

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Колин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 16.11.2023 14:49:45
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Директор института
землеустройства и агротехнологий
Т. В. Наумова
«17» февраля 2023г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Санитария и гигиена питания

Уровень основной профессиональной образовательной программы бакалавриат
Направление(я) подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) Технология и организация предприятий общественного
питания

Форма обучения очная, заочная

Институт землеустройства и агротехнологий

Статус дисциплины Б1.О.24

Курс 2 **Семестр** 4

Учебный план набора 2023 года и последующих лет.

Распределение рабочего времени:

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПО СЕМЕСТРАМ

Семестр	Учебные занятия (час)						Конт- роль	Форма итоговой аттеста- ции (зач., зач. с оценкой, экзамен)	
	Общий объем	Контактная работа			Самостоятельная работа				
		Всего	Лек- ции	ЛЗ	ПЗ	КП (КР)			Другие виды СР
4 очное	108	54	18		36		54	-	зачет
2 курс з/о	108	14	6		8		90	4	зачет
итого	108/108	54/14	18/6		36/8		54/90	-/4	зачет/ за- чет

Общая трудоёмкость в соответствии с учебным планом в зачетных единицах 3 ЗЕТ

Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО 3++) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (программа бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки 17.08.2020 г., приказ № 1047, зарегистрированного в Минюсте России 09 сентября 2020 г., № 59723

Разработчик преподаватель
института землеустройства
и агротехнологий
(должность)

(подпись)

Дуденко Г.А.
(Ф.И.О.)

Руководитель образовательной
программы
(должность)

(подпись)

Кияшко Н.В.
(Ф.И.О.)

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и утверждена Ученым советом Института землеустройства и агротехнологий, протокол от 17.02.2023 г. № 4

1 Цели и задачи дисциплины (модуля):

Цель: формирование знаний и в области санитарии и гигиены питания, а именно: ознакомление с основными понятиями санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания; освоение основных гигиенических норм и требований к проектированию, содержанию, организации работы и эксплуатации предприятий торговли и общественного питания; рассмотрение причин возникновения и мер профилактики пищевых отравлений и кишечных инфекций; знакомство с методами санитарного надзора в области санитарии и гигиены на предприятиях торговли и общественного питания

Задачи: изучить основные положения действующего санитарного законодательства и нормативно-правовых актов, гигиенических нормативов и требований к факторам внешней среды и проектированию, благоустройству, содержанию предприятий общественного питания, качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; изучить организацию и осуществления входного контроля качества сырья, производственного контроля полуфабрикатов и готовой продукции, на базе которых строится и развивается технология производства продуктов общественного питания.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: базовая обязательной части Б1.О.24

3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	индикатор 2	Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- нормативную документацию отрасли;
- методы оценки и контроля качества готовых блюд, закусок, изделий и напитков;
- гигиенические нормативы и требования качеству и безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов и продукции собственного производства;
- предметную область санитарии и гигиены питания;
- основные положения ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии человека», «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- санитарные правила на всех этапах производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции на предприятиях общественного питания;
- гигиенические нормативы и требования благоустройству предприятий общественного питания;
- гигиенические нормативы и требования к оборудованию и содержанию предприятий общественного питания;
- гигиенические требования к производству и реализации кулинарной продукции;
- гигиенические требования к организации питания в различных учреждениях;
- технологические приемы обработки сырья и приготовления, хранения и транспортирования пищевых продуктов, ухудшающих и сохраняющих полноценность продуктов питания;

– классификацию, характеристика возбудителей, источники, пути распространения, профилактику распространения кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов.

Уметь:

- осуществлять контроль над качеством сырья, полуфабрикатов и готовых блюд, закусок, изделий и напитков;
- производить отбор проб продукции и оформлять акт для лабораторных исследований;
- определить социальную значимость санитарии и гигиены в деле обеспечения благополучия населения;
- составлять программу производственного контроля;
- пользоваться санитарной и нормативно-технической документацией;
- составлять график уборки помещений;
- производить расчёт моющих, дезинфицирующих средств, мыла для нужд предприятий общественного питания;
- выявлять нарушения санитарного состояния предприятия;
- расследовать случаи заболеваний, вызванные употреблением пищевого продукта.
- проводить санитарно-гигиеническую оценку проектов и действующих предприятий общественного питания;
- работать с нормативными и техническими источниками (НТД), составлять рекомендации по устранению нарушений и улучшению санитарного состояния предприятий общественного питания.

