

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

очная

Год набора

2021

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 19.03.04.02.01 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».

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
ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	
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	<p>Санитарные нормы работы структурных подразделений предприятий индустрии питания, которые должны выполнять сотрудники (стандарты предприятия для обеспечения безопасности и качества продукции и услуг)</p> <p>Составлять программы контроля за соблюдением санитарных условий работы структурных подразделений предприятий индустрии питания, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг</p> <p>Санитарными нормами работы структурных подразделений предприятий индустрии питания, которые должны выполнять сотрудники (стандартами предприятия для обеспечения безопасности и качества продукции и услуг)</p>
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	
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, зачетных единиц (акад.час)	е
		1
Контактная работа с преподавателем:	1,5 (54)	
занятия лекционного типа	0,5 (18)	
лабораторные работы	1 (36)	
Самостоятельная работа обучающихся:	1,5 (54)	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	
Промежуточная аттестация (Экзамен)	1 (36)	

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
1. Основные факторы окружающей среды (биологические, химические, физические) и их влияние на здоровье человека.									
	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.	2							
	2. Водоснабжение и канализация. Вентиляция и отопление. Освещение, шум и вибрация.	2							
	3. Исследование органолептических и химических показателей водопроводной воды					4			
	4. Требования к водоснабжению предприятий общественного питания					4			
	5. Изучение теоретического курса (ТО)							10	
2. Санитарно-эпидемиологические требования к их приемке, хранению и транспортировке пищевых продуктов									

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.	4							
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.					4			
3. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.					4			
4. Изучение теоретического курса (ТО)							10	
3. Санитарно-эпидемиологические требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции								
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.	4							
2. Санитарно-гигиеническая обработка сырья поступающего на предприятия общественного питания.					1			
3. Оценка качества подсолнечного масла и кулинарных жиров, используемых в качестве фритюра.					4			
4. Санитарно-гигиеническая оценка качества сырья и готовой продукции общественного питания					4			
5. Изучение теоретического курса (ТО)							10	
4. Заболевания, передающиеся с пищей. Гельминтозы и их профилактика.								

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.	4							
2. Кишечные инфекционные заболевания и их профилактика. Зоонозы и их профилактика. Пищевые отравления их профилактика. Гельминтозы и их профилактика.					9			
3. Изучение теоретического курса (ТО)							10	
5. Санитарно-эпидемиологический надзор								
1. Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический надзор.	2							
2. Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический надзор. Контроль соблюдения санитарного законодательства.					2			
3. Изучение теоретического курса (ТО)							14	
4. Промежуточная аттестация								
Всего	18				36		54	

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.