

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "УДМУРТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"**

Рег. № 000009894



Кафедра пищевой инженерии и биотехносферной безопасности

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Наименование дисциплины (модуля): Санитария и гигиена питания в ресторанном деле

Уровень образования: Бакалавриат

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки: Технология продукции и организация ресторанного дела  
Очная, заочная

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ № 1047 от 17.08.2020 г.)

Разработчики:

Главатских Н. Г., кандидат технических наук, доцент

Программа рассмотрена на заседании кафедры, протокол № 01 от 28.03.2025 года

## **1. Цель и задачи изучения дисциплины**

Цель изучения дисциплины - - формирование общих и специализированных знаний по вопросам санитарии и гигиены питания,

- гигиенический подход к решению вопросов проектирования, оборудования, содержания предприятий, технологии производства продукции общественного питания,
- профилактике инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

Задачи дисциплины:

- осмысление информации законодательно-нормативной документации и применение ее в условиях производства;;
- ознакомление с санитарными правилами в области общественного питания;;
- ознакомление и применение на практике гигиеническими нормативами и требованиями к факторам среды, к проектированию, благоустройству, содержанию предприятий общественного питания, качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- ознакомление с мерами и мероприятиями по профилактике инфекционных болезней, пищевых отравлений, гельминтов..

## **2. Место дисциплины в структуре ООП ВО**

Дисциплина «Санитария и гигиена питания в ресторанном деле» относится к части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений.

Дисциплина изучается на 3 курсе, в 6 семестре.

Изучению дисциплины «Санитария и гигиена питания в ресторанном деле» предшествует освоение дисциплин (практик):

Нутрициология;

Микробиология;

Товароведение продовольственных товаров;

Здоровьесбережение и экология на предприятиях общественного питания.

Освоение дисциплины «Санитария и гигиена питания в ресторанном деле» является необходимой основой для последующего изучения дисциплин (практик):

Безопасность продуктов питания;

Организация производства и обслуживания в ресторанном деле;

Проектирование предприятий в ресторанном деле;

Управление качеством и сертификация услуг в ресторанном деле;

Проектирование предприятий в ресторанном деле.

В процессе изучения дисциплины студент готовится к видам профессиональной деятельности и решению профессиональных задач, предусмотренных ФГОС ВО и учебным планом.

## **3. Требования к результатам освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **ПК-3 Способен организовывать управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

Знания, умения, навыки, формируемые по компетенции в рамках дисциплины, и индикаторы освоения компетенций

Студент должен знать:

Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания; Физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания; Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства; Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики; Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях

Студент должен уметь:

Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность; Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики; Проводить стандартные и сертификационные испытания; Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций; Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции; Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиям

Студент должен владеть навыками:

Владеет навыками: входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства; контроля технологических параметров и режимов производства; внедрения систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью; разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; контроля соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования; разработки методов технического контроля и испытания готовой продукции

#### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы (очная форма обучения)

Вид учебной работы	Всего часов	Шестой семестр
<b>Контактная работа (всего)</b>	<b>88</b>	<b>88</b>
Лабораторные занятия	32	32
Лекционные занятия	32	32
Практические занятия	24	24
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>65</b>	<b>65</b>
<b>Виды промежуточной аттестации</b>	<b>27</b>	<b>27</b>
Экзамен	27	27
<b>Общая трудоемкость часы</b>	<b>180</b>	<b>180</b>
<b>Общая трудоемкость зачетные единицы</b>	<b>5</b>	<b>5</b>

#### Объем дисциплины и виды учебной работы (заочная форма обучения)

Вид учебной работы	Всего часов	Пятый семестр	Шестой семестр

<b>Контактная работа (всего)</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	
Лабораторные занятия	6	6	
Лекционные занятия	6	6	
Практические занятия	6	6	
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>153</b>	<b>126</b>	<b>27</b>
<b>Виды промежуточной аттестации</b>	<b>9</b>		<b>9</b>
Экзамен	9		9
<b>Общая трудоемкость часы</b>	<b>180</b>	<b>144</b>	<b>36</b>
<b>Общая трудоемкость зачетные единицы</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>1</b>

## 5. Содержание дисциплины

### Тематическое планирование (очное обучение)

Номер темы/раздела	Наименование темы/раздела	Всего часов	Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Самостоятельная работа
	<b>Шестой семестр, Всего</b>	<b>153</b>	<b>32</b>	<b>24</b>	<b>32</b>	<b>65</b>
<b>Раздел 1</b>	<b>Общие вопросы гигиены питания</b>	<b>19</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>7</b>
Тема 1	Основы гигиены питания	5	2	2		1
Тема 2	Основные положения действующих законов и нормативно-правовых актов в области гигиены и санитарии питания.	4	2			2
Тема 3	Санитарный надзор	10	2		4	4
<b>Раздел 2</b>	<b>Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Требования к благоустройству предприятий ресторанного бизнеса</b>	<b>22</b>	<b>6</b>		<b>4</b>	<b>12</b>
Тема 4	Гигиеническое значение воздуха	4	1			3
Тема 5	Микроклимат помещений. Отопление.	5	2			3
Тема 6	Вода. Водоснабжение. Водоотведение.	8	1		4	3
Тема 7	Гигиена освещения.	5	2			3
<b>Раздел 3</b>	<b>Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий отрасли</b>	<b>31</b>	<b>6</b>		<b>16</b>	<b>9</b>
Тема 8	Санитарные требования, предъявляемые к территории и генеральному плану участка.	9	2		4	3
Тема 9	Санитарные требования, предъявляемые к планировке и устройству помещений.	11	2		6	3
Тема 10	Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре	11	2		6	3
<b>Раздел 4</b>	<b>Санитарный режим на предприятиях отрасли</b>	<b>35</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>19</b>
Тема 11	Личная гигиена и гигиена труда работников пищевой промышленности и общественного питания	4	1			3

Тема 12	Эпидемиологическое значение соблюдения санитарного режима.	8	1		4	3
Тема 13	Дезинфекция	5		2		3
Тема 14	Дезинсекция и дератизация	5		2		3
Тема 15	Пищевые инфекции, меры по их предупреждению.	5		2		3
Тема 16	Пищевые отравления, меры по их предупреждению.	5		2		3
Тема 17	Глистные заболевания, их профилактика	3		2		1
<b>Раздел 5</b>	<b>Санитарно-гигиенические требования, действующие на предприятиях отрасли</b>	<b>46</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>18</b>
Тема 18	Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение	11	2	2	4	3
Тема 19	Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов, к их приемке и хранению	7	2	2		3
Тема 20	Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов	7	2	2		3
Тема 21	Санитарные требования к качеству и условиям реализации готовой продукции	7	2	2		3
Тема 22	Гигиенические требования к организации питания различных групп населения	7	2	2		3
Тема 23	Реализация концепции безопасности ХАССП	7	2	2		3

На промежуточную аттестацию отводится 27 часов.

