

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2025 11:02:55

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a12bce9b6

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

Т.А.Шебзухова

"__" _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация обществен- ного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация выпускника	бакалавр
Форма обучения	Очная
Год начала обучения	2021
Изучается в	6 семестре

Пятигорск, 20__

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 базовой части обязательных дисциплин блока 1 ОП ВО подготовки бакалавра направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Ее освоение происходит в 6 семестре.

3.Связь с предшествующими дисциплинами

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретённые в результате изучения дисциплин: Общая микробиология; Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

4.Связь с последующими дисциплинами

Изучение данной дисциплины является предшествующей для дисциплин: Контроль качества блюд и кулинарных изделий

5.Компетенции обучающегося, формируемые в результате изучения дисциплины

5.1 Наименование компетенций

Код	Формулировка:
ПК-4	Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства
ПК-5	Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения каче-

	ства и безопасности готовой продукции
--	---------------------------------------

5.2 Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Знать: свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов	ПК-4
Уметь: определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	ПК-4
Владеть: методами и средствами измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	ПК-4
Знать: технологии производства продуктов питания, направления развития технологий пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	ПК-5
Уметь: осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	ПК-5
Владеть: прогрессивными методами эксплуатации оборудования, принципами управления качеством и безопасностью, основами физиологии пищеварения и обмена веществ, современными концепциями питания	ПК-5

6. Объем учебной дисциплины/модуля (астр.ч.)

Объем занятий: Итого	<u>81</u> ч.	3 з.е.
В т.ч. аудиторных	54 ч.	
Из них:		
Лекций	27 ч.	
Лабораторных работ	27 ч.	
Практических занятий	-	
Самостоятельной работы	<u>27</u> ч.	
Зачет	<u>6</u> семестр	

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

7.1 Тематический план дисциплины

№	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемые компетенции	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов (астр.ч.)				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	ОПК-2; ПК-3	1,5		-		
2	Санитарный надзор и санитарное законодательство	ОПК-2; ПК-3	1.5		-		

3	Санитарно-гигиеническое значение факторов внешней среды Воздух как фактор среды	ОПК-2; ПК-3	1.5		6	
4	Вода как фактор среды	ОПК-2; ПК-3	1.5		6	
5	Почва как фактор среды	ОПК-2; ПК-3	1.5			
6	Санитарно-гигиенические требования к микроклимату производственных помещений (параметрам производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест)	ОПК-2; ПК-3	1.5		-	
7	Гигиенические требования к проектированию и отводу земельного участка для строительства пищевых предприятий	ОПК-2; ПК-3	1,5		-	
8	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Моющие средства и требования к ним	ОПК-2; ПК-3	1,5		3,0	
9	Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов	ОПК-2; ПК-3	1,5		-	
10	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	ОПК-2; ПК-3	1.5		6	
11	Санитарно-гигиеническая оценка качества пищевых продуктов (рыбных, мясных, молочных; плодов, овощей, консервов, полуфабрикатов)	ОПК-2; ПК-3	1,5		3,0	
12	Алиментарно-обусловленные заболевания и их профилактика	ОПК-2; ПК-3	1.5		-	
13	Классификация и профилактика пищевых инфекций	ОПК-2; ПК-3	1,5		-	
14	Классификация и профилактика пищевых отравлений микробного характера	ОПК-2; ПК-3	1,5		-	
15	Классификация и профилактика пищевых отравлений немикробного характера	ОПК-2; ПК-3	1.5		-	
16	Биологические загрязнения пищевого сырья и продуктов питания	ОПК-2; ПК-3	1,5		3	
17	Химические загрязнения пищевого сырья и продуктов питания	ОПК-2; ПК-3	1,5		-	
18	Гельминтозы и их профилактика	ОПК-2; ПК-3	1.5		-	
Итого 6 сем.			27		27	27

7.2 Наименование и содержание лекций

№ тем	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов (астр.ч.)	Интерактивная форма проведения
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. Эпидемиологическое значение. Источники водоснабжения. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению пищевых объектов. Поверхностные источники воды. Подземные воды. Атмосферные воды. Водоснабжение пищевых объектов. Гигиенические требования и нормативы качества питьевой воды. Санитарно-эпидемиологические требования к канализации и удалению твердых отходов на предприятиях общественного питания.	1.5	
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	1,5	

