

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Б1.О.24 Санитария и гигиена на предприятиях индустрии  
питания

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Форма обучения

заочная

Год набора

2021

Красноярск 2022

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Программу составили \_\_\_\_\_

канд. техн. наук, доцент, Кольман О.Я.

\_\_\_\_\_  
должность, инициалы, фамилия

## **1 Цели и задачи изучения дисциплины**

### **1.1 Цель преподавания дисциплины**

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования неотъемлемой частью в системе подготовки студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела является, формирование у выпускников общекультурных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций. Одной из дисциплин, которая позволяет в результате освоения основной образовательной программы бакалавриата у выпускника сформировать профессиональные компетенции в области санитарии и гигиены питания является дисциплина «Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания».

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся знаний в области санитарно-эпидемиологического законодательства и навыков использования, установленных санитарно-эпидемиологических норм к предприятиям индустрии питания, направленных на предотвращение вредного воздействия на организм человека факторов среды его обитания (биологических, химических, физических и т.д.) при оказании услуг общественного питания населению, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

### **1.2 Задачи изучения дисциплины**

1. Изучить основные факторы окружающей среды (биологические, химические, физические) и их влияние на здоровье человека. Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству, проектированию, строительству и содержанию предприятий индустрии питания.

2. Изучить санитарно-эпидемиологические требования к приемке, хранению и транспортировке пищевых продуктов.

3. Изучить санитарно-гигиенические требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции.

4. Изучить санитарные требования к личной гигиене персонала предприятия общественного питания с целью выявления и предотвращения рисков в области санитарной безопасности производства продукции общественного питания.

5. Изучить гигиенические особенности организации питания некоторых групп населения. Заболевания, передающиеся с пищей. Гельминтозы и их профилактика.

6. Изучить санитарный надзор и санитарное законодательство (действующие санитарные нормы и требования по организации и осуществлению технологического процесса производства продукции питания).

### 1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

| Код и наименование индикатора достижения компетенции  | Запланированные результаты обучения по дисциплине   |
|---|---|
| <b>ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</b>   |   |
| ОПК-5.2: Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг  | Составлять программы контроля за соблюдением санитарных условий работы структурных подразделений предприятий индустрии питания, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг   |
| <b>УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</b> |   |
| УК-8.2: Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности   | <p>Методы идентификации опасных и вредных факторов для организма человека среды его обитания (биологических, химических, физических и т.д.) в рамках санитарии и гигиены на предприятиях индустрии питания</p> <p>Идентифицировать опасные и вредные факторы для организма человека среды его обитания (биологических, химических, физических и т.д.) в рамках санитарии и гигиены на предприятиях индустрии питания</p> <p>Методами идентификации опасных и вредных факторов для организма человека среды его обитания (биологических, химических, физических и т.д.) в рамках санитарии и гигиены на предприятиях индустрии</p> |

### 1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

## 2. Объем дисциплины (модуля)

| Вид учебной работы | Всего,<br>зачетных<br>единиц<br>(акад.час) | Семестр |   |   |   |   |   |
|--------------------|--|---------|---|---|---|---|---|
|                    |  | 1       | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|                    |  |         |   |   |   |   |   |