4 Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3,0 зачетных единиц.

Вид учебной работы	Семестры, курс		Всего часов
	4	2 курс з/о	
Общая трудоемкость дисциплины	108	108	108/108
Аудиторные занятия (контактная работа с обучающимися)	54	14	54/14
В том числе:			
Лекции	18	6	18/6
Практические занятия (ПЗ)	36	8	36/8
Семинары (С)	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-
Курсовой проект (работа)	-	-	-
Коллоквиумы (К)	-	-	-
Контроль самостоятельной работы	-	4	-/4
<i>Другие виды аудиторной работы</i>	-	-	-
Самостоятельная работа (всего)	54	90	54/90
В том числе:			
Курсовой проект (работа), (самостоятельная работа) (КП-КР, СР)	-	-	-
Расчётно-графические работы (РГР)	-	-	-
Реферат (Р)	-	-	-
Контрольная работа (КР)	-	-	-
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	54	90	54/90
Вид промежуточной аттестации (зачёт, зачёт с оценкой, экзамен)	зачет	зачет	зачет/зачет

Общая трудоёмкость	час	108	108	108/108
	зач. ед.	3,0	3,0	3,0/3,0

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

5.1 Содержание разделов (модулей) дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Современное состояние и направления развития гигиенической науки. Санитарное законодательство и санитарный надзор	<p>Предмет дисциплины. История развития гигиены как науки. Социальная значимость гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Задачи гигиены питания и пищевой санитарии.</p> <p>Законы РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», санитарное законодательство.</p> <p>Санитарный надзор. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее структура и задачи. Формы государственного санитарного надзора. Ответственность за нарушение санитарного законодательства. Права и обязанности государственных санитарных врачей. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания. Ведомственный санитарный надзор, производственный и общественный контроль на предприятиях питания.</p>
2.	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания.	<p>Участие органов санитарно-эпидемиологического надзора в согласовании проектной документации, в отводе земельного участка, в контроле за строительством и вводом в эксплуатацию.</p> <p>Гигиенические требования к выбору участка для строительства предприятия: экологическая и эпидемиологическая безопасность, возможность благоустройства и др. Гигиенические требования к генплану участка: зонирование, благоустройство и озеленение территории, расположение и оборудование контейнерной площадки, въезды и др. Гигиенические принципы планировки предприятий общественного питания: строгая поточность технологического процесса, разделение потоков персонала, посетителей, пищевых продуктов и др. Гигиенические особенности проектирования различных типов предприятий. Гигиенические требования к набору и расположению складских помещений (охлаждаемых камер, кладовых и др.), организации разгрузки овощей и других продуктов, обработки и хранения тары. Гигиенические требования к набору, расположению, взаимосвязи и оборудованию производственных помещений. Особенности планировки заготовочных цехов (наличие необходимых поточных линий и т.п.), горячего, холодного и кондитерского цехов. Планировка и оборудование моечных столовой и кухонной посуды, полуфабрикатной тары, камеры пищевых отходов. Гигиенические требования к набору и планировке помещений для посетителей. Расположение туалетов, умывальников, расчет количества санитарных приборов. Внутренняя планировка и оборудование обеденных залов, раздаточных, магазинов кулинарии. Способы удаления использованной посуды. 9 Гигиеническое</p>

