

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Костромской государственный университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
**Санитария и гигиена**

Направление подготовки *19.03.04 Технология продукции  
и организация общественного питания*

Направленность *Ресторанное дело*

Квалификация (степень) выпускника: *бакалавр*

**Кострома  
2023**

Рабочая программа дисциплины «Санитария и гигиена» разработана:

- в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Минобрнауки РФ № 1332 от 12.11.2015 г.;

- в соответствии с учебным планом направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Ресторанное дело, год начала подготовки 2017, 2018, 2019г.

Разработал: А. В. Бенедикт В. Р.

Рецензент: И. Д. Д. Денисенко Т. А., к. т. н., доцент

СОГЛАСОВАНО:

Директор института дизайна и технологий

Борисова Е.Н., к.т.н., доцент

УТВЕРЖДЕНО:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 13 от 30.06.2017 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПЕРЕУТВЕРЖДЕНО:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 14 от 20.06.2018 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПЕРЕУТВЕРЖДЕНО:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 9 от 15.05.2019г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

**ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА**

для набора 2017, 2018, 2019, 2020 гг

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 9 от 28.04.2020 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 13 от 11.06.2021 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы  
потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 8 от 18.03.2022 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы  
потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 9 от 03.04.2023 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы  
потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

## 1. Цели и задачи освоения дисциплины

### Цель дисциплины:

Изучение требований санитарного законодательства по проведению производственного контроля и санитарно-противоэпидемических мероприятий в целях обеспечения безопасности выпускаемой продукции

### Задачи дисциплины:

Сформировать гигиенический подход к решению вопросов проектирования, благоустройства, оборудования, содержания предприятий и профилактики инфекций и пищевых отравлений в сфере общественного питания.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

### знать:

- правила производственной санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания - факторы, оказывающие влияние на здоровье и безопасность труда персонала на предприятии

### уметь:

- измерять и оценивать производственные параметры, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние производственного процесса и предприятия общественного питания  
- обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания

### владеть:

- правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда  
- навыками анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области санитарно-гигиенической безопасности труда и здоровья персонала

### освоить компетенции:

ПК-3 - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

ПК-8 - способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

## 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина относится блоку Б.1 к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана. Изучается в 4 -7 семестрах обучения.

Изучение дисциплины основывается на ранее освоенных дисциплинах: Стандартизация, метрология и средства измерения ,химия, организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, товароведение продовольственных товаров

Основой для изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания », служат знания, приобретенные студентами при изучении смежных дисциплин и ряда смежных технических и специальных

#### 4. Объем дисциплины (модуля)

##### 4.1. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием академических (астрономических) часов и виды учебной работы

Виды учебной работы,	Очная форма	Заочная форма
	Семестр	Курс
	3	3
Общая трудоемкость в зачетных единицах	4	3+1
<i>Общая трудоемкость в часах</i>	144	144
<i>Аудиторные занятия в часах, в том числе:</i>	50	12
Лекции	16	6
Практические занятия	-	-
Лабораторные занятия	34	6
<i>Самостоятельная работа в часах (Итого):</i>	58+36	123+9
самостоятельная работа	55,65	120,65
экзамен / зачет (контроль для заочников)	36	9
ИКР	2,35	2,35
Форма промежуточной аттестации	экзамен	экзамен

##### 4.2. Объем контактной работы

Виды учебных занятий	Очная форма	Заочная форма
	Семестр	Курс
	3	3
Лекции	16	6
Практические занятия	-	-
Лабораторные занятия	34	6
Консультации (2ч перед экз)	2	2
Зачет/зачеты	-	-
Экзамен/экзамены	0,35	0,35
Курсовые работы	-	-
Курсовые проекты	-	-
Всего	52,35	14,35

#### 5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием количества часов и видов занятий

##### 5.1 Тематический план учебной дисциплины

№	Название раздела, темы	Всего час	Аудиторные			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
Семестр 3 (очная форма)						
1	<b>Гигиенические основы общественного питания. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Санитарное законодательство в сфере общественного питания</b>	<b>17</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>8</b>
1.1	Санитария и гигиена питания. Предмет, задачи и методы. История развития гигиены в России. Роль отече-	1	1	-	-	-

