

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образо-
вания
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.
"28" марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Санитария и гигиена питания

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация обще- ственного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Год начала обучения	<u>2022</u>
Реализуется в <u>6</u> семестре	

Разработано:

Старший преподаватель кафедры технологии
продуктов питания и товароведения
Беляева И.А.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины - формирование знаний студентов в общем объеме требований, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом: гигиеническая характеристика факторов окружающей среды: гигиеническая оценка питьевой воды, атмосферного воздуха, почвы, освещения. Санитарно-гигиеническая характеристика загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения. Личная гигиена и медико-санитарное обслуживание рабочих промышленных предприятий. Санитарно-гигиеническая оценка воздействия вредных производственных факторов (освещения, вибрации, шума, пыли, токсичности и др.) на здоровье людей.

Основные задачи дисциплины:

- приобретение умений разработки мероприятий по предупреждению и устранению неблагоприятных воздействий различных факторов внешней среды на организм человека;
- научить студентов навыкам оценки возможных путей попадания токсичных соединений в пищевые продукты, обладающих механизмами токсичного, мутагенного и другими воздействиями на организм человека;
- приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков соблюдения правил 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
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств
- научить разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОП ВО подготовки бакалавра направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Ее освоение происходит в 6 семестре.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции	ИД-1 _{ПК-4} Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения безопасности продукции	Анализирует свойства, функции сырьевых компонентов при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

надежность процессов производства	ИД-2 _{ПК-4} Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Учитывает полученную информацию для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции
	ИД-3 _{ПК-4} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества продуктов питания
ПК-5 Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологий пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	ИД-1 _{ПК-5} Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований
	ИД-2 _{ПК-5} Организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	Организовывает технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья
	ИД-3 _{ПК-5} Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания

4. Объем учебной дисциплины и формы контроля *

Объем занятий:	З.е.	Астр. ч.	Из них в форме практической подготовки
Всего:	3	81	
Из них аудиторных:		54	
Лекций		27	
Лабораторных работ		27	
Самостоятельной работы		27	
Зачет с оценкой		-	

* Дисциплина предусматривает применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (если иное не установлено образовательным стандартом)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

5. Содержание дисциплины , структурированное по темам (разделам) с указанием количества часов и видов занятий

5.1. Тематический план дисциплины

№	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемые компетенции, индикаторы	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов				Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	
6 семестр							
Раздел 1. Санитария и гигиена питания							
1	Предмет и задачи санитарии и гигиены питания	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5		-		
2	Санитарный надзор и санитарное законодательство	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1.5		-		
3	Санитарно-гигиеническое значение факторов внешней среды Воздух как фактор среды	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1.5		6		
4	Вода как фактор среды	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1.5		6		
5	Почва как фактор среды	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1.5				
6	Санитарно-гигиенические требования к микроклимату производственных помещений (параметрам производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1.5		-		
7	Гигиенические требования к проектированию и отводу земельного участка для строительства пищевых предприятий	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5}	1,5		-		

рабочий документ

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Гигиенические требования к проектированию и отводу земельного участка для строительства пищевых предприятий

12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Шебзухова Татьяна Александровна

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Итого часов: 10

Сертификат:
Владелец:
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Шебзухова Татьяна Александровна
участка для строительства пищевых

		ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}				
8	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Моющие средства и требования к ним	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5		6	
9	Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5		-	
10	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1.5		3	
11	Санитарно-гигиеническая оценка качества пищевых продуктов (рыбных, мясных, молочных; плодов, овощей, консервов, полуфабрикатов)	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5		3	
12	Алиментарно-обусловленные заболевания и их профилактика	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1.5		-	
13	Классификация и профилактика пищевых инфекций	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5		-	
14	Классификация и профилактика пищевых отравлений микробного характера	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5		-	
15	Классификация и профилактика пищевых отравлений немикробного характера	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1.5		-	
16		ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5		3	

Сертификат: **ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН**
 Владелец: **ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**
 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
 Шебзухова Татьяна Александровна
 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

17	Химические загрязнения пищевого сырья и продуктов питания	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5		-		
18	Гельминтозы и их профилактика	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1.5		-		
Итого 6 сем.			27		27		27