		обоснование расположения административно-бытовых помещений, набора и размеров помещений, оборудования гардеробных, душевых, санузлов, бельевых. Гигиенические требования к строительным материалам и внутренней отделке помещений.
3.	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания.	Значение факторов внешней среды для здоровья и жизнедеятельности человека, источники и виды загрязнений среды. Химический состав и физические свойства воздуха влияние отклонений на организм человека. Зона теплового комфорта. Причины перегревания и переохлаждения. Оптимальные и допустимые параметры микроклимата на предприятиях питания. Источники, виды, предельно допустимые концентрации загрязнений воздушной среды на предприятиях питания. Гигиенические требования к вентиляции: выбору системы, кратности воздухообмена, использованию местных вентиляционных устройств, кондиционирования и др. Значение отопления в обеспечении необходимых параметров микроклимата. Гигиенические требования к использованию различных систем и приборов отопления на предприятиях общественного питания. Физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение воды. Характеристика источников водоснабжения. Очистка и обеззараживание воды. Гигиенические требования к качеству питьевой воды (по СанПиНу). Гигиенические требования к водоснабжению предприятий общественного питания, устройству канализации, подключению моечных ванн и технологического оборудования к канализации. Санитарно-эпидемиологическая оценка почвы и ее значение. Процессы самоочищения в почве. Гигиенические требования к очистке населенных мест, сбору и удалению твердых отходов. Гигиеническое значение естественного освещения, требования к освещенности помещений предприятия общественного питания. Виды и источники искусственного освещения, требования к расположению ламп и осветительной арматуре.
4.	Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам.	Санитарно-гигиеническая характеристика материалов, используемых для изготовления оборудования. Гигиенические требования к механическому оборудованию, расстановке его в цехах. Обязательность раздельного использования механизмов для обработки сырых и вареных продуктов. Гигиенические требования к тепловому и холодильному оборудованию. Рациональное размещение оборудования в цехах. Производственные столы, ванны и другое немеханическое (вспомогательное) оборудование — основные санитарные требования. Гигиеническая оценка использования функциональных емкостей. Производственный инвентарь: требования к материалам, используемым для изготовления, к маркировке и хранению. Гигиенические требования к посуде. Санитарно-гигиеническая оценка металлической, керамической, фарфоровой, стеклянной и полимерной посуды, посуды для одноразового использования. 10 Гигиенические требования к полуфабрикатной таре, таре и упаковочным материалам.

5.	<p>Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания.</p> <p>Личная гигиена работников.</p>	<p>Санитарные требования к содержанию территории, сбору мусора, проведению текущей и ежедневной уборки помещений и санитарного дня, к уборочному инвентарю. График уборки. Понятие о дезинфекции и значение ее в профилактике инфекций и пищевых отравлений микробной природы. Физические способы дезинфекции, их характеристика и применение. Химический способ дезинфекции. Характеристика различных дезинфицирующих средств и дезсредств, разрешенных для использования на предприятиях питания (хлорная известь, хлорамин, гипохлориты натрия и кальция и др.). Правила хранения, приготовления растворов дезсредств, их применения для дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря. Классификация, характеристика и санитарные правила использования моющих средств для мытья столовой и стеклянной посуды, столовых приборов, кухонной посуды. Экспресс-контроль качества мытья посуды. Санитарные требования к содержанию кондитерских цехов (обработка оборудования и инвентаря, уборка и др.), цехов по производству специальных изделий и блюд. Санитарно-бактериологический контроль эффективности уборки и дезинфекции, правила взятия смывов и их оценка. Эпидемиологическая роль насекомых, профилактические мероприятия, методы и средства дезинфекции. Эпидемиологическая роль грызунов, защита от грызунов и дератизация на предприятиях питания. Правила личной гигиены персонала: уход за кожей, ногтями рук, полостью рта, профилактика заболеваний кожи. Требования к санитарной одежде. Профилактические обследования персонала; заболевания, препятствующие допуску к работе. Личные медицинские книжки, гигиеническая подготовка персонала. Санитарная документация.</p>
6.	<p>Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.</p>	<p>Понятие о качестве пищевых продуктов. Определение понятия «безопасность пищевых продуктов», показатели безопасности в нормативных документах и ТР ТС 021/2011. Гигиеническая экспертиза продуктов; причины, этапы, методы исследования, оформление документации. Гигиеническая сертификация и регистрация. Токсичные элементы: пестициды, нитраты, нитрозамины, гистамин и другие показатели безопасности пищевых продуктов. Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов, ее значение в профилактике сальмонеллеза, зоонозных инфекций, пищевых отравлений, биогельминтозов. Оценка мяса больных животных или содержащего личинки гельминтов. Микробиологические показатели мяса и мясопродуктов, оценка свежести. Токсикологические критерии безопасности мяса. Особенности гигиенической оценки мяса птицы и колбасных изделий. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов. Эпидемиологическая роль молочных продуктов, пути инфицирования патогенной и условно патогенной микрофлорой. Оценка заготавливаемого молока и молочной продукции по микробиологическим и токсикологическим показателям безопасности. Оценка жиров. 11 Эпидемиологическая роль яиц и яичных продуктов в распространении сальмонеллеза и других инфекций. Гигиеническая оценка по микробиологическим и другим показателям безопасности. Гигиеническая оценка рыбы и рыбопродуктов. Пороки</p>

