

Министерство образования и науки 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 высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Минобрнауки России №. 1047 от 17.08.2020г.
- в соответствии с учебным планом направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Ресторанное дело.

Разработал: Денисенко Татьяна Анатольевна, доцент кафедры ДТМ и ЭПТ, к.т.н.

Рецензенты: Колганова Наталья Николаевна, генеральный директор компании FOOD AUDIT

#### ПРОГРАММА УТВЕРЖДЕНА:

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

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 дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 8 от 18.03.2022г.

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:

### освоить компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ПК-4. Способен разрабатывать мероприятия по внедрению стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания, основываясь на актуальных нормативных документах	ИД 1-ПК-4 Знать актуальную нормативную документацию для предприятий общественного питания ИД 2-ПК-4 Уметь анализировать и разрабатывать мероприятия по внедрению стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания ИД 4-ПК-4 Уметь организовывать и проводить оценку качества продовольственных товаров, продукции и услуг

### Знать:

- актуальную нормативную документацию для предприятий общественного питания;
- 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;
- организовывать и проводить оценку качества продовольственных товаров, продукции и услуг.

### Владеть:

- навыками анализа и разработки мероприятий по внедрению стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания.

### 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина относится к блоку дисциплин, формируемых образовательной организацией, изучается в соответствии с учебным планом направления: для очной/заочной формы обучения.

Изучение дисциплины основывается на ранее освоенных дисциплинах/практиках: Химия, Товароведение продовольственных товаров.

Изучение дисциплины является основой для освоения последующих дисциплин/практик: Безопасность продовольственных товаров; Современные технологии хранения пищевых продуктов; Технология продукции общественного питания, Безопасность жизнедеятельности, Организация и обслуживание общественных предприятий, Управление и контроль качества продукции, Проектирование предприятий общественного питания, Методология внедрения принципов ХАССП на предприятии общественного питания.

#### 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	Очно-заочная	Заочная форма
Общая трудоемкость в зачетных единицах	4		3+1
Общая трудоемкость в часах	144		144
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	48		10
Лекции	16		4
Практические занятия	-		-
Лабораторные занятия	32		6
Практическая подготовка	–		–
Самостоятельная работа в часах	57,65+36		122,65+9
Форма промежуточной аттестации	Экзамен		Экзамен

##### 4.2. Объем контактной работы на 1 обучающегося

Виды учебных занятий	Очная форма	Очно-заочная	Заочная форма
Лекции	16		4
Практические занятия	-		-
Лабораторные занятия	32		6
Консультации	2		2
Зачет/зачеты	–		–
Экзамен/экзамены	0,35		0,35
Курсовые работы	–		–
Курсовые проекты	–		–
Практическая подготовка	–		–
Всего	50,35		12,35

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

**5.1. Тематический план учебной дисциплины**

*Для очной формы обучения*

№	Название раздела, темы	Всего час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
<b>1</b>	<b>Санитарно-гигиеническое законодательство.</b>		<b>6</b>	-	<b>4</b>	<b>12</b>
1.1	Нормативная база. Законодательные акты. Новые законы, вступившие в силу в текущем году.		2	-	-	4
1.2	Новый СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Практика соблюдения. Ответственность компании, ответственность сотрудников.		2	-	2	4
1.3	Техническое регулирование в вопросах санитарной безопасности.		2	-	2	4
<b>2</b>	<b>Потенциальные риски пищевых отравлений, инфекционных заболеваний, их источники и меры профилактики.</b>		<b>2</b>	-	<b>6</b>	<b>8</b>
2.1	Биологические риски. Химические риски. Физические риски.		2	-	-	2
2.2.	Кишечные инфекции и их профилактика		-	-	2	2
2.3	Пищевые отравления и их профилактика		-	-	2	2
2.4	Гельминтозы и их профилактика		-	-	2	2
<b>3</b>	<b>Санитарно-гигиенические требования.</b>		<b>6</b>	-	<b>22</b>	<b>33</b>
3.1	Санитарные требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания и их соблюдение.		2	-	-	3
3.2	Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвента-		-	-	4	3