5.2 Наименование и содержание лекций

№ Те- мы дисци- плины	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объ- ем часов	Из них прак- тическая подготовка, часов
6 семестр			
Раздел 1. Санитария и гигиена питания			
1	Предмет и задачи санитарии и гигиены питания История развития гигиены как науки. Санитарная значимость гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	1,5	
2	Санитарный надзор и санитарное законодательство Санитарное законодательство РФ. Законы РФ «О санитарно-гигиеническом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и др. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура и задачи. Права и обязанности государственных санитарных врачей. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания. Ведомственный санитарный надзор, производственный и общественный контроль на предприятиях пищевой промышленности.	1.5	
3	Санитарно-гигиеническое значение факторов внешней среды Воздух как фактор среды Окружающая среда - воздух, вода, почва - оказывает постоянное влияние на жизнедеятельность человека, его здоровье, а также на состав и безопасность пищевых продуктов. Химические, физические и биологические факторы. Физические, химические и микробиологические свойства воздуха. Мероприятия по санитарной охране воздуха	1.5	
4	Вода как фактор среды Физиологическое значение воды для человека. Санитарно-гигиеническое значение воды. Производственное значение. Экономическое значение. Источники водоснабжения. Санитарно-гигиенические требования к водоснабжению пищевых объектов. Поверхностные источники воды. Подземные воды. Атмосферные воды. Водоснабжение пищевых объектов. Гигиенические требования и нормативы качества питье-	1.5	

Сертификат:

12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец:

Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	вой воды. Санитарно-эпидемиологические требования к канализации и удалению твердых отходов на предприятиях общественного питания.		
5	Почва как фактор среды. Почва - один из важнейших элементов биосферы и экологической системы, определяющей условия обитания человека. Механические и физические свойства почвы. Гигиеническое и эпидемиологическое значение почвы. Очистка и обеззараживание почвы. Геохимический состав и токсикологическое значение почвы. Химический состав почвы. Самоочищение почвы и санитарная охрана.	1.5	
6	Санитарно-гигиенические требования к микроклимату производственных помещений (параметрам производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест) Значение факторов внешней среды для здоровья человека. Источники и виды загрязнения окружающей природной среды. Химический состав и физические свойства воздуха. Оптимальные и допустимые параметры микроклимата на предприятиях питания. Гигиенические требования к вентиляции: выбору системы, кратности воздухообмена, использованию местных вентиляционных устройств, кондиционирования и др. Значение отопления в обеспечении необходимых параметров микроклимата. Гигиенические требования к освещению. Виды и источники искусственного освещения, требования к расположению ламп и осветительной арматуры. Гигиенические требования к качеству питьевой воды, уровню запыленности и загазованности, шума, и вибрации.	1,5	
7	Гигиенические требования к проектированию и отводу земельного участка для строительства пищевых предприятий Особенности в организации и режиме работы пищевых предприятий и требования специального подхода к проектированию и строительству. производственного и санитарно-технического оборудования, инвентаря и др. Санитарно-гигиеническая оценка отводимого под строительство участка. Величина санитарно-защитной зоны, размеры участка, характер рельефа строительной площадки, гидрогеологические показатели, характер почвы, глубину залегания грунтовых вод, направления господствующих ветров.	1.5	
8	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Моющие средства и требования к ним. Санитарные требования к содержанию территории, сбору мусора, проведению текущей и ежедневной уборки помещений и санитарного дня, к уборочному инвентарю, правилам техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда. Понятие о дезинфекции, ее значение в профилактике инфекций и пищевых отравлений микробной природы. Физические способы дезинфекции, их характеристика. Химический способ дезинфекции. Характеристика различных дезинфицирующих средств разрешенных для использования на предприятиях питания (хлорная известь, хлориты натрия и кальция и др.). Правила хранения.	1,5	

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	нения дезсредств, приготовление растворов, их применение. Классификация, характеристика и санитарные правила использования моющих средств для мытья столовой и стеклянной посуды, столовых приборов, кухонной посуды. Экспресс-контроль качества мытья посуды. Санитарные требования к содержанию кондитерских цехов (обработка оборудования и инвентаря, уборка и др.), цехов по производству специальных изделий и блюд. Санитарно-бактериологический контроль эффективности уборки и дезинфекции, правила взятия смывов и их оценка. Эпидемиологическая роль насекомых, профилактические мероприятия, методы и средства борьбы с ними. Эпидемиологическая роль грызунов, профилактические мероприятия, методы и средства борьбы с ними.		
9	Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов Санитарные требования к транспорту для перевозки пищевого сырья и продуктов питания, к их разгрузке. Санитарные требования к маркировке транспортных средств, предназначенных для перевозки пищевого сырья и готовой продукции. Санитарная обработка транспортных средств. Влияние условий перевозки на качество пищевых продуктов. Требования к перевозке особопортящихся продуктов. Санитарные требования к приемке продуктов, сопроводительной документации. Санитарные требования к хранению и реализации пищевых продуктов. Гигиенические обоснования условий и сроков хранения различных продуктов питания. Соблюдение правил раздельного хранения сырых и готовых продуктов. Санитарно-гигиенические и санитарно-эпидемиологические правила реализации готовой продукции. Санитарные требования к упаковке продуктов питания.	1,5	
10	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов Цели и значение различных видов механической обработки. Санитарно-гигиенические требования к механической обработке мяса, субпродуктов, птицы, рыбы, яиц, овощей, сыпучих продуктов. Санитарные требования к размораживанию продуктов, изготовлению мясного и рыбного фарша. Значение тепловой обработке для сохранения пищевой и биологической ценности продуктов и обеспечения их эпидемиологической безопасности. Санитарные требования к режиму тепловой обработке и методы контроля ее эффективности.	1,5	
11	Санитарно-гигиеническая оценка качества пищевых продуктов (рыбных, мясных, молочных; плодов, овощей, консервов, полуфабрикатов) Санитарные требования к приготовлению рубленых изделий, холодных блюд (студней, паштетов, салатов и др.), блюд из яиц, творога, овощей и др. Санитарные требования к качеству	1,5	
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022			