		<p>рыбы, имеющие санитарно-гигиеническое значение. Оценка рыбы, зараженной гельминтами, возможность обезвреживания и пути реализации. Особенности оценки икры и балычных изделий. Гигиеническая оценка и критерии безопасности консервов и пресервов. Виды бомбажа и их оценка. Причина накопления и оценка содержания свинца, олова, меди в консервированных продуктах. Гигиеническая оценка и критерии безопасности (пораженность фузариозом и спорыньей, наличие токсических сорных примесей и др.) зерновых продуктов. Оценка муки по микробиологическим показателям, содержанию микотоксинов и других токсических элементов, металлопримесей. Гигиеническая оценка бобовых, круп, макаронных изделий. Пороки и показатели безопасности хлеба. Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика овощей, плодов, ягод. Оценка по показателям безопасности — содержанию нитратов, пестицидов, тяжелых металлов и других химических веществ. Опасность кишечных инфекций, иерсиниозов и геогельминтозов. Гигиеническая оценка генетически модифицированных (трансгенных) продуктов.</p>
7.	<p>Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов.</p>	<p>Санитарные требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов, к разгрузке и санитарной обработке транспортных средств. Влияние условий перевозки на качество продуктов. Требования к перевозке особо скоропортящихся, замороженных и других продуктов. Санитарные требования к приемке продуктов, сопроводительной документации, оценке качества принимаемых продуктов. Гигиеническое обоснование условий и сроков хранения различных продуктов. Оптимальные условия и сроки хранения основных групп продуктов, соблюдение раздельного хранения сырых и готовых продуктов. Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов». Цели и значение различных видов механической обработки. Санитарногигиенические требования к механической обработке мяса, субпродуктов, птицы, рыбы, яиц, овощей, сыпучих продуктов. Особенности санитарных требований к размораживанию замороженных продуктов, к изготовлению мясного и рыбного фарша и их обоснование. Значение тепловой обработки для сохранения пищевой и биологической ценности продуктов и обеспечения их эпидемиологической безопасности. Санитарногигиеническая оценка различных видов тепловой обработки. Санитарные требования к режиму тепловой обработки и методы контроля ее эффективности. Санитарные требования к приготовлению рубленых изделий, холодных блюд (студней, паштетов, салатов и др.), блюд из яиц, творога, овощей и др., соусов, напитков. Санитарные требования к качеству фритюра для жарки. Санитарногигиенические требования к изготовлению крема и кремовых изделий. Санитарные правила применения пищевых добавок.</p>
8.	<p>Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции и ги-</p>	<p>Санитарные правила раздачи горячих блюд, холодных блюд, напитков. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся пищи (в исключительных случаях); перечень блюд, которые запрещается оставлять на следующий день. Санитарногигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи, пока-</p>

	<p>гиенические особенности организации питания различных групп населения.</p>	<p>затели безопасности продукции общественного питания. Производственный контроль. Санитарные правила обслуживания посетителей, доставки готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, раздаточные, магазины кулинарии, на дом потребителям. Гигиеническое обоснование и санитарные особенности организации питания в детских дошкольных учреждениях, школах, профтехучилищах, местах летнего отдыха и т.п. Особенности организации питания в лечебных и лечебно-профилактических учреждениях (санаториях, профилакториях), диетических столовых. Санитарные требования к пищеблоку, приготовлению диетических блюд, обслуживанию посетителей. Санитарно-гигиенические требования к организации питания на промышленных предприятиях, в шахтах, на стройках, во время полевых работ и др. Санитарно-гигиенические требования к организации питания пассажиров воздушного транспорта.</p>
<p>9.</p>	<p>Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов</p>	<p>Понятие о кишечных инфекциях. Источники, пути распространения брюшного тифа, паратифов, дизентерии, холеры, вирусных кишечных инфекций, гепатита А и др. Особенности профилактики кишечных инфекций на предприятиях общественного питания. Сальмонеллез: источники, причины инфекции, продукты и блюда, представляющие наибольшую опасность, профилактика. Понятие о пищевых отравлениях. Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления микробной природы. Токсикоинфекции: характеристика возбудителей, источников. Основные причины и профилактика токсикоинфекций на предприятиях общественного питания. Токсикозы: стафилококковый токсикоз, ботулизм, микотоксикозы (эрготизм, фузариотоксикозы, афлатоксикоз и др.). Характеристика возбудителей, продуктов, чаще всего являющихся причиной того или другого токсикоза. Выявление работников, страдающих стафилококковыми заболеваниями верхних дыхательных путей или кожи, и отстранение их от работы с кремом, холодными блюдами, готовой пищей необходимая мера профилактики стафилококкового токсикоза. Профилактика токсикозов на предприятиях общественного питания. Немикробные пищевые отравления. Отравления ядовитыми и условно ядовитыми грибами, ядовитыми растениями. Отравления продуктами, ядовитыми при определенных условиях: соланином картофеля, амигдалином косточковых и др., их профилактика. Отравления примесями химических веществ: тяжелыми металлами, мышьяком, нитратами, пестицидами, нитритами и др. Пути загрязнения продуктов и профилактика отравлений. Краткая характеристика наиболее распространенных зоонозных инфекций. Профилактика инфекций, связанных с употреблением мясных и молочных продуктов 13 от животных больных туберкулезом, бруцеллезом, ящуром, туляремией, сибирской язвой и др. Опасность вирусной энцефалопатии («коровье бешенство»). Понятие о гельминтозах. Геогельминтозы и контактные гельминтозы: цикл развития гельминтов, пути распространения и меры профилактики. Биогельминтозы, связанные с употреблением мяса (тениидозы и трихинеллез) и рыбы (описторхоз и дифиллоботриоз) — характеристика и циклы развития гельминтов, клиническая картина заболеваний, пути рас-</p>