	ственных и зарубежных ученых в становлении гигиены питания. Санитарно-эпидемиологическая служба России, ее цели и задачи.					
1. 2	Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии» № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года, Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 10 января 2002 года, Федеральный Закон «О защите прав потребителей» №2300-1 от 7 января 2000 года.	9	1	-	4	4
1. 3	Федеральный Закон № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	7	1	-	2	4
2.	<b>Физиологические основы рационального питания.</b>	<b>17</b>	<b>3</b>		<b>6</b>	<b>8</b>
2. 1	Современные принципы оптимального и здорового питания	7	1	-	2	4
2. 2	Рациональное питание.	5	1	-	2	2
2. 3	Основы организации питания различных возрастных групп населения	5	1	-	2	2
3.	<b>Пищевые отравления, инфекционные заболевания и меры их профилактики</b>	<b>17</b>	<b>3</b>		<b>8</b>	<b>6</b>
3. 1	Инфекционные заболевания и меры их профилактики	5	1	-	2	2
3. 2	Пищевые отравления. Меры профилактики	5	1	-	2	2
3. 3	Организация профилактических мер на предприятиях общественного питания	7	1	-	4	2
4.	<b>Санитарные правила и гигиенические нормативы.</b>	<b>25</b>	<b>5</b>	-	<b>10</b>	<b>10</b>
5	<b>Принципы ХАССП</b>	<b>14</b>	<b>2</b>		<b>4</b>	<b>8</b>
	Экзамен	<b>36</b>				<b>36</b>
	<b>Всего</b>	144	16	-	34	40+36
3 курс (заочная форма)						
1	<b>Гигиенические основы общественного питания. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Санитарное законодательство в сфере общественного питания</b>	<b>31</b>	<b>1</b>			<b>30</b>
1. 1	Санитария и гигиена питания. Предмет, задачи и методы. История развития гигиены в России. Роль отечественных и зарубежных ученых в становлении гигиены питания. Санитарно-эпидемиологическая служба России, ее цели и задачи.	11	1			10
1. 2	Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии» № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года, Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 10 января 2002 года, Федеральный Закон «О защите прав потребителей» №2300-1 от 7 января 2000 года.	10				10
1.	Федеральный Закон № 294-ФЗ «О защите прав	10				10

3	юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»					
2.	<b>Физиологические основы рационального питания.</b>	<b>37</b>	<b>2</b>		<b>4</b>	<b>31</b>
2.1	Современные принципы оптимального и здорового питания	11	1			10
2.2	Рациональное питание.	14	1		2	11
2.3	Основы организации питания различных возрастных групп населения	12			2	10
3.	<b>Пищевые отравления, инфекционные заболевания и меры их профилактики</b>	<b>39</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	<b>35</b>
3.1	Инфекционные заболевания и меры их профилактики	11	1			10
3.2	Пищевые отравления. Меры профилактики	11	1			10
3.3	Организация профилактических мер на предприятиях общественного питания	17			2	15
4.	<b>Санитарные правила и гигиенические нормативы.</b>	<b>11</b>	<b>1</b>			<b>10</b>
5	<b>Принципы ХАССП</b>	<b>17</b>			<b>2</b>	<b>15</b>
	Экзамен	<b>9</b>				<b>9</b>
	<b>Всего</b>	<b>144</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>123+9</b>

## 5.2. Содержание

### . Основы санитарного законодательства

1.1 Санитария и гигиена питания. Предмет, задачи и методы. История развития гигиены в России. Роль отечественных и зарубежных ученых в становлении гигиены питания. Санитарно-эпидемиологическая служба России, ее цели и задачи.

1.2. Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии» № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года, Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 10 января 2002 года, Федеральный Закон «О защите прав потребителей» №2300-1 от 7 января 2000 года. Основные термины и определения. Области применения. Права и обязанности в области организации общественного питания. Ответственность.

1.3 Федеральный Закон № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля». Основные термины и определения. Области применения. Права и обязанности в области организации общественного питания. Ответственность.

### 2 Физиологические основы рационального питания.

2.1. Современные принципы оптимального и здорового питания. Основные термины и определения. Значение оптимального питания для здоровья человека.

2.2. Рациональное питание. Физиологические основы рационального питания. Обмен веществ. Энергетические затраты человека. Белки, жиры, углеводы, их физиологическое значение в питании. Витамины.

2.3. Основы организации питания различных возрастных групп населения. Классификация. Потребность в пищевых веществах в зависимости от возраста, трудовой деятельности, состояния здоровья человека, других факторов. Принципы организации питания.

### **3. Пищевые отравления, инфекционные заболевания и меры их профилактики**

#### **3.1 Инфекционные заболевания и меры их профилактики.**

Понятие о возбудителях. Бактерионосительство. Источники, пути заражения, причины, меры профилактики.