	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 арматуре. Гигиенические требования к качеству питьевой воды, уровню запыленности и загазованности, шума, и вибрации.		
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 и применение. Химический способ дезинфекции. Характеристика различных дезинфицирующих средств разрешенных для использования на предприятиях питания (хлорная известь, хлорамин, гипохлориты натрия и кальция и др.). Правила хранения 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.	1,5	
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.	1,5	

	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.		
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 обработки для сохранения пищевой и биологической ценности продуктов и обеспечения их эпидемиологической безопасности. Санитарные требования к режиму тепловой обработки 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 фритюра для жарки. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению крема и кремовых изделий. Санитарно-гигиенические требования и оценка качества готовой продукции. Показатели безопасности готовой продукции. 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.	1.5	
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	мульти-медиа-лекция
14	Классификация и профилактика пищевых отравлений микробного характера Пищевые отравления микробного происхождения – острые (реже	1.5	мульти-медиа-лекция

	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.		
15	Классификация и профилактика пищевых отравлений немикробного характера Пищевые отравления немикробного происхождения – острые (реже хронические) заболевания, которые возникают в результате употребления пищи или воды, содержащей токсичные вещества. Пищевые отравления немикробной природы подразделяют на следующие группы: 1) <i>Отравления продуктами, ядовитыми по своей природе:</i> а) <i>растительного происхождения</i> – грибами, ядрами косточковых плодов, сырыми буковыми орехами, сырой фасолью, семенами сорных растений; б) <i>животного происхождения</i> – ядовитыми видами рыб и нерыбных морепродуктов, некоторыми внутренними органами животных. 2) <i>Отравление продуктами, ядовитыми при определенных условиях:</i> а) <i>растительного происхождения</i> – картофелем, баклажанами, томатами; б) <i>животного происхождения</i> – рыбой в период нереста, токсичными моллюсками и ракообразными. 3) <i>Отравление ядовитыми примесями</i> – тяжелыми металлам	1,5	
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	3

7.3 Наименование лабораторных работ

№ темы дисциплины	Наименование тем лабораторных работ	Объем часов (астр.)	Интерактивная форма проведения
6 семестр			
2	Лабораторная работа 1. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды	3	
2	Лабораторная работа 2. Гигиеническая оценка атмосферного воздуха. Приготовление питательных сред. Освоение техники посева и пересева	3	
3	Лабораторная работа 3. Определение показателей качества воды органолептическим методом (цветности, мутности, пенности, запаха, вкуса и привкуса)	3	
3	Лабораторная работа 4. Определение санитарно-биологических показателей качества воды (коли-титр, коли-индекс, микробное число)	3	Эксперимент
8	Лабораторная работа 5. Санитарный контроль оборудования методом смыва	3	
10	Лабораторная работа 6. Приготовление микробиологических препаратов живых клеток микроорганизмов. Окрашивание микробиологических препаратов по Грамму	3	Эксперимент
10	Лабораторная работа 7. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и обороту кулинарной продукции	3	
11	Лабораторная работа 8. Особенности гигиены при организации питания в различных учреждениях	3	
16	Лабораторная работа 9. Определение примесей спорыньи в ржаной муке	3	
Итого за 6 семестр		27	6
Итого:		27	6

7.4 Наименование практических занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

7.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды реализуемых компетенций	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе (астр.)		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
ПК-4; ПК-5	Подготовка к лабораторным занятиям	Отчет по лабораторным работам №1-9	Отчет (письменный)	7,29	0,81	8,1
ПК-4; ПК-5	Самостоятельное изучение литературы по темам № 1-18	Конспект	Собеседование	17,01	1,89	18,9
Итого за 7 семестр				24,3	2,7	27

Итого	24,3	2.7	27
--------------	-------------	------------	-----------

8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

8.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОП ВО. Паспорт фонда оценочных средств