### 3 Содержание дисциплины (модуля)

#### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

|  |  | Контактная работа, ак. час.    |                          |   |                          |  |                          |                                     |                          |
|--|--|--------------------------------|--------------------------|---|--------------------------|--|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| №<br>п/п   | Модули, темы (разделы) дисциплины  | Занятия<br>лекционного<br>типа |                          | Занятия семинарского типа                 |                          |  |                          | Самостоятельная<br>работа, ак. час. |                          |
|  |  |                                |                          | Семинары и/или<br>Практические<br>занятия |                          | Лабораторные<br>работы и/или<br>Практикумы |                          |                                     |                          |
|  |  | Всего                          | В том<br>числе в<br>ЭИОС | Всего                                     | В том<br>числе в<br>ЭИОС | Всего                                      | В том<br>числе в<br>ЭИОС | Всего                               | В том<br>числе в<br>ЭИОС |
| <b>1. Основные факторы окружающей среды (биологические, химические, физические) и их влияние на здоровье человека.</b> |  |                                |                          |   |                          |  |                          |                                     |                          |
|  | 1. Окружающая среда и загрязнение ее химическими элементами. Гигиеническое значение воздушной среды. Гигиена воды и ее влияние на здоровье человека. Гигиена почвы и ее влияние на загрязнение пищевых продуктов ксенобиотиками. | 0,5                            |                          |   |                          |  |                          |                                     |                          |
|  | 2. Водоснабжение и канализация. Вентиляция и отопление. Освещение, шум и вибрация.   | 0,5                            |                          |   |                          |  |                          |                                     |                          |
|  | 3. Исследование органолептических и химических показателей водопроводной воды  |                                |                          |   |                          | 0,5  |                          |                                     |                          |
|  | 4. Требования к водоснабжению предприятий общественного питания  |                                |                          |   |                          |  |                          |                                     |                          |
|  | 5. Изучение теоретического курса (ТО)  |                                |                          |   |                          |  |                          | 30                                  |                          |
| <b>2. Санитарно-эпидемиологическая оценка пищевых продуктов и требования к их приемке, хранению и транспортировке</b>  |  |                                |                          |   |                          |  |                          |                                     |                          |

|   |   |  |  |  |     |  |    |  |
|---|---|--|--|--|-----|--|----|--|
| 1. Требования к уборке территории и помещений предприятий общественного питания. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке кулинарной продукции. Санитарно-гигиенические требования к хранению пищевых продуктов.  | 1 |  |  |  |     |  |    |  |
| 2. Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, оборудованию, посуде и таре на предприятиях общественного питания. Моющие средства, применяемые на предприятиях общественного питания. Дезинфекция на предприятиях общественного питания.  |   |  |  |  | 0,5 |  |    |  |
| 3. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.  |   |  |  |  |     |  |    |  |
| 4. Изучение теоретического курса (ТО)   |   |  |  |  |     |  | 32 |  |
| <b>3. Санитарно-гигиенические требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции</b>  |   |  |  |  |     |  |    |  |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к производству различных видов продукции общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации продукции общественного питания. Производственный контроль и требования к качеству продукции общественного питания. Личная гигиена работников общественного питания. | 1 |  |  |  |     |  |    |  |
| 2. Санитарно-гигиеническая обработка сырья поступающего на предприятия общественного питания.   |   |  |  |  | 1   |  |    |  |
| 3. Оценка качества подсолнечного масла и кулинарных жиров, используемых в качестве фритюра.   |   |  |  |  | 1   |  |    |  |
| 4. Санитарно-гигиеническая оценка качества сырья и готовой продукции общественного питания  |   |  |  |  | 0,5 |  |    |  |
| 5. Изучение теоретического курса (ТО)   |   |  |  |  |     |  | 30 |  |
| <b>4. Гигиенические особенности организации питания некоторых групп населения. Заболевания, передающиеся с пищей.</b>   |   |  |  |  |     |  |    |  |

|  |     |  |  |  |     |  |     |  |
|--|-----|--|--|--|-----|--|-----|--|
| 1. Гигиенические особенности организации питания некоторых групп населения. Кишечные инфекционные заболевания и их профилактика. Зоонозы и их профилактика. Пищевые отравления их профилактика. Гельминтозы и их профилактика. | 0,5 |  |  |  |     |  |     |  |
| 2. Кишечные инфекционные заболевания и их профилактика. Зоонозы и их профилактика. Пищевые отравления их профилактика. Гельминтозы и их профилактика.  |     |  |  |  | 0,5 |  |     |  |
| 3. Изучение теоретического курса (ТО)  |     |  |  |  |     |  | 5   |  |
| <b>5. Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический надзор.</b>   |     |  |  |  |     |  |     |  |
| 1. Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический надзор.  | 0,5 |  |  |  |     |  |     |  |
| 2. Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический надзор. Контроль соблюдения санитарного законодательства.  |     |  |  |  |     |  |     |  |
| 3. Изучение теоретического курса (ТО)  |     |  |  |  |     |  | 30  |  |
| 4. Промежуточная аттестация  |     |  |  |  |     |  |     |  |
| Всего  | 4   |  |  |  | 4   |  | 127 |  |