#### **3.2 Пищевые отравления. Меры профилактики.**

Классификация. Пищевые отравления и интоксикации, профилактика. Роль пищевых продуктов в возникновении пищевых отравлений. Пути обсеменения пищевых продуктов. Меры профилактики.

#### **3.3 Организация профилактических мер на предприятиях общественного питания**

Санитарно-гигиенические требования к организациям общественного питания. Профилактика сальмонеллеза, стафилококковой инфекции. Требования к персоналу. Санитарные правила к личной гигиене персонала предприятий общественного питания. Медосмотры профилактические и периодические. Бактерионосительство среди персонала.. Санитарно-гигиеническое обучение персонала. Аттестация персонала.

### **4. Санитарные правила и гигиенические нормативы.**

Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к размещению, проектированию, строительству, благоустройству, водоснабжению, оборудованию предприятий общественного питания.

Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приемке, входному контролю и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья, технологии приготовления и реализации пищевых продуктов.

Бракераж блюд, бракеражная комиссия, Порядок снятия бракеража блюд, оформление документации.

Санитарно-гигиенические требования к выработке кондитерских изделий с кремом. Требования к набору помещений. Режимы обработки.

Методология оценки качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья. Гигиенические нормативы. Технические регламенты Таможенного Союза.

Сроки реализации и условия хранения пищевых продуктов. Санитарные правила и гигиенические нормативы. СанПиН 2.3.2.1324 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», МУК 4.2.184704 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов»

Национальные стандарты Российской Федерации в области организации общественного питания. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация услуг общественного питания»; ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

## 6. Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

### 6.1. Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине (модулю)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Рекомендуемая литература	Форма контроля
<b>Семестр 3 (очная форма)</b>					
<b>1.</b>	<b>Основы санитарного законодательства.</b>		<b>8</b>		
<b>1.1</b>	Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии» № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года, Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 10 января 2002 года, Федеральный Закон «О защите прав потребителей» №2300-1 от 7 января 2000 года.	Санитарно-эпидемиологическое благополучие. Права и обязанности граждан и предпринимателей. Качество и безопасность пищевых продуктов	4	7,8,9	Письменный опрос, защита лабораторной работы. Контрольная работа
<b>1.2</b>	Федеральный Закон № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	Изучение судебной практики по вопросам защиты прав предпринимателей в области организации общественного питания	4	7,8,9	Письменный опрос, защита лабораторной работы
<b>2</b>	<b>Физиологические основы рационального питания.</b>	Самостоятельная работа по теме «Витамины, классификация, физиологическое значение для организма».  Самостоятельная работа по теме «Минеральные вещества, классификация, физиологическое значение для организма»  Составление примерных рационов питания для различных групп населения.  Подготовка презентаций по Теме «Физиологические основы рационального питания».	<b>8</b>	2,3	Контрольная работа, защита лабораторной работы Контрольная работа
<b>3</b>	<b>Пищевые отравления, инфекционные заболевания и меры их профилактики</b>	Самостоятельная работа по теме «Инфекционные заболевания и пищевые отравления». Пищевые микотоксикозы. Общая характеристика. Эрготизм.	<b>6</b>	2,4	Письменный опрос, защита лабораторной работы

		<p>Патогенные свойства, клинические симптомы, профилактика.</p> <p>Фузариотоксикозы. Отравления «пьяным хлебом». Алиментарно-токсическая алейкия. Патогенные свойства, клинические симптомы, профилактика.</p> <p>Подготовка презентаций.</p> <p>Самостоятельная работа по теме «Инфекционные заболевания и пищевые отравления». Афлатоксикоз Отравления грибами, ягодами, растениями. Отравления неустановленной этиологии.</p> <p>Подготовка презентаций.</p> <p>Разбор материалов расследования причин пищевых отравлений. Изучение методики расследования пищевых отравлений.</p>			
4	<b>Санитарные правила и гигиенические нормативы.</b>	<p>Решение практических задач по теме «Национальные стандарты Российской Федерации в области организации общественного питания», проведение оценки продукции предприятий общественного питания на соответствие требованиям ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». Оценка качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья с использованием нормативных документов. Анализ результатов лабораторных исследований продовольственного сырья и пищевых продуктов на соответствие нормативной документации.</p> <p>Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья. Методы экспертиз. Практическая работа по проведению экспертизы молочной, мясной, рыбной, кондитерской продукции.</p> <p>Санитарно-гигиеническая экспертиза проектов предприятий общественного питания. Изучение СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания».</p> <p>Самостоятельная работа по про-</p>	<b>10</b>	1,2,4,10	Письменный опрос Контрольная работа