#### Содержание дисциплины (очное обучение)

Номер темы	Содержание темы
Тема 1	1) Содержание и задачи гигиены и санитарии. Гигиенические основы питания. 2) Развитие гигиенической науки и роль отечественных гигиенистов в развитии науки о питании. 3) Влияние окружающей среды на соблюдение гигиенических требований в питании человека. 4) 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.
Тема 2	Законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения (санитарное законодательство): - Федеральный закон № 52 - ФЗ., - Федеральный закон №29-ФЗ, а также принимаемые на их основе нормативные правовые акты Российской Федерации.
Тема 3	1) Санитарный надзор России, его органы. 2) Предупредительный и текущий санитарно- пищевой надзор за предприятиями ресторанного бизнеса.

Тема 4	<p>1) Постановление по охране окружающей среды в РФ. 2) Влияние факторов внешней среды на организм человека.</p> <p>3) Влияние гигиены воздуха, его химический состав и физические свойства, определяющие степень санитарного благополучия пищевых предприятий: влажность, температуру, скорость движения воздуха.</p> <p>4) Гигиеническое значение кондиционирования воздуха.</p> <p>5) Санитарное значение загрязнения воздуха механическими и химическими примесями с гигиенической, влияние атмосферных загрязнений на здоровье населения, а также санитарно-гигиенические мероприятия по борьбе с загрязнением воздуха.</p>
Тема 5	<p>1) Влияние микроклимата помещений на терморегуляцию и теплообмен организма человека и его работоспособность.</p> <p>2) Санитарные нормативы температуры, влажности, кратности обмена воздуха на пищевых предприятиях. 3) Гигиенические требования к микроклимату цехов с повышенным выделением тепла и меры профилактики перегрева организма.</p> <p>4) Санитарные требования к устройству отопительных систем с учетом соблюдения гигиены отопления (местного и центрального).</p> <p>5) Гигиена вентиляции. Гигиенические характеристики естественной и искусственной (механической) вентиляции, кондиционирование воздуха.</p>
Тема 6	<p>1) Гигиенические требования к воде и водоснабжению, эпидемиологическое и санитарно-хозяйственное значение воды.</p> <p>2) Гигиенические характеристики природных источников водоснабжения.</p> <p>3) Оценка качества воды с точки зрения гигиены: органолептические показатели, бактериологические показатели (титр и индекс кишечной палочки), физические и химические свойства.</p> <p>4) Методы улучшения качества воды, способы ее очистки и дезинфекции.</p> <p>5) Санитарные требования к устройству канализации как важнейшему фактору санитарного благополучия пищевых предприятий. Гигиенические требования к ее устройству.</p>
Тема 7	<p>1) Санитарная оценка естественного и искусственного освещения.</p> <p>2) Сравнительная характеристика освещения пищевых предприятий лампами накаливания и люминесцентными лампами.</p> <p>3) Гигиенические нормы освещения помещений пищевых предприятий: соблюдение гигиенических требований, предъявляемых к осветительной арматуре, а также к общим показателям естественной и искусственной освещенности</p>

Тема 8	<p>1) Гигиенические требования, предъявляемые к выбору участка, его расположению (размеры, рельеф, санитарное состав, свойства и состояние почвы, уровень грунтовых вод, роза ветров, прилегающие предприятия)</p> <p>2) Эпидемиологическое значение почвы, ее санитарно-гигиеническая оценка.</p> <p>3) Процессы самоочищения почвы.</p> <p>4) Гигиенические требования к планировке территории, ее озеленению, на пути подвоза продуктов и вывоза отходов.</p>
Тема 9	<p>1) Санитарные требования, предъявляемые к планировке и устройству помещений (производственных, складских, торговых, административно-бытовых). 2) Основной гигиенический принцип проектирования: соблюдение поточности и технологических процессов обработки продуктов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов, готовых изделий и отходов. 3) Санитарные нормы размеров помещений, обеспечение поточности производственных помещений, взаимосвязь между ними.</p> <p>4) Гигиенические требования к материалам, используемым для строительства и отделки предприятий отрасли.</p>
Тема 10	<p>1) Санитарные требования, предъявляемые к механическому (немеханическому) оборудованию, его конструкции и материалу, из которого оно изготовлено.</p> <p>2) Гигиенические требования, предъявляемые к его расстановке.</p> <p>3) Санитарные требования, предъявляемые к тепловому оборудованию.</p> <p>4) Санитарные требования к посудомоечным машинам.</p> <p>5) Санитарные требования, предъявляемые к инвентарю, кухонной и столовой посуде. Гигиеническая характеристика посуды из полимерных материалов. Сертификат соответствия на используемую посуду и приборы. Маркировка инвентаря, столов, оборудования.</p> <p>5) Санитарно-гигиенические требования к таре и упаковочным материалам. Новые виды упаковочных материалов для пищевых продуктов и кулинарных изделий.</p>

Тема 11	<p>1) Гигиеническое значение регулярного ухода за кожей, полостью, рта, руками. 2) Характеристика санитарной одежды, правила ее ношения и хранения.</p> <p>3) Периодичность медицинских обследований. Виды заболеваний (бактерионосительство) препятствующие допуску к работе напредприятиях отрасли. Профилактические прививки работникам пищеблоков.</p> <p>4) Санитарная грамотность работников. Личная санитарная книжка работника. Обучение санитарно-техническому минимуму.</p> <p>5) Гигиенические основы труда на предприятии общественного питания. Понятие о профессиональных вредностях, травматизме на предприятиях общественного питания. Санитарные мероприятия по предупреждению микротравм, гнойничковых и прочих заболевания в горячих, заготовочных и других цехах.</p>
Тема 12	<p>1) Санитарное благоустройство территории предприятия: озеленение, асфальтирование, пути подвоза продуктов и вывоза отходов, уборку территории.</p> <p>2) Устройство, расположение и содержание мусорных ящиков, выгребных ям, а также способы их обеззараживания.</p> <p>3) Принципы уборки территории.</p> <p>4) Способы и средства уборки производственных, торговых и бытовых помещений.</p> <p>5) Периодичность уборки, маркировка уборочного инвентаря, а также санитарные требования, предъявляемые к мытью и хранению уборочного инвентаря.</p> <p>6) Санитарные требования, предъявляемые к мытью и обеззараживанию посуды, оборудования, инвентаря.</p> <p>7) Гигиеническая оценка моющих средств.</p>
Тема 13	<p>1) Цель, методы и средства дезинфекции. Характеристика физических и химических методов уничтожения микрофлоры.</p> <p>2) Характеристика хлорсодержащих препаратов, способы приготовления, сроки и условия хранения.</p> <p>3) Порядок проведения дезинфекции помещений, посуды, инвентаря и оборудования.</p> <p>4) Лабораторный контроль за эффективностью обработки оборудования и посуды.</p> <p>5) Бактериологические исследования смывов (с оборудования, инвентаря, рук работников).</p> <p>6) Основной показатель санитарного состояния предприятий (наличие или отсутствие кишечной палочки).</p>

