

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 28.04.2021 09:55:45
Уникальный программный идентификатор:
528682d78e671e566ab4036e1b2172f735a12

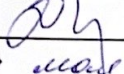


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

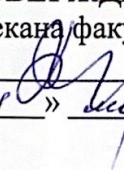
СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой


/Попова О.М./
« 18 » марта 20 21 г.

УТВЕРЖДАЮ

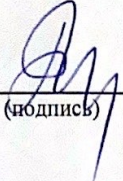
И.о. декана факультета ВМПиб


/Попова О.М./
« 18 » марта 20 21 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	Очная

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 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 семестрам									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Контактная работа – всего, в т.ч.	46,1				46,1						
<i>аудиторная работа:</i>											
лекции	18				18						
лабораторные	х				х						
практические	28				28						
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1				0,1						
<i>контроль</i>	х				х						
Самостоятельная работа	97.9				97.9						
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	Контроль	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество Часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
4 семестр								
1.	Предмет и задачи санитарии и гигиены питания	1	Л	В	2	2	ВК	ПО
2.	Цели и задачи санитарии и гигиены, нормативно-правовые аспекты	1	ПЗ	Т	2	4	ТК	УО
3.	Санитарно – эпидемиологическое законодательство РФ	3	Л	В	2	4	ТК	УО

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество Часов		Количество часов	Вид
4.	Изучение нормативно-правовой базы РФ в области санитарии и гигиены: методы контроля и надзора	2	ПЗ	Т	2	4	ТК	УО, Д
5.	Санитарно-гигиеническое значение факторов внешней среды	5	Л	В	2		ТК	УО
6.	Санитарно-гигиеническая оценка воды	3	ПЗ	Т	2	4	ТК	УО
7.	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания	7	Л	В	2			УО
8.	Санитарно-гигиеническая оценка воздуха	4	ПЗ	КС	2	6	ТК	УО
9.	Санитарно-гигиеническая оценка проектов предприятий общественного питания	5	ПЗ	Т	2	4	РК	ПО
10.	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания и обслуживанию посетителей	9	Л	В	2			УО
11.	Санитарное обследование предприятий общественного питания	6	ПЗ	Т	2	4	ТК	УО, Д
12.	Санитарные требования к хранению, транспортировке пищевых продуктов	11	Л	В	2	6		УО
13.	Лабораторный химический контроль эффективности использования моющих и дезинфицирующих средств	7	ПЗ	Т	2	4	ТК	УО
14.	Санитарно – гигиеническая оценка качества пищевых продуктов	13	Л	В	2			УО
15.	Санитарная экспертиза пищевых продуктов	8	ПЗ	Т	2	4	ТК	УО
16.	Алиментарно-обусловленные заболевания и их профилактика	15	Л	В	2			УО
17.	Исследование пищевых продуктов	9,10, 11,12	ПЗ	Т	8	10	ТК	УО
18.	Дезинфекции и антисептики в пищевой промышленности. Производственная гигиена и концепция НАССР. Гигиенические требования к персоналу, помещениям, оборудованию, уборке и дезинсекции. Новые методы стерилизации.	17	Л	В	2	2		УО
19.	Личная гигиена и ее роль в сохранении здоровья людей. Личная гигиена и образ жизни. Гигиена одежды. Гигиена обуви.	13	ПЗ	Т	2	2		УО, Д
20.	Методика расследования пищевых отравлений	14	ПЗ	Т	2	17,9	РТ ТР	ПО
20.	Выходной контроль				0,1		Вых К	3, Т
Итого:					46,1	97.9		

Примечание:

Условные обозначения:

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

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

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческая работа, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный 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: https://e.lanbook.com/book/119294	Зурабина, Е. И.	Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019.	1-20
2.	Производственная санитария и гигиена труда: учеб. пособие http://znanium.com/bookread2.php?book=892452	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 http://znanium.com/catalog/product/924768	Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина	М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018.	1-7
4.	Санитария и гигиена питания: учебное пособие https://e.lanbook.com/book/103192	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 http://znanium.com/bookread2.php?book=356864#	Б.М. Азизов, И.В. Чепегин	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015	1-20
1.	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов http://znanium.com/catalog/product/66370		М.: ИНФРА-М, 2003	6-8
2.	Основы микробиологии: Учебник- 5-е изд., испр. и доп http://znanium.com/catalog/product/480589	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.rospotrebnadzor.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 Реквизиты подтверждающего документа: 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 Реквизиты подтверждающего документа:	Вспомогательная

		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.	
--	--	--	--

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 «Санитария и гигиена питания» 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).*