

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

2023

Красноярск 2023

## 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	Санитарное законодательство для осуществления работы структурных подразделений предприятий индустрии питания Использовать санитарное законодательство при составлении программы контроля за соблюдением санитарных условий работы структурных подразделений предприятий индустрии питания, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг Санитарным законодательством для осуществления работы структурных подразделений предприятий индустрии питания
<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-8.3: Выявляет факторы вредного влияния производственных процессов и осуществляет действия по минимизации и предотвращению техногенного воздействия на природную среду с целью обеспечения устойчивого развития.	Факторы вредного влияния производственных процессов и методы по минимизации и предотвращению техногенного воздействия на природную среду с целью обеспечения устойчивого развития. Выявлять факторы вредного влияния производственных процессов и предлагать мероприятия по минимизации и предотвращению техногенного воздействия на природную среду с целью обеспечения устойчивого развития. Методами по минимизации и предотвращению техногенного воздействия на природную среду с целью обеспечения устойчивого развития.

### 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, зачетных единиц (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.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в 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.	1							
	3. Исследование органолептических и химических показателей водопроводной воды					1			
	4. Требования к водоснабжению предприятий общественного питания								
	5. Изучение теоретического курса (ТО)							20	
<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.					1			
3. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.								
4. Изучение теоретического курса (ТО)							19	
<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.	2							
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					1			
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.	1							
2. Кишечные инфекционные заболевания и их профилактика. Зоонозы и их профилактика. Пищевые отравления их профилактика. Гельминтозы и их профилактика.					2			
3. Изучение теоретического курса (ТО)							30	
<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.					1			
3. Изучение теоретического курса (ТО)							22	
4. Промежуточная аттестация								
Всего	6				8		121	



## **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, штатиф 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.