Тема 14	<p>1) Эпидемиологическое значение насекомых в возникновении бактериальных пищевых отравлений и кишечных инфекций, а также методы и средства борьбы с насекомыми.</p> <p>2) Профилактические мероприятия в борьбе с мухами, тараканами и др.</p> <p>3) Эпидемиологическое значение грызунов, а также методы их истребления (механические, химические и биологические).</p> <p>4) Профилактическое значение содержания в чистоте помещений и территории предприятия. 5) Оценка новых дератизационных средств</p> <p>6) Санитарные требования к содержанию предприятий питания.</p>
Тема 15	<p>1) Общие понятия об инфекционных заболеваниях и закономерностях их распространения.</p> <p>2) Источники инфекции, пути передачи инфекции. Условия возникновения, распространения и профилактика инфекционных заболеваний.</p> <p>3) Эпидемиологическая роль продуктов питания в передаче кишечных инфекций и пищевых отравлений.</p> <p>4) Эпидемиологическая характеристика кишечных инфекций: брюшной тиф, паратифы, холера, дизентерия.</p> <p>5) Профилактика возникновения заболеваний, роль личной гигиены и санитарного режима на предприятии.</p>
Тема 16	<p>1) Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления микробной и немикробной природы.</p> <p>Пищевые интоксикации, вызванные стафилококками, ботулизм.</p> <p>Токсикоинфекции, вызываемые неспецифическими бактериями (кишечная палочка, цереус, протей, стрептококки, перфрингенс).</p> <p>2) Основные причины возникновения бактериальных пищевых отравлений, пути их распространения, клиническую картину отравлений, устойчивость возбудителей пищевых отравлений к факторам внешней среды.</p> <p>3) Меры профилактики пищевых отравлений бактериальной природы.</p> <p>4) Пищевые микотоксины: эрготизм, фузариотоксикоз, септическую ангину, афлотоксикоз.</p> <p>5) Характеристика возбудителей, условия, обуславливающие заражение продуктов питания, а также меры профилактики этих отравлений.</p> <p>6) 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.</p> <p>7) Меры по предупреждению отравлений пищевыми продуктами, обработанными ядохимикатами.</p>
Тема 17	<p>1) Глистные заболевания (геогельминтозы и биогельментозы) и их профилактика.</p> <p>2) Биологическая особенность развития гельминтов - циклы развития гельминтов, пути распространения</p> <p>3) Профилактика.</p>

Тема 18	<p>1) Санитарная охрана продуктов питания.</p> <p>2) Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.</p> <p>3) Методы санитарно- гигиенической оценки пищевых продуктов (органолептический, химический, бактериоло- гический,биологический).</p> <p>4) Гигиена мяса и мясных продуктов. Эпидемиологическое значение этих продуктов. Проведение профилакти -ческих мероприятий, предотвращающих заболевания людей. Способы правильного хранения мясных продуктов.</p> <p>5) Санитарная оценка яиц и яичных продуктов. санитарная обработка яиц на предприятиях общественного питания.</p> <p>6) Эпидемиологическое значение рыбы и рыбных продуктов. Санитарные требования к свежей, соленой, мороженой и копченой рыбе. Условия хранения рыбной продукции. Заболевания человека, вызванные употреблением рыбы, зараженной гельминтами.</p> <p>7) Гигиеническая характеристика молока и молочных продуктов. Эпидемиологическая опасность молока и молочных продуктов. Бактериологические показатели качества молока и молочных продуктов, а также санитарные требования, предъявляемые к ним.</p> <p>8) Гигиеническая оценка овощей, фруктов, и ягод.</p> <p>9) Санитарная оценка консервов и пресервов.</p> <p>10) Гигиеническая оценка зерновых продуктов</p>
Тема 19	<p>1) Санитарные требования, предъявляемые к транспортировке пищевых продуктов.</p> <p>2) Транспортные средства, предназначенные для этой цели. Правила мытья и способы дезинфекции транспорта.</p> <p>3) Санитарные требования, предъявляемые к содержанию складских помещений, холодильного оборудования.</p> <p>4) Санитарные требования, предъявляемые к приемке и хранению пищевых продуктов.</p>
Тема 20	<p>1) Физиологическое и санитарно-гигиеническое значение кулинарной обработки пищи.</p> <p>2) Санитарные требования, предъявляемые к первичной обработке продуктов (мяса, рыбы, овощей).</p> <p>Правила размораживания замороженных изделий из мяса, рыбы.</p> <p>Эпидемиологическая опасность нарушения правил первичной обработки мяса, рыбы, овощей.</p> <p>3) Санитарные требования, предъявляемые к тепловой обработке пищевых продуктов.</p> <p>4) Гигиенические требования к производству кондитерских изделий с кремом</p> <p>5) Гигиенические требования к производству салатной продукции</p> <p>6) Гигиенические требования к производству кулинарных изделий с ис-пользованием фритюра</p> <p>7) Требования к использованию пищевых добавок</p>

Тема 21	<p>1) Санитарные правила раздачи горячих блюд, холодных блюд, напитков.</p> <p>2) Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся пищи (в исключительных случаях); перечень блюд, которые запрещается оставлять на следующий день.</p> <p>3) Санитарные правила обслуживания посетителей, доставки готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, раздаточные.</p> <p>4) Производственный контроль условий реализации, качества и безопасности продукции предприятий питания</p>
Тема 22	<p>1) Санитарно-гигиенические требования к организации питания в детских дошкольных учреждениях. 2) Санитарно-гигиенические требования к организации питания в школах.</p> <p>3) Требования к организации питания в детских домах, местах летнего отдыха детей.</p> <p>4) Санитарно-гигиенические особенности организации питания в больницах, санаториях, диетических столовых.</p> <p>5) Санитарные правила организации питания на предприятиях.</p> <p>6) Санитарные правила организации питания пассажиров на транспорте</p>
Тема 23	<p>1) Принципы системы ХАССП, их практическая реализация. Создание группы ХАССП.</p> <p>2) Организация работ по системе ХАССП.</p> <p>3) Построение производственных блок-схем и их проверка на соблюдение в процессе производства кулинарной продукции.</p> <p>4) Определение критических точек, установление критических пределов.</p> <p>5) Разработка плана корректирующих действий.</p> <p>6) Разработка документации.</p>

### Тематическое планирование (заочное обучение)

Номер темы/раздела	Наименование темы/раздела	Всего часов	Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Самостоятельная работа
	<b>Всего</b>	<b>171</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>153</b>
<b>Раздел 1</b>	<b>Общие вопросы гигиены питания</b>	<b>33,5</b>	<b>2</b>	<b>0,5</b>	<b>1</b>	<b>30</b>
Тема 1	Основы гигиены питания	6	1			5
Тема 2	Основные положения действующих законов и нормативно-правовых актов в области гигиены и санитарии питания.	10,5		0,5		10
Тема 3	Санитарный надзор	17	1		1	15

