

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тольяттинский государственный университет»

Б1.В.ДВ.01.01
(индекс дисциплины)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Санитария и гигиена

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

направленность (профиль)

Технология продукции и организация ресторанного дела

Форма обучения: заочная

Год набора: 2019

Общая трудоемкость: 4 ЗЕ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	экзамен	Итого
Форма контроля Вид занятий		
Лекции		
Лабораторные	—	—
Практические		
Руководство: курсовые работы (проекты) / РГР	—	—
Промежуточная аттестация		
Контактная работа		
Самостоятельная работа		
Контроль		
Итого		

Рабочую программу составила:

Доцент Тарасова Н.Г.

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Рецензирование рабочей программы дисциплины:

Отсутствует

Рецензент

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Срок действия рабочей программы дисциплины до «__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДЕНО

На заседании кафедры «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания»

(протокол заседания № ____ от «____» _____ 20__ г.).

Цель освоения дисциплины

Цель – формирование профессиональной культуры соблюдения требований санитарии и гигиены питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности полученные знания, умения и навыки для обеспечения оптимальных условий производства в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся санитарно-гигиенических аспектов на предприятиях общественного питания; освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области проектирования, оборудования, содержания предприятий общественного питания, необходимых для профессиональной деятельности; создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу профилактики кишечных инфекций, пищевых отравлений, гельминтозов, оценке качества пищевых продуктов, организации их хранения, особенностей технологии и реализации готовой продукции.

Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Общая и неорганическая химия», «Органическая химия».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Проектирование предприятий общественного питания», «Технология продуктов общественного питания 2», «Технология продуктов общественного питания 3», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технохимический контроль и учет производства».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
способность применять знание основ организации деятельности предприятий питания для контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений, для контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг (ПК-5)	ПК-5.1. Анализирует Законодательство РФ, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания	Знать: основные санитарно-эпидемиологические требования к качеству производимой продукции.
		Уметь: оценивать качество производимой продукции с использованием соответствующего законодательства.
		Владеть: основными методами и способами оценки качества производимой продукции.
	ПК-5.2. Выявляет контрольные точки для анализа санитарного состояния структурных подразделений предприятий с целью обеспечения безопасности продукции и услуг	Знать: основные гигиенические требования к благоустройству и содержанию предприятий общественного питания.
		Уметь: осуществлять контроль за соблюдением санитарного законодательства.
		Владеть: основными методами и способами содержания предприятий общественного питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами.

4. Структура и содержание дисциплины

Модуль (раздел)	Вид учебной работы	Наименование тем занятий учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
Модуль 1	Лек 1	Предмет и задачи санитарии и гигиены. Санитарное законодательство. Санитарный контроль Основные факторы окружающей среды и их влияние на здоровье человека					Промежуточный тест
	Прак 1	Санитарное законодательство					Отчет по практической работе
Модуль 2	Лек 2	Гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания Гигиенические нормативы планирования предприятий общественного питания Гигиенические требования к отделке предприятий общественного питания Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания					Промежуточный тест
	Прак 2	Гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания					Отчет по практической работе
	Прак 3	Требования к личной гигиене персонала					Отчет по практической работе
	Прак 4	Гигиенические требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам					Отчет по практической работе
Модуль 3	Лек 3	Кишечные инфекционные заболевания и их профилактика Пищевые отравления и их профилактика Немикробные пищевые отравления Пищевые заболевания					Промежуточный тест

Лек 4	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества продуктов питания Микробиологический контроль пищевых продуктов Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке кулинарной продукции Санитарно-гигиенические требования к хранению пищевых продуктов 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		2			Промежуточный тест
Прак 5	Гельминтозные заболевания и их профилактика					Отчет по практической работе
Прак 6	Санитарные требования к реализации продуктов общественного питания					Отчет по практической работе
Сам	Изучение теоретического материала, конспектов лекций. Подготовка к практическим работам.		119			
ПА	Промежуточная аттестация		0,35			Итоговый тест
Контроль	Контроль		8,65			
	Итого:					

5. Образовательные технологии

При реализации учебного курса дисциплины используются дистанционные образовательные технологии.

6. Методические указания по освоению дисциплины

При подготовке к промежуточным тестам по темам курса и выполнению заданий студенту необходимо тщательно изучить материалы курса, предлагаемую учебную основную и дополнительную литературу, при необходимости задать вопросы преподавателю на форуме.

Студент самостоятельно работает с дополнительной и основной литературой, интернет-ресурсами.

7. Оценочные средства

7.1. Паспорт оценочных средств

Семестр	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
	- способность применять знание основ организации деятельности предприятий питания для контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений, для контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг (ПК-5)	Промежуточные тесты Отчет по практическим работам Итоговый тест

7.2. Типовые задания или иные материалы, необходимые для текущего контроля

7.2.1.

