

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

**СОГЛАСОВАНО**

Директор ИнБиоХим  
Лазуткина

Ю.С.

## **Рабочая программа дисциплины**

Код и наименование дисциплины: **Б1.В.9 «Санитария и гигиена питания»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.04**

**Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность (профиль, специализация): **Технология продуктов общественного питания**

Статус дисциплины: **часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная)**

Форма обучения: **очная**

<b>Статус</b>	<b>Должность</b>	<b>И.О. Фамилия</b>
Разработал	доцент	М.А. Вайтанис
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	М.П. Щетинин
	руководитель направленности (профиля) программы	М.П. Щетинин

г. Барнаул

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

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; -санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания	- осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания	- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
ПК-3	владением правилами 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	- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; -санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания	- проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электро-магнитных, тепло-вых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям;	- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа, Биохимия, Микробиология, Неорганическая химия, Органическая химия
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Кухни мира, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Основы научных исследований, Пищевые и биологически активные добавки, Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий, Технология и организация ресторанного и барного дела

--	--

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

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 2 / 72

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
очная	17	34	0	21	54

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

**Форма обучения: очная**

**Семестр: 6**

**Лекционные занятия (17ч.)**

**1. Санитарный надзор и санитарное законодательство. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4]** 1. Законодательные органы. Контролирующие органы. Исполнительные органы.

2. Основные санитарные нормы и правила для пищевой и перерабатывающей промышленно-сти.

3. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания. Ведомственный санитарный надзор, производственный и общественный контроль на предприятиях питания

**2. Личная гигиена работников предприятий общественного питания. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4]** 1. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта.

2. Санитарно-эпидемиологические требования к санитарной одежде.

3. Санитарный режим поведения и медицин-ские обследования работников общественного питания.

**3. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и тарев соответствии с требованиями санитарного законодательства {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4]** 1. Требования к

материалам, из которых изготавливают оборудование, инвентарь, инструменты, посуду и тару.

2. Требования к технологическому оборудованию.

3. Требования к мебели зала.

4. Требования к инвентарю и инструментам производства.

5. Требования к кухонной и столовой посуде, способы ее мытья и содержания.

**4. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4]**

1. Требования транспортным средствам и перевозке пищевых продуктов.

2. Требования к складским помещениям и условиям хранения пищевых продуктов.

**5. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4]**

1. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, состоянию рабочего места повара, кондитера.

2. Санитарно-эпидемиологические требования к механической кулинарной обработке продуктов.

3. Санитарно-эпидемиологические требования к тепловой обработке пищевых про

**6. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4]**

1. Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению скоропортящихся мясных блюд и изделий.

2. Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению холодных и сладких блюд.

3. Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению мучных кондитерских кре-мовых изделий.

**7. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых про-дуктов и приготовлению блюд.**

**Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4]**

1. Санитарно-эпидемиологические требования к производству мягкого мороженого.

2. Санитарно-эпидемиологические требования к использованию пищевых добавок.

3. Санитарно-эпидемиологический контроль качества готовой пищи.

4. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции.

5. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции.

6. Требования к обслуживанию потребителей

**8. Общие понятия об инфекционных заболеваниях. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4]**

1. Острые кишечные инфекции.

2. Зоонозные инфекции и гельминтоз.

**9. Общие понятия об инфекционных заболева-ниях. {лекция с разбором**

**конкретных ситуаций} (1ч.)[2,3,4] Пищевые отравления и их профилактика  
Предупреждение пищевых отравлений.**

### **Лабораторные работы (34ч.)**

**1. Санитарно-микробиологическое исследование воздуха закрытых помещений {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4]** Техника безопасности при проведении лабораторных работ.

Ознакомление с методами санитарно-микробиологического исследования воздуха, приобретение опыта проведения микробиологического исследования воздуха одним из существующих методов и оценки чистоты воздуха.

**2. Санитарно-бактериологические исследования смывов с объектов окружающей среды. {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4]** Ознакомление с методами санитарно-микробиологического контроля зараженности стен и производственных столов плесенью-ми, приобретение опыта проведения микробиологического контроля зараженности стен и производственных столов плесенью на пищевых и перерабатывающих предприятиях и оценки чистоты.