	рю, посуде, таре					
3.3	Гигиенические требования к персоналу и его внешнему виду.		-	-	4	3
3.4	Маркировка и гигиенические требования к транспортировке, приемке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов.		-	-	2	3
	Тестирование		-	-	2	3
3.5	Моющие и дезинфицирующие средства. Требования, применяемые к профессиональной химии. Понятия СГР, паспорт безопасности, инструкция по применению.		2	-	-	3
3.6	Гигиенические требования к уборке территории и помещений предприятий общественного питания.		-	-	2	3
3.7	Методы проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.		-	-	2	3
3.8	Регистрационно-учетная документация СанПиН. Журналы по: санитарии и гигиене, расходование моющих и дез средств, генеральные уборки.		2	-	2	3
3.9	Гигиенические требования к организации питания различных групп населения		-	-	2	3
	Тестирование		-	-	2	3
4	<b>Политика государства в области обеспечения безопасности пищевой продукции. План ХАССП. Рабочие листы ХАССП.</b>		2	-	-	<b>4,65</b>
	<b>Итого за семестр:</b>	<b>105,65</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>32</b>	<b>57,65</b>
	<b>Подготовка к экзамену</b>	<b>36</b>				<b>36</b>
	<b>ИКР</b>	<b>2,35</b>				
	<b>ИТОГО:</b>	<b>144</b>				

*Для заочной формы обучения*

№	Название раздела, темы	Всего	Аудиторные занятия	Самостоятельная
---	------------------------	-------	--------------------	-----------------

		з.е/час	Лекц.	Практ.	Лаб.	работа
<b>1</b>	<b>Санитарно-гигиеническое законодательство.</b>		<b>1</b>	-	-	<b>50</b>
1.1	Нормативная база. Законодательные акты. Новые законы, вступившие в силу в текущем году.		0,5	-	-	20
1.2	Новый СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Практика соблюдения. Ответственность компании, ответственность сотрудников.		-	-	-	20
1.3	Техническое регулирование в вопросах санитарной безопасности.		0,5	-	-	10
<b>2</b>	<b>Потенциальные риски пищевых отравлений, инфекционных заболеваний, их источники и меры профилактики.</b>		<b>1</b>	-	-	<b>20</b>
2.1	Биологические риски. Химические риски. Физические риски.		1	-	-	5
2.2.	Кишечные инфекции и их профилактика		-	-	-	5
2.3	Пищевые отравления и их профилактика		-	-	-	5
2.4	Гельминтозы и их профилактика		-	-	-	5
<b>3</b>	<b>Санитарно-гигиенические требования.</b>		<b>1,5</b>	-	<b>6</b>	<b>42</b>
3.1	Санитарные требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания и их соблюдение.		0,5	-	-	4
3.2	Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре		-	-	1	4
3.3	Гигиенические требования к персоналу и его внешнему виду.		-	-	1	4
3.4	Маркировка и гигиенические требования к транспортировке, приемке и хранению продо-		-	-	1	4

	вольственного сырья и пищевых продуктов.					
	Тестирование		-	-	0,5	3
3.5	Моющие и дезинфицирующие средства. Требования, применяемые к профессиональной химии. Понятия СГР, паспорт безопасности, инструкция по применению.		0,5	-	-	4
3.6	Гигиенические требования к уборке территории и помещений предприятий общественного питания.		-	-	0,5	4
3.7	Методы проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.		-	-	0,5	4
3.8	Регистрационно-учетная документация СанПиН. Журналы по: санитарии и гигиене, расходование моющих и дез средств, генеральные уборки.		0,5	-	0,5	4
3.9	Гигиенические требования к организации питания различных групп населения		-	-	0,5	4
	Тестирование		-	-	0,5	3
4	<b>Политика государства в области обеспечения безопасности пищевой продукции. План ХАССП. Рабочие листы ХАССП.</b>		<b>0,5</b>	-	-	<b>10,65</b>
	<b>Итого за семестр:</b>	<b>132,65</b>	<b>4</b>	-	<b>6</b>	<b>122,65</b>
	<b>Подготовка к экзамену</b>	<b>9</b>				<b>9</b>
	<b>ИКР</b>	<b>2,35</b>				
	<b>ИТОГО:</b>	<b>144</b>				

## 5.2. Содержание:

**Санитарно-гигиеническое законодательство.** Нормативная база. Законодательные акты. Новые законы, вступившие в силу в текущем году. Новый СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Практика соблюдения. Ответственность компании, ответственность сотрудников. Техническое регулирование в вопросах санитарной безопасности. ТР ТС и практика их соблюдения.