Тест

(наименование оценочного средства)

Экспертиза пищевых продуктов проводится органами

Госконтроля

Санэпиднадзора

Министерства пищевой продукции и сельского хозяйства

Роспотребнадзора

В порядке предупредительного и текущего санитарного надзора на подконтрольных предприятиях общественного питания проводится экспертиза

Плановая

Внеплановая

Фитосанитарная

Ветеринарно-санитарная

Экологическая

Проводится по показателям или по обращению различных организаций и ведомств при подозрении или возникновении пищевых отравлений, либо острых кишечных инфекций среди населения экспертиза

Плановая

Внеплановая

Фитосанитарная

Ветеринарно-санитарная

Экологическая

При оценке импортных продуктов растительного происхождения проводится экспертиза

Плановая

Внеплановая

Фитосанитарная

Ветеринарно-санитарная

Экологическая

В отношении продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения проводится экспертиза

Плановая

Внеплановая

Фитосанитарная

Ветеринарно-санитарная

Экологическая

В соответствии с ФЗ «Об экологической экспертизе проводится экспертиза

Плановая

Внеплановая

Фитосанитарная

Ветеринарно-санитарная

Экологическая

Экспертиза, основной целью которой является недопущение распространения на территории Российской Федерации фитопатогенных заболеваний и сельскохозяйственных вредителей, относимых к карантинным

Плановая

Внеплановая

Фитосанитарная

Ветеринарно-санитарная

Экологическая

Экспертиза, основной целью которой является обеспечение безопасности потребителей путем предотвращения инфицирования их зоонозными инфекциями, называется

Плановая

Внеплановая

Фитосанитарная

Ветеринарно-санитарная

Экологическая

Экспертиза, основной целью которой является предотвращение загрязнения окружающей среды на стадиях производства, реализации и хранения продовольственных товаров, относится к

Плановая

Внеплановая

Фитосанитарная

Ветеринарно-санитарная

Экологическая

Какая экспертиза предшествует санитарно-эпидемиологической экспертизе пищевых продуктов

Плановая

Внеплановая

Фитосанитарная

Ветеринарно-санитарная

Экологическая

Что такое санитарно-гигиенические нормативы?

нормативы, устанавливаемые в законодательном порядке

допустимые уровни содержания химических соединений в объектах окружающей среды

допустимые уровни содержания химических соединений в объектах окружающей среды, продуктах питания и продовольственном сырье, устанавливаемые в законодательном порядке

Критерии оценки

Формы текущего контроля	Критерии и нормы оценки
Промежуточные тесты	Максимальное количество баллов - 5 б. (баллы студенту начисляются автоматически пропорционально выполненным тестовым заданиям)

7.2.2 Практическая работа

(наименование оценочного средства)

Типовые примеры заданий

Санитарное законодательство
Гигиенические требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов
Гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания
Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам
Требования к личной гигиене персонала
Пищевые заболевания
Гельминтозные заболевания и их профилактика
Санитарные требования к реализации продуктов общественного питания

Краткое описание и регламент выполнения

Форма отчета по практической работе:

Отчет должен содержать:

1. Краткая теоретическая часть;
2. Экспериментальная часть работы (включает методику выполнения анализа, схему технологического процесса);
3. Выводы по работе.

Критерии оценки:

Формы текущего контроля	Критерии и нормы оценки
Практическая работа 1	Максимальное количество баллов - 5 б.
Практическая работа 2	Максимальное количество баллов - 5 б.
Практическая работа 3	Максимальное количество баллов - 5 б.
Практическая работа 4	Максимальное количество баллов - 5 б.
Практическая работа 5	Максимальное количество баллов - 10 б.
Практическая работа 6	Максимальное количество баллов - 10 б.

- 5 баллов – тема работы в отчете раскрыта полностью, прописаны цель работы и задачи, работа носит самостоятельный характер, экспериментальная часть выполнена правильно, отчет по лабораторной работе выполнен в полном объеме в соответствии с требованиями, указанными в учебно-методическом пособии.

- 3-4 баллов - тема работы в отчете раскрыта, структура, цель, задачи работы соответствуют теме, экспериментальная часть выполнена, выводы сделаны, имеются незначительные недочеты.

- менее 3 баллов – в отчете по работе отсутствует экспериментальная часть или она выполнена со значительными ошибками.

7.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.3.1. Вопросы к промежуточной аттестации

1.	Предмет и задачи санитарии и гигиены питания.
2.	Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический надзор.
3.	Контроль соблюдения санитарного законодательства.
4.	Окружающая среда и ее загрязнение химическими элементами.
5.	Гигиеническое значение воздушной среды.
6.	Гигиена воды и ее влияние на здоровье человека.
7.	Гигиена почвы и ее влияние на загрязнение пищевых продуктов ксенобиотиками.
8.	Водоснабжение и канализация на предприятиях общественного питания.
9.	Отопление и вентиляция на предприятиях общественного питания.
10.	Освещение, шум и вибрация на предприятиях общественного питания.
11.	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания.
12.	Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания.
13.	Требования к уборке территории и помещений предприятия общественного питания.
14.	Санитарные требования к инвентарю, посуде и таре на предприятиях общественного питания.
15.	Моющие средства, применяемые на предприятиях общественного питания.
16.	Дезинфекция на предприятиях общественного питания.
17.	Эпидемиологическое значение насекомых и грызунов и меры борьбы с ними.
18.	Личная гигиена работников общественного питания.
19.	Кишечные инфекционные заболевания и их профилактика.

20.	Зоонозы и их профилактика.
21.	Пищевые токсикоинфекции.
22.	Пищевые токсикозы.
23.	Немикробные пищевые отравления.
24.	Гельминтозы и их профилактика.
25.	Цели и задачи санитарно-эпидемиологической экспертизы.
26.	Этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы.
27.	Микробиологический контроль пищевых продуктов.
28.	Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса и мясных продуктов.
29.	Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса птиц.
30.	Санитарно-эпидемиологическая оценка молока и молочных продуктов.
31.	Санитарно-эпидемиологическая оценка яиц и яичных продуктов.
32.	Санитарно-эпидемиологическая оценка зерна и хлеба.
33.	Санитарно-эпидемиологическая оценка консервной продукции.
34.	Санитарно-эпидемиологическая оценка кулинарной продукции.
35.	Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке кулинарной продукции.
36.	Санитарно-гигиенические требования к хранению пищевых продуктов.

7.3.2. Критерии и нормы оценки

Форма проведения промежуточной аттестации	Условия допуска	Критерии и нормы оценки	
		отлично	Текущий рейтинг составляет 85-100 баллов
		хорошо	Текущий рейтинг составляет 70-84 балла
		удовлетворительно	Текущий рейтинг составляет 55-69 баллов
		неудовлетворительно	Текущий рейтинг составляет 0-54 балла

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Обязательная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно- методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
	Дмитриев А.Д.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. Д. Дмитриев [и др.] ; Казанский нац. исслед. технол. ун-т. - Казань : КНИТУ, 2016. - 188 с. : ил. - ISBN	Учебное пособие		ЭБС "IPRbooks"
	Линич Е.П.	Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. - Санкт-Петербург : Лань, 2017. - 188 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-2503-7.	Учебное пособие		ЭБС "Лань"

.2. Дополнительная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно- методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
	Цопкало, Л. А.	Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л. А. Цопкало, Л. Н. Рождественская	Учебное пособие		ЭБС

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно- методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
		; Новосибирский государственный технический университет. - Новосибирск : НГТУ, 2016. - 230 с. : ил. - ISBN 978-5-7782-2325-7.учебное пособие			
	Позняковский, В. М.	Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебник / В. М. Позняковский. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 453 с. : ил. - (Высшее образование).	Учебник		ЭБС "IPRbooks"
	Павлова Е.В.	Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : метод. указания / Е. В. Павлова ; ТГУ ; Ин-т химии и инженерной экологии ; каф. "Технология пр-ва пищев. продукции и организация обществ. питания" . - Тольятти : ТГУ, 2014. - 52 с. : ил. - Библиогр.: с. 44. - Глоссарий : с. 45-52.	Методические указания		Репозиторий ТГУ

8.3. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

- Web of Science [Электронный ресурс] : мультидисциплинарная реферативная база данных. – Philadelphia: ClarivateAnalytics, 2016– . – Режим доступа : apps.webofknowledge.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
- Scopus [Электронный ресурс] : реферативная база данных. – Netherlands: Elsevier, 2004– . – Режим доступа : scopus.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
- Elibrary [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека. – Москва : НЭБ, 2000– . – Режим доступа : elibrary.ru. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
- Пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания» [Электронный ресурс]: Строительные нормы и правила. Режим доступа:
- Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]: Библиотеки ВУЗов. Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib>

8.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно
2	Office Standart	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно; Договор № 727 от 20.07.2016г., срок действия - бессрочно

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

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, а помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
1	Аудитория вебконференций. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации (УЛК-807)	Экран телевизионный, ширма, проекторы на штативе, стол преподавательский, стул преподавательский, транспарант-перетяжка, системный блок
2	Помещение для самостоятельной работы студентов (Г-401)	Столы ученические, стулья ученические, ПК с выходом в сеть Интернет