Код оцениваемой компетенции (или её части)	Этап формирования компетенции (№ темы)	Средства и технологии оценки	Вид контроля	Тип контроля (текущий/ промежуточный)	Наименование оценочного средства
ПК-4, ПК-5	№1-18	Собеседование	Устный	Текущий	Вопросы для собеседования

8.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описания шкал оценивания

Уровни сформированности компетенций	Индикаторы	Дескрипторы			
		2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов
ПК – 4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства					
Базовый	Знает: свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке	Знает незначительную часть материала, допускает грубые ошибки в области свойств, функций, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке	Знает основной материал, но допускает неточности в области свойств, функций, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке	Достаточные знания в области свойств, функций, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке	
	Умеет: определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	Минимально справляется с решением практических задач по определению и анализу свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса	Справляется с решением практических задач по определению и анализу свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса	Правильно применяет теоретические положения при решении практических по определению и анализу свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса	
	Владеет методами и средствами измерений, испытаний и контроля для исследования качества	Минимально владеет методами и средствами измерений, испытаний и контроля для исследования качества	Владеет методами и средствами измерений, испытаний и контроля для исследования качества	На достаточно хорошем уровне владеет методами и средствами измерений, испытаний и контроля для исследования качества	

Повышенный	Знает: свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов				Глубокие знания свойств, функций, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменений при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов
	Умеет: определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				Свободно справляется с решением практических задач по определению и анализу свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства
	Владеет методами и средствами измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции				Свободно владеет методами и средствами измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции
ПК – 5 Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции					
Базовый	Знает: – технологии производства продуктов питания, направления развития технологии пищевых производств	Имеет некоторые понятия по основным разделам технологии производства продуктов питания, направления развития технологии пищевых производств	Теоретические знания имеются, но они разрознены. По отдельным фундаментальным разделам дисциплины демонстрирует уровень знаний недостаточный для решения практических задач	Имеются знания по фундаментальным разделам дисциплины в достаточном объеме для решения практических задач, но отмечается недостаточно уверенное владение некоторыми разделами дисциплины	
	Умеет: – осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации,	Минимально справляется с решением практических задач по осуществлению контроля качества, безопасности сырья и готовой продукции с ис-	Справляется с решением практических задач по осуществлению контроля качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием	Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач по осуществлению контроля качества, безопасности сырья и готовой	

		пользованием нормативной документации,	нормативной документации,	продукции использованием нормативной документации,	с
	Владеет: – прогрессивными методами эксплуатации оборудования, принципами управления качеством и безопасностью	Минимально владеет прогрессивными методами эксплуатации оборудования, принципами управления качеством и безопасностью	Владеет способностью использовать прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы управления качеством и безопасностью	На достаточно хорошем уровне владеет способностью использовать прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы управления качеством и безопасностью	
Повышенный	Знает: – технологии производства продуктов питания, направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции				Глубокие знания технологии производства продуктов питания, направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции
	Умеет: – осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований				Свободно справляется с решением практических задач по осуществлению контроля качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований
	Владеет: – прогрессивными методами эксплуатации оборудования, принципами управления качеством и безопасностью, основами физиологии пищеварения и обмена веществ, современными концепциями питания				Свободно владеет прогрессивными методами эксплуатации оборудования, принципами управления качеством и безопасностью, основами физиологии пищеварения и обмена веществ, современными концепциями питания

Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

Рейтинговая оценка знаний студента

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
	6 семестр		
1.	Лабораторная работа	6 неделя	20
2.	Лабораторная работа	12 неделя	20
3.	Лабораторная работа	16 неделя	15

	Итого за 6 семестр	55
--	---------------------------	-----------

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме зачета. Процедура зачета как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

Зачет выставляется по результатам работы в семестре, при сдаче всех контрольных точек, предусмотренных текущим контролем успеваемости. Если по итогам семестра обучающийся имеет от 33 до 60 баллов, ему ставится отметка «зачтено». Обучающемуся, имеющему по итогам семестра менее 33 баллов, ставится отметка «не зачтено».