		<p>ектированию предприятий общественного питания использованием СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания».</p> <p>Составление примерного меню с точки зрения физиологии питания с использованием справочных и нормативных материалов для расчетов химического состава рецептур и рационов</p> <p>Самостоятельная работа по разработке технико-технологических карт на блюда с использованием сборника рецептур, справочных и нормативных материалов для расчетов химического состава рецептур и рационов, технологии приготовления блюд.</p> <p>Самостоятельная работа по изучению санитарных правил СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях», СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов», применение полученных знаний при размещении предприятий общественного питания, решение задач.</p>			
5	<b>Принципы ХАССП</b>	<p>ХАССП, понятие, стадии, порядок организации системы менеджмента качества на предприятии общественного питания.</p> <p>ГОСТ, ТР ТС 021/2011</p>	<b>8</b>	10	<p>Письменный опрос</p> <p>Контрольная работа</p>
	<b>Подготовка к экзамену</b>		<b>36</b>		экзамен
	<b>Всего</b>		<b>40+36</b>		
<b>3 курс (заочная форма)</b>					
<b>1.</b>	<b>Основы санитарного законодательства.</b>	<p>Санитарно-эпидемиологическое благополучие. Права и обязанности граждан и предпринимателей.</p> <p>Качество и безопасность пищевых продуктов</p> <p>Изучение судебной практики по вопросам защиты прав предпринимателей в области организации общественного питания</p>	<b>30</b>	7,8,9	<p>Письменный опрос, защита лабораторной работы.</p> <p>Контрольная работа</p>
<b>2</b>	<b>Физиологические основы</b>	Самостоятельная работа по теме «Витамины, классификация, фи-	<b>31</b>	2,3	Контрольная работа, защита

	<b>рационального питания.</b>	<p>зиологическое значение для организма».</p> <p>Самостоятельная работа по теме «Минеральные вещества, классификация, физиологическое значение для организма»</p> <p>Составление примерных рационов питания для различных групп населения.</p> <p>Подготовка презентаций по Теме «Физиологические основы рационального питания».</p>			<p>лабораторной работы</p> <p>Контрольная работа</p>
3	<b>Пищевые отравления, инфекционные заболевания и меры их профилактики</b>	<p>Самостоятельная работа по теме «Инфекционные заболевания и пищевые отравления». Пищевые микотоксикозы. Общая характеристика. Эрготизм. Патогенные свойства, клинические симптомы, профилактика.</p> <p>Фузариотоксикозы. Отравления «пьяным хлебом». Алиментарно-токсическая алейкия. Патогенные свойства, клинические симптомы, профилактика.</p> <p>Подготовка презентаций.</p> <p>Самостоятельная работа по теме «Инфекционные заболевания и пищевые отравления». Афлатоксикоз Отравления грибами, ягодами, растениями. Отравления неустановленной этиологии. Подготовка презентаций.</p> <p>Разбор материалов расследования причин пищевых отравлений. Изучение методики расследования пищевых отравлений.</p>	35	2,4	<p>Письменный опрос, защита лабораторной работы</p>
4	<b>Санитарные правила и гигиенические нормативы.</b>	<p>Решение практических задач по теме «Национальные стандарты Российской Федерации в области организации общественного питания», проведение оценки продукции предприятий общественного питания на соответствие требованиям ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».</p> <p>Оценка качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья с использованием нормативных документов. Анализ результатов лабора-</p>	10	1,2,4,10	<p>Письменный опрос</p> <p>Контрольная работа</p>

		<p>торных исследований продовольственного сырья и пищевых продуктов на соответствие нормативной документации.</p> <p>Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья. Методы экспертиз. Практическая работа по проведению экспертизы молочной, мясной, рыбной, кондитерской продукции.</p> <p>Санитарно-гигиеническая экспертиза проектов предприятий общественного питания. Изучение СНИП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания».</p> <p>Самостоятельная работа по проектированию предприятий общественного питания использованием СНИП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания».</p> <p>Составление примерного меню с точки зрения физиологии питания с использованием справочных и нормативных материалов для расчетов химического состава рецептур и рационов</p> <p>Самостоятельная работа по разработке технико-технологических карт на блюда с использованием сборника рецептур, справочных и нормативных материалов для расчетов химического состава рецептур и рационов, технологии приготовления блюд.</p> <p>Самостоятельная работа по изучению санитарных правил СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях», СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов», применение полученных знаний при размещении предприятий общественного питания, решение задач.</p>			
5	<b>Принципы ХАССП</b>	ХАССП, понятие, стадии, порядок организации системы менеджмента качества на предприятии общественного питания.	<b>15</b>	10	Письменный опрос Контрольная работа

