



Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова**

СОГЛАСОВАНО

Декан ФПТиТ

_____/Морозов А.А./
" ____ " _____ 2013 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УР

_____/Ларионов С.В./
" ____ " _____ 2013г.

РАБОЧАЯ (МОДУЛЬНАЯ) ПРОГРАММА

Дисциплина: «**Санитария и гигиена питания**»

Для специальности 260501. 65 «Технология продуктов общественного питания»

Кафедра: **Технология продуктов питания**

Курс 4

Семестр 7

Объем дисциплины:

Всего часов - 90

Из них: аудиторных - 48

В т.ч. лекции - 24

 лабораторн.занятия - 24

самостоятельная работа - 42

Форма итогового контроля - экзамен

Программу составил: асс. Носова А.С.

Саратов 2013

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Знание основ санитарии и гигиены необходимо в подготовке технолога общественного питания. *Цель* этой дисциплины – дать студентам знания в области пищевой гигиены и санитарии, сформировать ответственное отношение к соблюдению санитарно-гигиенических правил на предприятиях общественного питания, так как от этого во многом зависит здоровье людей.

Задачи курса – познакомить студентов с санитарными правилами кулинарной обработки, хранения, перевозки и реализации пищи, а также с гигиеническими основами проектирования и содержания предприятий общественного питания.

В результате изучения курса *студент должен знать*:

- основные задачи текущего и предупредительного санитарного контроля;
- гигиенические требования к проектированию, строительству и содержанию предприятий общественного питания;
- гигиенические требования к качеству питьевой воды и пищевых продуктов;
- санитарные требования к личной гигиене работников предприятий общественного питания.

Студент должен уметь:

- проводить санитарно-гигиеническую оценку проектов предприятий общественного питания;
- разрабатывать и проводить мероприятия по защите пищевых продуктов от влияния вредных факторов окружающей среды;
- разрабатывать и проводить мероприятия по профилактике алиментарных заболеваний инфекционной и неинфекционной природы;
- проводить санитарное обследование предприятий общественного питания;
- разрабатывать методы действенного санитарного контроля.

2. ИСХОДНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПОДГОТОВЛЕННОСТИ СТУДЕНТОВ

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» состоит из трех модулей:

1. Общие вопросы гигиены питания и пищевой санитарии.
2. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.
3. Алиментарные заболевания и их профилактика.

При изучении модулей исходными служат знания, полученные в ходе изучения курсов микробиологии, биохимии, экологии, физиологии питания, товароведения продовольственных товаров.

4. СОДЕРЖАНИЕ И МЕТОДИКА ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ

Входной контроль по дисциплине «Санитария и гигиена общественного питания» проводится в восьмом семестре. Этот вид контроля позволяет проверить исходный уровень знаний студента и его готовность к изучению данной дисциплины. Результат входного контроля помогает преподавателю выбрать методику изложения учебного материала. Для успешного прохождения входного контроля студент должен продемонстрировать знания основных определений, понятий и закономерностей по базовым дисциплинам (биохимия, микробиология, физиология питания). Кроме того, студент должен проявить общую эрудицию и способность к обобщениям; показать, что он ориентируется в основных дисциплинах своей будущей специальности. Входной контроль проводится на первой лекции в форме письменного опроса. Студентам предлагаются по два контрольных вопроса (см. приложение 1), ответ на которые они должны дать в течение 15 минут. Максимальный рейтинг входного контроля – 5 баллов.

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»

Таблица 1

№ модулей и модульных единиц	Наименование модулей. Наименование и содержание модульных единиц	Количество часов		Рейтинг, баллы
		Аудиторные занятия	Самостоятельная работа	
1	2	3	4	5
	<i>Входной контроль</i>			5
Модуль 1	Общие вопросы гигиены питания и пищевой санитарии	16	7	7
	<i>Лекции</i>			
1	Вводная лекция. Цель, задачи, структура курса. Санитарная служба страны. Санитарный надзор. Санитарное законодательство.	2		
2	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий.	2		
3	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного	2		

	питания. Классификация предприятий общественного питания. Генеральный план участка. Гигиенические требования к планировке основных групп помещений.			
4	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования к содержанию территории. Понятие о дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	2		
5	Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочному материалу. Гигиенические требования к механическому и немеханическому оборудованию.	2		
	<i>Практические занятия</i>			
1п	Санитарно-гигиеническая оценка воды.	2	2	1
2п	Санитарно-гигиеническая оценка почвы и воздуха.	2	2	1
3п	Гигиеническая оценка проектов предприятий общественного питания.	2	2	1
	<i>Тема для самостоятельного изучения</i>			
1с	Влияние природных и антропогенных факторов на организм человека.		1	
	Рубежный контроль			4
Модуль 2	Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.	18	12	9
	<i>Лекции</i>			
6	Санитарные требования к транспорту, приемке и хранению пищевых продуктов. Санитарный транспорт. Сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.	2		
7	Гигиеническая оценка качества пищевых продуктов. Понятие о	2		

