

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Ю.С. Лазуткина

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 промышленности.**
 - 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 медицинские 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 изготавливают 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 гельминтоз.

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 электронной информационно-образовательной среде АлтГТУ:

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.

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	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».