	Санитарные правила обслуживания посетителей, доставки готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, раздаточные, магазины кулинарии, на дом потребителей. Гигиенические и санитарные особенности организации питания в детских дошкольных учреждениях (санаториях, профилакториях), диетических столовых.		
12	Алиментарно-обусловленные заболевания и их профилактика Алиментарные заболевания (лат. alimentarius — связанный с питанием) – Связь с дефицитом, так и с избытком пищевых веществ в рационах питания. Заболевания, связанные с качественными и количественными нарушениями питания (алиментарная дистрофия, белково-калорийная недостаточность, квашиоркор, гипо- и субгиповитаминозы, ожирение и связанная с ним патология сердечно-сосудистой системы)	1.5	
13	Классификация и профилактика пищевых инфекций Понятие о кишечных инфекциях. Зоонозные болезни, источники, особенности мер профилактики на предприятиях пищевой промышленности. Входные ворота инфекций. Периоды инфекционного заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф и паратиф; дизентерия, холера, гепатит и т.д. Понятие – зоонозные инфекции. Профилактика инфекций связанных с употреблением некачественного мяса, мясопродуктов, молока, полученных от животных больных туберкулезом, бруцеллезом, ящуром, сибирской язвой и др.	1,5	
14	Классификация и профилактика пищевых отравлений микробного характера Пищевые отравления микробного происхождения – острые (реже хронические) заболевания, возникающие в результате употребления пищи, массивно обсемененной определенными видами микроорганизмов и/или содержащей экзотоксины, продуцированные данными микроорганизмами в процессе их жизнедеятельности. <i>Пищевые токсикоинфекции</i> возникают при соблюдении двух условий: размножение возбудителя в организме до значительных количеств и накопление токсических веществ. По клиническим признакам пищевые токсикоинфекции похожи на кишечные инфекции. <i>Пищевые интоксикации (токсикозы)</i> – заболевания, вызванные экзотоксинами микроорганизмов; наличие живых возбудителей в продукте не обязательно. В зависимости от возбудителей пищевые интоксикации бывают бактериальной (бактериотоксикозы), либо грибковой (микотоксикозы) природы. <i>Миксты</i> – заболевания, возникающие при употреблении пищи, в которой содержатся несколько видов бактерий, вызывающих токсикоинфекции и интоксикации.	1.5	
15	Классификация и профилактика пищевых отравлений немикробного характера Пищевые отравления немикробного происхождения – острые (реже хронические) заболевания, которые возникают в результате употребления пищи, содержащей токсичные вещества. Пищевые отравления по своей природе делят на следующие	1.5	

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

1) Отравления продуктами, ядовитыми

	а) растительного происхождения – грибами, ядрами косточковых плодов, сырыми буковыми орехами, сырой фасолью, семенами сорных растений; б) животного происхождения – ядовитыми видами рыб и нерыбных морепродуктов, некоторыми внутренними органами животных. 2) Отравление продуктами, ядовитыми при определенных условиях: а) растительного происхождения – картофелем, баклажанами, томатами; б) животного происхождения – рыбой в период нереста, токсичными моллюсками и ракообразными. 3) Отравление ядовитыми примесями – тяжелыми металлам		
16	Биологические загрязнения пищевого сырья и их влияние на качество продуктов питания Отравления ядовитыми и условно ядовитыми грибами, ядовитыми растениями. Пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания токсикантами.	1,5	
17	Химические загрязнения пищевого сырья и их влияние на качество продуктов питания Отравление тяжелыми металлами, нитратами и нитритами, пестицидами, веществами, применяемыми в животноводстве и растениеводстве. ПАУ, диоксины. Пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания токсикантами.	1,5	
18	Гельминтозы и их профилактика Понятие о гельминтозах. Геогельминтозы и биогельминтозы. Циклы развития наиболее распространенных гельминтов: бычьего и свиного цепня, аскарид и др. Клиническая картина гельминтозов. Мероприятия по пути распространения и профилактики гельминтозов. Загрязнения пищевого сырья и продуктов питания простейшими организмами: лямблиями, токсоплазмой, саркоцистами, кокцидиями и др	1,5	
Итого за 6 семестр		27	