Количество баллов за зачет (Sзач) при различных рейтинговых баллах по дисциплине по результатам работы в семестре

Рейтинговый балл по дисциплине по результатам работы в семестре ($R_{сем}$)	Количество баллов за зачет (Sзач)
$50 \leq R_{сем} \leq 60$	40
$39 \leq R_{сем} < 50$	35
$33 \leq R_{сем} < 39$	27
$R_{сем} < 33$	0

8.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Учебным планом по данной дисциплине предусмотрен зачет.

8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Текущий контроль обучающихся проводится преподавателями, ведущими лабораторные работы по дисциплине, в следующих формах: отчет (письменный), собеседование.

Допуск к лабораторным работам происходит при наличии у студентов печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада студента по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Максимальное количество баллов студент получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы. Основанием для снижения оценки являются:

- при защите лабораторной работы допущены неточности или применены некорректные формулировки материала;
- работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы.

Отчет может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

- оформление отчета не отвечает требованиям нормоконтроля;
- в работе допущены ошибки (не грубые) и неточности.

Критерии оценивания результатов самостоятельной работы - отчетов по лабораторным работам, конспекта приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине «Санитария и гигиена питания».

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

На первом этапе необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, в которой рассмотрено содержание тем дисциплины лекционного курса, взаимосвязь тем лекций с лабораторными занятиями, темы и виды самостоятельной работы. По каждому виду самостоятельной работы предусмотрены определённые формы отчетности.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить следующие виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации:

№ п/п	Виды самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Ос- новная	Дополни- тельная	Методи- ческая	Интернет- ресурсы
1.Самостоятельное изучение литературы					
1.	Предмет и задачи санитарии и гигиены пита- ния	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3
2.	Санитарный надзор и санитарное законо- дательство	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3
3.	Санитарно-гигиеническое значение факторов внешней среды Воздух как фактор среды	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3
4.	Вода как фактор среды	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3
5.	Почва как фактор среды	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3
6.	Санитарно-гигиенические требования к микроклимату производственных помеще- ний (параметрам производственного микро- климата, уровня запыленности и загазованно- сти, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест)	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3
7.	Гигиенические требования к проектирова- нию и отводу земельного участка для строи- тельства пищевых предприятий	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3
8.	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Моющие средства и требования к ним	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3
9.	Санитарные требования к транспортиров- ке, приемке, хранению пищевых продук- тов	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3
10.	Санитарные требования к кулинарной об- работке пищевых продуктов	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3
11.	Санитарно-гигиеническая оценка качества пищевых продуктов (рыбных, мясных, молоч- ных; плодов, овощей, консервов, полуфабри- катов)	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3
12.	Алиментарно-обусловленные заболевания и их профилактика	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3
13.	Классификация и профилактика пищевых инфекций	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3
14.	Классификация и профилактика пищевых отравлений микробного характера	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3
15.	Классификация и профилактика пищевых отравлений немикробного характера	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3
16.	Биологические загрязнения пищевого сы- рья и продуктов питания	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3

17.	Химические загрязнения пищевого сырья и продуктов питания	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3
18.	Гельминтозы и их профилактика	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3
2. Подготовка к лабораторным работам					
19.	Лабораторная работа 1-9	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

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

10.1.1. 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

10.1.2. 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.

10.2. 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, 2021-43с.
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, 2021-12с.

10.3. 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;

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

Информационные справочные системы: -

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

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

ауд. 331 – компьютерный класс – для проведения занятий лекционного типа текущего контроля и промежуточной аттестации (мультимедийное оборудование: ноутбук eMachines, 15,6”, Intel Core I 3, RAM 256 MGb, HDD 250 Gb; интерактивный проектор Epson EB 436-Wi; доска магнитно-маркерная 1-элементная 120x240; учебная мебель; учебно-наглядные пособия)

ауд. 326 – 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)

ауд. 336 – аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, оборудованная учебной мебелью

ауд. 308а – научно-исследовательская лаборатория – помещение для самостоятельной работы (Столы письменные – 2 шт.; книжные шкафы для учебной литературы и учебно-методических материалов; компьютеры персональные (CeleronCore420, RAM 512 MGb, HDD 80 Gb, монитор LG 19” широкоформатный) – 2 шт. с подключением к сети Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета)