

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 25.09.2024 16:02:27  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 3  
к основной профессиональной образовательной  
программе по направлению подготовки 19.03.04  
Технология продукции и организация  
общественного питания  
направленность (профиль) программы Технология  
и организация ресторанного бизнеса

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова  
Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.О.22 Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**

**Направленность (профиль) программы  
Технология и организация ресторанного бизнеса**

**Уровень высшего образования *Бакалавриат***

Год начала подготовки 2023

Краснодар – 2022 г.

Составитель:

к.т.н., ст. преподаватель кафедры торговли и общественного питания  
(ученая степень, ученое звание, должность,)

Л.В. Любимова

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова  
протокол № 7 от «17» 02.2022 г.

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ .....</b>	<b>4</b>
Цель и задачи освоения дисциплины .....	4
Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
Объем дисциплины и виды учебной работы .....	5
Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине .....	6
<b>II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>7</b>
<b>III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>25</b>
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА .....	25
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ .....	27
ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ.....	27
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ.....	27
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	28
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ.....	28
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	29
<b>IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>29</b>
<b>V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ .....</b>	<b>30</b>
<b>VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ.....</b>	<b>30</b>
<b>АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>25</b>

# I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

## Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины «*Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания*» является углубленное изучение основ общей и промышленной санитарии, гигиены пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов, санитарии и гигиены, ознакомление с концептуальными основами санитарии и гигиены питания как современной комплексной науки о здоровьесбережении, формирование гигиенического мировоззрения на основе знаний о безопасности пищевых продуктов, освоение методов организации и контроля производства продукции питания. Это позволит будущим бакалаврам-технологам при организации общественного питания обеспечить высокий уровень санитарно-гигиенического состояния производства, предупредить потери и получить доброкачественную продукцию, учесть основные закономерности при производстве и хранении безопасных продуктов.

Задачи дисциплины «*Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания*»:

- изучить общие положения и нормативно-законодательную базу, этапы гигиенического исследования качества пищевых продуктов и этапы ее проведения;
- изучить структуру, санитарно-техническое устройство и организацию работы предприятия общественного питания;
- изучить санитарно-гигиенические требования к персоналу, оборудованию и функционированию на предприятиях общественного питания;
- освоить современные методы дезинфекции технологического оборудования, применения новых дезинфицирующих веществ;
- освоить методы разработки программ контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг.

## Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «*Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания*», относится к *обязательной части учебного плана*.

## Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения	
	очная	заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	<b>4 ЗЕТ</b>	
Объем дисциплины в акад. часах	<b>144</b>	
Промежуточная аттестация: форма	<i>экзамен</i>	<i>экзамен</i>
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:</b>	52	16
1. Аудиторная работа (Ауд.), акад. часов всего, в том числе:	48	12
• лекции	18	4
• практические занятия	30	8
• лабораторные занятия	-	-
в том числе практическая подготовка	-	-
2. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-
3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катг)	-	-
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Катгэк)	2	2
<b>Самостоятельная работа (СР), всего:</b>	60	123
в том числе:		
• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	32	5
• самостоятельная работа в семестре (СРс)	60	123
в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу	-	-
• изучение ЭОР	-	-
• изучение онлайн-курса или его части	-	-
• выполнение индивидуального или группового проекта	-	-
• другие виды	60	123

## Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

<b>Формируемые компетенции</b> <i>(код и наименование компетенции)</i>	<b>Индикаторы достижения компетенций</b> <i>(код и наименование индикатора)</i>	<b>Результаты обучения</b> <i>(знания, умения)</i>
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	ОПК-5.2. 3-1. <b>Знает</b> и обосновывает программы контроля на основе анализа производственной деятельности.
		ОПК-5.2. У-1. <b>Умеет</b> проводить аудит продукции и анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению

## II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов очной формы обучения

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы					Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения** (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/разделу или по всему курсу в целом)	
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Катт						Всего
Семестр 4												
Раздел I. Гигиена и санитария предприятий питания												
1.	Тема № 1 Основы гигиены питания <i>Содержание и задачи гигиены и санитарии. Гигиенические основы питания. Развитие гигиенической науки и роль отечественных гигиенистов в развитии науки о питании. Влияние окружающей среды на соблюдение гигиенических требований в питании человека. Роль гигиены питания в условиях современного развития химизации промышленности и сельского хозяйства, а также значение соблюдения гигиенических нормативов на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.</i>	1	-	-	-	4	5	ОПК-5.2	ОПК-5.2. 3-1 ОПК-5.2. У-1	О.	Т.	Р.
2.	Тема № 2 Гигиенические требования к факторам внешней среды и к благоустройству предприятий	2	-	-	-	4	6	ОПК-5.2	ОПК-5.2. 3-1 ОПК-5.2. У-1	О.	К.	Р.

<p>отрасли  <i>Постановление по охране окружающей среды в РФ. Влияние факторов внешней среды на организм человека. Влияние гигиены воздуха, его химический состав и физические свойства, определяющие степень санитарного благополучия пищевых предприятий: влажность, температуру, скорость движения воздуха. Санитарное значение загрязнения воздуха механическими и химическими примесями с гигиенической точки зрения, влияние атмосферных загрязнений на здоровье населения, а также санитарно-гигиенические мероприятия по борьбе с загрязнением воздуха.</i>  <i>Санитарные требования к устройству отопительных систем с учетом соблюдения гигиены отопления (местного и центрального), санитарные нормативы температуры, влажности, кратности обмена воздуха на пищевых предприятиях. Влияние микроклимата помещений на терморегуляцию и теплообмен организма человека и его работоспособность. Гигиенические требования к микроклимату цехов с повышенным выделением тепла и меры профилактики перегрева организма.</i>  <i>Гигиена вентиляции. Гигиенические характеристики естественной и искусственной (механической) вентиляции, кондиционирование</i></p>											
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



<p>воздуха.</p> <p>Гигиенические требования к воде и водоснабжению, эпидемиологическое и санитарно-хозяйственное значение воды. Гигиенические характеристики природных источников водоснабжения. Оценка качества воды с точки зрения гигиены: органолептические показатели, бактериологические показатели (титр и индекс кишечной палочки), физические и химические свойства. Методы улучшения качества воды, способы ее очистки и дезинфекции.</p> <p>Санитарные требования к устройству канализации как важнейшему фактору санитарного благополучия пищевых предприятий. Гигиенические требования к ее устройству.</p> <p>Гигиена освещения. Санитарная оценка естественного и искусственного освещения. Сравнительная характеристика освещения пищевых предприятий лампами накаливания и люминесцентными лампами.</p> <p>Гигиенические нормы освещения помещений пищевых предприятий: соблюдение гигиенических требований, предъявляемых к осветительной арматуре, а также к общим показателям естественной и искусственной освещенности.</p>										
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

3.	<p>Тема № 3 Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий отрасли</p> <p><i>Санитарные требования, предъявляемые к территории и генеральному плану участка. Гигиенические требования, предъявляемые к выбору участка, его расположению, рельефу местности, свойству почвы, уровню грунтовых вод. Эпидемиологическое значение почвы, ее санитарно-гигиеническая оценка. Процессы самоочищения почвы. Гигиенические требования к планировке территории, ее озеленению, на пути подвоза продуктов и вывоза отходов.</i></p> <p><i>Санитарные требования, предъявляемые к планировке и устройству помещений (производственных, складских, торговых, административно-бытовых). Основной гигиенический принцип проектирования: соблюдение поточности и технологических процессов обработки продуктов, исключающий встречные потоки сырья, полуфабрикатов, готовых изделий и отходов. Санитарные нормы размеров помещений, обеспечение поточности производственных помещений, взаимосвязь между ними. Гигиенические требования к материалам, используемым для строительства и отделки предприятий отрасли.</i></p>	1	2	-	-	4	7	ОПК-5.2	ОПК-5.2. 3-1 ОПК-5.2. У-1	Гр.д.	Д.и.	Р.
----	---	---	---	---	---	---	---	---------	------------------------------	-------	------	----

4.	<p>Тема № 4 Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре</p> <p><i>Санитарные требования, предъявляемые к механическому (немеханическому) оборудованию, его конструкции и материалу, из которого оно изготовлено.</i></p> <p><i>Гигиенические требования, предъявляемые к его расстановке.</i></p> <p><i>Санитарные требования, предъявляемые к тепловому оборудованию.</i></p> <p><i>Санитарные требования, предъявляемые к кухонной и столовой посуде.</i></p> <p><i>Санитарная характеристика тары и упаковочных материалов, в том числе новых упаковочных материалов, изготовленных из полимерных материалов</i></p>	1	4	-	-	4	9	ОПК-5.2	ОПК-5.2. 3-1 ОПК-5.2. У-1	Гр.д.	К.	Р.
5.	<p>Тема № 5 Личная гигиена и гигиена труда работников пищевой промышленности и общественного питания</p> <p><i>Личная гигиена и санитарная культура на предприятиях отрасли.</i></p> <p><i>Гигиеническое значение регулярного ухода за кожей, полостью, рта, руками. Характеристика санитарной одежды, правила ее ношения и хранения.</i></p> <p><i>Периодичность медицинских обследований. Виды заболеваний (бактерионосительство) препятствующие допуску к работе на предприятиях отрасли.</i></p> <p><i>Профилактические прививки работникам пищеблоков.</i></p>	2	2	-	-	4	8	ОПК-5.2	ОПК-5.2. 3-1 ОПК-5.2. У-1	Гр.д.	Т.	Р.

	<p>Санитарная грамотность работников. Личная санитарная книжка работника. Обучение санитарно-техническому минимуму. Гигиенические основы труда на предприятии общественного питания. Труд и его влияние на здоровье. Понятие о профессиональных вредностях. Профилактика травматизма на предприятиях общественного питания. Санитарные мероприятия по предупреждению микротравм, гнойничковых и прочих заболеваний в горячих, заготовочных и других цехах. Цели и задачи санитарно-пищевого надзора. Виды надзора (предупредительный и текущий), санитарный контроль пищевых объектов (экспертиза продуктов, бактериологический контроль режима производства и др.). Документы, регламентирующие санитарную доброкачественность пищевых продуктов</p>											
6.	<p>Тема № 6 Санитарный режим на предприятиях отрасли          Санитарное благоустройство территории предприятия: озеленение, асфальтирование, пути подвоза продуктов и вывоза отходов, уборку территории. Устройство, расположение и содержание мусорных ящиков, выгребных ям, а также способы их обеззараживания. Принципы уборки территории. Способы и средства уборки производственных, торговых и</p>	1	2	-	-	4	7	ОПК-5.2	ОПК-5.2. 3-1 ОПК-5.2. У-1	О.	К.	Р.

<p><i>бытовых помещений. Периодичность уборки, маркировка уборочного инвентаря, а также санитарные требования, предъявляемые к мытью и хранению уборочного инвентаря.</i></p> <p><i>Санитарные требования, предъявляемые к мытью и обеззараживанию посуды, оборудования, инвентаря.</i></p> <p><i>Гигиеническая оценка моющих средств.</i></p> <p><i>Цель, методы и средства дезинфекции. Характеристика физических и химических методов уничтожения микрофлоры.</i></p> <p><i>Характеристика хлорсодержащих препаратов, способы приготовления, сроки и условия хранения. Порядок проведения дезинфекции помещений, посуды, инвентаря и оборудования.</i></p> <p><i>Лабораторный контроль за эффективностью обработки оборудования и посуды.</i></p> <p><i>Бактериологические исследования смывов (с оборудования, инвентаря, рук работников). Основной показатель санитарного состояния предприятий (наличие или отсутствие кишечной палочки).</i></p> <p><i>Дезинсекция и дератизация. Эпидемиологическое значение насекомых в возникновении бактериальных пищевых отравлений и кишечных инфекций, а также методы и средства борьбы с насекомыми. Профилактические мероприятия в борьбе с мухами, тараканами и др.</i></p>										
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	Эпидемиологическое значение грызунов, а также методы их истребления (механические, химические и биологические). Профилактическое значение содержания в чистоте помещений и территории предприятия. Оценка новых дератизационных средств											
Раздел II. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов												
7.	Тема № 7 Пищевые инфекции и отравления, меры по их предупреждению. Глистные заболевания, их профилактика Общие понятия об инфекционных заболеваниях и закономерностях их распространения. Условия возникновения, распространения и профилактика инфекционных заболеваний. Эпидемиологическая роль продуктов питания в передаче кишечных инфекций и пищевых отравлений. Эпидемиологическая характеристика кишечных инфекций: брюшной тиф, дизентерию, холеру, паратиф. Источники инфекции, пути передачи инфекции. Профилактика возникновения заболеваний, роль личной гигиены и санитарного режима на предприятии. Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления микробной и немикробной природы. Пищевые интоксикации, вызванные стафилококками, ботулизм. Токсикоинфекции, вызываемые неспецифическими бактериями (кишечная палочка, цереус, протей, стрептококки, перфрингенс).	2	8	-	-	4	14	ОПК-5.2	ОПК-5.2. 3-1 ОПК-5.2. У-1	Гр.д.	К.	Р.