		ГОСТ, ТР ТС 021/2011		
	<b>Подготовка к экзамену</b>		<b>9</b>	экзамен
	Всего		<b>121+9</b>	

## **6.2. Методические рекомендации студентам, изучающим дисциплину «Санитария и гигиена»**

Студенту настоятельно рекомендуется посещать практические занятия и выполнять рекомендуемые задания преподавателя. Самостоятельная работа студентов складывается из изучения материалов практической работе по вопросам и заданиям, выданным преподавателем. Систематическая подготовка к практическим работам обеспечит приобретение глубоких знаний и хороших навыков работы с материалом, что позволит получить положительные оценки по результатам экзаменов и легко реализовывать свои творческие проекты в рамках последующих учебных курсов.

Отчеты по практическим работам рекомендуется выполнять в одной тетради, что позволяет знать ошибки и концентрировать информацию по предмету. Защита практической работы будет основываться на результатах контрольного опроса и оценки качества образцов. Допуск студента к следующей работе возможен при положительной оценке по опросу и защите предыдущей практической работы.

Зачет по дисциплине имеет накопительный характер для чего необходимо сдать в срок все виды текущего контроля, выполнить контрольные работы в полном объеме.

## **6.3. Тематика и задания для лабораторных занятий**

1. Решение практических задач по теме «Основы санитарного законодательства. Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии» № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года, Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 10 января 2002 года, Федеральный Закон «О защите прав потребителей» №2300-1 от 7 января 2000 года.
2. Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья. Методы экспертиз. Практическая работа по проведению экспертизы молочной, мясной, рыбной, кондитерской продукции.
3. Составление примерного меню с точки зрения физиологии питания с использованием справочных и нормативных материалов для расчетов химического состава рецептур и рационов. Санитарно-гигиеническая оценка составленных студентами меню.
4. Разработка технико-технологических карт на блюда с использованием сборника рецептур, справочных и нормативных материалов для расчетов химического состава рецептур и рационов, технологии приготовления блюд.
5. Сроки реализации и условия хранения пищевых продуктов. Санитарные правила и гигиенические нормативы. СанПиН 2.3.2.1324 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», МУК 4.2.1847 04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов». Оценка сроков годности и условий хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья.
6. Решение практических задач по теме «Национальные стандарты Российской Федерации в области организации общественного питания», проведение оценки предприятий обще-

- ственного питания на соответствие требованиям ГОСТ Р50762-2007 « Услуги общественного питания. Классификация услуг общественного питания»
7. Оценка качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья с использованием нормативных документов. Анализ результатов лабораторных исследований продовольственного сырья и пищевых продуктов на соответствие нормативной документации;
  8. Проектирование предприятий общественного питания. Гигиеническая оценка проектов и схем проектирования с использованием СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания».
  9. Водоснабжение предприятий общественного питания». Санитарно-гигиеническая оценка источников водоснабжения по результатам лабораторных исследований. Критические ситуации, меры реагирования. Решение задач.
  10. Методы измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации
  11. Методы оценки качества блюд, бракераж, бракеражный журнал.
  12. Сопроводительная документация на продовольственное сырье и пищевые продукты. Требования к декларированию качества и сертификации. Ветеринарные свидетельства. Оценка соответствия принимаемой к реализации пищевой продукции сопроводительной документации
  13. ХАССП, схема ХАССП на предприятии общественного питания. Критические точки.
  14. Кодекс об административных правонарушениях по вопросам соблюдения санитарных правил при работе предприятий общественного питания.

