

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.10 «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**

Форма обучения: **очная**

| Статус | Должность | И.О. Фамилия |
|---------------|---|---------------------|
| Разработал | доцент | М.А. Вайтанис |
| Согласовал | Зав. кафедрой «ТПП» | О.В. Кольтюгина |
| | руководитель направленности (профиля) программы | М.А. Вайтанис |

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

| Компетенция | Содержание компетенции | Индикатор | Содержание индикатора |
|-------------|--|-----------|---|
| ПК-1 | Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания | ПК-1.3 | Способен проводить анализ качества производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технических регламентов |

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

| | |
|---|---|
| Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины. | 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, Пищевые и биологически активные добавки, Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий |

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: 4 / 144

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 | 16 | 32 | 16 | 80 | 76 |

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 (16ч.)

1. Санитарный надзор и санитарное законодательство. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5,6] 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 в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20. {беседа} (2ч.)[3,4,5,6]

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 таре в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5,6] 1. Требования к материалам, из которых изго-тавливают 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 в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 {дискуссия} (2ч.)[3,4,5,6] 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 в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5,6] 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 в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 {беседа} (2ч.)[3,4,5,6] 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 продуктов и приготовлению блюд в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20.

Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5,6] 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.)[3,4,5,6] 1. Острые кишечные инфекции.

2. Зоонозные инфекции и гельминтозы.

3. Пищевые отравления и их профилактика

4. Предупреждение пищевых отравлений.

Практические занятия (16ч.)

1. Гигиенические требования к размещению предприятий и к генеральному плану предприятия в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 {ролевая игра} (2ч.)[2,3,4,5,6] получение навыков по составлению генерального плана действующих предприятий питания

2. Санитарная экспертиза проектов предприятий общественного питания {ролевая игра} (2ч.)[2,3,4,5,6] получение навыков по проведению санитарной экспертизы проектов предприятий питания

3. Санитарно-гигиеническое обследование пунктов общественного питания на примерах существующих предприятий. Анализ собранного материала, составление акта санитарного обследования в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20. {работа в малых группах} (2ч.)[2,3,4,5,6] получение навыков по проведению санитарно-гигиенического обследование предприятий питания

4. Санитарно-гигиеническое обследование кондитерских и кулинарных цехов на примере существующих предприятий. Анализ собранного материала, составление акта санитарного обследования в соответствии с

требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20. {ролевая игра} (2ч.)[2,3,4,5,6] получение навыков по проведению санитарно-гигиенического обследования кондитерских и кулинарных цехов на предприятиях питания

5. Коллоквиум (модуль 1) {ролевая игра} (2ч.)[2,3,4,5,6] написание коллоквиума по лекциям № 1-4 (модуль 1)

6. Санитарно-гигиенические требования к приемке, хранению пищевых продуктов и транспортированию в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20. {работа в малых группах} (2ч.)[2,3,4,5,6] получение навыков по проведению санитарно-гигиенической оценки на этапах приема, хранения и ,транспортирования пищевой продукции.

7. Профилактика кишечных инфекций и пищевых отравлений: составление заключений и составление планов профилактических мер по актам расследований конкретных случаев {ролевая игра} (2ч.)[2,3,4,5,6] получение навыков по составлению заключений и составлению планов профилактических мероприятий возникновения кишечных инфекций и пищевых отравлений

8. Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции, гигиенические особенности организации питания в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20. {ролевая игра} (2ч.)[2,3,4,5,6] получение навыков по изучению санитарных требований к качеству и условия реализации готовой продукции

Лабораторные работы (32ч.)

1. Санитарно-микробиологическое исследование воздуха закрытых помещений {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,4,5,6] 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. Контроль параметров микроклимата, запыленности воздуха и содержание вредных веществ {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,4,5,6] Ознакомление с методами санитарно-микробиологического контроля параметров микроклимата, запыленности воздуха и содержание вредных веществ в производственных помещениях в

Защита лабораторной работы № 1.

3. Санитарно-бактериологические исследования смывов с объектов окружающей среды {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,4,5,6] Получение навыков по определению санитарно-бактериологических смывов с производственных столов и со стен производственных помещений

Защита лабораторной работы 2

4. Санитарно-бактериологический контроль смывов с одежды и рук. {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,4,5,6] 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 3.

5. Санитарно-бактериологический контроль аппаратуры, инвентаря и тары. {ролевая игра} (4ч.)[1,3,4,5,6] Ознакомление с методами санитарно-микробиологического контроля чистоты оборудования, аппаратуры, инвентаря и тары на пищевых и перерабатывающих предприятиях.

Защита лабораторной работы 4

6. Санитарно-бактериологический контроль мойки сырья и вспомогательных материалов. {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,4,5,6] Ознакомление с методами санитарно-микробиологического контроля мойки сырья и вспомогательных материалов на пищевых и перерабатывающих предприятиях.

Защита лабораторной работы № 5

7. Санитарный режим предприятий

общественного питания и методы его контроля.

Контроль на полноту отмывания хлорсодержащих дезинфицирующих растворов. {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,4,5,6] Ознакомление и приобретение навыков по приготовлению моющих и дезинфицирующих растворов, и осуществление последующего контроля полноты отмывания хлорсодержащих дезинфицирующих растворов. Защита лабораторной работы № 6

8. Санитарно-гигиеническая оценка мясо-рыбных изделий и их эпидемиологическое значение. {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,4,5,6] Ознакомление с некоторыми санитарно-бактериологическими исследованиями мясных и рыбных кулинарных изделий.

Защита лабораторной работы № 7-8

Самостоятельная работа (80ч.)

1. Подготовка к лабораторным занятиям {ролевая игра} (16ч.)[3,4,5,6] подготовка к защите лабораторных работ № 1-8

2. Подготовка к текущему контролю успеваемости {ролевая игра} (21ч.)[1,2,3,4,5,6] подготовка к коллоквиуму по темам лекции № 1-4

3. выполнение заданий по практическим работам № 1-8 {ролевая игра} (16ч.)[2,3,4,5,6] подготовка к выполнению практических работ № 1-8

4. Подготовка к текущему контролю успеваемости {ролевая игра} (27ч.)[1,2,3,4,5,6] подготовка к зачету по темам лекции № 5-8

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, 2020. - 54 с. - Режим доступа: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vaitanis_SanGigPit_lr_mu.pdf

2. Вайтанис М.А. Методические указания к выполнению практических 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, 2020. - 38 с. - Режим доступа: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vaitanis_SanGigPit_pr_mu.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

3. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие : [12+] / 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. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463286>

6.2. Дополнительная литература

4. Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие : [16+] / И. А. Канивец. – 2-е изд., стер. – Минск : РИПО, 2019. – 181 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463616>

5. Никитина, Е. В. Санитария и гигиена питания : учебное пособие : [16+] / Е. В. Никитина, С. В. Китаевская ; Казанский государственный технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2009. – 130 с. : ил.,табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258951>

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

6. <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 (http://Window.edu.ru) |
| 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 изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/) |

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

| Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы |
|--|
| учебные аудитории для проведения учебных занятий |
| помещения для самостоятельной работы |

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».