<b>Раздел 2</b>	<b>Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Требования к благоустройству предприятий ресторанного бизнеса</b>	<b>31,5</b>	<b>1,5</b>		<b>2</b>	<b>28</b>
Тема 4	Гигиеническое значение воздуха	8				8
Тема 5	Микроклимат помещений. Отопление.	11	1			10
Тема 6	Вода. Водоснабжение. Водоотведение.	7			2	5
Тема 7	Гигиена освещения.	5,5	0,5			5
<b>Раздел 3</b>	<b>Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий отрасли</b>	<b>33</b>	<b>1,5</b>		<b>1,5</b>	<b>30</b>
Тема 8	Санитарные требования, предъявляемые к территории и генеральному плану участка.	11	0,5		0,5	10
Тема 9	Санитарные требования, предъявляемые к планировке и устройству помещений.	11	0,5		0,5	10
Тема 10	Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре	11	0,5		0,5	10
<b>Раздел 4</b>	<b>Санитарный режим на предприятиях отрасли</b>	<b>38,5</b>	<b>0,5</b>	<b>2,5</b>	<b>0,5</b>	<b>35</b>
Тема 11	Личная гигиена и гигиена труда работников пищевой промышленности и общественного питания	5,5	0,5			5
Тема 12	Эпидемиологическое значение соблюдения санитарного режима.	5,5			0,5	5
Тема 13	Дезинфекция	5,5		0,5		5
Тема 14	Дезинсекция и дератизация	5,5		0,5		5
Тема 15	Пищевые инфекции, меры по их предупреждению.	5,5		0,5		5
Тема 16	Пищевые отравления, меры по их предупреждению.	5,5		0,5		5
Тема 17	Глистные заболевания, их профилактика	5,5		0,5		5
<b>Раздел 5</b>	<b>Санитарно-гигиенические требования, действующие на предприятиях отрасли</b>	<b>34,5</b>	<b>0,5</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>30</b>
Тема 18	Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение	7	0,5	0,5	1	5
Тема 19	Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов, к их приемке и хранению	5,5		0,5		5
Тема 20	Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов	5,5		0,5		5
Тема 21	Санитарные требования к качеству и условиям реализации готовой продукции	5,5		0,5		5
Тема 22	Гигиенические требования к организации питания различных групп населения	5,5		0,5		5
Тема 23	Реализация концепции безопасности ХАССП	5,5		0,5		5

На промежуточную аттестацию отводится 9 часов.

#### Содержание дисциплины (заочное обучение)

Номер темы	Содержание темы
------------	-----------------

Тема 1	<p>1) Содержание и задачи гигиены и санитарии. Гигиенические основы питания.</p> <p>2) Развитие гигиенической науки и роль отечественных гигиенистов в развитии науки о питании.</p> <p>3) Влияние окружающей среды на соблюдение гигиенических требований в питании человека.</p> <p>4) 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.</p>
Тема 2	<p>Законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения (санитарное законодательство):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Федеральный закон № 52 - ФЗ.,</li> <li>- Федеральный закон №29-ФЗ,</li> </ul> <p>а также принимаемые на их основе нормативные правовые акты Российской Федерации.</p>
Тема 3	<p>1) Санитарный надзор России, его органы.</p> <p>2) Предупредительный и текущий санитарно- пищевой надзор за предприятиями ресторанного бизнеса.</p>
Тема 4	<p>1) Постановление по охране окружающей среды в РФ. 2) Влияние факторов внешней среды на организм человека.</p> <p>3) Влияние гигиены воздуха, его химический состав и физические свойства, определяющие степень санитарного благополучия пищевых предприятий: влажность, температуру, скорость движения воздуха.</p> <p>4) Гигиеническое значение кондиционирования воздуха.</p> <p>5) Санитарное значение загрязнения воздуха механическими и химическими примесями с гигиенической, влияние атмосферных загрязнений на здоровье населения, а также санитарно-гигиенические мероприятия по борьбе с загрязнением воздуха.</p>
Тема 5	<p>1) Влияние микроклимата помещений на терморегуляцию и теплообмен организма человека и его работоспособность.</p> <p>2) Санитарные нормативы температуры, влажности, кратности обмена воздуха на пищевых предприятиях.</p> <p>3) Гигиенические требования к микроклимату цехов с повышенным выделением тепла и меры профилактики перегрева организма.</p> <p>4) Санитарные требования к устройству отопительных систем с учетом соблюдения гигиены отопления (местного и центрального).</p> <p>5) Гигиена вентиляции. Гигиенические характеристики естественной и искусственной (механической) вентиляции, кондиционирование воздуха.</p>

Тема 6	<p>1) Гигиенические требования к воде и водоснабжению, эпидемиологическое и санитарно-хозяйственное значение воды.</p> <p>2) Гигиенические характеристики природных источников водоснабжения.</p> <p>3) Оценка качества воды с точки зрения гигиены: органолептические показатели, бактериологические показатели (титр и индекс кишечной палочки), физические и химические свойства.</p> <p>4) Методы улучшения качества воды, способы ее очистки и дезинфекции.</p> <p>5) Санитарные требования к устройству канализации как важнейшему фактору санитарного благополучия пищевых предприятий. Гигиенические требования к ее устройству.</p>
Тема 7	<p>1) Санитарная оценка естественного и искусственного освещения.</p> <p>2) Сравнительная характеристика освещения пищевых предприятий лампами накаливания и люминесцентными лампами.</p> <p>3) Гигиенические нормы освещения помещений пищевых предприятий: соблюдение гигиенических требований, предъявляемых к осветительной арматуре, а также к общим показателям естественной и искусственной освещенности</p>
Тема 8	<p>1) Гигиенические требования, предъявляемые к выбору участка, его расположению (размеры, рельеф, санитарное состав, свойства и состояние почвы, уровень грунтовых вод, роза ветров, прилегающие предприятия</p> <p>2) Эпидемиологическое значение почвы, ее санитарно-гигиеническая оценка.</p> <p>3) Процессы самоочищения почвы.</p> <p>4) Гигиенические требования к планировке территории, ее озеленению, на пути подвоза продуктов и вывоза отходов.</p>
Тема 9	<p>1) Санитарные требования, предъявляемые к планировке и устройству помещений (производственных, складских, торговых, административно-бытовых). 2) Основной гигиенический принцип проектирования: соблюдение поточности и технологических процессов обработки продуктов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов, готовых изделий и отходов. 3) Санитарные нормы размеров помещений, обеспечение поточности производственных помещений, взаимосвязь между ними.</p> <p>4) Гигиенические требования к материалам, используемым для строительства и отделки предприятий отрасли.</p>

Тема 10	<p>1) Санитарные требования, предъявляемые к механическому (немеханическому) оборудованию, его конструкции и материалу, из которого оно изготовлено.</p> <p>2) Гигиенические требования, предъявляемые к его расстановке.</p> <p>3) Санитарные требования, предъявляемые к тепловому оборудованию.</p> <p>4) Санитарные требования к посудомоечным машинам.</p> <p>5) Санитарные требования, предъявляемые к инвентарю, кухонной и столовой посуде. Гигиеническая характеристика посуды из полимерных материалов. Сертификат соответствия на используемую посуду и приборы. Маркировка инвентаря, столов, оборудования.</p> <p>5) Санитарно-гигиенические требования к таре и упаковочным материалам. Новые виды упаковочных материалов для пищевых продуктов и кулинарных изделий.</p>
Тема 11	<p>1) Гигиеническое значение регулярного ухода за кожей, полостью рта, руками. 2) Характеристика санитарной одежды, правила ее ношения и хранения.</p> <p>3) Периодичность медицинских обследований. Виды заболеваний (бактерионосительство) препятствующие допуску к работе на предприятиях отрасли. Профилактические прививки работникам пищеблоков.</p> <p>4) Санитарная грамотность работников. Личная санитарная книжка работника. Обучение санитарно-техническому минимуму.</p> <p>5) Гигиенические основы труда на предприятии общественного питания. Понятие о профессиональных вредностях, травматизме на предприятиях общественного питания. Санитарные мероприятия по предупреждению микротравм, гнойничковых и прочих заболеваний в горячих, заготовочных и других цехах.</p>
Тема 12	<p>1) Санитарное благоустройство территории предприятия: озеленение, асфальтирование, пути подвоза продуктов и вывоза отходов, уборку территории.</p> <p>2) Устройство, расположение и содержание мусорных ящиков, выгребных ям, а также способы их обеззараживания.</p> <p>3) Принципы уборки территории.</p> <p>4) Способы и средства уборки производственных, торговых и бытовых помещений.</p> <p>5) Периодичность уборки, маркировка уборочного инвентаря, а также санитарные требования, предъявляемые к мытью и хранению уборочного инвентаря.</p> <p>6) Санитарные требования, предъявляемые к мытью и обеззараживанию посуды, оборудования, инвентаря.</p> <p>7) Гигиеническая оценка моющих средств.</p>

Тема 13	<p>1) Цель, методы и средства дезинфекции. Характеристика физических и химических методов уничтожения микрофлоры.</p> <p>2) Характеристика хлорсодержащих препаратов, способы приготовления, сроки и условия хранения.</p> <p>3) Порядок проведения дезинфекции помещений, посуды, инвентаря и оборудования.</p> <p>4) Лабораторный контроль за эффективностью обработки оборудования и посуды.</p> <p>5) Бактериологические исследования смывов (с оборудования, инвентаря, рук работников).</p> <p>6) Основной показатель санитарного состояния предприятий (наличие или отсутствие кишечной палочки).</p>
Тема 14	<p>1) Эпидемиологическое значение насекомых в возникновении бактериальных пищевых отравлений и кишечных инфекций, а также методы и средства борьбы с насекомыми.</p> <p>2) Профилактические мероприятия в борьбе с мухами, тараканами и др.</p> <p>3) Эпидемиологическое значение грызунов, а также методы их истребления (механические, химические и биологические).</p> <p>4) Профилактическое значение содержания в чистоте помещений и территории предприятия. 5) Оценка новых дератизационных средств</p> <p>6) Санитарные требования к содержанию предприятий питания.</p>
Тема 15	<p>1) Общие понятия об инфекционных заболеваниях и закономерностях их распространения.</p> <p>2) Источники инфекции, пути передачи инфекции. Условия возникновения, распространения и профилактика инфекционных заболеваний.</p> <p>3) Эпидемиологическая роль продуктов питания в передаче кишечных инфекций и пищевых отравлений.</p> <p>4) Эпидемиологическая характеристика кишечных инфекций: брюшной тиф, паратифы, холера, дизентерия.</p> <p>5) Профилактика возникновения заболеваний, роль личной гигиены и санитарного режима на предприятии.</p>

Тема 16	<p>1) Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления микробной и немикробной природы. Пищевые интоксикации, вызванные стафилококками, ботулизм. Токсикоинфекции, вызываемые неспецифическими бактериями (кишечная палочка, цереус, протей, стрептококки, перфрингенс).</p> <p>2) Основные причины возникновения бактериальных пищевых отравлений, пути их распространения, клиническую картину отравлений, устойчивость возбудителей пищевых отравлений к факторам внешней среды.</p> <p>3) Меры профилактики пищевых отравлений бактериальной природы.</p> <p>4) Пищевые микотоксины: эрготизм, фузариотоксикоз, септическую ангину, афлотоксикоз.</p> <p>5) Характеристика возбудителей, условия, обуславливающие заражение продуктов питания, а также меры профилактики этих отравлений.</p> <p>6) 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.</p> <p>7) Меры по предупреждению отравлений пищевыми продуктами, обработанными ядохимикатами.</p>
Тема 17	<p>1) Глистные заболевания (геогельминтозы и биогельминтозы) и их профилактика.</p> <p>2) Биологическая особенность развития гельминтов - циклы развития гельминтов, пути распространения</p> <p>3) Профилактика.</p>

Тема 18	<p>1) Санитарная охрана продуктов питания.</p> <p>2) Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.</p> <p>3) Методы санитарно- гигиенической оценки пищевых продуктов (органолептический, химический, бактериоло- гический,биологический).</p> <p>4) Гигиена мяса и мясных продуктов. Эпидемиологическое значение этих продуктов. Проведение профилакти -ческих мероприятий, предотвращающих заболевания людей. Способы правильного хранения мясных продуктов.</p> <p>5) Санитарная оценка яиц и яичных продуктов. санитарная обработка яиц на предприятиях общественного питания.</p> <p>6) Эпидемиологическое значение рыбы и рыбных продуктов. Санитарные требования к свежей, соленой, мороженой и копченой рыбе. Условия хранения рыбной продукции. Заболевания человека, вызванные употреблением рыбы, зараженной гельминтами.</p> <p>7) Гигиеническая характеристика молока и молочных продуктов. Эпидемиологическая опасность молока и молочных продуктов. Бактериологические показатели качества молока и молочных продуктов, а также санитарные требования, предъявляемые к ним.</p> <p>8) Гигиеническая оценка овощей, фруктов, и ягод.</p> <p>9) Санитарная оценка консервов и пресервов.</p> <p>10) Гигиеническая оценка зерновых продуктов</p>
Тема 19	<p>1) Санитарные требования, предъявляемые к транспортировке пищевых продуктов.</p> <p>2) Транспортные средства, предназначенные для этой цели. Правила мытья и способы дезинфекции транспорта.</p> <p>3) Санитарные требования, предъявляемые к содержанию складских помещений, холодильного оборудования.</p> <p>4) Санитарные требования, предъявляемые к приемке и хранению пищевых продуктов.</p>
Тема 20	<p>1) Физиологическое и санитарно-гигиеническое значение кулинарной обработки пищи.</p> <p>2) Санитарные требования, предъявляемые к первичной обработке продуктов (мяса, рыбы, овощей).</p> <p>Правила размораживания замороженных изделий из мяса, рыбы.</p> <p>Эпидемиологическая опасность нарушения правил первичной обработки мяса, рыбы, овощей.</p> <p>3) Санитарные требования, предъявляемые к тепловой обработке пищевых продуктов.</p> <p>4) Гигиенические требования к производству кондитерских изделий с кремом</p> <p>5) Гигиенические требования к производству салатной продукции</p> <p>6) Гигиенические требования к производству кулинарных изделий с ис-пользованием фритюра</p> <p>7) Требования к использованию пищевых добавок</p>

