МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер
05-2/ТПООП(б).24

Санитария и гигиена на предприятиях питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план b190304_22_1_ТОП.plx.plx
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 62
самостоятельная работа 55
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**5 (3.1)**		Итого	
Недель	15			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	30	30	30	30
Практические	30	30	30	30
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	62,3	62,3	62,3	62,3
Сам. работа	55	55	55	55
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 22.04.2021 протокол № 56.

Разработчик (и) РПД:

д.с.-х.н., проф. Елисеева Л.И. _____

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 18 09 2021 г. № 5/11

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. _____

Зав. профилирующей кафедры

_____ /Гоголева П.А./

Протокол заседания кафедры от 18 09 2021 г. № 5/11

Председатель МК факультета

_____ Иванова Н.Д.

Протокол заседания МК факультета от 16 05 2021 г. № 5

Декан _____ /Сидоров А.А./

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
15.06 2023 г. №8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 12.05 2023 г. № 10
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
18.06.24 2024 г. №6

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 20.06.24 2024 г. № 16
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью изучения дисциплины «Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях» является обучение студентов теоретическим и практическим основам проведения профилактических и вынужденных санитарных мероприятий на предприятиях, а также методам и средствам получения готовой продукции высокого санитарного качества.

Задачи дисциплины:

- изучение мероприятий по предупреждению пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов, зоонозов и других заболеваний, связанных с употреблением пищевых продуктов;
- изучение мероприятий по санитарной охране пищевых продуктов от загрязнения токсичными веществами и контроль за их содержанием;
- разработку и контроль за соблюдением санитарных норм и правил при производстве, транспортировке, хранении и продаже пищевых продуктов.
- изучение современных вопросов санитарно-эпидемиологического надзора, гигиенических характеристик факторов внешней среды и ее влияние на безопасность пищевых продуктов и здоровье человека, изучение санитарно-эпидемиологических требований к благоустройству пищевых объектов и мероприятия по обеспечению санитарного режима на пищевых предприятиях.

2.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:
ИД-4.ОПК-2: Использует базовые знания в области микробиологии, физиологии питания, пищевой биотехнологии и санитарных норм и правил для решения задач профессиональной деятельности
Знать:
базовые знания в области микробиологии, физиологии питания, пищевой биотехнологии и санитарных норм и правил для решения профессиональной деятельности
Уметь:
применять санитарные нормы и правила в профессиональной деятельности
Владеть:
санитарными нормами и правила в профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**
2.1.1	базовые знания в области микробиологии, физиологии питания, пищевой биотехнологии и санитарных норм и правил для решения профессиональной деятельности
2.2	**Уметь:**
2.2.1	применять санитарные нормы и правила в профессиональной деятельности
2.3	**Владеть:**
2.3.1	санитарными нормами и правилами для решения профессиональной деятельности

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Пищевая микробиология
3.1.2	Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке
3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
3.2.1	Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания
3.2.2	Технология горячей кулинарной продукции
3.2.3	Технология мясных цельномышечных изделий
3.2.4	Организация производства на предприятиях индустрии питания
3.2.5	Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**5 (3.1)**		Итого	
Недель	15			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	30	30	30	30
Практические	30	30	30	30
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе в форме практ.подготовки	4		4	
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	60,3	60,3	60,3	60,3
Сам. работа	57	57	57	57
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетенции**	**Литература**	**в том числе часы по практической подготовке (при наличии**
	Раздел 1. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор					
1.1	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор /Лек/	5	6	ИД-4.ОПК -2	Л1, Л2	
1.2	Ознакомление с деятельностью Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека /Пр/	5	6	ИД-4.ОПК -2	Л1, Л2	
1.3	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор /Ср/	5	10	ИД-4.ОПК -2	Л1, Л2	
	Раздел 2. Структура и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека					
2.1	Структура и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека /Лек/	5	4	ИД-4.ОПК -2	Л1, Л2	
2.2	Структура и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека /Пр/	5	4	ИД-4.ОПК -2	Л1, Л2	

2.3	Структура и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека /Ср/	5	10	ИД-4.ОПК -2	Л1, Л2	
	Раздел 3. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды					
3.1	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды /Лек/	5	4	ИД-4.ОПК -2	Л1, Л2	
3.2	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды /Пр/	5	4	ИД-4.ОПК -2	Л1, Л2	
3.3	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды /Ср/	5	10	ИД-4.ОПК -2	Л1, Л2	
	Раздел 4. Гигиена освещения, отопления и вентиляции					
4.1	Гигиена освещения, отопления и вентиляции /Лек/	5	6	ИД-4.ОПК -2	Л1, Л2	
4.2	Гигиена освещения, отопления и вентиляции /Пр/	5	6	ИД-4.ОПК -2	Л1, Л2	
4.3	Гигиена освещения, отопления и вентиляции /Ср/	5	10	ИД-4.ОПК -2	Л1, Л2	
	Раздел 5. Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов					
5.1	Санитарно- эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов /Лек/	5	4	ИД-4.ОПК -2	Л1, Л2	
5.2	Санитарно- эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов /Пр/	5	4	ИД-4.ОПК -2	Л1, Л2	
5.3	Санитарно- эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов /Ср/	5	10	ИД-4.ОПК -2	Л1, Л2	
	Раздел 6. Санитарный режим пищевых объектов				Л1, Л2	
6.1	Санитарный режим пищевых объектов /Лек/	5	6	ИД-4.ОПК -2	Л1, Л2	
6.2	Санитарный режим пищевых объектов /Пр/	5	6	ИД-4.ОПК -2	Л1, Л2	
6.3	Санитарный режим пищевых объектов /Ср/	5	7	ИД-4.ОПК -2	Л1, Л2	
6.4	/КЭ/	5	0,3			