	качестве пищевых продуктов. Гигиеническая оценка мясных и колбасных изделий, птицы, рыбы, баночных консервов и икры.			
8	Гигиеническая оценка яиц, молока и молочных продуктов, хлеба и муки.	2		
9	Санитарные требования к хранению, раздаче готовых блюд, обслуживанию посетителей. Бракераж. Сроки хранения готовых блюд и организация их раздачи. Выдача обедов на дом и обслуживание посетителей.	2		
	Практические занятия			
4п	Санитарное содержание предприятий общественного питания. Экскурсия.	2	2	1
5п	Санитарное содержание предприятий общественного питания. Семинар.	2	2	1
6п	Санитарная экспертиза продуктов животного происхождения (мясо, колбасные изделия, баночные консервы).	2	2	1
7п	Санитарная экспертиза продуктов животного происхождения (молочные продукты, яйца).	2	2	1
8п	Санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения (мука, хлеб).	2	2	1
	Темы для самостоятельного изучения			
2с	Гигиеническая оценка зерна, круп и бобовых.		1	
3с	Гигиеническая оценка овощей, фруктов, ягод и грибов.		1	
	Рубежный контроль			4
Модуль 3	Алиментарные заболевания и их профилактика.	14	12	8

	Лекции			
10	Понятие об инфекционных болезнях и принципах их распространения. Зоонозы, зооантропонозы, антропонозы. Кишечные инфекции. Пищевые токсикоинфекции и интоксикации.	2		
11	Немикробные пищевые отравления. Санитарная экспертиза пищевых отравлений. Гельминтозы и их профилактика.	2		
12	Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Санитарная одежда. Микробиологический контроль качества пищевых продуктов. Гигиенические аспекты применения пищевых добавок.	2		
	Практические занятия			
9п	Санитарные правила кулинарной обработки продуктов.	2	2	1
10п	Гигиенический контроль качества готовых блюд.	2	2	1
11п	Алиментарные заболевания.	2	2	1
12п	Профилактика кишечных инфекций и пищевых отравлений. Санитарная экспертиза пищевых отравлений.	2	2	1
	Темы для самостоятельной работы			
4с	Гигиенические основы торговли продуктами питания.		1	
5с	Гигиенические требования к производству кондитерских изделий с кремом.		1	
6с	Гигиенические требования к производству салатной продукции.		1	

7с	Гигиенические требования к производству кулинарных изделий с использованием фритюра.		1	
	Рубежный контроль			4
	<i>Творческий рейтинг</i>			8
	Выходной контроль (экзамен)		11	11

6. КРАТКАЯ ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Обучение по дисциплине «Санитария и гигиена питания» проводится в форме лекций, практических занятий, самостоятельной работы. При чтении лекций используются таблицы, плакаты, мультимедийная техника. Практические занятия двухчасовые; в курсе обучения запланирована экскурсия в столовую.

Учебное время распределяется по видам занятий следующим образом. В восьмом семестре на лекции отводится 24 часа, на практические занятия – 24 часа, на самостоятельную работу – 42 часа.

Текущий контроль осуществляется в виде групповых семинарских занятий и индивидуального устного собеседования. Максимальный рейтинг за каждое практическое занятие – 1 балл. Рубежный контроль проводится после каждого модуля в форме письменного опроса (контрольные вопросы даны в приложении 2).

• САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

В процессе профессиональной деятельности инженер-технолог должен постоянно адаптироваться к изменяющейся обстановке научно-технического развития. Поэтому важно, чтобы за время обучения будущий специалист не только усвоил некоторый объем полезной информации, но и овладел технологией получения знаний. Одним из способов приобретения таких навыков является самостоятельная работа.

Самостоятельная работа по дисциплине «Санитария и гигиена питания» включает в себя следующие виды деятельности: подготовку к практическим занятиям, подготовку к рубежным и выходным контролям, изучение программного материала, не вошедшего в лекционный курс.

Всего на самостоятельную работу отводится 42 часа, из них на подготовку к практическим занятиям – 24 часа, на проработку тем, вынесенных на самостоятельное изучение – 7, на подготовку к выходному контролю – 11 часов.

Для обеспечения мотивации студентов вопросы по темам, вынесенным на самостоятельное изучение, используются при проведении рубежных и выходного контролей.

• СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

При изучении дисциплины используется рейтинговая система оценки знаний, умений и навыков студентов. Максимальное количество баллов, которые может получить студент по видам контроля, приведено в таблице 1. Необходимо также учитывать творческий рейтинг студента, максимальный балл за творческий рейтинг составляет 8.

Итоговый рейтинг за семестр подсчитывается путем перевода учебных баллов в зачетные по формуле:

$$R_{\text{см}} = \frac{n * B_{\text{фак}}}{B_{\text{макс}}},$$

где n – количество часов аудиторных занятий по учебному плану; B – максимально возможная сумма учебных баллов, которую может набрать студент; B – фактическая сумма баллов, набранная студентом.

Итоговый рейтинг проставляется в зачетную книжку студента и зачетно-экзаменационную ведомость.

Критериями оценки могут служить: глубина усвоения материала, умение применять полученные знания для решения конкретных профессиональных задач, объем полученных знаний. В каждом из этих критериев можно выделить три уровня. Критерии оценки приведены в таблице 2.

Таблица 2

Критерии	Уровни		
	Описательное изложение	Упрощенное объяснение	Объяснение на основе знания общих закономерностей,
Глубина усвоения учебного материала	Для решения элементарных задач	Для выбора оптимального решения	Для самостоятельного формулирования задачи и ее оптимального решения
Умение применять полученные знания			
Объем усвоенного материала (в % от программы)	60 – 72	73 – 85	86 – 100
В баллах	29-34	35-41	42 - 48

Если все критерии соответствуют третьему уровню, то студенту выставляется максимальный рейтинг. Если все критерии соответствуют первому уровню – минимальный.

• СОДЕРЖАНИЕ И МЕТОДИКА ВЫХОДНОГО КОНТРОЛЯ

В 8-м семестре в качестве выходного контроля по дисциплине «Санитария и гигиена питания» предусмотрен экзамен, на который выносятся учебный материал всего курса. Вопросы экзаменационных билетов формируются на основе вопросов всех модулей дисциплины и даны в приложении 3. К экзамену допускаются студенты, не имеющие задолженностей по практическим занятиям и модулям. Экзамен проводится в форме устного опроса.

Студенты, набравшие по входному, текущим, рубежным контролям и творческому рейтингу 29-33 балла, могут по решению кафедры получить автоматически «отлично» за экзамен. В таблице 3 показана система расчета итогового рейтинга по результатам экзамена с учетом набранных баллов по входному, текущим и рубежным контролям и творческому рейтингу.

Таблица 3

Набранные в семестре баллы	Результат экзамена		Итоговый рейтинг
	Оценка	Рейтинг	
29-33	5	13 – 15	42 – 48
	4	11 – 12,8	40 – 45,8
	3	9 – 10,8	38 – 43,8
24 – 28	5	13 – 15	41 – 43
	4	11 – 12,8	35 – 40,8
	3	9 – 10,8	33 – 38,8
20 – 23,8	5	13 – 15	33 – 38,8
	4	11 – 12,8	31 – 36,6
	3	9 – 10,8	29 – 34,6

Если студент с учетом входного, рубежных, творческого и выходного рейтингов набрал от 48 до 42 баллов, ему выставляется оценка «отлично», от 41 до 36 баллов – «хорошо» и от 35 до 29 баллов – «удовлетворительно».

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная

1. Шленская Т.В., Журавко Е.В. Санитария и гигиена питания. – М.: КолосС, 2006. – 184 с. (46 экз)
2. Королев А.А. Гигиена питания. – 2-ое изд., перераб. и доп. – М.: Академия, 2007. – 528 с.
3. Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена. – М.: Академия, 2005. – 304 с.

Дополнительная

1. Педенко А.И., Лерина И.В., Белицкий Б.И. Гигиена и санитария общественного питания. – М.: Экономика, 1991. – 256 с.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: ПрофОбрИздат, 2001. – 184 с.

3. Мудрецова-Висс К.А., Кудряшова А.А., Дедюхина В.П. Микробиология, санитария и гигиена. – М.: Деловая литература, 2001. – 388 с.
4. Федеральный закон о качестве и безопасности пищевых продуктов. – М.: ПРИОР, 2002. – 32 с.
5. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания. М.: ИНФРА-М, 2004. – 20 с.
6. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324-03 – М.: РИОР, 2003, -18 с.
7. Петровский К.С., Ванханен В.Д. Гигиена питания. М.: Медицина, 1982. – 400 с.
8. Шарковский Е.К. Гигиена продовольственных товаров. – М.: Новое знание, 2003. – 263 с.
9. Аханова В.М., Романова Е.В. Гигиена питания. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2000. – 384 с.
10. Журналы «Вопросы питания», «Питание и общество».

