

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Казанский национальный исследовательский
технологический университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
Д.Ш. Султанова
«07» июня 2021 г.

Рабочая программа дисциплины в виде электронного документа выгружена из информационной системы управления университетом и соответствует оригиналу
Простая электронная подпись, ID подписи: 1060
Подписал Проректор по учебной работе Д.Ш. Султанова
Дата 07.06.2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по дисциплине «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»

Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль:	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	Заочная
Институт:	Институт пищевых производств и биотехнологии
Факультет:	Факультет пищевых технологий
Кафедра-разработчик:	Кафедра «Технологии пищевых производств»
Курс; семестр	4; 11, 12

Вид нагрузки	Часы	Зачётные единицы
Лекция	6	0,17
Практическое занятие	4	0,11
Контроль самостоятельной работы	20	0,56
Самостоятельная работа	74	2,06
Форма аттестации: Дифференцированный зачет (12 сем), Контрольная работа (12 сем)	4	0,11
Всего	108	3

Рабочая программа составлена с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта (приказ № 1047 от 17.08.2020) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания для профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» на основании учебных планов набора обучающихся 2021 года.

Разработчик программы:

Профессор

Э.К. Папуниди

СОГЛАСОВАНО

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств», протокол от 12.05.2021 г. № 10.

Заведующий кафедрой *Согласовано* О.А. Решетник

УТВЕРЖДЕНО

Начальник центра УМЦ

Утверждаю

Л.А. Китаева

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Санитария и гигиена питания» являются:

- а) формирование знаний об основных критериях организации труда, с целью повышения трудоспособности человека на предприятии общественного питания
- б) изучить факторы, влияющие на человека в процессе трудовой деятельности на предприятии общественного питания
- в) раскрыть сущность технологических процессов приготовления пищи с точки зрения санитарно-гигиенических норм и правил
- г) формирование знаний у специалистов общественного питания по нормам и правилам организации и эксплуатации объектов общественного питания
- д) получение навыков в определении основных критериев соблюдения санитарно-гигиенических правил на предприятиях общественного питания

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» относится к формируемой участниками образовательных отношений части ООП и формирует у обучающихся по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины «Санитария и гигиена питания» обучающийся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

1. Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях общественного питания
2. Научные основы производства продуктов питания
3. Физиология питания

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» является предшествующей и необходима для успешного освоения последующих дисциплин:

1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-2.1. Знает входной, технологический и производственный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-2.2. Умеет проводить испытания производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

ПК-2.3. Владеет методами технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:

входной, технологический и производственный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса

производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Уметь:

проводить испытания производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

Владеть:

методами технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)					Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации	
			Лекция	Практические занятия	Лабораторные	КСР	СРС		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
1.	Основы санитарии и гигиены труда и личности	11	1				3	Контрольная работа	
2.	Санитарно гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания	11	1				4		
Итого по семестру		11	2				7		
1.	Санитарно гигиенические требования к технологическому процессу	12	2	2			15	34	Доклад, сообщение; Контрольная работа
2.	Основные требования о возникновении и профилактики пищевых отравлений	12	2	2			5	33	Реферат; Эссе
Итого по семестру		12	4	4			20	67	Дифференцированный зачет, Контрольная работа

5. Содержание лекционных занятий по темам

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	5
1.	Санитарно гигиенические требования к технологическому процессу	2	Правила первичной обработки основных продуктов.	ПК-2.1 ПК-2.2

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	5
			Требования к тепловой обработке продуктов. Требования к раздаче и реализации готовых изделий.	ПК-2.3
2.	Основы санитарии и гигиены труда и личности	1	Основные требования о санитарии и гигиене труда	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
3.	Санитарно гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания	1	Санитарно гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания. Санитарно гигиенические требования к помещению, инвентарю и оборудованию.	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
4.	Основные требования о возникновении и профилактики пищевых отравлений	2	Основные причины возникновения и профилактики пищевых отравлений	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
	ВСЕГО	6		

6. Содержание практических/семинарских занятий

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	6
1.	Санитарно гигиенические требования к технологическому процессу	2	Гигиеническая оценка пищевых продуктов. Санитарно гигиенические требования кулинарной обработки пищевых продуктов.	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
2.	Основные требования о возникновении и профилактики пищевых отравлений	2	Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, гельминтозов	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
	ВСЕГО	4		

7. Содержание лабораторных занятий

Проведение лабораторных занятий не предусмотрено учебным планом

8. Самостоятельная работа

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	Основные сведения о санитарии и гигиене труда	3	подготовка к контрольной работе	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
2.	Требования к тепловой обработке продуктов	34	подготовка доклада	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
3.	Санитарно гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания	4	написание реферата	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
4.	Требования к раздаче и реализации готовых изделий	33	подготовка эссе	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
	ВСЕГО	74		

8.1 Контроль самостоятельной работы

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма КСР	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	Основные сведения о санитарии и гигиене труда	5	проверка контрольной работы	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
2.	Требования к тепловой обработке продуктов	5	заслушивание доклада	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
3.	Санитарно гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания	5	проверка реферата	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
4.	Требования к раздаче и реализации готовых изделий	5	проверка эссе	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
	ВСЕГО	20		

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний

При оценке результатов деятельности обучающихся в рамках дисциплины «Санитария и гигиена питания» используется рейтинговая система. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в «Положении о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов и обеспечения качества учебного процесса» ФГБОУ ВО КНИТУ.

Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. За контрольные точки студент может получить минимальное и максимальное количество баллов (см. таблицу).

Оценочные средства	Кол-во	Мин.баллов	Макс.баллов
12-й семестр			
Контрольная работа	1	20	40
Реферат	1	15	20
Доклад, сообщение	1	10	20
Эссе	1	15	20
Итого		60	100

10. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

11. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

11.1. Основная литература

При изучении дисциплины «Санитария и гигиена питания» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Основные источники информации	Количество экземпляров
Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова, Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : Санкт-Петербург : Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/169101 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Е. А. Рубина, В.Ф. Малыгина, Микробиология, физиология питания, санитария [Прочее] Учебное пособие: Москва : Издательство "ФОРУМ", 2020	http://znanium.com/go.php?id=1088220 Режим доступа: по подписке КНИТУ
И. В. Бобренева, Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс] учебное пособие: Санкт-Петербург : Лань, 2019	https://e.lanbook.com/book/113372 Режим доступа: по подписке КНИТУ

11.2. Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Количество экземпляров
Л.З. Габдукаева, О.А. Решетник, Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов питания [Прочее] учеб. пособие: Курск : ЗАО "Университетская книга", 2020	5 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
Амбросьева Е.Д., Физиология питания [Прочее] Учебник: Москва : КноРус, 2019	https://www.book.ru/book/931922 Режим доступа: по подписке КНИТУ
В. Д. Ершов, Промышленная технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] учебник: Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011	https://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4882 Режим доступа: по подписке КНИТУ

11.3. Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Санитария и гигиена питания» предусмотрено использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ: Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>
2. ЭБС «Лань»: Режим доступа: <https://e.lanbook.com>
3. Образовательная платформа «Юрайт»: Режим доступа: <https://urait.ru/>
4. ЭБС «Znaniium.com»: Режим доступа: <http://znaniium.com/>
5. ЭБС Университетская библиотека онлайн: Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС IPRbooks: Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>
7. ЭБС BOOK.ru : Режим доступа: <https://www.book.ru/>
8. Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/>

УНИЦ
Согласовано

11.4. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Базы данных

Scopus Доступ свободный: www.scopus.com

Web of Science Доступ свободный: apps.webofknowledge.com

Информационные справочные системы

Справочно-правовая система «ГАРАНТ» Доступ свободный: www.garant.ru

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» Доступ свободный: www.consultant.ru

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лицензированное программное обеспечение и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины «Санитария и гигиена питания»:

Офисные и деловые программы: ABBYY FineReader 9.0 проф;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Russian;
Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Professional Russian;
Офисные и деловые программы: MS Office 2010-2016 Standard
Архиватор 7 Zip
Блокнот Notepad
Яндекс Браузер

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Russian от 16.10.2008 лицензия № 44684779;

Дополнительное ПО доступное по бесплатной подписке от Microsoft

Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для студентов
Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для преподавателей
ПО для коллективной работы Microsoft Teams

ПО имеющее лимит по сроку использования (закупленное ВУЗом)

Научное ПО: STATISTICA Academic До августа 2021

Научное ПО: Hyperworks До декабря 2020

САПР: САПР CAD Assyst System

САПР: КОМПАС-3D LT v12

1. При проведении лекционных занятий используются: электронные презентации, демонстрационные материалы, раздаточные материалы, тематические видеофильмы.

2. Лабораторные работы:

Лаборатории (К-217, К-111), оснащены необходимым оборудованием: спектрофотометр, фотоколориметры, рефрактометры, рН-метр, микроскопы световые, микроскоп биологический с полным набором насадок, холодильники, термостаты воздушные и водные, сушильные шкафы, автоклав, дистилляторы, центрифуги, ареометры, магнитные мешалки, прибор Чижовой, влагомеры, весы аналитические и технические, взбивальные машины лабораторные и полупромышленные, расстоечное оборудование, печи лабораторные и промышленные.

3. Для проведения самостоятельной работы студентов предоставляется аудитория К-410, оснащённая компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечены доступом в электронную информационную среду КНИТУ.

13. Образовательные технологии

Количество часов занятий, проводимых в интерактивных формах в учебном процессе по дисциплине «Санитария и гигиена питания» составляет 4 ч.

В процессе освоения дисциплины «Санитария и гигиена питания» используются следующие образовательные технологии:

Количество часов занятий, проводимых в интерактивных формах в учебном процессе составляет 8 часов. В качестве образовательных технологий могут быть использованы:

- творческие задания;
- работа в малых группах;
- дискуссия;
- изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции
- системы дистанционного обучения;