

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: заочная

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	А.Е. Фролова
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.	Аналитический контроль пищевых продуктов, 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.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Основы научных исследований, Проектирование предприятий общественного питания, Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий, Технология производства общественного питания, Технология специализированных пищевых продуктов

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	
заочная	6	8	4	126	23

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Форма обучения: заочная

Семестр: 6

Лекционные занятия (6ч.)

- 1. Санитарный надзор и санитарное законодательство в области анализа качества производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технических регламентов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,5,6,7] 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 как аспект производства безопасной продукции общественного питания в соответствии с требованиями санитарного законодательства и технических регламентов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,5,6,7]**
 - 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 действующих санитарных норм и правил и технических регламентов {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (2ч.)[4,5,6,7]**
 - 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.**

Практические занятия (4ч.)

- 1. Гигиенические требования к размещению предприятий и к генеральному плану предприятия {работа в малых группах} (2ч.)[2,4,5,6,7] Получение навыков по составлению генерального плана действующих предприятий питания в соответствии с требованиями действующих санитарных норм и правил и технических регламентов**

2. Санитарная экспертиза проектов предприятий общественного питания {работа в малых группах} (2ч.)[2,4,5,6,7] Получение навыков по проведению санитарной экспертизы проектов предприятий питания в соответствии с требованиями действующих санитарных норм и правил и технических регламентов

Лабораторные работы (8ч.)

1. Санитарно-микробиологическое исследование воздуха закрытых помещений {работа в малых группах} (4ч.)[1,4,5,6,7] 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 в соответствии с требованиями действующих санитарных норм и правил и технических регламентов

2. Контроль параметров микроклимата, запыленности воздуха и содержание вредных веществ {работа в малых группах} (4ч.)[1,4,5,6,7] Ознакомление с методами санитарно-микробиологического контроля параметров микроклимата, запыленности воздуха и содержание вредных веществ в производственных помещениях в соответствии с требованиями действующих санитарных норм и правил и технических регламентов

Самостоятельная работа (126ч.)

1. Изучение теоретического материала {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (94ч.)[1,2,3,4,5,6] Изучение теоретического материала и рекомендуемой литературы

2. Подготовка к лабораторным работам {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (10ч.)[1,4,5,6] Изучение теоретического материала, подготовка отчетов к лабораторным работам

3. Подготовка к практическим занятиям {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (10ч.)[2,4,5,6,7] Изучение теоретического материала, подготовка отчетов к практическим занятиям

4. Выполнение контрольной работы {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (8ч.)[1,2,3,4,5,6,7] Изучение теоретического материала, выполнение контрольной работы

5. Подготовка к зачету {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (4ч.)[1,2,3,4,5,6,7] Изучение теоретического материала и рекомендуемой литературы

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронной информационно-образовательной среде АлтГТУ:

1. Фролова А.Е. Учебно-методическое пособие к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Санитария и гигиена питания» для бакалавров направления 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания заочной формы обучения /

Алт.гос.техн.ун-т им. И.И.Ползунова. – Барнаул: АлтГТУ, 2020. – 14 с.

– Режим доступа:

http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Frolova_SiGP_Lr_zfo_ump.pdf

2. Фролова А.Е. Учебно-методическое пособие к выполнению практических работ по дисциплине «Санитария и гигиена питания» для бакалавров направления 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания заочной формы обучения /

Алт.гос.техн.ун-т им. И.И.Ползунова. – Барнаул: АлтГТУ, 2020. – 27 с.

– 16 с.- Режим доступа:

http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Frolova_SiGP_Pz_zfo_ump.pdf

3. Фролова А.Е. Методические указания к выполнению контрольной работы по дисциплине «Санитария и гигиена питания» для бакалавров направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания заочной формы обучения / Алт.гос.техн.ун-т им. И.И.Ползунова.

– Барнаул: АлтГТУ, 2020. – 12 с. – Режим доступа:

http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Frolova_SiGP_Kr_zfo_mu.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

4. 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> (дата обращения: 10.03.2023). – Библиогр.: с. 117-119. – ISBN 978-985-503-644-0. – Текст : электронный.

6.2. Дополнительная литература

5. 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> (дата обращения: 10.03.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-869-7. – Текст : электронный.

6. Основы санитарно-микробиологического контроля продуктов питания : учебное пособие : [12+] / Е. В. Крякунова, З. А. Канарская, Е. В. Петухова, М. А. Поливанова ; Казанский национальный исследовательский технологический институт. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2019. – 100 с. : ил., табл., схем – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=683770> (дата обращения: 10.03.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2664-1. – Текст : электронный.

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

7. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". – Режим доступа: <https://base.garant.ru/74891586/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/>

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».