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования по направлению подготовки дипломированного специалиста 271200 Технология продуктов общественного питания. М., 2000.
2. Ананьин А.Д., Загинайлов В.И. и др. Организация самостоятельной работы студентов. Методические рекомендации. М.: МГАУ им. В.П. Горячкина, 2001.

Оборудование, программные продукты, фильмы, плакаты

1. Таблицы и плакаты для чтения лекций и проведение семинаров.
2. Мультимедийная установка для чтения лекций по темам «Качество продуктов питания», «Алиментарные заболевания».
3. Комплект пособий для проведения практических занятий по гигиенической экспертизе проектов.
4. Комплект оборудования для проведения практического занятия по гигиенической оценке факторов внешней среды.
5. Комплект оборудования для проведения практического занятия по гигиенической оценке качества продуктов питания.

Приложение 1

Вопросы к входному контролю

Вариант 1

1. Влияние окружающей среды на организм человека.
2. Антисептики и химические консерванты. Действие на микробные клетки.

Вариант 2

1. Физиологическое значение воды для человека.
2. Действие высоких и низких температур на бактерии. Стерилизация, пастеризация, замораживание.

Вариант 3

1. Значение влаги для жизнедеятельности микроорганизмов. Сушка как способ консервирования продуктов.
2. Антибиотики, их влияние на микроорганизмы.

Вариант 4

1. Молочнокислородное брожение и его возбудители.
2. Нормы потребления белков.

Вариант 5

1. Спиртовое брожение и его возбудители.
2. Нормы потребления витаминов.

Приложение 2

Вопросы к модулю №1.

1. Цель и задачи санитарии и гигиены питания.
2. Государственный санитарный надзор РФ, его структура.
3. Предупредительный и текущий санитарный надзор, их задачи.
4. Ведомственный санитарный надзор.
5. Права и обязанности санитарного врача и санитарной сестры.
6. Ветеринарно-санитарная служба.
7. Санитарные законодательные документы РФ.
8. Антропогенные факторы и природная окружающая среда.
9. Влияние окружающей среды на организм человека
10. Микроклиматические параметры воздушной среды.
11. Химический состав воздуха и его санитарное значение.
12. Санитарная охрана атмосферного воздуха.
13. Качество питьевой воды: органолептические показатели.
14. Качество питьевой воды: химические показатели.
15. Качество питьевой воды: бактериологические показатели.
16. Физиологическое и санитарное значение воды для человека.
17. Источники водоснабжения.
18. Способы очистки воды.
19. Водоснабжение предприятий общественного питания.
20. Свойства почвы и ее гигиеническое значение.
21. Основные принципы удаления и обезвреживания жидких и твердых отходов.

22. Классификация предприятий общественного питания и гигиенические требования к их проектированию и строительству.
23. Гигиенические требования к строительным и отделочным материалам для предприятий общественного питания.
24. Санитарные требования к планировке основных групп помещений: торговые помещения.
25. Санитарные требования к планировке основных групп помещений: складские помещения.
26. Санитарные требования к планировке основных групп помещений: административно-бытовые помещения.
27. Санитарные требования к планировке производственных помещений: овощной, рыбный и мясной цехи.
28. Санитарные требования к планировке производственных помещений: доготовочные и кондитерский цехи.
29. Санитарные требования к планировке производственных помещений: моечные столовой и кухонной посуды, камера отходов.

Вопросы к модулю 2

30. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания.
31. Понятие о дезинфекции. Дезинфицирующие средства.
32. Дезинсекция и дератизация.
33. Гигиенические требования к оборудованию.
34. Гигиенические требования к инвентарю и посуде.
35. Гигиенические требования к таре и упаковочному материалу.
36. Санитарные требования к транспортировке продуктов.
37. Гигиенические основы хранения пищевых продуктов.
38. Гигиенические требования к приемке пищевых продуктов.
39. Общие гигиенические требования к обработке сырья и производству кулинарной продукции.
40. Гигиенические требования к механической обработке сырья.
41. Гигиенические требования к тепловой обработке кулинарной продукции.
42. Гигиенические требования к производству кондитерских изделий с кремом.
43. Гигиенические требования к производству салатной продукции.
44. Гигиенические требования к производству кулинарных изделий с использованием фритюра.
45. Гигиеническая оценка пищевых продуктов.
46. Понятие о качестве пищевых продуктов.
47. Гигиеническая оценка мясных изделий.
48. Гигиеническая оценка птицы.
49. Гигиеническая оценка колбасных изделий.
50. Гигиеническая оценка баночных консервов.
51. Гигиеническая оценка рыбы и икры.