## **4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **4.1 Печатные и электронные издания:**

1. Рубина Е. А., Малыгина В. Ф. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник(Москва: Издательство "ФОРУМ").
2. Литвина Л. А. Общая санитарная микробиология. Часть 1(Новосибирск: Новосибирский Государственный Аграрный Университет).
3. Денисова И. П. Санитария и гигиена: учеб.-метод. пособие [для студентов спец. 100701 «Коммерция»](Красноярск: СФУ).
4. Степанова И.В. Санитария и гигиена питания(Санкт-Петербург: Троицкий мост).
5. Позняковский В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник(Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").

### **4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):**

1. При изучении дисциплины «Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания» используется следующее программное обеспечение:
2. операционная система MS Windows 7/8, Windows Server 2008;
3. пакет программ MS Office;
4. программа просмотра Web-страниц;
5. антивирусная программа ESET NOD32 Antivirus;
6. пакет программ Adobe Acrobat.

### **4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:**

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1992]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>;
2. Информационно-справочная система «Техэксперт» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения в области технического регулирования и стандартизации. – Москва, [1998]. – Режим доступа: <http://www.cntd.ru/>;
3. . Информационно-правовой портал «ГАРАНТ.РУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит информационно-правовые ресурсы. – Москва, [1990]. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/hotlaw/federal>.

## **5 Фонд оценочных средств**

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

## **6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания» необходимы лекционные аудитории, оснащенные мультимедийным оборудованием, а для проведения лабораторных работ лаборатории. Необходимое материально-техническое обеспечение:

Аудитория для проведения занятий лекционного типа (ауд. 220, 202, 205, 207): ноутбук, проектор, экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель.

Лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции, ауд. 2-11: доска учебная, ноутбук Toshiba Satellite L40-17T 15, рефрактометр ИРФ, центрифуга, шкаф стеллаж ТАНГО Ш53 – 2 шт, баня лабораторная водная, штатив для пробирок 18 гнезд, аппарат для встряхивания пробирок, весы ВК-300, рефрактометр ИРФ-464, рефрактометр ИРФ-454-Б2м, центрифуга ЦЛМ-1-12, блендер KenWoodSB-308, шкаф сушильный ЩС-80-01 СПУ, электроплита LUXELLLX-3551, электроплита бытовая настольная.

Лаборатория методов исследования свойств сырья и продуктов питания, ауд. 2-15: доска учебная, тепловентилятор, термометр спиртовой ТЛ-4 №4+10 – 2шт, холодильник «Бирюса», шкаф малый Т-84, штатив ПЭ 2910 для пипеток – 2шт, электрический чайник «Siemens» 2201, аквадистиллятор ДЭ-4-2, весы ВК-300 – 2шт, лаборатория ИПП-1, микроскоп Биомед-1 – 2шт, перемешивающее устройство ПЭ-6, прибор для определения влажности -3 шт, прибор для определения пористости – 2шт, принтер BrotherHL-2040R, рабочее место Celeron, блендер KenWoodSB-308, холодильник «Бирюса 14», шкаф сушильный ЩС-80-01 СПУ, электроплита LUXELLLX-3551, электроплита бытовая настольная.

Читальный зал научной библиотеки (с доступом к сети интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся: персональные компьютеры.

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.