		пространения, мероприятия по предупреждению.
--	--	--

5.2 Разделы (модули) дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Практ. зан.	ЛР	Се-мин.	СРС	Всего
1.	Современное состояние и направления развития гигиенической науки. Санитарное законодательство и санитарный надзор	2	4	-	-	6	10
2.	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания.	2	4	-	-	6	12
3.	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания.	2	4	-	-	6	12
4.	Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам.	2	4	-	-	6	10
5.	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Личная гигиена работников.	2	4	-	-	6	10
6.	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.	2	4	-	-	6	14
7.	Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов.	2	4	-	-	6	14
8.	Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции и гигиенические особенности организации питания различных групп населения.	2	4	-	-	6	14
9.	Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов	2	4	-	-	6	12
	Контроль						-
	Всего	18	36	-	-	54	108

5.3 Разделы (модули) дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (заполняется по усмотрению преподавателя)

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№№ разделов данной дисциплины, необходимых для обеспечения последующих дисциплин									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		Предшествующие дисциплины									

	Последующие дисциплины										

6 Методы и формы организации обучения

Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий в часах

Формы Методы	Лекции (час)	Практические/ семинарские Занятия (час)	Тренинг Мастер-класс (час)	СРС (час)	Всего
Работа в малых группах		2			2
Исследовательский метод		2			2
Итого интерактивных занятий		4			4

6.1. Применение активных и интерактивных методов обучения

№	Форма занятия	Тема занятия	Наименование интерактивных методов	Количество часов
1	Практическое занятие	Разработка компоновочных решений для предприятий общественного питания	Исследовательский метод, работа в малых группах	2
2	Практическое занятие	Экспертиза качества мяса	Исследовательский метод, работа в малых группах	2
	Итого			4

7 Лабораторный практикум – не предусмотрен учебным планом.

8 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины из таблицы 5.1.	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоёмкость (час.)
1	1	История развития гигиенической науки. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии человека»	4
2	2	Санитарно-гигиеническая оценка проектов предприятий общественного питания. Разработка компоновочных решений для предприятий общественного питания.	4
3	3	Гигиенические требования к освещению, шуму, вибрациям, действию электромагнитных полей и ионизирующего излучения.	4
4	4	Современные материалы для оборудования, инвентаря, посуды, тары, упаковочных материалов, применяемых на предприятиях общественного питания. Их сертификация	4
5	5	Санитарно-эпидемиологическое обследование предприятия. Изучение методики определения эффективности использования моющих и дезинфицирующих средств. Составление графика уборки помещений	4

6	6	Экспертиза качества мяса и мясных продуктов. Экспертиза качества молока и молочных продуктов. Экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов.	4
7	7	Влияние условий перевозки на качество продуктов. Гигиеническое обоснование условий и сроков хранения различных продуктов. Цели и значение различных видов механической обработки. Санитарно-гигиеническая оценка различных видов тепловой обработки.	4
8	8	Производственный контроль. Санитарные требования к приёму пищи и обслуживанию посетителей. Санитарные требования к отпуску обедов на дом потребителям. Особенности организации питания в лечебных и лечебно-профилактических учреждениях, диетических столовых. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся пищи; перечень блюд, которые запрещается оставлять на следующий день.	4
9	9	Принципы расследования пищевых отравлений Анализ материалов расследования пищевых отравлений. Разработка рекомендаций по устранению нарушений санитарного режима предприятий. Определение способа обеззараживания мяса животных и рыб, поражённых личиночными формами гельминтов	4
	Всего		36