52. Гигиеническая оценка круп, муки, бобовых.
53. Гигиеническая оценка яиц.
54. Гигиена овощей, фруктов, ягод.
55. Гигиеническая оценка зерна.

Вопросы к модулю №3

56. Понятие об инфекционных болезнях и принципах их распространения.
57. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний.
58. Зоонозы, зооантропонозы, антропонозы. Общая характеристика наиболее распространенных кишечных инфекций.
59. Пищевые отравления микробной природы, их классификация.
60. Пищевые токсикоинфекции.
61. Пищевые интоксикации.
62. Немикробные пищевые отравления.
63. Гельминтозы и их профилактика.
64. Санитарная экспертиза пищевых отравлений
65. Микробиологический контроль качества пищевых продуктов.
66. Бракераж. Его этапы.
67. Гигиенические основы торговли пищевыми продуктами.
68. Санитарные требования к реализации готовой продукции.
69. Санитарные требования к обслуживанию потребителей.
70. Личная гигиена работников предприятия общественного питания.
71. Санитарная одежда.
72. Гигиенические аспекты применения пищевых добавок.

Приложение 3

Вопросы к экзамену.

1. Цель и задачи санитарии и гигиены питания.
2. Государственный санитарный надзор РФ, его структура.
3. Предупредительный и текущий санитарный надзор, их задачи.
4. Ведомственный санитарный надзор. Права и обязанности санитарного врача и санитарной сестры.
5. Санитарные законодательные документы РФ.
6. Антропогенные факторы и природная окружающая среда.
7. Влияние окружающей среды на организм человека.
8. Влияние воздушной среды на организм человека.
9. Физиологическое и санитарное значение воды для человека. Источники водоснабжения.
10. Гигиена почвы и очистка предприятий общественного питания.
11. Классификация предприятий общественного питания и гигиенические требования к их проектированию и строительству.

12. Гигиенические требования к строительным и отделочным материалам для предприятий общественного питания.
13. Санитарные требования к планировке основных групп помещений: торговые помещения.
14. Санитарные требования к планировке основных групп помещений: складские помещения.
15. Санитарные требования к планировке основных групп помещений: административно-бытовые помещения.
16. Санитарные требования к планировке производственных помещений: овощной, рыбный и мясной цехи.
17. Санитарные требования к планировке производственных помещений: доготовочные и кондитерский цехи.
18. Санитарные требования к планировке производственных помещений: моечные столовой и кухонной посуды, камера отходов.
19. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Понятие о дезинфекции, дезинсекции, дератизации.
20. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочному материалу.
21. Санитарные требования к транспортировке продуктов.
22. Гигиенические основы хранения пищевых продуктов.
23. Гигиеническая оценка пищевых продуктов. Понятие о качестве пищевых продуктов.
24. Гигиеническая оценка мясных изделий.
25. Гигиеническая оценка птицы.
26. Гигиеническая оценка колбасных изделий.
27. Гигиеническая оценка молочных продуктов.
28. Гигиеническая оценка баночных консервов.
29. Гигиеническая оценка рыбы и икры.
30. Гигиеническая оценка круп, муки, бобовых.
31. Гигиеническая оценка яиц.
32. Гигиена овощей, фруктов, ягод.
33. Гигиеническая оценка зерна.
34. Понятие об инфекционных болезнях и принципах их распространения.
35. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний.
36. Зоонозы, зооантропонозы, антропонозы. Общая характеристика наиболее распространенных кишечных инфекций.
37. Пищевые отравления микробной природы, их классификация.
38. Пищевые токсикоинфекции.
39. Пищевые интоксикации.
40. Немикробные пищевые отравления.
41. Гельминтозы и их профилактика.
42. Санитарная экспертиза пищевых отравлений
43. Микробиологический контроль качества пищевых продуктов.
44. Бракераж. Его этапы.
45. Гигиенические основы торговли пищевыми продуктами.

46. Санитарные требования к реализации готовой продукции.
47. Санитарные требования к обслуживанию потребителей.
48. Личная гигиена работников предприятия общественного питания.
49. Санитарная одежда.
50. Гигиенические аспекты применения пищевых добавок.

Виды занятий	Всего часов	Недели											
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
		Номера тем лекций и практических работ											
	48												
Лекции	24	1, 2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Практические занятия	24		1	2	3	4, 5	6	7	8	9	10	11	12
Рубежный контроль					М1				М2				М3

Приложение 4

Учебный график изучения дисциплины «Санитария и гигиена питания»