	<p><i>Основные причины возникновения бактериальных пищевых отравлений, пути их распространения, клиническую картину отравлений, устойчивость возбудителей пищевых отравлений к факторам внешней среды. Меры профилактики пищевых отравлений бактериальной природы.</i></p> <p><i>Пищевые микотоксикозы: эрготизм, фузариотоксикоз, септическую ангину, афлотоксикоз.</i></p> <p><i>Характеристика возбудителей, условия, обуславливающие заражение продуктов питания, а также меры профилактики этих отравлений.</i></p> <p><i>Пищевые отравления немикробного характера: продуктами ядовитыми по своей природе; растениями и их частями, животными и их органами; отравления химическими соединениями; отравления растительными продуктами, имеющими ядовитые примеси. Меры по предупреждению отравлений пищевыми продуктами, обработанными ядохимикатами.</i></p> <p><i>Глистные заболевания (геогельминтозы и биогельминтозы) и их профилактика. Биологическая особенность развития гельминтов</i></p>											
Раздел III. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов												
8.	<p>Тема № 8 Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение</p> <p><i>Санитарная охрана продуктов питания. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Методы санитарно-гигиенической оценки пищевых продуктов</i></p>	1	2	-	-	6	9	ОПК-5.2	ОПК-5.2. 3-1 ОПК-5.2. У-1	О.	К.	Р.

<p>(органолептический, химический, бактериологический и биологический).</p> <p>Гигиена мяса и мясных продуктов. Эпидемиологическое значение этих продуктов в передаче пищевых отравлений, глистных инвазий, зоонозов. Проведение профилактических мероприятий, предотвращающих заболевания людей. Способы правильного хранения мясных продуктов.</p> <p>Санитарная оценка яиц и яичных продуктов.</p> <p>Эпидемиологическое значение рыбы и рыбных продуктов в передаче пищевых отравлений, глистных инвазий. Санитарные требования, предъявляемые к свежей, соленой, мороженой и копченой рыбе. Условия хранения рыбной продукции. Заболевания человека, вызванные употреблением рыбы, зараженной гельминтами.</p> <p>Гигиеническая характеристика молока и молочных продуктов. Эпидемиологическая опасность молока и молочных продуктов, загрязненных микробами. Бактериологические показатели качества молока и молочных продуктов, а также санитарные требования, предъявляемые к ним.</p> <p>Гигиеническая оценка овощей, фруктов, и ягод.</p> <p>Санитарная оценка консервов и пресервов.</p> <p>Гигиеническая оценка зерновых продуктов</p>											
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



9.	<p>Тема № 9 Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов, к их приемке и хранению</p> <p><i>Санитарные требования, предъявляемые к транспортировке пищевых продуктов. Транспортные средства, предназначенные для этой цели. Правила мытья и способы дезинфекции транспорта.</i></p> <p><i>Санитарные требования, предъявляемые к содержанию складских помещений, холодильного оборудования.</i></p> <p><i>Санитарные требования, предъявляемые к приемке и хранению пищевых продуктов.</i></p>	1	-	-	-	4	5	ОПК-5.2	ОПК-5.2. 3-1 ОПК-5.2. У-1	Гр.д.	К.	Р.
10.	<p>Тема № 10 Санитарные требования к механической и тепловой кулинарной обработке продуктов</p> <p><i>Физиологическое и санитарно-гигиеническое значение кулинарной обработки пищи. Санитарные требования, предъявляемые к первичной обработке продуктов (мяса, рыбы, овощей). Правила размораживания замороженных изделий из мяса, рыбы. Эпидемиологическая опасность нарушения правил первичной обработки мяса, рыбы, овощей.</i></p> <p><i>Санитарные требования, предъявляемые к тепловой обработке пищевых продуктов.</i></p>	1	4	-	-	8	13	ОПК-5.2	ОПК-5.2. 3-1 ОПК-5.2. У-1	Гр.д.	Д.и.	Р.
11.	<p>Тема № 11 Санитарные требования к качеству и условиям реализации готовой продукции</p> <p><i>Санитарные правила раздачи горячих блюд, холодных блюд, напитков.</i></p> <p><i>Санитарные требования к хранению</i></p>	2	2	-	-	6	10	ОПК-5.2	ОПК-5.2. 3-1 ОПК-5.2. У-1	О.	Д.и.	Р.

	<i>и реализации оставшейся пищи (в исключительных случаях); перечень блюд, которые запрещается оставлять на следующий день. Санитарные правила обслуживания посетителей, доставки готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, раздаточные. Производственный контроль условий реализации, качества и безопасности продукции предприятий питания</i>											
12.	<i>Тема 12. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения Санитарно-гигиенические требования к организации питания в детских дошкольных учреждениях. Санитарно-гигиенические требования к организации питания в школах. Требования к организации питания в детских домах, местах летнего отдыха детей. Санитарно-гигиенические особенности организации питания в больницах, санаториях, диетических столовых. Санитарные правила организации питания на предприятиях. Санитарные правила организации питания пассажиров на транспорте</i>	1	-	-	-	4	5	ОПК-5.2	ОПК-5.2. 3-1 ОПК-5.2. У-1	Гр.д.	Т.	Р.
13.	<i>Тема 13. Реализация концепции безопасности ХАССП Принципы системы ХАССП, их практическая реализация. Создание группы ХАССП. Организация работ по системе ХАССП. Построение производственных блок-схем и их проверка на соблюдение в процессе производства кулинарной продукции. Определение критических точек,</i>	2	4	-	-	4	10	ОПК-5.2	ОПК-5.2. 3-1 ОПК-5.2. У-1	Гр.д.	К.	Р.

	<i>установление критических пределов. Разработка плана корректирующих действий. Разработка документации.</i>												
	<i>Консультация перед экзаменом (КЭ)</i>	-	-	-	-	/2	2	-	-	-	-	-	-
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)</i>	-	-	-	-	/2	2	-	-	-	-	-	-
	<i>Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)</i>	-	-	-	-	/32	32	-	-	-	-	-	-
	<b>Итого</b>	<b>18</b>	<b>30</b>	-	-	<b>96</b>	<b>144</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>

Этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов заочной формы обучения

Таблица 4

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения** (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Катт	Всего					
Курс 2												
1.	<p>Раздел I. Гигиена и санитария предприятий питания</p> <p><i>Постановление по охране окружающей среды в РФ. Влияние факторов внешней среды на организм человека. Влияние гигиены воздуха, его химический состав и физические свойства, определяющие степень санитарного благополучия пищевых предприятий: влажность, температуру, скорость движения воздуха. Санитарное значение загрязнения воздуха механическими и химическими примесями с гигиенической точки зрения, влияние атмосферных загрязнений на здоровье населения, а также санитарно-гигиенические мероприятия по борьбе с загрязнением воздуха.</i></p> <p><i>Санитарные требования к устройству отопительных систем с учетом соблюдения гигиены отопления (местного и центрального), санитарные нормативы</i></p>	1	2	-	-	40	43	ОПК-5.2	ОПК-5.2. 3-1 ОПК-5.2. У-1	О.	Т.	Р.

<p>температуры, влажности, кратности обмена воздуха на пищевых предприятиях. Влияние микроклимата помещений на терморегуляцию и теплообмен организма человека и его работоспособность. Гигиенические требования к микроклимату цехов с повышенным выделением тепла и меры профилактики перегрева организма.</p> <p>Гигиена вентиляции. Гигиенические характеристики естественной и искусственной (механической) вентиляции, кондиционирование воздуха.</p> <p>Гигиенические требования к воде и водоснабжению, эпидемиологическое и санитарно-хозяйственное значение воды. Гигиенические характеристики природных источников водоснабжения. Оценка качества воды с точки зрения гигиены: органолептические показатели, бактериологические показатели (титр и индекс кишечной палочки), физические и химические свойства. Методы улучшения качества воды, способы ее очистки и дезинфекции.</p> <p>Санитарные требования к устройству канализации как важнейшему фактору санитарного благополучия пищевых предприятий. Гигиенические требования к ее: устройству.</p> <p>Гигиена освещения. Санитарная оценка естественного и искусственного освещения. Сравнительная характеристика освещения пищевых предприятий лампами накаливания и люминесцентными лампами.</p> <p>Гигиенические нормы освещения помещений пищевых предприятий: соблюдение гигиенических требований,</p>																	
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	<i>предъявляемых к осветительной арматуре, а также к общим показателям естественной и искусственной освещенности.</i>											
2.	<p>Раздел II. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов</p> <p><i>Общие понятия об инфекционных заболеваниях и закономерностях их распространения. Условия возникновения, распространения и профилактика инфекционных заболеваний.</i></p> <p><i>Эпидемиологическая роль продуктов питания в передаче кишечных инфекций и пищевых отравлений.</i></p> <p><i>Эпидемиологическая характеристика кишечных инфекций: брюшной тиф, дизентерию, холеру, паратиф.</i></p> <p><i>Источники инфекции, пути передачи инфекции. Профилактика возникновения заболеваний, роль личной гигиены и санитарного режима на предприятии.</i></p> <p><i>Классификация пищевых отравлений.</i></p> <p><i>Пищевые отравления микробной и немикробной природы.</i></p> <p><i>Пищевые интоксикации, вызванные стафилококками, ботулизм.</i></p> <p><i>Токсикоинфекции, вызываемые неспецифическими бактериями (кишечная палочка, цереус, протей, стрептококки, перфрингенс). Основные причины возникновения бактериальных пищевых отравлений, пути их распространения, клиническую картину отравлений, устойчивость возбудителей пищевых отравлений к факторам внешней среды.</i></p> <p><i>Меры профилактики пищевых отравлений бактериальной природы.</i></p> <p><i>Пищевые микотоксикозы: эрготизм,</i></p>	1	2	-	-	20	23	ОПК-5.2	ОПК-5.2. 3-1 ОПК-5.2. У-1	О.	К/р	-

	<p><i>фузариотоксикоз, септическую ангину, афлотоксикоз. Характеристика возбудителей, условия, обуславливающие заражение продуктов питания, а также меры профилактики этих отравлений.</i></p> <p><i>Пищевые отравления немикробного характера: продуктами ядовитыми по своей природе; растениями и их частями, животными и их органами; отравления химическими соединениями; отравления растительными продуктами, имеющими ядовитые примеси. Меры по предупреждению отравлений пищевыми продуктами, обработанными ядохимикатами.</i></p> <p><i>Глистные заболевания (геогельминтозы и биогельментозы) и их профилактика. Биологическая особенность развития гельминтов</i></p>											
3.	<p>Раздел III. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов</p> <p><i>Санитарная охрана продуктов питания. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Методы санитарно-гигиенической оценки пищевых продуктов (органолептический, химический, бактериологический и биологический).</i></p> <p><i>Гигиена мяса и мясных продуктов. Эпидемиологическое значение этих продуктов в передаче пищевых отравлений, глистных инвазий, зоонозов. Проведение профилактических мероприятий, предотвращающих заболевания людей. Способы правильного хранения мясных продуктов.</i></p> <p><i>Санитарная оценка яиц и яичных продуктов.</i></p>	2	4	-	-	63	69	ОПК-5.2	ОПК-5.2. 3-1 ОПК-5.2. У-1	Гр.д.	К/р	-

<p><i>Эпидемиологическое значение рыбы и рыбных продуктов в передаче пищевых отравлений, глистных инвазий. Санитарные требования, предъявляемые к свежей, соленой, мороженой и копченой рыбе. Условия хранения рыбной продукции. Заболевания человека, вызванные употреблением рыбы, зараженной гельминтами.</i></p> <p><i>Гигиеническая характеристика молока и молочных продуктов. Эпидемиологическая опасность молока и молочных продуктов, загрязненных микробами.</i></p> <p><i>Бактериологические показатели качества молока и молочных продуктов, а также санитарные требования, предъявляемые к ним.</i></p> <p><i>Гигиеническая оценка овощей, фруктов, и ягод.</i></p> <p><i>Санитарная оценка консервов и пресервов.</i></p> <p><i>Гигиеническая оценка зерновых продуктов</i></p>													
<i>Консультация перед экзаменом (КЭ)</i>	-	-	-	-	/2	2	-	-	-	-	-	-	-
<i>Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)</i>	-	-	-	-	/2	2	-	-	-	-	-	-	-
<i>Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)</i>	-	-	-	-	/5	5	-	-	-	-	-	-	-
<b>Итого</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>132</b>	<b>144</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>

**Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:**

*Опрос (О.), Групповая дискуссия (Гр.д.)*

**Формы текущего контроля:**

*Тест (Т.), Контрольные работы (К/р), Деловая игра (Д.и.), Кейс (К.)*

**Формы заданий для творческого рейтинга:**

*Реферат (Р.)*



### III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

##### Основная литература

1. Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 544 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8 <https://znanium.ru/read?id=432239>
2. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В. М. Позняковский. - 2-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2020. - 368 с. - ISBN 978-5-98879-205-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=376725>

##### Дополнительная литература:

1. Азизов, Б. М. Производственная санитария и гигиена труда : учебник / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 433 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-006011-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=391159>
2. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. - 2-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2020. - 144 с. - ISBN 978-5-394-03486-2 - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=431813>
3. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. - ISBN 978-5-16-014118-3. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=360309>
4. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 169 с. - DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=419282>
5. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=387355>

##### Нормативные правовые документы:

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ. Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_22481/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/)
2. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них

пищевых продуктов и продовольственного сырья Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>

3. СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902113767>

4. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901798042>

5. СанПиН 2.1.4.1175-02 «Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников». Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901836057>

6. СанПиН 2.2.4.1294-03 «Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных общественных помещений». Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901860667>

7. СанПиН 3.5.2.3472-17 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/456088413>

8. СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/420223924>

9. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности». Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901865877>

10. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>

11. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), от 28.05.2010, № 299. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902249109>

12. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>

13. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>

14. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>

15. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>

16. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод

органолептической оценки качества продукции общественного питания. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103472>

17. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>

18. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103474>

19. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200111505>

### **ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ**

1. <http://www.consultant.ru> - Справочно-правовая система Консультант Плюс;
2. <http://www.garant.ru> - Справочно-правовая система Гарант.
3. [http://web.ion.ru/GM\\_1/GM.aspx](http://web.ion.ru/GM_1/GM.aspx) - Единая компьютерная база данных по наноматериалам и нанотехнологиям, используемым в Российской Федерации (Реестр).

### **ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ**

1. ЭБС «ИНФРА–М» <http://znanium.com>
2. Научная электронная библиотека elibrary.ru <https://elibrary.ru/>
3. ЭБС BOOK.ru <http://www.book.ru>
4. ЭБС «Университетская библиотека online» <http://biblioclub.ru/>
5. ЭБС «Grebennikon» <https://grebennikon.ru/>
6. ЭБС «IPRSmart» <https://www.iprbookshop.ru/>
7. ЭБС «Айбукс» <https://ibooks.ru/>
8. Indigo
9. Moodle

### **ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ**

1. Росстат – федеральная служба государственной статистики - <http://www.gks.ru>.
2. Информационно-аналитическая система. База данных «Химический состав пищевых продуктов, используемых в Российской Федерации» - [http://web.ion.ru/food/FD\\_tree\\_grid.aspx](http://web.ion.ru/food/FD_tree_grid.aspx)
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
4. Стандарты и регламенты (Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии Росстандарт) <http://www.gost.ru>
5. Российский архив государственных стандартов, строительных норм и правил (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>

## **ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.gost.ru/>

1. Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека <http://www.rospotrebnadzor.ru/>

2. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.interstandart.ru/>

3. На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ. <http://www.1gost.ru/>

4. Официальный сайт Общества защиты прав потребителей <http://www.ozpp.ru/>

5. Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг» [www.ozppou.ru](http://www.ozppou.ru)

6. Центр независимой потребительской экспертизы [www.cnpe.spb.ru](http://www.cnpe.spb.ru)

7. Международная конфедерация обществ потребителей [www.konfop.ru](http://www.konfop.ru)

8. На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров <http://www.znaytovar.ru/>

9. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус». <http://www.codexalimentarius.net>

10. Основы ресторанного дела – <http://www.prorestoran.com>

11. Оборудование для предприятий общественного питания – [www.oooph.ru](http://www.oooph.ru)

12. Официальный представитель фабрик-производителей ресторанной посуды, барного стекла, столовых приборов, барных и кухонных принадлежностей – <http://www.ina-int.ru>

13. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>

## **ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ**

1. Операционная система Microsoft Windows 8.1; Microsoft Windows 10

2. Пакет офисных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus в составе:

- Microsoft Word
- Microsoft Excel

- Microsoft Power Point
  - Microsoft Access
3. Антивирусная программа «Kaspersky Endpoint Security» для бизнеса
  4. Симулятор сети передачи данных «Cisco Packet Tracer»
  5. Редактор диаграмм «Ramus Educational»
  6. Среда разработки «Visual Studio community»
  7. Инструмент для визуального проектирования баз данных «MySQL Workbench»
  8. Среда проектирование диаграммы классов «Modelio»
  9. Интерактивная среда разработки «Jupyter Notebook»
  10. Офисный компонент для анализа данных «Power Pivot»
  11. Файловый архиватор «7Zip»
  12. Приложение для просмотра PDF файлов «Acrobat Adobe Reader»

## **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина «Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания» обеспечена:

**для проведения занятий лекционного типа:**

➤ учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью, мультимедийными средствами обучения для демонстрации лекций-презентаций;

**для проведения занятий семинарского типа (практические занятия, лабораторные занятия):**

➤ учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации: ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета, принтер, учебно-наглядные пособия;

**для самостоятельной работы, в том числе для курсового проектирования:**

➤ помещением для самостоятельной работы, оснащенным компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета.

## **IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

- Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы
- Методические указания по подготовке и оформлению рефератов
- Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов

- Положение об учебно-исследовательской работе студентов
- Методическое пособие по выполнению контрольной работы.
- Методическое пособие по выполнению практических работ с использованием инновационных технологий обучения и организации самостоятельных работ.

## **V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в процессе освоения дисциплины *«Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания»* в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Таблица 5

<b>Виды работ</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация ( <i>экзамен</i> )	40
<b>ИТОГО</b>	<b>100</b>

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний, обучающихся «преподаватель кафедры, непосредственно ведущий занятия со студенческой группой, обязан проинформировать группу о распределении рейтинговых баллов по всем видам работ на первом занятии учебного модуля (семестра), количестве модулей по учебной дисциплине, сроках и формах контроля их освоения, форме промежуточной аттестации, снижении баллов за несвоевременное выполнение выданных заданий. Обучающиеся в течение учебного модуля (семестра) получают информацию о текущем количестве набранных по дисциплине баллов через личный кабинет студента».

## **VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Оценочные материалы по дисциплине разработаны в соответствии с Положением о фонде оценочных материалов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

*Курсовая работа/проект* по дисциплине «Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания» учебным планом не предусмотрена.

**Перечень вопросов к экзамену:**

1. Предмет и задачи гигиены питания.
2. Краткий обзор истории развития гигиены питания.
3. Санитарная служба страны, ее цели и задачи.
4. Окружающая среда и ее значение для жизни человека. Государственные меры по охране окружающей среды.
5. Гигиена воздуха. Физические свойства воздуха.
6. Санитарная охрана воздуха.
7. Гигиена воды. Гигиеническое значение воды.
8. Гигиенические требования к качеству питьевой воды.
9. Основные методы улучшения качества питьевой воды и их характеристика.
10. Гигиеническая характеристика источников и систем водоснабжения.
11. Гигиенические требования к очистке предприятий пищевой промышленности от жидких и твердых отходов.
12. Гигиеническое значение освещения.
13. Гигиенические требования к естественному освещению.
14. Гигиенические требования к искусственному освещению.
15. Гигиена отопления.
16. Гигиена вентиляции: естественная и искусственная вентиляция.
17. Общие понятия об инфекционных заболеваниях и закономерностях их распространения.
18. Условия возникновения и распространения инфекционных заболеваний.
19. Профилактика предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний.
20. Кишечные инфекции и их профилактика: брюшной тиф, дизентерия, паратифы А, В.
21. Кишечные инфекции и их профилактика: холера, сальмонеллезы.
22. Зоонозные инфекции и их профилактика: туберкулёз, ящур, сибирская язва, бруцеллёз, чума свиней.
23. Пищевые отравления микробной природы и их профилактика: вызываемые кишечной палочкой, протейной палочкой, палочкой перфрингенс, бактерией цериус, патогенными галлофилами.
24. Стафилококковые токсикозы и их профилактика.

25. Пищевые отравления микробной природы и их профилактика: ботулизм.
26. Пищевые микотоксикозы: эрготизм, фузариотоксикозы, афлотоксикозы. Основные меры профилактики микотоксикозов.
27. Немикробные пищевые отравления несъедобными продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми по своей природе. Их профилактика.
28. Немикробные пищевые отравления некоторыми продуктами, ставшими при определенных условиях временно ядовитыми, их профилактика.
29. Немикробные пищевые отравления тяжёлыми металлами и химическими веществами и их профилактика.
30. Глистные заболевания. Биологическая особенность развития гельминтов.
31. Геогельминтозы: аскаридоз, трихоцефалёз, антериобиоз. Их профилактика.
32. Биогельментозы: тенидозы, трихинеллёз. Их профилактика.
33. Методы дезинфекции и их гигиеническая характеристика.
34. Методы дезинсекции и их гигиеническая характеристика.
35. Методы дератизации и их гигиеническая характеристика.
36. Самоочищение почвы и санитарная охрана почвы.
37. Санитарная охрана продуктов питания. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.
38. Санитарно-гигиенические требования к мясу и мясопродуктам.
39. Санитарно-гигиенические требования к рыбе и рыбным продуктам.
40. Санитарно-гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов.
41. Гигиеническая оценка яиц и яичных продуктов.
42. Санитарно – гигиеническая оценка плодоовощной продукции.
43. Санитарно – гигиенические требования к производству кремовых изделий.
44. Гигиена зерномучных продуктов: зерно, мука, крупа, хлебобулочные изделия.
45. Санитарно – гигиеническая оценка баночных консервов.
46. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.
47. Гигиенические требования к уходу за кожей и слизистыми для работников предприятий питания. Санитарная одежда.
48. Гигиенические требования к проектированию предприятий отрасли.
49. Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка предприятия питания.
50. Санитарные требования к микроклимату производственных помещений.