5.3 Наименование лабораторных работ

№ темы дисциплины	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Из них практическая подготовка, часов
6 семестр			
2	Лабораторная работа 1. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды Изучить гигиенические требования к качеству питьевой воды и источникам водоснабжения, изложенные в ГОСТе Р 51232 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества» и ГОСТе 2761 «Источники централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения»; изучить гигиеническое нормирование экзогенных химических веществ в почве, основные источники загрязнения патогенными микроорганизмами; ознакомиться с методами лабораторных исследований качества питьевой воды;	3	

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

2	Лабораторная работа 2. Гигиеническая оценка атмосферного воздуха. Приготовление питательных сред. Освоение техники посева и пересева Изучить гигиенические требования к качеству атмосферного воздуха; основные источники загрязнения патогенными микроорганизмами; ознакомиться с методами лабораторного анализа воздуха; изучить основные методы обеззараживания и улучшения качества воздуха;	3	
3	Лабораторная работа 3. Определение показателей качества воды органолептическим методом Познакомить студентов с органолептическими методами определения показателей качества питьевой воды (цветности, мутности, пенности, запаха, вкуса и привкуса)	3	
3	Лабораторная работа 4. Определение санитарно-биологических показателей качества воды Научить студентов определять микробиологические показатели качества воды (коли-титр, коли-индекс, микробное число)	3	
8	Лабораторная работа 5. Санитарный контроль оборудования методом смыва Научить студентов определять санитарно-эпидемиологическое состояние предприятий общественного питания и личной гигиены работников применяя метод смыва с оборудования и рук рабочих.	3	
8	Лабораторная работа 6. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Моющие средства и требования к ним. Научить студентов готовить и пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами.	3	
10	Лабораторная работа 7. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и обороту кулинарной продукции Изучить требования к кулинарной обработке пищевых продуктов на основании санитарных правил, изучить санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к обороту кулинарной продукции.	3	
11	Лабораторная работа 8. Особенности гигиены при организации питания в различных учреждениях Изучить гигиену питания в оздоровительных учреждениях, а также гигиену бортового питания и питания в поездах дальнего следования.	3	
16	Лабораторная работа 9. Определение примесей спорыньи в ржаной муке Познакомить студентов с методикой обнаружения спорыньи в ржаной муке. Научить студентов проведению исследования на наличие спорыньи в муке злаковых культур.	3	
Итого за 6 семестр		27	-
Итого:		27	-

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

5.4. Наименование практических занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

5.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды ре- ализуемых компетен- ций, инди- катора(ов)	Вид деятельности студентов	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
			СРС	Контакт- ная рабо- та с пре- подавате- лем	Всего
6 семестр					
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	Подготовка к лабораторным работам	Отчет письменный	7,29	0,81	8,1
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	Самостоятельное изучение литературы по темам № 1-18	Собеседование	17,01	1,89	18,9
Итого за 6 семестр			24,3	2,7	27
Итого			24,3	2,7	27

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Санитария и гигиена питания базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины. ФОС обеспечивает объективный контроль достижения запланированных результатов обучения. ФОС включает в себя:

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и уровня овладения формируемыми компетенциями в процессе освоения дисциплины.

ФОС является приложением к данной программе дисциплины.

7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Приступая к работе, каждый студент должен принимать во внимание следующие положения.

Дисциплина построена по тематическому принципу, каждая тема представляет собой логически заверченный раздел.

Лекционный материал посвящен рассмотрению ключевых, базовых положений курсов и разъяснению учебных заданий, выносимых на самостоятельную работу студентов.

Практические занятия проводятся с целью закрепления усвоенной информации, приобретения навыков ее применения при решении практических задач в соответствующей предметной области.

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к практическим и лабораторным занятиям, а также вы-

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

полнения всех видов самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить все виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1.1. Перечень основной литературы:

1. Санитария и гигиена на предприятии общественного питания: учебное пособие / *Н.Б. Еремеева*. - Самара: Самар. гос. техн. ун-т, 2015. - 102 с.