**Потенциальные риски пищевых отравлений, инфекционных заболеваний, их источники и меры профилактики.** Биологические риски. Химические риски. Физические риски. Кишечные инфекции и их профилактика. Пищевые отравления и их профилактика. Гельминтозы и их профилактика. Медосмотры профилактические и пе-



риодические. Бактерионосительство среди персонала. Санитарно-гигиеническое обучение персонала. Аттестация персонала.

**Санитарно-гигиенические требования.** Санитарные требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания и их соблюдение. Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре. Гигиенические требования к персоналу и его внешнему виду. Маркировка и гигиенические требования к транспортировке, приемке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов. Моющие и дезинфицирующие средства. Требования, применяемые к профессиональной химии. Понятия СГР, паспорт безопасности, инструкция по применению. Гигиенические требования к уборке территории и помещений предприятий общественного питания. Методы проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Регистрационно-учетная документация СанПиН. Журналы по: санитарии и гигиене, расходование моющих и де средств, генеральные уборки.

**Политика государства в области обеспечения безопасности пищевой продукции.** Принципы системы ХАССП, их практическая реализация. Создание рабочей группы ХАССП. Организация работ по системе ХАССП. Построение производственных блок-схем и их проверка на соблюдение в процессе производства кулинарной продукции. Определение критических точек, установление критическими пределами. Программа обязательных предварительных мероприятий. Разработка плана коррекции и корректирующих действий. Разработка документации. План ХАССП. Рабочие листы ХАССП.

### Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

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

*Для очной формы обучения*

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Методические рекомендации по выполнению задания	Форма контроля
<b>1</b>	<b>Санитарно-гигиеническое законодательство.</b>		<b>12</b>		
1.1	Нормативная база. Законодательные акты. Новые законы, вступившие в силу в текущем году.	Изучение актуального законодательства в области общественного питания.	4	Работа с литературой, написание конспекта по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-2]	Проверка конспекта.
1.2	Новый СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Практика соблюдения. Ответственность компании, ответственность сотрудников.	Изучение структуры и содержания документа. Обязанности и ответственность компании и сотрудников.	4	Работа с литературой, написание конспекта по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-2]	Проверка конспекта. Проверка заданий. Письменный опрос.
1.3	Техническое регулирование в вопросах санитарной безопасности.	Изучение актуального законодательства в области санитарной безопасности предприятий	4	Работа с литературой, написание конспекта по теме. Подготовка	Проверка конспекта. Проверка заданий. Письменный

		общественного питания.		к лабораторному занятию. [1-2]	опрос.
<b>2</b>	<b>Потенциальные риски пищевых отравлений, инфекционных заболеваний, их источники и меры профилактики.</b>		<b>8</b>		
2.1	Биологические риски. Химические риски. Физические риски.	Изучение факторов оказывающих влияние на биологические, химические и физические риски в общественном питании.	2	Работа с литературой, написание конспекта по теме. [1-5]	Проверка конспекта. Тест
2.2.	Кишечные инфекции и их профилактика	Изучение классификации кишечных заболеваний; возбудителей, источника и способа передачи инфекции, а так же мер профилактики заболеваний.	2	Работа с литературой, написание конспекта по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-5]	Проверка конспекта. Проверка заданий. Тест
2.3	Пищевые отравления и их профилактика	Изучение классификации кишечных заболеваний; возбудителей, источника и способа передачи инфекции, а так же мер профилактики заболеваний.	2	Работа с литературой, написание конспекта по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-5]	Проверка конспекта. Проверка заданий. Тест
2.4	Гельминтозы и их профилактика	Изучение классификации кишечных заболеваний; возбудителей, источника и способа передачи инфекции, а так же мер профилактики заболеваний.	2	Работа с литературой, написание конспекта по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-5]	Проверка конспекта. Проверка заданий. Тест
<b>3</b>	<b>Санитарно-гигиенические требования.</b>		<b>33</b>		
3.1	Санитарные требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания и их соблюдение.	Изучение санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к предприятиям общественного питания и их соблюдение.	3	Работа с литературой, написание конспекта по теме. [1-5]	Проверка конспекта. Тест
3.2	Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре	Изучение санитарных требований к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре.	3	Работа с литературой, написание конспекта по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-5]	

