

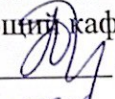
Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 08.04.2023 11:37:23  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07105fe1ba2172f735a12



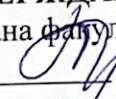
**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н.И. Вавилова»**

**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой  
 / Попова О.М./  
«18» апреля 2021 г.

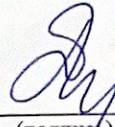
**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. декана факультета ВМПиб  
 / Попова О.М./  
«18» апреля 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина	Санитария и гигиена питания
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация предприятий общественного питания
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Заочная

**Разработчик: профессор, Попова О.М.**

  
(подпись)

Саратов 2021

## **1. Цель освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Санитария и гигиена питания» является формирование практических навыков организации безопасного для здоровья человека питания, профилактики алиментарно – зависимых заболеваний, проведения санитарной экспертизы продуктов питания, предупредительного и текущего санитарно – эпидемиологического надзора.

## **2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО**

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Санитария и гигиена питания» относится к обязательной части первого блока.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Физиология питания», «Основы технологии кулинарной продукции», «Неорганическая и аналитическая химия», «Органическая и коллоидная химия», «Товароведение продовольственных товаров», «Биохимия», «Микробиология пищевых продуктов».

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» является базовой для изучения дисциплин, практик: «Охрана труда на предприятиях общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания» и «Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий общественного питания».

## **3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в табл. 1.

Таблица 1

## Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1	ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1 - Создает и поддерживает безопасные условия выполнения производственных процессов производства продукции питания	Классификацию и назначение технологического оборудования предприятий общественного питания, правила их эксплуатации, в том числе поддержки санитарного состояния	Проводить оценку гигиенического состояния технологического оборудования и инвентаря, согласно требованиям, СанПиН	Навыками разработки и ведения программы производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических мероприятий на предприятиях общественного питания
2	ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1 - Осуществляет контроль технологического процесса на всех этапах производства продуктов питания	Законодательно-нормативную базу санитарно-эпидемиологических правил и норм, действующих на предприятиях общественного питания	На основании санитарно-гигиенических норм и правил определять показатели качества и безопасности услуг продукции, реализуемых предприятиями общественного питания	Методиками по определению показателей качества и безопасности пищевых продуктов с учетом санитарно-эпидемиологических требований
3	ПК-4	Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс	ПК-4.7 - Оценивает факторы, влияющие на процессы основного производства пищевых продуктов	Общие гигиенические требования к оборудованию, помещениям и территориям для расположения предприятий	Проводить санитарно-гигиеническую оценку проектов предприятий общественного питания; оценивать	Методиками разработки и проведения мероприятий по санитарному состоянию оборудования,

		производства продукции общественного питания		общественного питания	параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест	помещений и территорий для расположения предприятий общественного питания
4	ПК-5	Способен к организации и управлению системами качества на предприятиях общественного питания	ПК-5.1 - Составляет программы производственного контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы предприятий питания	Основы производственной санитарии, в том числе требования к личной гигиене и сохранения здоровья персонала предприятий общественного питания	Проводить производственное обучение, по выполнению санитарных норм в предприятиях общественного питания	Методиками производственного обучения на основе принципов системы НАССП

#### 4. Объём, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часов

Таблица 2

	Объем дисциплины					
	Всего	Количество часов				
		в т.ч. по годам				
	1	2	3	4	5	6
Контактная работа – всего, в т.ч.	16,1		16,1			
<i>аудиторная работа:</i>						
лекции	8		8			
лабораторные	х		х			
практические	8		8			
<i>промежуточная аттестация</i>						
<i>контроль</i>	0,1		0,1			
Самостоятельная работа	х		х			
Самостоятельная работа	127,9		127,9			
Форма итогового контроля	3		3			
Курсовой проект (работа)	х		х			

Таблица 3

#### Структура и содержание дисциплины «Санитария и гигиена питания»

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа Количество часов	Контроль	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество Часов		Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
2 год								
1.	Предмет и задачи санитарии и гигиены питания		Л	В	2	10	ТК	УО
2.	Санитарно – эпидемиологическое законодательство РФ		ПЗ	Т	2	10	ТК	УО
3.	Санитарно-гигиеническое значение факторов внешней среды		ПЗ	В	2	20	ТК	УО, Д

