

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.11 Санитария и гигиена питания

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины является приобретения теоретических знаний и практических навыков с санитарией и гигиеной пищевых производств.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	знает требования к качеству, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации продукции умеет применить нормы санитарного законодательства в технологии производства продуктов питания владеет навыками навыками использования нормативной документации отрасли

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 3 курсе (-ах).

Для освоения дисциплины «Санитария и гигиена питания» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Барное дело

Введение в пищевую промышленность

История продуктов питания

Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья

Физико-химические и биотехнологические основы отрасли

Безопасность пищевой продукции

Технологическая практика

Экологическая экспертиза товаров

Биологическая безопасность товаров

Химия пищевых добавок

Освоение дисциплины «Санитария и гигиена питания» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Современные методы обработки пищевого сырья

Современные методы исследования качества

Проектирование предприятий общественного питания

Оборудование предприятий общественного питания

Технология и организация производства специализированного питания (специализация)

НАССР в системе общественного питания (специализация)

Комплексное оснащение предприятий общественного питания

Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах

Эстетика общественного питания

Организация производства и технология блюд европейской кухни
 Русская национальная кухня
 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
 Организация производства и технология блюд азиатской кухни

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

Общая трудоемкость дисциплины «Санитария и гигиена питания» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
3	108/3	4	6		94	4	За
в т.ч. часов: в интерактивной форме		2	4				
практической подготовки		4	6		94		

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
3	108/3			0.12			

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

№	Наименование раздела/темы	Курс	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций
			всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. Санитария и гигиена питания									
1.1.	Санитарный надзор и санитарное законодательство	3	4	2	2		44	КТ 1	Контрольная работа	ПК-1.2
1.2.	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	3	6	2	4		50	КТ 1	Контрольная работа	ПК-1.2
	Промежуточная аттестация		За							
	Итого		108	4	6		94			
	Итого		108	4	6		94			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Санитарный надзор и санитарное законодательство	Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство Законы РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	2/-
Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	Требования к технологии производства продуктов общественного питания. Органы надзора	2/2
Итого		4

5.2.1. Семинарские (практические) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Санитарный надзор и санитарное законодательство	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Пищевые инфекционные заболевания Решение задач	Пр	2/-/-
Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	Пищевые отравления микробного происхождения Исследование доброкачественности пищевых продуктов Решение задач	Пр	4/4/-
Итого			

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
История развития гигиены питания и пищевой санитарии. Роль отечественных ученых в развитии гигиены питания. Санитарное законодательство в области гигиены питания Изучение методической литературы по теме	44

<p>Производственный контроль на предприятиях питания. Требования к качеству кулинарной продукции. Роль санитарной экспертизы в обеспечении качества и безопасности пищевых продуктов. Острые кишечные инфекции и мероприятия по профилактике. Изучение методической литературы по теме</p>	<p>50</p>
--	-----------

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Санитария и гигиена питания» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Санитария и гигиена питания».
2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Санитария и гигиена питания».
3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ (контрольная работа) (при наличии).
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)
5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Санитарный надзор и санитарное законодательство. История развития гигиены питания и пищевой санитарии. Роль отечественных ученых в развитии гигиены питания. Санитарное законодательство в области гигиены питания Изучение методической литературы по теме	Л1.1		
2	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Производственный контроль на предприятиях питания. Требования к качеству кулинарной продукции. Роль санитарной экспертизы в обеспечении качества и безопасности пищевых продуктов. Острые кишечные инфекции и мероприятия по профилактике. Изучение методической литературы по теме	Л1.1		

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Санитария и гигиена питания»

7.1. Перечень индикаторов компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5
ПК-1.2: Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Барное дело		x			
	Безопасность пищевой продукции		x			
	Биологическая безопасность товаров		x			
	НАССР в системе общественного питания (специализация)				x	
	Проектирование и оборудование технологических объектов			x	x	
	Проектно-технологическая практика			x	x	
	Сенсорный анализ			x		
	Современные методы исследования качества				x	
	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции			x	x	
	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли		x			
	Химия пищевых добавок		x			
	Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов			x		
	Экологическая экспертиза товаров		x			