Тема 21	1) Санитарные правила раздачи горячих блюд, холодных блюд, напитков. 2) Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся пищи (в исключительных случаях); перечень блюд, которые запрещается оставлять на следующий день. 3) Санитарные правила обслуживания посетителей, доставки готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, раздаточные. 4) Производственный контроль условий реализации, качества и безопасности продукции предприятий питания
Тема 22	1) Санитарно-гигиенические требования к организации питания в детских дошкольных учреждениях. 2) Санитарно-гигиенические требования к организации питания в школах. 3) Требования к организации питания в детских домах, местах летнего отдыха детей. 4) Санитарно-гигиенические особенности организации питания в больницах, санаториях, диетических столовых. 5) Санитарные правила организации питания на предприятиях. 6) Санитарные правила организации питания пассажиров на транспорте
Тема 23	1) Принципы системы ХАССП, их практическая реализация. Создание группы ХАССП. 2) Организация работ по системе ХАССП. 3) Построение производственных блок-схем и их проверка на соблюдение в процессе производства кулинарной продукции. 4) Определение критических точек, установление критических пределов. 5) Разработка плана корректирующих действий. 6) Разработка документации.

## 6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

### Литература для самостоятельной работы студентов

1. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: методические указания для выполнения практических и самостоятельных работ студентами, обучающимися по направлению бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания», сост. Главатских Н. Г. - Ижевск: РИО Ижевская ГСХА, 2020. - 90 с. - Режим доступа: <http://portal.udsau.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=19066&id=41576>; <https://lib.rucont.ru/efd/783538/info>

2. Никитина Е. В., Китаевская С. В. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания", - Казань: КГТУ, 2009. - 130 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/260979/info>

3. Артемова Е. Н., Власова К. В., Ушакова С. Г. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для высшего профессионального образования по специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания», изучающим дисциплину «Санитария и гигиена питания», а также может быть рекомендовано студентам специальности 080502 «Эконо, - Орел: Госуниверситет-УНПК, 2014. - 207 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/358781/info>

### Вопросы и задания для самостоятельной работы (очная форма обучения)

## Шестой семестр (65 ч.)

Вид СРС: Лабораторная работа (подготовка) (15 ч.)

Вид учебного занятия, направленный на углубление и закрепление знаний, практических навыков, овладение методикой и техникой эксперимента. При подготовке осуществляется изучение теоретического материала, изучение методики эксперимента, выполнение конспекта к лабораторной работе.

Вид СРС: Тест (подготовка) (20 ч.)

Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

Вид СРС: Работа с рекомендуемой литературы (20 ч.)

Самостоятельное изучение вопроса, согласно рекомендуемой преподавателем основной и дополнительной литературы.

Вид СРС: Контрольная работа (выполнение) (10 ч.)

Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

## Вопросы и задания для самостоятельной работы (заочная форма обучения)

### Всего часов самостоятельной работы (153 ч.)

Вид СРС: Работа с рекомендуемой литературы (100 ч.)

Самостоятельное изучение вопроса, согласно рекомендуемой преподавателем основной и дополнительной литературы.

Вид СРС: Контрольная работа (выполнение) (20 ч.)

Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Вид СРС: Выполнение индивидуального задания (25 ч.)

Выполнение индивидуального задания предусматривает описание и расчет необходимого комплекса мероприятий по заданию преподавателя.

Вид СРС: Лабораторная работа (подготовка) (8 ч.)

Вид учебного занятия, направленный на углубление и закрепление знаний, практических навыков, овладение методикой и техникой эксперимента. При подготовке осуществляется изучение теоретического материала, изучение методики эксперимента, выполнение конспекта к лабораторной работе.

## 7. Тематика курсовых работ(проектов)

Курсовые работы (проекты) по дисциплине не предусмотрены.

## 8. Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации

### 8.1. Компетенции и этапы формирования

Коды компетенций	Этапы формирования		
	Курс, семестр	Форма контроля	Разделы дисциплины
ПК-3	3 курс,  Шестой семестр	Экзамен	Раздел 1: Общие вопросы гигиены питания.
ПК-3	3 курс,  Шестой семестр	Экзамен	Раздел 2: Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Требования к благоустройству предприятий ресторанного бизнеса.

ПК-3	3 курс,  Шестой семестр	Экзамен	Раздел 3: Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий отрасли.
ПК-3	3 курс,  Шестой семестр	Экзамен	Раздел 4: Санитарный режим на предприятиях отрасли.
ПК-3	3 курс,  Шестой семестр	Экзамен	Раздел 5: Санитарно-гигиенические требования, действующие на предприятиях отрасли.

### 8.2. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкалы оценивания

В рамках изучаемой дисциплины студент демонстрирует уровни овладения компетенциями:

Повышенный уровень:

Базовый уровень:

Пороговый уровень:

Уровень ниже порогового:

Уровень сформированности компетенции	Шкала оценивания для промежуточной аттестации	
	Экзамен (дифференцированный зачет)	Зачет
Повышенный	5 (отлично)	зачтено
Базовый	4 (хорошо)	зачтено
Пороговый	3 (удовлетворительно)	зачтено
Ниже порогового	2 (неудовлетворительно)	не зачтено

Критерии оценки знаний студентов по дисциплине

### 8.3. Типовые вопросы, задания текущего контроля

Раздел 1: Общие вопросы гигиены питания

ПК-3 Способен организовывать управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

1. Какие органы в нашем государстве осуществляют санитарный надзор на предприятиях питания?

2. Объясните термин «Предельно допустимые концентрации загрязняющих веществ»

3. На основании каких санитарно-законодательных документов осуществляется санитарный надзор на предприятиях питания?

4. Какова роль ЦГСЭН в осуществлении санитарного надзора за работой предприятий питания?

5. В чем заключается основная задача санитарно-гигиенического обследования предприятий продовольственной торговли и общественного питания?

Раздел 2: Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Требования к благоустройству у предприятий ресторанного бизнеса

ПК-3 Способен организовывать управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

1. Естественное освещение и гигиенические критерии его оценки.
2. Органолептические, физические и химические показатели качества питьевой воды.
3. Физические и химические показатели почвы, их гигиеническая оценка.
4. Значение воды. Гигиеническая характеристика источников и систем
5. Эпидемиологическое значение воздуха. Показатели санитарного состояния воздуха.

Раздел 3: Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий отрасли

ПК-3 Способен организовывать управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

1. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и устройству служебных и бытовых помещений в организациях общественного питания.
2. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и устройству производственных помещений в организациях общественного питания.
3. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и устройству складских помещений в организациях общественного питания.
4. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и устройству торговых помещений в организациях общественного питания.
5. Гигиенические требования к размещению, территории и генеральному плану участка.

Раздел 4: Санитарный режим на предприятиях отрасли

ПК-3 Способен организовывать управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

1. Химические способы дезинфекции. Факторы, влияющие на эффективность дезинфекционных средств.
2. Санитарный режим предприятия. методы оценки его состояния..
3. Гигиенические требования, предъявляемые к моющим средствам. Виды моющих средств, используемых в общественном питании. Санитарный контроль за использованием моющих средств.
4. Факторы, способствующие возникновению пищевых отравлений микробной природы. Общие принципы профилактики пищевых отравлений.
5. Гигиеническое регламентирование вредных веществ в окружающей среде и пищевых продуктах.

Раздел 5: Санитарно-гигиенические требования, действующие на предприятиях отрасли

ПК-3 Способен организовывать управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

1. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов в организациях общественного питания.
2. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья и производству продукции в организациях общественного питания
3. Санитарно-эпидемиологические требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий в организациях общественного питания

4. Санитарно-эпидемиологические требования к выработке кондитерских изделий в организациях общественного питания.

5. 59. Санитарно-эпидемиологические требования к временным предприятиям общественного питания.

#### **8.4. Вопросы промежуточной аттестации**

##### **Шестой семестр (Экзамен, ПК-3)**

1. Санитарное законодательство в области гигиены питания. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура, задачи. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания.

2. Гигиенические нормативы и контроль за качеством воды. Эпидемиологическое значение воды. Способы очистки и дезинфекции воды.

3. Санитарные требования к устройству водоснабжения предприятий общественного питания.

4. Физические и химические свойства воздуха, определяющие санитарную степень благополучия предприятия общественного питания. Газы и примеси, загрязняющие воздух.

5. Гигиенические требования к устройству вентиляции на предприятиях общественного питания. Естественная и искусственная вентиляция.

6. Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению предприятия общественного питания.

7. Гигиенические требования к микроклимату различных групп помещений предприятий общественного питания.

8. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию производственных помещений предприятия общественного питания.

9. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию складских групп помещений.

10. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию административно - бытовых помещений.

11. Гигиенические требования к механическому оборудованию. Санитарная оценка посуды моечных машин разного типа.

12. Гигиенические требования к материалам, используемым для изготовления столовой посуды, санитарная обработка использованной столовой посуды.

13. Санитарные требования, предъявляемые к мытью кухонной посуды и инвентаря. Камера пищевых отходов.

14. Понятие о дезинфекции. Физические и химические способы дезинфекции. Приготовление и хранение дезрастворов. Дезинфекция помещений предприятия общественного питания. Методы контроля качества уборки и дезинфекции.

15. Санитарные требования к личной гигиене персонала и санитарной одежде.

16. Эпидемиологическая роль грызунов. Методы и средства дератизации на предприятиях общественного питания.

17. Эпидемиологическая роль насекомых. Методы и средства дезинсекции на предприятиях общественного питания.

18. Санитарная экспертиза качества пищевых продуктов. Особо скоропортящиеся продукты. Условия, сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов.

19. Санитарно-гигиенические требования к показателям качества мяса и мясных продуктов. Заболевания, вызываемые употреблением инвазированного личинками гельминтов мяса животных. Методы гигиенической оценки такого мяса, способы обезвреживания.

20. Гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов. Эпидемиологическая роль молока.

21. Санитарная оценка качества яиц и яичных продуктов. Обработка яиц перед использованием. Роль яиц в распространении сальмонеллеза.

22. Санитарно - гигиеническая оценка качества рыбы и рыбных продуктов. Гельминты, передающиеся с рыбой. Методы обеззараживания инвазированной личинками гельминтов рыбы.
23. Гигиеническая оценка зерновых продуктов. Пороки и показатели безопасности хлеба. Микотоксикозы, передающиеся через зерновые продукты, их профилактика.
24. Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика овощей. Оценка по содержанию нитратов. Технологические приемы, снижающие содержание нитратов в готовой продукции.
25. Санитарные требования к транспорту, а также перевозке и разгрузке пищевых продуктов.
26. Санитарные требования, предъявляемые к механической обработке пищевых продуктов (рыбы, мяса, фаршевых изделий).
27. Санитарные требования к приготовлению закусок (салатов, винегретов, студней, заливных блюд).
28. Контроль эффективности тепловой обработки. Влияние температуры на возбудителей пищевых токсикоинфекций.
29. Гигиенические требования к выработке кондитерских изделий с кремом.
30. Санитарно -гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи.
31. Кишечные инфекции и их профилактика. Отличительные признаки кишечных инфекций от пищевых отравлений микробной природы.
32. Классификация пищевых отравлений. Сравнительная характеристика пищевых отравлений, вызываемых различными условно - патогенными микроорганизмами.
33. Пищевые токсикозы. Источники заражения пищевых продуктов возбудителями токсикозов. Благоприятные условия их жизнедеятельности и токсинообразования. Методы профилактики.
34. Санитарные требования к порционированию блюд и реализации
35. Санитарные требования к реализации блюд вне организации
36. Санитарные требования к выработке кондитерских изделий
37. Санитарные требования временным предприятиям общественного питания, предприятиям на полевых станах
38. Санитарные требования к организации питания в цехах бортового питания
39. Санитарные и гигиенические требования к организации питания дошкольных учреждений
40. Санитарные и гигиенические требования к организации питания в школьных учреждениях, в училищах, техникумах
41. Гигиенические требования к организации питания в лечебных учреждениях и санаториях
42. Гигиенические требования к организации питания на промышленных и других предприятиях.

