**10. Тема 2. Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания.(15ч.)[4,5,6,8]** Борьба с грызунами и насекомыми на предприятиях общественного питания.

**11. Тема 3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов.(20ч.)[4,6,9]** Роль санитарно-эпидемиологической экспертизы в обеспечении качества и безопасности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса и мясных продуктов.

**12. Тема 3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов.(20ч.)[4,7,9]** Санитарно-эпидемиологическая оценка рыбы. Санитарно-эпидемиологическая оценка баночных консервов. Санитарно-эпидемиологическая оценка плодоовощной продукции.

**13. Тема 3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов.(20ч.)[4,6,9]** Санитарно-эпидемиологическая оценка молока и молочных продуктов. Санитарно-эпидемиологическая оценка яиц и яичных продуктов.

**14. Тема 3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов.(8ч.)[4,6]** Экспертиза пищевых продуктов, полученных с применением генной инженерии.

**15. Подготовка к экзамену(9ч.)[3,4,5,6,7,8,9]** лекции № 1-2, темы № 1-3 (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 «Производственная санитария» 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. – 29 с. - Режим доступа: <http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vajtanis-lrps.pdf>

2. Вайтанис М.А. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Производственная санитария» 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. – 12 с. - Режим доступа: <http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vajtanis-prps.pdf>

3. Вайтанис, М.А. Методические указания к выполнению контрольной работы по дисциплине «Производственная санитария» 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. - 26 с. - Режим доступа: <http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vajtanis-krps.pdf>

## **6. Перечень учебной литературы**

### **6.1. Основная литература**

4. 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>

5. 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**

6. 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. - Доступ из ЭБС Издательства "Лань". -- Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=4885](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4885)

7. 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>

8. 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**

9. ГАРАНТ плюс. - Режим доступа: <http://www.garant.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.

<b>№пп</b>	<b>Используемое программное обеспечение</b>
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

<b>№пп</b>	<b>Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы</b>
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы ( <a href="http://Window.edu.ru">http://Window.edu.ru</a> )
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. ( <a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a> )

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

<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа
учебные аудитории для проведения курсового проектирования (выполнения курсовых работ)

<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
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».