

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Оренбургский государственный университет»

Кафедра биотехнологии животного сырья и аквакультуры

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б1.Д.Б.21 Санитария и гигиена питания»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

Технология производства продукции общественного питания и ресторанный сервис
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Очная

Год набора 2024

Рабочая программа дисциплины «Б1.Д.Б.21 Санитария и гигиена питания» рассмотрена
утверждена на заседании кафедры

Кафедра биотехнологии животного сырья и аквакультуры
наименование кафедры

протокол № 11 от "12" 04 2024 г.

Заведующий кафедрой

Кафедра биотехнологии животного сырья и аквакультуры  Е.П. Мирошникова
наименование кафедры подпись расшифровка подписи

Исполнители:

Доцент  М.В. Клычкова
должность подпись расшифровка подписи

должность подпись расшифровка подписи

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  В.П. Попов
код наименование личная подпись расшифровка подписи

/ Заведующий отделом формирования фонда и научной обработки документов

 С.А. Биктимширова
личная подпись расшифровка подписи

Уполномоченный по качеству факультета

 А.В. Берестова
личная подпись расшифровка подписи

№ регистрации _____

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель (цели) освоения дисциплины: овладение студентами основных приемов, правил, технологий разработки гигиенических мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания.

Задачами изучения дисциплины являются формирование у студентов представлений:

- об основах гигиены и санитарии пищевых производств;
- о закономерностях санитарного надзора в области гигиены питания;
- о кишечных инфекциях, пищевых отравлениях, гельминтозах и их профилактике;
- о гигиенических требованиях к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- о санитарно-гигиенических требованиях к предприятиям пищевой промышленности;
- о санитарно-гигиеническом контроле производства пищевых продуктов.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части блока Д «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: *Б1.Д.Б.17 Неорганическая химия*

Постреквизиты дисциплины: *Б1.Д.Б.4 Безопасность жизнедеятельности, Б1.Д.Б.30 Пищевая микробиология*

3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5-В-2 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	Знать: гигиенические основы организации производства продуктов питания Уметь: выполняет контроль производства продуктов питания с точки зрения санитарии и гигиены Владеть: санитарно-гигиеническими основами организации и контроля производства продуктов питания

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 академических часов).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	2 семестр	всего
Общая трудоёмкость	180	180
Контактная работа:	51,25	51,25
Лекции (Л)	34	34
Лабораторные работы (ЛР)	16	16
Консультации	1	1
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,25	0,25
Самостоятельная работа: - выполнение индивидуального задания (ИЗ); - самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий); - изучение разделов курса в системе электронного обучения; - подготовка к лабораторным занятиям; - подготовка к коллоквиумам; - подготовка к рубежному контролю и т.п.)	128,75	128,75
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	экзамен	

Разделы дисциплины, изучаемые в 2 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Основы гигиены и санитарии. Санитарный надзор в области гигиены питания	32	6	-	-	26
2	Кишечные инфекции, пищевые отравления, гельминтозы, их профилактика	40	14	-	-	26
3	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	30	4	-	-	26
4	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности. Общие гигиенические требования к производству пищевых продуктов	40	6	-	8	26
5	Санитарно-гигиенический контроль производства пищевых продуктов	38	4	-	8	26
	Итого:	180	34	-	16	130
	Всего:	180	34	-	16	130

4.2 Содержание разделов дисциплины

№ 1. Основы гигиены и санитарии. Санитарный надзор в области гигиены питания. Предмет и задачи гигиены и санитарии питания. История развития гигиены и санитарии. Организация и практическая деятельность санитарно-эпидемиологического надзора в России.

№ 2. Кишечные инфекции, пищевые отравления, гельминтозы, их профилактика. Профилактика зоонозных инфекций. Профилактика острых кишечных инфекций и гельминтозов. Профилактика пищевых отравлений.

№ 3. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Гигиеническая экспертиза и ее роль в обеспечении безопасности пищевых продуктов. Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов, яиц и яичных продуктов, молока и

молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, зерновых продуктов и хлебобулочных изделий, консервированных продуктов, плодоовощной продукции.

№ 4. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности. Общие гигиенические требования к производству пищевых продуктов. Территория пищевого предприятия. Помещения пищевого предприятия. Водоснабжение и канализация. Освещение. Отопление и вентиляция. Технологическое оборудование, инвентарь, тара. Личная и производственная гигиена работников. Гигиенические требования к уборке территории, помещений, оборудования, инвентаря, тары и посуды.

№ 5. Санитарно-гигиенический контроль производства пищевых продуктов. Задачи контроля. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов. Лабораторный контроль пищевого производства.

4.3 Лабораторные работы

№ ЛР	№ раздела	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов
1	4	Факторы влияющие на эффективность мойки технологического оборудования и тары	2
2	4	Гигиенические требования к уборке территории и помещений предприятий общественного питания	2
3	4	Гигиенические требования к технологическому оборудованию, инвентарю, таре, посуде предприятий общественного питания	2
4	4	Санитарно-гигиенический контроль влажной дезинфекции оборудования и рук рабочих	2
5	5	Контроль технологического процесса и готовой продукции	2
6	5	Контроль мяса и мясных продуктов	2
7	5	Контроль рыбы и рыбных продуктов	2
8	5	Контроль консервов	2
		Итого:	16

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

1. Зурабина, Е. И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. И. Зурабина. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. – 165 с. : табл. – (Учебное пособие). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=560917> (дата обращения: 25.04.2024). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4377-0135-5. – Текст : электронный.