4.	<b>Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания</b>		Л	В	2	10	ТК	УО
5.	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания и обслуживанию посетителей		ПЗ	В	2	20	ТК	УО, Д
6.	Санитарные требования к хранению, транспортировке пищевых продуктов		ПЗ	Т	2	10	ТК	УО
7.	<b>Санитарно-гигиеническая оценка качества пищевых продуктов</b>		Л	В	4	20	ТК	УО
8.	Выходной контроль				0,1	27,9	Вых К	З, Т
<b>Итого:</b>					<b>16,1</b>	<b>127,9</b>		

**Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** Л – лекция, ПЗ – практическое занятие.

**Формы проведения занятий:** В – лекция-визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме.

**Виды контроля:** ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, ВыхК – выходной контроль.

**Форма контроля:** УО – устный опрос, Д – доклад, Т – тестирование, З – зачет.

## **5. Образовательные технологии**

Организация занятий по дисциплине «Санитария и гигиена питания» проводится по видам учебной работы: лекции, практические занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация предприятий общественного питания» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В рамках дисциплины проводятся занятия с участием представителей производства: круглый стол по теме «Гигиенические требования к проектированию и строительству предприятий общественного питания» с начальником отдела надзора по гигиене детей и подростков управления Роспотребнадзора по Саратовской области.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта.

Целью практических занятий является выработка практических навыков работы с нормативной документацией.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – решение ситуационных задач.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ,

включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций, и т.п.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы к зачету.

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### а) основная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1.	Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания : учебное пособие Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/119294">https://e.lanbook.com/book/119294</a>	Зурабина, Е. И.	Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019.	1-20
2.	Производственная санитария и гигиена труда: учеб. пособие <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=892452">http://znanium.com/bookread2.php?book=892452</a>	Т.Г. Феоктистова, О.Г. Феоктистова, Т.В. Наумова	М.: ИНФРА-М, 2017	1-3
3.	Микробиология, физиология питания, санитария: учебник-2-е изд., испр. и доп <a href="http://znanium.com/catalog/product/924768">http://znanium.com/catalog/product/924768</a>	Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина	М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018.	1-7
4.	Санитария и гигиена питания: учебное пособие <a href="https://e.lanbook.com/book/103192">https://e.lanbook.com/book/103192</a>	Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова.	Санкт-Петербург: Лань, 2018	1-7

### б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=356864#">http://znanium.com/bookread2.php?book=356864#</a>	Б.М. Азизов, И.В. Чепегин	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015	1-20
1.	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов <a href="http://znanium.com/catalog/product/66370">http://znanium.com/catalog/product/66370</a>		М.: ИНФРА-М, 2003	6-8

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=356864#">http://znanium.com/bookread2.php?book=356864#</a>	Б.М. Азизов, И.В. Чепегин	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015	1-20
2.	Основы микробиологии: Учебник- 5-е изд., испр. и доп <a href="http://znanium.com/catalog/product/480589">http://znanium.com/catalog/product/480589</a>	К.А. Мудрецова- Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова	М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015.	6-7

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

- официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>;
- официальный сайт Роспотребнадзора: <http://64.rosпотребнадзор.ru/>

г) периодические издания

1. журнал «Питание и общество»  
<https://delpress.ru/%D0%B6%D1%83%D1%80%D0%BD%D0%B0%D0%BB/%D0%9F%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%D0%B8%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE>

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.



Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Профессиональная база данных «Техэксперт».

Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

8. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

#### **е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:**

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	Microsoft Office <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.	Вспомогательная
2	Все темы дисциплины	Kaspersky Endpoint Security <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.	Вспомогательная

## 7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технологии продуктов питания» имеются аудитории №№ С-140, №№ С-218.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

## 8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по

дисциплине «Наименование дисциплины» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

## **9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы**

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Санитария и гигиена питания».

## **10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины**

Методические указания по изучению дисциплины «Санитария и гигиена питания» включают в себя:

1. Краткий курс лекций (приложение 3);
2. Методические указания по выполнению практических занятий (приложение 4).

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры  
«Технологии продуктов питания»  
«18» мая 2021 года (протокол № 9).*