2. Тюменцева Е.Ю. Основы микробиологии [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Тюменцева Е.Ю. — Электрон. текстовые данные. — Омск: Омский государственный институт сервиса, 2015. — 123 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/32788>. — ЭБС «IPRbooks», по паролю

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Петухова, Е.В. Пищевая микробиология: учебное пособие / Е.В. Петухова, А.Ю. Крыницкая, З.А. Канарская; Министерство образования и науки России, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет». - Казань: Издательство КНИТУ, 2014. - 117 с.

2. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли: Учебное пособие. СПб.: "ГИОРД" Издательство, 2013. – 832 с.

3. Общая санитарная микробиология: учеб. пособие/Л.А. Литвина/Новосиб. гос. аграр. ун-т; сост. Л.А. Литвина.-Новосибирск: Изд-во НГАУ, 2014.-Ч.1.-111 с.

8.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Беляева И.А. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Санитария и гигиена питания» для бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, очной формы обучения, 2022-43с.

2. Беляева И.А. Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания по дисциплине «Санитария и гигиена питания», очной формы обучения, 2022-12с.

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

1. <http://www.twirpx.com> – Сайт поиск литературы

2. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;

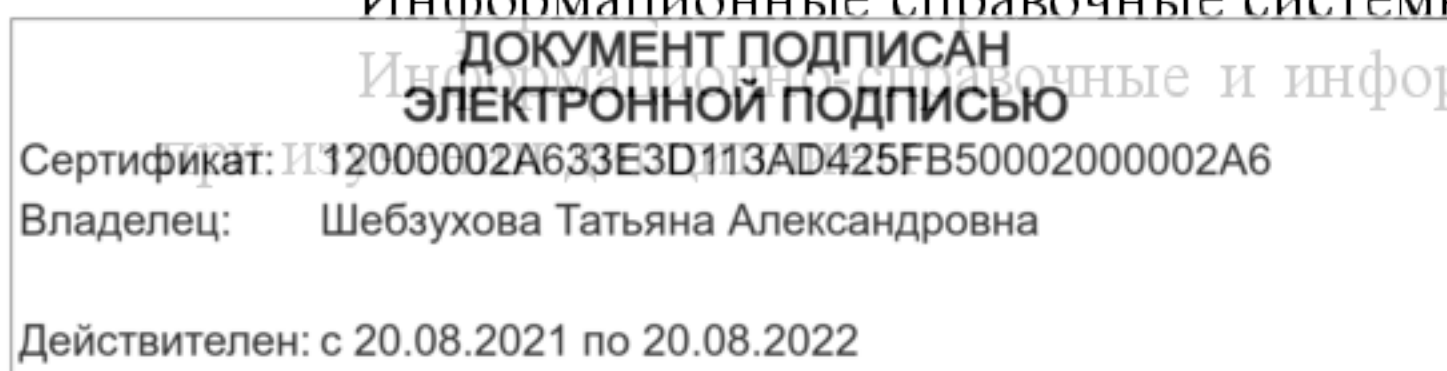
3. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При чтении лекций используется компьютерная техника, демонстрации презентационных мультимедийных материалов. На семинарских и практических занятиях студенты представляют презентации, подготовленные ими в часы самостоятельной работы.

Информационные справочные системы:

Информационно-правовые системы, используемые



1	Электронно-библиотечная система IPRbooks – Режим доступа: www.iprbookshop.ru
2	Электронная библиотечная система «Университетская библиотека on-line» – Режим доступа: www.biblioclub.ru

Программное обеспечение:

1	Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869
2	Microsoft Office Russian License/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869

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

Лекционные занятия	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа –аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной ноутбук, проектор, доска.
Лабораторные занятия	лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены питания – для проведения лабораторных работ (Весы лабораторные равноплечие ВЛР-20, микроскоп лабораторный бинокулярный с осветителем БИОМЕД-1, фотоколориметр фотоэлектрический КФК-3-01, холодильник бытовой Бирюса 6С, посуда и инвентарь (покровные и предметные стекла, стеклянные палочки, ванночки, пинцеты, микробиологические петли, спиртовые горелки, подставки для стекол, чашки Петри), мультимедийное оборудование: ноутбук eMachines, 15,6", Intel Core I 3, RAM 256 MGb, HDD 250 Gb; учебная мебель; комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, стенды)
Самостоятельная работа	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций –аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной ноутбук, проектор, доска.

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащены оборудованием и техническими средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

11. Особенности освоения дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья

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

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных воз-

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен с 20.08.2021 по 20.08.2022	

мо образования по образовательной программе
здоровья при освоении дисциплины обеспе-

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с 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 задания могут выполняться в устной форме.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022