9 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость (час.)	Контроль выполнения работы (опрос, тест, дом. задание, и т.д)
1.	1	Современное состояние и направления развития гигиенической науки	6	Опрос
2.	2	Санитарное законодательство и санитарный надзор	6	Опрос
3.	3	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания	6	Опрос
4.	4	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания	6	Опрос
5.	5	Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам	6	Опрос
6.	6	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Личная гигиена работников	6	Опрос
7.	7	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	6	Опрос
8.	8	Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов	6	Опрос

9.	9	Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции и гигиенические особенности организации питания различных групп населения	3	Опрос
10.	9	Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов	3	Опрос

10 Примерная тематика курсовых проектов (работ) не предусмотрено учебным планом

11 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля):

11.1 Основная литература

1. Санитария и гигиена : практикум / сост. Я. П. Сердюкова [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 175 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133427> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

2. Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания : учеб. пособие / И.В. Степанова. — СПб.: Троицкий мост, 2014. — 224 с. — ISBN 978-5-9044-0608-0. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90684> (дата обращения: 14.11.2019). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

11.2 Дополнительная литература

1. Николаенко, О. А. Контроль качества продукции общественного питания : учеб. пособие / О. А. Николаенко. — Мурманск : МГТУ, 2014. — 158 с. — ISBN 978-5-86185-758-1. — URL: <https://e.lanbook.com/book/142662> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

2. Рензьева Т.В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие, 2020. - 360 с.

11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: методические указания по освоению дисциплины (модуля) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания/ сост. Г.А. Дуденко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон.текст. дан. – Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020.- 21 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru

11.4 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

- Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)
- Microsoft Office 2010 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г).

11.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

- Научная электронная библиотека e-library.ru
- Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>
- ЭБС Юрайт (Гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) Договор № 120 от 26.10.2019 г. на 366 дней
- ЭБС Юрайт (Гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) Договор № 50 17.09.2020; 01.11.2020 по 31. 10. 2021
- Издательство Лань, ЭБС Лань (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 105 от 1 октября 2019 г. на 366 дней

- ЭБС Лань (Физика, инженерно-технические науки, лесное хозяйство и лесоинженерное дело, социально-гуманитарные науки, технология пищевых производств) Договор № 15 от 22 апреля 2020 г. Лицензия с 17 апреля 2020 на 366 дней
- Издательство Лань (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 494 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дней
- Издательство Лань (Инженерно-технические науки, технология пищевых производств) Договор № 494 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дней
- ЭБС Лань (Инженерно-технические науки, технология пищевых производств) Договор № Э 550 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дней

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательной деятельности по дисциплине (модулю)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а</p> <p>Ауд. 4 – Лекционная.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа</p>	<p>Количество посадочных мест – 70.</p> <p>Стол преподавателя, стул преподавателя, доска аудиторная меловая. Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.</p> <p>Учебно-наглядные пособия.</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14</p> <p>Ауд.208 – аудитория для практических занятий по технологическим дисциплинам</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Посадочных мест – 28</p> <p>Преподавательский стол, стул. Доска аудиторная меловая. Мультимедийное оборудование: стационарного типа (проектор Panasonic PT-VX510E мультимедийный в комплекте с крепежом; экран настенный 267*356см DraperLuma2); ноутбук Samsung R530 15.6.</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а</p> <p>Читальный зал.</p> <p>Аудитория для самостоятельной подготовки обучающихся</p>	<p>Комплект специальной учебной мебели (стол – 20 шт., стул – 55 шт., стелаж для литературы – 9 шт), 15 ПК Intel Celeron E3200 2,4 GHz, принтер, сканер.</p>

13 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) физико-биохимические основы продуктивности растений

Является отдельным документом.

14. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю):

Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: методические указания для выполнения контрольных заданий и самостоятельной работы обучающимися заочной формы обучения по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания /сост. Г.А. Дуденко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. - Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020. – 30 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru.

15 Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины.

15.2 Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

15.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов Приморской ГСХА.

Все локальные нормативные акты Приморской ГСХА по вопросам реализации данной дисциплины (модуля) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

15.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 часа.