51. Гигиенические требования к планировке помещений предприятий отрасли.
52. Санитарно-гигиенические требования к технологическому оборудованию.
53. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов.
54. Свойства почвы и ее гигиеническое значение.
55. Медицинское обследование и санитарная документация.
56. Санитарно-гигиенические требования к механической кулинарной обработке пищевых продуктов.
57. Гигиенические требования к уборке территории предприятий общественного питания.
58. Гигиеническая оценка моющих средств, используемых на предприятиях питания.
59. Гигиенические требования к уборке помещений предприятий общественного питания.
60. Контроль санитарного состояния предприятия общественного питания.
61. Общие гигиенические требования к производству, хранению и реализации продукции общественного питания.
62. Гигиенические требования к хранению и отпуску готовой продукции на предприятиях общественного питания.
63. Санитарный режим на предприятиях пищевых производств.
64. Санитарно-гигиенические требования к организации питания в вагонах-ресторанах пассажирских поездов.
65. Санитарные требования к цехам бортового питания.
66. Санитарно-гигиенические требования к организации питания авиапассажиров.
67. Гигиенические требования к организации питания лиц пожилого возраста.
68. Гигиенические требования к условиям питания при обучении студентов образовательных организаций высшего образования и профессиональных образовательных организаций.
69. Гигиенические требования к условиям питания при обучении школьников в различных видах современных общеобразовательных учреждений.
70. Гигиенические требования к организации диетического питания в лечебных и лечебно-профилактических учреждениях.
71. Гигиенические требования к организации питания сельскохозяйственных рабочих.
72. Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания.

***Типовые практические задания к экзамену:***

1. Результаты исследования состояния микроклимата на предприятии общественного питания показали, что в горячем цехе в летний период времени физические параметры воздуха были следующими: Температура воздуха - 28 °С; Относительная влажность - 60%; Скорость движения воздуха - 0,2 м/с. Сделайте заключение о том, являются ли параметры микроклимата оптимальными, допустимыми или недопустимыми. В случае если наблюдаются отклонения физических характеристик воздуха от нормативных, укажите причину этих отклонений, последствия для работников цеха и возможные пути разрешения сложившейся ситуации.
2. Какие из ниже перечисленных требований могут быть предъявлены к складских помещениям предприятия общественного питания: должны располагаться единым блоком; могут быть проходными; должны иметь площадь не менее 4 м<sup>2</sup>; для контроля за физическими параметрами воздуха в каждой кладовой устанавливается термометр и психометр; должны иметь единую систему вентиляции.
3. После посещения предприятия общественного питания работником санэпиднадзора в акте были отражены следующие замечания:
  - не все ножи промаркированы;
  - разделочные доски овощного и мясного цехов хранятся в моечной;
  - отсутствует хлеборезка;
  - обработка яиц производится в моечной ванне горячего цеха.Укажите правомерное замечание, обоснуйте ответ.

***Типовые тестовые задания:***

1. Гигиена – это:
  - а) наука о создании оптимальных научно-обоснованных условий жизни населения;
  - б) наука о мельчайших, невидимых невооруженным глазом организмах, называемых микробами;
  - в) наука, изучающая процессы жизнедеятельности организма, его различных органов и систем, их взаимодействия друг с другом и с внешней средой.
2. Санитария питания связана:
  - а) с осуществлением практических мероприятий по обеспечению населения доброкачественной и безвредной пищей;
  - б) с соблюдением равновесия между поступающей с пищей энергией и энергией, расходуемой человеком во время своей жизнедеятельности;
  - в) с соблюдением режима питания.
3. С какой периодичностью на предприятиях питания проводится генеральная уборка и дезинфекция:
  - а) не реже 1 раза в квартал;
  - б) не реже 1 раза в месяц;
  - в) еженедельно.

4. Допускается ли возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов при работе технологического оборудования на предприятиях общественного питания?

- а) нет;
- б) да;
- в) не имеет принципиального значения.

5. Обязательно ли в конце работы мыть производственные столы с применением моющих и дезинфицирующих средств, промывать горячей водой и насухо вытирать:

- а) да,
- б) нет,
- в) достаточно убрать со стола инструменты, инвентарь, посуду и освободить рабочую поверхность, вытереть её влажной ветошью.

### ***Типовые кейсы:***

#### ***Кейс-ситуация № 1.***

В больницу поступила больная с жалобами на боли в печени, поджелудочной железе, тошноту, рвоту и другие расстройства деятельности желудочно-кишечного тракта. В пищу больная часто использует леща, плотву и других карповых. Поставлен диагноз описторхоз.

Вопросы.

1. Укажите гельминт, который вызывает данное заболевание; расскажите о цикле его развития, путях и причинах заражения человека.
2. Назовите способы обеззараживания инвазированной рыбы личиночной формой кошачьей двуустки.

#### ***Кейс-ситуация № 2.***

При исследовании щуки и налима были обнаружены личинки в печени и тканях мышц длиной 1 – 2,5 см и толщиной 2 – 3 см. Они имели вид стерженька червеобразно-булавидной формы; в головном отделе под лупой видна присасывающая щель. При изучении личинки были жизнеспособными.

Вопросы.

1. Определите вид гельминта указанной личиночной формы.
  2. Опишите цикл развития половозрелой формы этого гельминта.
  3. Назовите причины заражения рыбой.
  4. Каковы способы и условия обеззараживания личинок этого гельминта?
- Примеры вопросов для опроса: (не более 5 примеров)

### ***Примеры тем групповых дискуссий:***

1. Каковы особенности проектирования заготовочных цехов?
2. Каковы особенности проектирования холодного и горячего цехов?
3. Каковы особенности проектирования кондитерских цехов?
4. Каковы особенности проектирования моечных и камеры пищевых отходов?

5. Каковы особенности проектирования помещений для персонала?

***Примеры типовых заданий для контрольной работы:***

*Вариант 1*

1. Формы и этапы санитарно-гигиенической экспертизы.
2. Гигиенические требования к проектированию предприятий отрасли. Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка.
3. Приведите температурные и влажностные режимы хранения сырья, полуфабрикатов и готовых блюд на предприятии общественного питания.