#### **6.4. Методические рекомендации для выполнения курсовых работ (проектов) при наличии**

*Не предусмотрены*

#### **7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)**

	<b>Основная</b>	
1	Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / С.И. Сычик, Е.В. Федоренко, Н.Д. Коломиец и др. ; под общ. ред. С.И. Сычика, Е.В. Федоренко. - Минск : РИПО, 2017. - 136 с. : табл., ил. - Библиогр.: с. 117-119. - ISBN 978-985-503- 644-0	<a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=463286">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=463286</a>
2	Канивец, И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И.А. Канивец. - Минск : РИПО, 2017. - 179 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-657- 0	<a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=463616">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=463616</a>
3	Жарикова, Галина Григорьевна. Микробиология продовольственных това-	35

	ров. Санитария и гигиена : учебник для ву- зов / Жарикова Галина Григорьевна. - 3-е изд., стереотип. - Москва : ИЦ "Академия", 2008. - 304 с.: ил. - (Высш. проф. образование. Товароведение). - УМО - ISBN 978-5- 7695-5759-0	
	<b>Дополнительная</b>	
4	Дунец, Елена Георгиевна. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Ду- нец Елена Георгиевна, М. Ю. Тамова, И. А. Куликов. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 192 с. - УМО. - ISBN 978-5-4377-0014-3	8
5	Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малы- гина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 240 с.	<a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=924768">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=924768</a>
6	Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии : Учеб. для сред. проф. образова- ния / З. П. Матюхина. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2003. - 184 с. : ил. - (Профес- сio- нальное образование). - Библиогр.: с. 179. - ISBN 5-7695-1138-9 : МО РФ	19

## 8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

*Информационно-образовательные ресурсы:*

1. Библиотека ГОСТов. Все ГОСТы, [Электронный ресурс], URL:<http://vsegost.com/>

*Электронные библиотечные системы:*

1. ЭБС «Университетская библиотека online»
2. ЭБС «Znanium»

## 9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Гл-406 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (156005, г.	Столы, стулья для обучающихся (посадочные места на 32 студента); стол, стул для преподавателя; доска. Портативное видеопрезентационное оборудование: НоутбукLenovoIdeaPadB5070 Blak 59435830 (IntelCorei7-4510U 2.0GHZ/4096Mb/1000Gb/ DVD-RW/Radeon R5 M230 2048Mb/Wi-Fi/Bluetooth/Cam/ 15.6/1366*768/); ПроекторAserP-seriesв комплекте с экраномELITESCREENS и кабелем VGAКonoosHD 15M/15MPro (20.0 м) для подключения+комплектколонок VENSPPS-70.	Windows 7 Professional по лицензии OEM Software (поставщик ООО «Системный интегратор», договор № 22 ГК от 16.12.2016 г.) Свободно распространяемое программное обеспечение: LibreOffice (тип лицензии - GNU LGPL v3+). Антивирус Касперского Лицензия 1c06-141124-06444

Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)		
Гл – 404 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (156005, г. Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	<p>Портативное видеопрезентационное оборудование:  Ноутбук Lenovo IdeaPad B5070 Blak 59435830 (Intel Core i7-4510U 2.0GHZ/4096Mb/1000Gb/DVD-RW/Radeon R5 M230 2048Mb/Wi-Fi/Bluetooth/Cam/15.6/1366*768/;  Проектор Aser P-series в комплекте с экраном ELITE SCREENS и кабелем VGA Konoos HD 15M/15M Pro (20.0 м) для подключения+комплект колонок SVEN SPS-70. Переносной экран, рабочая доска.  Столы, стулья для обучающихся (посадочные места на 22 студента); стол, стул для преподавателя; доска.</p>	
Б1-202 - помещения для самостоятельной работы (156000, г. Кострома, ул. Пятницкая, д. 2/18)	<p>Читальный зал на 128 индивидуальных рабочих мест, копировальный аппарат - 1шт.; экран и мультимедийный проектор - 1шт.  Электронный читальный зал: Рабочие места, оснащенные ПК, объединенными локальной сетью с выходом в интернет - 25шт.; демонстрационная LCD-панель - 1шт.; аудио 2.1 - 1шт.; принтеры в т.ч. большеформатный и цветной - 4шт.; сканеры (A2 и A4) - 2шт.; web-камеры - 3шт. микрофоны - 2шт.</p>	<p>АИБС МаркSQL - 3шт.  Windows XP SP3 -10шт. лицензия. Windows 7 Pro лицензия 00180-912-906-507 постоянная-1шт.; Windows 8 Pro лицензия 01802000875623 постоянная 1-шт.; ABBYY FineReader 11,12 Pro - box лицензия -2шт.; АИБС МаркSQL - 25шт. лицензия.  Антивирус Касперского Лицензия 1c06-141124-064441</p>
Гл-401 - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (156005, Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	<p>Шкафы, кронштейны, стол, стеллажи для хранения материалов и фондов работ, хранение курсовых проектов и контрольных работ.</p>	<p>Специальное лицензионное ПО не требуется</p>