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Санитария и гигиена питания» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Санитария и гигиена питания» проводится в виде Зачет.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов	
3 курс			
КТ 1	Контрольная работа	30	
Сумма баллов по итогам текущего контроля		30	
Посещение лекционных занятий		20	
Посещение практических/лабораторных занятий		20	
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях		30	
Итого		100	
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
3 курс			
КТ 1	Контрольная работа	30	Контрольная работа, выполненная в рамках дисциплины «Санитария и гигиена питания» включает: два теоретических вопроса (оценка знаний – мах 20 баллов) и практико-ориентированное задания (оценка умений и навыков – мах 10 баллов).

Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете

По дисциплине «Санитария и гигиена питания» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и без привязке к набранным баллам. Студентам, набравшим более 65 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, не набравшие 65 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД. Максимальная сумма баллов по промежуточной аттестации (зачету) устанавливается в 15 баллов

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 5
Задания на проверку умений	до 5
Задания на проверку навыков	до 5

Теоретический вопрос

5 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в

соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

4 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Задания на проверку умений и навыков

5 баллов Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет без замечаний. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет с небольшими недочетами.

2 баллов Задания выполнены с задержкой, письменный отчет с недочетами. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задания выполнены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задания выполнены, письменный отчет не представлен или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Санитария и гигиена питания»

1. Значение санитарии и гигиены питания.
2. Санитарный надзор и санитарное законодательство.
3. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания.
4. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде.
5. Гигиенические требования к таре, упаковочным материалам.
6. Санитарное содержание предприятий питания.
7. Личная гигиена работников
8. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания

9. Гигиеническая оценка пищевых продуктов.
10. Санитарные нормы качества и безопасности продуктов.
11. Санитарные требования к транспортировке, приемке пищевых продуктов и их обоснование.
12. Санитарные требования к хранению пищевых продуктов и их обоснование.
13. Санитарные требования к реализации готовой пищевой продукции.
14. Санитарные требования к обслуживанию посетителей.
15. Санитарно-гигиенические особенности организации питания на предприятиях питания различного типа.
16. Гигиенические особенности организации питания различных групп населения.
17. Санитарное обследование предприятия общественного питания.
18. Мероприятия по профилактике кишечных инфекций.
19. Мероприятия по профилактике пищевых отравлений.
20. Противоэпидемиологическое значение кулинарной обработки продуктов питания.
21. Рациональная организация трудового и технологического процесса на предприятиях общественного питания.
22. Санитарное обследование предприятия общественного питания.
23. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба Российской Федерации. Права и обязанности санитарных врачей.
24. Пищевые добавки. Классификация. Гигиенические принципы нормирования и контроль за применением.
25. Физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение воды.
26. Очистка и обеззараживание воды.
27. Понятие о дезинфекции. Дезинфицирующие средства.
28. Немикробные отравления.
29. Санитарные правила обслуживания посетителей, доставки готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, магазины кулинарии и т.п.
30. Гигиеническое обоснование и санитарные особенности организации питания в столовых, кафе, ресторанах, школах, ВУЗах.
31. Гигиеническое обоснование и санитарные особенности организации питания местах летнего отдыха детей.
32. Санитарные требования к пищеблоку, приготовлению диетических блюд, обслуживанию посетителей.
33. Санитарно-гигиенические требования к организации питания на промышленных предприятиях, стройках, во время полевых работ, на автодорогах, железнодорожном, воздушном и водном транспорте.
34. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию и содержанию пищеблоков, инвентарю и посуде, ассортименту блюд, доставке и раздаче готовой пищи, обслуживанию потребителей.
35. Оптимальные условия и сроки хранения основных групп продуктов, соблюдение раздельного хранения сырых и готовых продуктов.
36. Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика овощей, плодов, ягод.
37. Оценка по показателям безопасности – содержанию нитратов, пестицидов, тяжелых металлов.
38. Гигиеническая оценка и критерии безопасности зерновых продуктов.
39. Гигиеническая оценка и критерии безопасности консервов. Виды бомбажа и их оценка.
40. Причина накопления и оценка содержания свинца, олова и меди в консервированных продуктах.
41. Эпидемиологическая роль яиц и яичных продуктов и гигиеническая оценка.
42. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов.
43. Микробиологические показатели мяса и мясопродуктов, оценка свежести. Токсикологические критерии безопасности мяса.
44. Определение понятия «безопасность пищевых продуктов», показатели безопасности в нормативных документах.
45. Гигиеническая экспертиза продуктов: причины, этапы, методы исследования, оформление документации. Порядок уничтожения забракованных продуктов.

46. Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов, ее значение в профилактике сальмонеллеза, зоонозных инфекций, пищевых отравлений, биогельминтозов.

47. Понятие о гельминтозах. Геогельминтозы и контактные гельминтозы: цикл развития гельминтов, пути распространения и меры профилактики.

48. Биогельминтозы, связанные с употреблением мяса (тениидозы и трихинеллез) и рыбы (описторхоз и дифиллоботроз) – характеристика и циклы развития гельминтов, клиническая картина заболеваний, мероприятия по предупреждению.

49. Профилактика инфекций, связанных с употреблением мясных и молочных продуктов от животных, больных туберкулезом, бруцеллезом, ящуром, туляремией, сибирской язвой.

50. Понятие о пищевых отравлениях.

51. Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления микробной природы. Основные причины и профилактика токсикоинфекций на предприятиях питания.

52. Токсикозы: стафилококковый токсикоз, ботулизм, микотоксикозы.

53. Выявление работников, страдающих стафилококковыми заболеваниями, и отстранение их от работы с кремом, холодными блюдами, готовой пищей – необходимая мера профилактики стафилококкового токсикоза.

54. Характеристика возбудителей, продуктов, чаще всего являющихся причиной того или иного токсикоза.

55. Профилактика токсикозов на предприятиях питания.

56. Отравление примесями химических веществ: тяжелыми металлами, мышьяком, нитратами, пестицидами.

57. Эпидемиологическая роль мух и тараканов, профилактические мероприятия, методы и средства дезинфекции. Эпидемиологическая роль грызунов, защита от грызунов и дератизация предприятий питания.

58. Правила личной гигиены персонала: уход за кожей, ногтями рук, полостью рта. Профилактика заболеваний кожи. Требования к санитарной одежде. Профилактическое обследование персонала. Личные медицинские книжки, санитарная документация.

59. Сальмонеллез: источники, причины инфекции. Продукты и блюда, представляющие наибольшую опасность заражения сальмонеллезом. Профилактика.

60. Санитарное обследование предприятия общественного питания.

Практико-ориентированные задания

Экспертиза молока показала, что запах и вкус, свойственный молоку, консистенция жидкая, однородная, цвет белый. Удельный вес 1,034, жирность 2,2 %, кислотность 23 °Т. При добавлении розоловой кислоты окрашивается в малиновый цвет. Дайте заключение о качестве молока. Приведите нормы.

Экспертиза пшеничных сухарей показала: цвет равномерный, коричневый; вкус и запах без посторонних оттенков; лома 18 % по весу, влажность 16 %, кислотность 12 °Т. Дайте заключение о качестве сухарей. Приведите соответствующие нормы.

Выберете дезинфицирующее средство и рассчитайте его количество, необходимое (в сухом виде и в виде раствора) для обработки закуской на 30 мест.

1. Значение санитарии и гигиены питания.
2. Санитарный надзор и санитарное законодательство.
3. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания.
4. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде.
5. Гигиенические требования к таре, упаковочным материалам.
6. Санитарное содержание предприятий питания.
7. Личная гигиена работников
8. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания
9. Гигиеническая оценка пищевых продуктов.
10. Санитарные нормы качества и безопасности продуктов.
11. Санитарные требования к транспортировке, приемке пищевых продуктов и их обоснование.
12. Санитарные требования к хранению пищевых продуктов и их обоснование.