#### **8.5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

#### **9. Перечень учебной литературы**

1. Артемова Е. Н., Власова К. В., Ушакова С. Г. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для высшего профессионального образования по специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания», изучающим дисциплину «Санитария и гигиена питания», а также может быть рекомендовано студентам специальности 080502 «Эконо, - Орел: Госуниверситет-УНПК, 2014. - 207 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/358781/info>
2. Никитина Е. В., Китаевская С. В. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания", - Казань: КГТУ, 2009. - 130 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/260979/info>

3. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: методические указания для выполнения практических и самостоятельных работ студентами, обучающимися по направлению бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания», сост. Главатских Н. Г. - Ижевск: РИО Ижевская ГСХА, 2020. - 90 с. - Режим доступа: <http://portal.udsau.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=19066&id=41576>; <https://lib.rucont.ru/efd/783538/info>

#### **10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет**

1. <http://elib.udsau.ru/> - библиотека электронных учебных пособий Удмуртского ГАУ
2. [moodle.udsau.ru](http://moodle.udsau.ru) - Система дистанционного обучения Удмуртского ГАУ

#### **11. Методические указания обучающимся по освоению дисциплины (модуля)**

Перед изучением дисциплины студенту необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, изучить перечень рекомендуемой литературы, приведенной в рабочей программе дисциплины. Для эффективного освоения дисциплины рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные преподавателем сроки. В случае пропуска занятий по уважительным причинам, необходимо получить у преподавателя индивидуальное задание по пропущенной теме. Полученные знания и умения в процессе освоения дисциплины студенту рекомендуется применять для решения задач, не обязательно связанных с программой дисциплины. Владение компетенциями дисциплины в полной мере будет подтверждаться Вашим умением ставить конкретные задачи, выявлять существующие проблемы, решать их и принимать на основе полученных результатов оптимальные решения. Основными видами учебных занятий для студентов по учебной дисциплине являются: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа и самостоятельная работа студентов.

Формы работы	Методические указания для обучающихся
Лекционные занятия	<p>Работа на лекции является очень важным видом деятельности для изучения дисциплины, т.к. на лекции происходит не только сообщение новых знаний, но и систематизация и обобщение накопленных знаний, формирование на их основе идейных взглядов, убеждений, мировоззрения, развитие познавательных и профессиональных интересов.</p> <p>Краткие записи лекций (конспектирование) помогает усвоить материал. Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Конспект лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Принципиальные места, определения, формулы следует сопровождать замечаниями: «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Прослушивание и запись лекции можно производить при помощи современных устройств (диктофон, ноутбук, нетбук и т.п.).</p> <p>Работая над конспектом лекций, всегда следует использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор, в том числе нормативно-правовые акты соответствующей направленности. По результатам работы с конспектом лекции следует обозначить вопросы, термины, материал, который вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на занятии семинарского типа.</p> <p>Лекционный материал является базовым, с которого необходимо начать освоение соответствующего раздела или темы.</p>

Лабораторные занятия	<p>При подготовке к занятиям и выполнении заданий студентам следует использовать литературу из рекомендованного списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.</p> <p>Перед каждым занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу.</p> <p>Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проработать конспект лекций;</li> <li>- проанализировать литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю);</li> <li>- изучить решения типовых задач (при наличии);</li> <li>- решить заданные домашние задания;</li> <li>- при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.</li> </ul> <p>В конце каждого занятия типа студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии семинарского типа или на индивидуальные консультации.</p>
Самостоятельная работа	<p>Самостоятельная работа студентов является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний, умений и навыков, поиск и приобретение новых знаний.</p> <p>Самостоятельная работа студентов включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций, рекомендуемой литературы; подготовку к занятиям семинарского типа в индивидуальном и групповом режиме. Советы по самостоятельной работе с точки зрения использования литературы, времени, глубины проработки темы и др., а также контроль за деятельностью студента осуществляется во время занятий.</p> <p>Целью преподавателя является стимулирование самостоятельного, углублённого изучения материала курса, хорошо структурированное, последовательное изложение теории на занятиях лекционного типа, отработка навыков решения задач и системного анализа ситуаций на занятиях семинарского типа, контроль знаний студентов.</p> <p>Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю.</p> <p>Помимо самостоятельного изучения материалов по темам к самостоятельной работе обучающихся относится подготовка к практическим занятиям, по результатам которой представляется отчет преподавателю и проходит собеседование.</p> <p>При самостоятельной подготовке к практическому занятию обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организует свою деятельность в соответствии с методическим руководством по выполнению практических работ;</li> <li>- изучает информационные материалы;</li> <li>- подготавливает и оформляет материалы практических работ в соответствии с требованиями.</li> </ul> <p>В результате выполнения видов самостоятельной работы происходит формирование компетенций, указанных в рабочей программы дисциплины (модуля).</p>

<p>Практические занятия</p>	<p>Формы организации практических занятий определяются в соответствии со специфическими особенностями учебной дисциплины и целями обучения. Ими могут быть: выполнение упражнений, решение типовых задач, решение ситуационных задач, занятия по моделированию реальных условий, деловые игры, игровое проектирование, имитационные занятия, выездные занятия в организации (предприятия), занятия-конкурсы и т.д. При устном выступлении по контрольным вопросам семинарского занятия студент должен излагать (не читать) материал выступления свободно. Необходимо концентрировать свое внимание на том, что выступление должно быть обращено к аудитории, а не к преподавателю, т.к. это значимый аспект формируемых компетенций.</p> <p>По окончании семинарского занятия обучающемуся следует повторить выводы, полученные на семинаре, проследив логику их построения, отметив положения, лежащие в их основе. Для этого обучающемуся в течение семинара следует делать пометки. Более того, в случае неточностей и (или) непонимания какого-либо вопроса пройденного материала обучающемуся следует обратиться к преподавателю для получения необходимой консультации и разъяснения возникшей ситуации.</p> <p>При подготовке к занятиям студентам следует использовать литературу из рекомендованного списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.</p> <p>Перед каждым занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу.</p> <p>Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проработать конспект лекций;</li> <li>- проанализировать литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю);</li> <li>- изучить решения типовых задач (при наличии);</li> <li>- решить заданные домашние задания;</li> <li>- при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.</li> </ul> <p>В конце каждого занятия студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии или на индивидуальные консультации.</p>
-----------------------------	--

### **Описание возможностей изучения дисциплины лицами с ОВЗ и инвалидами**

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а так же в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины (модуля) обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию обучающегося задания могут выполняться в устной форме.

## **12. Перечень информационных технологий**

Информационные технологии реализации дисциплины включают

### **12.1 Программное обеспечение**

1. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. Microsoft Office Professional Plus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011. Р7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

### **12.2 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы**

1. Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «Консультант плюс». Соглашение № ИКП2016/ЛСВ 003 от 11.01.2016 для использования в учебных целях бессрочное. Обновляется регулярно. Лицензия на все компьютеры, используемые в учебном процессе.

## **13. Материально-техническое обеспечение дисциплины(модуля)**

Оснащение аудиторий

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью, Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран

2. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (практических занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью, Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран
3. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лабораторных занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью, Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной ноутбук, лабораторное оборудование
4. Помещение для самостоятельной работы. Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.
5. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.