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы,	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Линич, Е. П., Сафонова. Э. Э.	Санитария и гигиена питания: учебное пособие для вузов /— 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9384-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/193406	-Санкт-Петербург : Лань, 2022

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы,	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Доценко В.А.	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие: для студентов высших учебных заведений всех форм обучения и МИППС, специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" и направлению подготовки бакалавров 260800 "Технология продукции и организации общественного питания" / Е.Г. Дунец, М.Ю. Тамалова, И.А. Куликов. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. - 192 с.	–СПб.: ГИОРД, 2003

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

Э 1.	Сайт Научной библиотеки АГАТУ: http://nlib.agatu.ru/
Э 2.	Электронная обучающая оболочка на сайте АГАТУ: http://moodle.agatu.ru /
Э 3.	Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС
Э 4.	Доступ к Электронно-библиотечной системе издательства «Лань» в рамках соглашения о создании «Информационного консорциума библиотек Республики Саха (Якутия)»
Э 5.	Доступ к 53 наименованиям журналов на платформе Научной электронной библиотеки Elibrary.ru
Э 6	ИАС ScienceIndex на платформе ЭБ платформе Научной электронной библиотеки Elibrary.ru
Э 7	Доступ к Национальному цифровому ресурсу Руконт: http://rucont.ru/collections/1122
Э 8	Доступ к электронному каталогу Научной библиотеки АГАТУ на АИБС «Ирбис64»
Э 9.	ЭБС «Инфра»

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	LIBREOFFICE
7.3.2	Adobe Reader
7.3.3	Windows 7
7.3.4	MicrosoftOffice 2016

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.4.2	Википедия

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ
(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

1.226 Учебная аудитория. Кабинет № 37 – 58,5 м2
Оборудование: мультимедийный интерактивный проектор EIKILC-XIP2000 – 1 шт.; экран на штативе ScreenMedia – 1 шт.; ноутбук Acer Aspire 4720Z-1A1G12MIN2310 (1/46GHz) – 1 шт.
Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.
№ 1.311 Лаборатория молока и молочных продуктов, лаборатория безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. Кабинет № 7 – 73,3 м2
Оборудование: Термостат ТС-80 -1 шт.; Рефрактометр -1 шт.; Электропечь «Лысьва» - 1 шт.; Анализатор «Клевер-1М» -1 шт.; Весы лабораторные Acom JW-1-200 -1 шт.; Весы СМП-84 - 1 шт.; Центрифуга ЦЛМ-1-12 - 1 шт.; Сепаратор - 1 шт.; Печь ПСЛ1-180 - 1 шт.; Перемешивающее устройство ЛАБ-ПУ-02 - 1 шт.;
Учебная мебель: Шкаф для реактивов - 1 шт.; Шкаф для хранения кислот и щелочей - 1 шт.; Шкаф д/документов - 1 шт.; Стол для весов ЛАБ-1200 - 1 шт.; Вытяжной шкаф - 1 шт.; Табурет СМ-29 - 1 шт.; Навесной сушильный стенд д/посуды - 1 шт.; Стол д/титрования - 1 шт.; Стол островной - 1 шт.; Стол пристенный - 1 шт.; Стол-мойка - 1 шт.; Стол д/микроскопирования - 1 шт.; Стол передвижной - 1 шт.; Доска 3-хэлементная д/написания мелом и фломастером - 1 шт.; Тумба подкатная из меламина с 3 ящиками - 1 шт.; Стол 3-х местный - 1 шт.; Стол лабораторный - 1 шт.; Стол физ. электрифицированный - 1 шт.; рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.
№ 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для выполнения самостоятельной работы и курсового проектирования. Кабинет №54 – 78 м²
Оборудование: системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.; монитор benq g900wa -1 шт.; Системный блок Deponeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.; монитор lg w1934s - 8 шт., 4 тонких клиента Eltex tc-50.
Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.
№ 2.413 Помещения для профилактического обслуживания учебного оборудования. Кабинет №11 – 25,4 м²
№ 1.205 Помещения для хранения учебного оборудования. Кабинет №4 – 7,2 м²

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

«Методические указания/рекомендации по выполнению практических занятий по дисциплине определяют общие требования, правила и организацию проведения практических работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствие с действующими стандартами.
«Методические указания/рекомендации по выполнению самостоятельной работы по дисциплине предназначены для выполнения контрольной работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования.

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1.Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
10.2. Методические указания по выполнению практических занятий по дисциплине
10.3.Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.