13. Санитарные требования к реализации готовой пищевой продукции.
14. Санитарные требования к обслуживанию посетителей.
15. Санитарно-гигиенические особенности организации питания на предприятиях питания различного типа.
16. Гигиенические особенности организации питания различных групп населения.
17. Санитарное обследование предприятия общественного питания.
18. Мероприятия по профилактике кишечных инфекций.
19. Мероприятия по профилактике пищевых отравлений.
20. Противоэпидемиологическое значение кулинарной обработки продуктов питания.
21. Рациональная организация трудового и технологического процесса на предприятиях общественного питания.
22. Санитарное обследование предприятия общественного питания.
23. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба Российской Федерации. Права и обязанности санитарных врачей.
24. Пищевые добавки. Классификация. Гигиенические принципы нормирования и контроль за применением.
25. Физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение воды.
26. Очистка и обеззараживание воды.
27. Понятие о дезинфекции. Дезинфицирующие средства.
28. Немикробные отравления.
29. Санитарные правила обслуживания посетителей, доставки готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, магазины кулинарии и т.п.
30. Гигиеническое обоснование и санитарные особенности организации питания в столовых, кафе, ресторанах, школах, ВУЗах.
31. Гигиеническое обоснование и санитарные особенности организации питания местах летнего отдыха детей.
32. Санитарные требования к пищеблоку, приготовлению диетических блюд, обслуживанию посетителей.
33. Санитарно-гигиенические требования к организации питания на промышленных предприятиях, стройках, во время полевых работ, на автодорогах, железнодорожном, воздушном и водном транспорте.
34. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию и содержанию пищеблоков, инвентарю и посуде, ассортименту блюд, доставке и раздаче готовой пищи, обслуживанию потребителей.
35. Оптимальные условия и сроки хранения основных групп продуктов, соблюдение раздельного хранения сырых и готовых продуктов.
36. Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика овощей, плодов, ягод.
37. Оценка по показателям безопасности – содержанию нитратов, пестицидов, тяжелых металлов.
38. Гигиеническая оценка и критерии безопасности зерновых продуктов.
39. Гигиеническая оценка и критерии безопасности консервов. Виды бомбажа и их оценка.
40. Причина накопления и оценка содержания свинца, олова и меди в консервированных продуктах.
41. Эпидемиологическая роль яиц и яичных продуктов и гигиеническая оценка.
42. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов.
43. Микробиологические показатели мяса и мясопродуктов, оценка свежести. Токсикологические критерии безопасности мяса.
44. Определение понятия «безопасность пищевых продуктов», показатели безопасности в нормативных документах.
45. Гигиеническая экспертиза продуктов: причины, этапы, методы исследования, оформление документации. Порядок уничтожения забракованных продуктов.
46. Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов, ее значение в профилактике сальмонеллеза, зоонозных инфекций, пищевых отравлений, биогельминтозов.
47. Понятие о гельминтозах. Геогельминтозы и контактные гельминтозы: цикл развития гельминтов, пути распространения и меры профилактики.
48. Биогельминтозы, связанные с употреблением мяса (тениидозы и трихинеллез) и рыбы

(описторхоз и дифиллоботроз) – характеристика и циклы развития гельминтов, клиническая картина заболеваний, мероприятия по предупреждению.

49. Профилактика инфекций, связанных с употреблением мясных и молочных продуктов от животных, больных туберкулезом, бруцеллезом, ящуром, туляремией, сибирской язвой.

50. Понятие о пищевых отравлениях.

51. Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления микробной природы. Основные причины и профилактика токсикоинфекций на предприятиях питания.

52. Токсикозы: стафилококковый токсикоз, ботулизм, микотоксикозы.

53. Выявление работников, страдающих стафилококковыми заболеваниями, и отстранение их от работы с кремом, холодными блюдами, готовой пищей – необходимая мера профилактики стафилококкового токсикоза.

54. Характеристика возбудителей, продуктов, чаще всего являющихся причиной того или иного токсикоза.