Защита лабораторной работы № 1.

**3. Санитарно-бактериологический контроль смывов с одежды и рук. {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4]** Ознакомление и приобретение навыков по контролю чистоты рук, санитарной одежды и личных полотенец персонала, работающего в горячем, холодном и кондитерском цехах, на раздаче и других местах работы с готовыми к употреблению продуктами и блюдами.

Защита лабораторной работы 2.

Коллоквиум.

**4. Санитарно-бактериологический контроль аппаратуры, инвентаря и тары. {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4]** Ознакомление с методами санитарно-микробиологического контроля чистоты оборудования, аппаратуры, инвентаря и тары на пищевых и перерабатывающих предприятиях.

Защита лабораторной работы 3.

**5. Санитарно-бактериологический контроль мойки сырья и вспомогательных материалов. {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4]** Ознакомление с методами санитарно-микробиологического контроля мойки сырья и вспомогательных материалов на пищевых и перерабатывающих предприятиях.

Защита лабораторной работы № 4

**6. Санитарный режим предприятий общественного питания и методы его контроля.**

**Контроль на полноту отмывания хлорсодержащих дезинфицирующих растворов. {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4]** Ознакомление и приобретение навыков по приготовлению моющих и дезинфицирующих растворов, и осуществление последующего контроля полноты отмывания хлорсодержащих дезинфицирующих растворов. Защита лабораторной работы № 5

**7. Санитарно-гигиеническая оценка мясо-рыбных изделий и их эпидемиологическое значение. {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4]**

Ознакомление с некоторыми санитарно-бактериологическими исследованиями мясных и рыбных кулинарных изделий.

Защита лабораторной работы № 6

**8. Контроль параметров микроклимата, запыленности воздуха {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4]** Ознакомление и приобретение навыков по контролю параметров микроклимата и запыленности воздуха производственных помещений.

защита лабораторной работы № 7

**9. Контроль содержание вредных веществ {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4]** Ознакомление и приобретение навыков по контролю содержания вредных веществ. Защита лабораторных работ № 8-9

### **Самостоятельная работа (21ч.)**

**1. Подготовка к лабораторным занятиям {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4]** подготовка к защите лабораторных работ № 1-9

**2. Подготовка к текущему контролю успеваемости {работа в малых группах} (8ч.)[1,2,3,4]** подготовка к коллоквиуму по темам лекции № 1-4

**3. Подготовка к текущему контролю успеваемости {работа в малых группах} (9ч.)[1,2,3,4]** подготовка к зачету по темам лекции № 5-9

### **5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

1. Вайтанис, М.А. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Санитария и гигиена питания» для студентов очной формы обучения направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / М.А.Вайтанис; Алт. гос. техн. ун-т им. И.И.Ползунова.- Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2015. – 48 с. - ([http://new.elib.alstu.ru/eum/download/tpplvaitanis\\_lrsgp.pdf](http://new.elib.alstu.ru/eum/download/tpplvaitanis_lrsgp.pdf)).

### **6. Перечень учебной литературы**

#### **6.1. Основная литература**

2. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / С.И. Сычик, Е.В. Федоренко, Н.Д. Коломиец и др. ; под общ. ред. С.И. Сычика, Е.В. Федоренко. - Минск : РИПО, 2017. - 136 с. : табл., ил. - Библиогр.: с. 117-119 - ISBN 978-985-503-644-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463286>

## 6.2. Дополнительная литература

3. Никитина Е.В Санитария и гигиена питания: учебное пособие / Е.В. Никитина, С.В. Китаев-ская. – Казань: КГБУ, 2009. – 130 с. - Доступ из ЭБС "Университетская библиотека online".  
<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258951&sr=1>.

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

4. <http://window.edu.ru> – Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Полный доступ ко всем ресурсам, включая полнотекстовые материалы библиотеки, предоставляется всем пользователям в свободном режиме;

## 8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

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

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы ( <a href="http://Window.edu.ru">http://Window.edu.ru</a> )
2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог

<b>№пп</b>	<b>Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы</b>
	изданий, хранящихся в библиотеках России. ( <a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a> )

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

<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа
учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций
учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
помещения для самостоятельной работы
лаборатории

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».