*Вариант 2*

1. Гигиенические требования к вентиляции на предприятиях отрасли.
2. Каковы санитарные требования к содержанию помещений предприятия отрасли?
3. Опишите количественную и качественную приемку продуктов и полуфабрикатов на склад предприятия общественного питания.

***Деловая игра:***

Задание 1. Санитарное обследование предприятия питания.

*Методика организации работы.*

1. Для выполнения этой работы требуется не менее 4 ч. Это задание может выполняться в форме научно-исследовательской работы в учебное и внеучебное время. Обследование предприятия питания проводится по приведенной выше схеме. При этом задание для студентов может включать все вопросы программы либо отдельные ее разделы. Студенты распределяются на группы (по 2 – 5 человек) и направляются в предприятия, которые должны быть определены заранее.

При обследовании на каждый вопрос программы дается полный ответ. Наряду с характеристикой работы того или иного цеха необходимо достаточно полно отметить имеющиеся нарушения санитарных норм и требований в организации работы цеха.

Для составления заключения, полученные по каждому конкретному вопросу данные о состоянии предприятия, сопоставляются с санитарными нормами и правилами.

Акт обследования состоит из трех частей: вводной, констатирующей и заключительной, которая включает предложения и выводы по улучшению санитарного состояния предприятия питания.

На практическом занятии выборочно проводятся разбор, обсуждение результатов обследования и оценка выполненного задания. По отдельным разделам на основании анализа данных, полученных на предприятиях, оформляются студенческие работы.

Задание 2. Оформить акт обследования.

**Тематика рефератов:**

1. Физические свойства воздуха, их влияние на организм человека. Понятие «зона теплового комфорта».
2. Эпидемиологическое значение почвы.
3. Санитарные правила к сбору и удалению пищевых отходов и мусора на предприятиях отрасли общественного питания.
4. Эпидемиологическое значение воды в ресторанной практике.
5. Гигиенические требования к водоснабжению предприятий питания.

**Типовая структура экзаменационного билета**

<i>Наименование оценочного материала</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
<i>Вопрос 1</i> Кишечные инфекции и их профилактика: холера, сальмонеллезы.	<i>10</i>
<i>Вопрос 2</i> Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	<i>10</i>
<i>Практическое задание</i> После посещения предприятия общественного питания работником санэпиднадзора в акте были отражены следующие замечания: - не все ножи промаркированы; - разделочные доски овощного и мясного цехов хранятся в моечной; - отсутствует хлеборезка; - обработка яиц производится в моечной ванне горячего цеха. Укажите правомерное замечание, обоснуйте ответ.	<i>20</i>

**Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания**

Таблица 5

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
<b>85 – 100 баллов</b>	<b>«отлично»</b>	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	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> и обосновывает программы контроля на основе анализа производственной деятельности.  <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> проводить аудит продукции и анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению	<b>Продвинутый</b>
<b>70 – 84 баллов</b>	<b>«хорошо»</b>	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	<b>Знает с незначительными замечаниями:</b> и обосновывает программы контроля на основе анализа производственной деятельности.  <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> проводить аудит продукции и анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению	<b>Повышенный</b>
<b>50 – 69 баллов</b>	<b>«удовлет.»</b>	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	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> и обосновывает программы контроля на основе анализа производственной деятельности.  <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> проводить аудит продукции и анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению	<b>Базовый</b>
<b>менее 50 баллов</b>	<b>«неудовлет.»</b>	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	<b>Не знает на базовом уровне:</b> и обосновывает программы контроля на основе анализа производственной деятельности.  <b>Не умеет на базовом уровне:</b> проводить аудит продукции и анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению	<b>Компетенции не сформированы</b>

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.О.22 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ**  
**ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы  
«Технология и организация ресторанного бизнеса»**

**Уровень высшего образования      Бакалавриат**

Краснодар – 2022 г.

## 1. Цель и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины «Санитария и гигиена питания»: углубленное изучение основ общей и промышленной санитарии, гигиены пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов, санитарии и гигиены, ознакомление с концептуальными основами санитарии и гигиены питания как современной комплексной науки о здоровьесбережении, формирование гигиенического мировоззрения на основе знаний о безопасности пищевых продуктов, освоение методов организации и контроля производства продукции питания. Это позволит будущим бакалаврам-технологам при организации общественного питания обеспечить высокий уровень санитарно-гигиенического состояния производства, предупредить потери и получить доброкачественную продукцию, учесть основные закономерности при производстве и хранении безопасных продуктов.

Задачами дисциплины являются:

- изучить общие положения и нормативно-законодательную базу, этапы гигиенического исследования качества пищевых продуктов и этапы ее проведения;
- изучить структуру, санитарно-техническое устройство и организацию работы предприятия общественного питания;
- изучить санитарно-гигиенические требования к персоналу, оборудованию и функционированию на предприятиях общественного питания;
- освоить современные методы дезинфекции технологического оборудования, применения новых дезинфицирующих веществ;
- освоить методы разработки программ контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг.

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
<b>Раздел I. Гигиена и санитария предприятий питания</b>	
1.	Тема № 1 Основы гигиены питания
2.	Тема № 2 Гигиенические требования к факторам внешней среды и к благоустройству предприятий отрасли
3.	Тема № 3 Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий отрасли
4.	Тема № 4 Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре
5.	Тема № 5 Личная гигиена и гигиена труда работников пищевой промышленности и общественного питания
6.	Тема № 6 Санитарный режим на предприятиях отрасли
<b>Раздел II. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов</b>	
7.	Тема № 7 Пищевые инфекции и отравления, меры по их предупреждению. Глистные заболевания, их профилактика
<b>Раздел III. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>	
8.	Тема № 8 Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение
9.	Тема № 9 Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов, к их приемке и хранению



10.	Тема № 10 Санитарные требования к механической и тепловой кулинарной обработке продуктов
11.	Тема № 11 Санитарные требования к качеству и условиям реализации готовой продукции
12.	Тема 12. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения
13.	Тема 13. Реализация концепции безопасности ХАССП
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е / 144 часов.</b>	

**Форма контроля – экзамен**

**Составитель:**

Ст. преподаватель кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Л.В. Любимова