55. Профилактика токсикозов на предприятиях питания.

56. Отравление примесями химических веществ: тяжелыми металлами, мышьяком, нитратами, пестицидами.

57. Эпидемиологическая роль мух и тараканов, профилактические мероприятия, методы и средства дезинфекции. Эпидемиологическая роль грызунов, защита от грызунов и дератизация предприятий питания.

58. Правила личной гигиены персонала: уход за кожей, ногтями рук, полостью рта. Профилактика заболеваний кожи. Требования к санитарной одежде. Профилактическое обследование персонала. Личные медицинские книжки, санитарная документация.

59. Сальмонеллез: источники, причины инфекции. Продукты и блюда, представляющие наибольшую опасность заражения сальмонеллезом. Профилактика.

60. Санитарное обследование предприятия общественного питания.

Практико-ориентированные задания

Экспертиза молока показала, что запах и вкус, свойственный молоку, консистенция жидкая, однородная, цвет белый. Удельный вес 1,034, жирность 2,2 %, кислотность 23 °Т. При добавлении розоловой кислоты окрашивается в малиновый цвет. Дайте заключение о качестве молока. Приведите нормы.

Экспертиза пшеничных сухарей показала: цвет равномерный, коричневый; вкус и запах без посторонних оттенков; лома 18 % по весу, влажность 16 %, кислотность 12 °Т. Дайте заключение о качестве сухарей. Приведите соответствующие нормы.

Выберете дезинфицирующее средство и рассчитайте его количество, необходимое (в сухом виде и в виде раствора) для обработки закуской на 30 мест.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

Л1.1 Рязанова О. А., Позняковский В. М. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс]: справ. ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Аспирантура. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 380 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/209846>

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

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1	ЭБС"ЛАНЬ"	https://e.lanbook.com/?u=

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Курс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, лабораторные занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение дисциплины, большую часть из которого составляет самостоятельная работа.

Лекционная часть учебного курса для студентов проводится в форме обзоров по основным темам. Лабораторные занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки. Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического материала курса, выполнение лабораторных и творческих заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения курса дисциплины студенты очной формы обучения должны:

- изучить материал лекционных и лабораторных занятий в полном объеме по разделам курса;
- выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить рефераты;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за курсом дисциплины во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и лабораторных занятий для студентов очной формы является обязательным. Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

- освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,
- распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских, региональных и пр. мероприятиях,
- официально оформленное свободное посещение занятий. Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для ликвидации пропуска. Пропущенные лабораторные занятия отрабатываются в виде устной защиты лабораторного занятия во время консультаций по дисциплине.

Контроль сформированности компетенций в течении семестра проводится в форме устных опросов на лабораторных занятиях, выполнения контрольных работ, практико-ориентированных и творческих заданий курсу дисциплины.

Самостоятельная работа является важнейшим элементом учебного процесса, так как это один из основных методов освоения учебных дисциплин и овладения навыками профессиональной деятельности.

Лекции, лабораторные занятия и промежуточная аттестация являются важными этапами подготовки к зачету, поскольку позволяют студенту оценить уровень собственных знаний и своевременно восполнить имеющиеся пробелы. В этой связи необходимо для подготовки к зачету первоначально прочитать лекционный материал, выполнить практические задания, самостоятельно выполнить предложенные задания.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система
2. Kaspersky Total Security - Антивирус

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

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

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	201/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		
		201/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Санитария и гигиена питания» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047).

Автор (ы)

_____ доц. КТПИПСП, кбн Скорбина Елена
Александровна

Рецензенты

_____ доц. КТПИПСП, ктн Трубина Ирина Александровна

Рабочая программа дисциплины «Санитария и гигиена питания» рассмотрена на заседании Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 12 от 09.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Заведующий кафедрой _____ Шлыков Сергей Николаевич

Рабочая программа дисциплины «Санитария и гигиена питания» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Менеджер 5 (ИДПО) протокол № 5 от 14.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Руководитель ОП _____