2. Клычкова, М. В. Гигиенические основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / М. В. Клычкова, Ю. С. Кичко; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет.образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Оренбург : ОГУ. - 2017. - ISBN 978-5-7410-1803-3 - 134 с. Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/45378_20170630.pdf

3. Никитина, Е. В. Санитария и гигиена питания : учебное пособие : [16+] / Е. В. Никитина, С. В. Китаевская ; Казанский государственный технологический университет. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2009. – 130 с. : ил.,табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258951> (дата обращения: 25.04.2024). – ISBN 978-5-7882-0932-6. – Текст : электронный.

5.2 Дополнительная литература

1. Догарева, Н. Г. Физико-химические и биохимические процессы при производстве и хранении Физико-химические и биохимические процессы при производстве и хранении молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие для обучающихся по образовательным программам высшего образования по направлениям подготовки 19.04.03 и 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Н. Г. Догарева, М. В. Клычкова; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Электрон. текстовые дан. (1 файл: 1.63 Мб). - Оренбург : ОГУ, 2019. - 181 с. - Загл. с тит. экрана. - Adobe Acrobat Reader 6.0. - Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/93366_20190411.pdf

2. Физико-химические и биохимические процессы при производстве и хранении мясных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие для обучающихся по образовательным программам высшего образования по направлениям подготовки 19.04.03 и 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / М. В. Клычкова, Н. Г. Догарева, Ю. С. Кичко; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Электрон. текстовые дан. (1 файл: 1.16 Мб). - Оренбург : ОГУ, 2019. - 126 с. - Загл. с тит. экрана. - Adobe Acrobat Reader 6.0. - Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/92814_20190326.pdf - ISBN 978-5-7410-2259-7.. - ■ гос. регистрации 0322000588.

3. Гигиенические основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / М. В. Клычкова, Ю. С. Кичко; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Электрон. текстовые дан. (1 файл: 1.74 Мб). - Оренбург : ОГУ, 2017. - 134 с. - Загл. с тит. экрана. - Adobe Acrobat Reader 6.0. - Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/45378_20170630.pdf

4. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания : качество и безопасность пищевых продуктов : учебник / В. М. Позняковский. – 5-е изд., испр. и доп. – Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. – 456 с. : табл., схем. – (Питание: практика, технология, гигиена, качество, безопасность). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57348> (дата обращения: 25.04.2024). – Библиогр.: с. 332-336. – ISBN 5-94087-777-X. – ISBN 978-5-94087-777-6. – Текст : электронный.

5.3 Периодические издания

Достижения науки и техники АПК : журнал. - М. : Агентство "Роспечать", 2023.

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология : журнал. - М. : Агентство "Роспечать", 2020.

Молочная промышленность : журнал. - М. : Агентство "Роспечать", 2023.

Мясная индустрия : журнал. - М.: Агентство "Роспечать", 2023.

5.4 Интернет-ресурсы

<http://molokorus.ru> - Ассоциация «Производители и переработчики молока». Новости отрасли по хранению и переработке молока.

<http://emeat.ru> - Информационно-аналитическое агентство «Имит». Предоставление экономической информации о состоянии российского и зарубежного мясных рынков.

<https://www.rst.gov.ru/portal/gost/home/standarts/catalognational> - Росстандарт. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. Каталог национальных стандартов.

<https://e.lanbook.com/> - ЛАНБ электронно-библиотечная система.

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Операционная система РЕД ОС

2. Пакет офисных приложений LibreOffice
3. Программная система для организации видео-конференц-связи MTS Link
4. Яндекс.Браузер - браузер, созданный компанией «Яндекс» на основе движка (бесплатная версия) Режим доступа: <https://browser.yandex.ru>.
5. КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: электронное периодическое издание справочная правовая система. / Разработчик ЗАО «Консультант Плюс», [1992–2024].

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа и лабораторных занятий, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Для реализации дисциплины используется мультимедийное оборудование (проектор, экран).

Аудитории оснащены комплектами ученической мебели, техническими средствами обучения (лабораторные стенды, макеты, имитационные модели, муляжи, учебно-наглядные пособия, плакаты).

Для проведения лабораторных занятий используется лаборатория оснащенная лабораторным оборудованием (РН-метр РН-150М, весы ВЛТЭ-150, колбонагреватель ПЭ-4100М, колориметр фотоэлектронный КФК-2, рефрактометр РПЛ-4, термостат ТС-1/80 СПУ, установка титровальная КЕ БМ, фотоколориметр КФК 3-01, центрифуга «ОКА», сушильный шкаф, мясорубка Arach ATS12U 1PH, нитрат-тестер Greentest Mini Eco), анализатор качества молока ЛАКТАН, анализатор соматических клеток «СОМАТОС М».

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой и обеспечен доступ в электронную информационно-образовательную среду ОГУ.