3.3	Гигиенические требования к персоналу и его внешнему виду.	Изучение санитарно-гигиенических требований к персоналу предприятия общественного питания.	3	Работа с литературой, написание конспекта по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-5]	Проверка конспекта. Проверка заданий. Тест
3.4	Маркировка и гигиенические требования к транспортировке, приемке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов.	Изучение санитарно-гигиенических требований к транспортировке, приемке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов. Изучение методов и способов маркировки продовольственного сырья и пищевых продуктов.	3	Работа с литературой, написание конспекта по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-5]	Проверка конспекта. Проверка заданий. Тест
	Тестирование	Изучение теоретического и практического материала курса.	3	Работа с литературой, Подготовка к тестированию [1-5]	Тест.
3.5	Моющие и дезинфицирующие средства. Требования, применяемые к профессиональной химии. Понятия СГР, паспорт безопасности, инструкция по применению.	Изучение ассортимента моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к использованию на предприятиях общественного питания. Изучение требований и методик применения к профессиональной химии, применяемой в общественном питании..	3	Работа с литературой, написание конспекта по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-5]	Проверка конспекта. Тест
3.6	Гигиенические требования к уборке территории и помещений предприятий общественного питания.	Изучение санитарно-гигиенических требований к уборке территории и помещений предприятий общественного питания.	3	Работа с литературой, написание конспекта по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-5]	Проверка конспекта. Проверка заданий. Тест
3.7	Методы проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	Изучение методов проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации на предприятии общественного питания.	3	Работа с литературой, написание конспекта по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-5]	Проверка конспекта. Проверка заданий. Тест
3.8	Регистрационно-учетная документация СанПиН. Журналы по: санитарии и гигиене, расходование моющих и дез	Изучение регистрационно-учетной документации предприятия общественного питания согласно СанПиН.	3	Работа с литературой, написание конспекта по теме. Подготовка к лабораторному	Проверка конспекта. Проверка заданий. Тест

	средств, генеральные уборки.			занятию. [1-5]	
3.9	Гигиенические требования к организации питания различных групп населения	Изучение санитарно-гигиенических требований к организации питания различных групп населения, их особенностей.	3	Работа с литературой, написание конспекта по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-5]	Проверка конспекта. Проверка заданий. Тест
	Тестирование	Изучение теоретического и практического материала курса.	3	Работа с литературой. Подготовка к тестированию [1-5]	Тест.
4	<b>Политика государства в области обеспечения безопасности пищевой продукции.</b> План ХАССП. Рабочие листы ХАССП.	Изучение понятий и порядка организации системы менеджмента качества и безопасности на предприятии общественного питания.	<b>4,65</b>	Работа с литературой, написание конспекта по теме. [1-2]	Проверка конспекта. Письменный опрос
	<b>Итого за семестр:</b>		<b>57,65</b>		
	<b>Подготовка к экзамену</b>	Вопросы к экзамену	<b>36</b>		<b>Экзамен</b>

*Для заочной формы обучения*

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Методические рекомендации по выполнению задания	Форма контроля
<b>1</b>	<b>Санитарно-гигиеническое законодательство.</b>		<b>50</b>		
1.1	Нормативная база. Законодательные акты. Новые законы, вступившие в силу в текущем году.	Изучение актуального законодательства в области общественного питания.	20	Работа с литературой, написание контрольной работы. [1-2]	Проверка контрольной работы
1.2	Новый СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Практика соблюдения. Ответственность компании, ответственность сотрудников.	Изучение структуры и содержания документа. Обязанности и ответственность компании и сотрудников.	20	Работа с литературой, написание контрольной работы. [1-2]	Проверка контрольной работы. Письменный опрос.
1.3	Техническое регулирование в вопросах санитарной безопасности.	Изучение актуального законодательства в области санитарной безопасности предприятий общественного питания.	10	Работа с литературой, написание контрольной работы. [1-2]	Проверка контрольной работы. Письменный опрос.
<b>2</b>	<b>Потенциальные риски пищевых</b>		<b>20</b>		

	<b>отравлений, инфекционных заболеваний, их источники и меры профилактики.</b>				
2.1	Биологические риски. Химические риски. Физические риски.	Изучение факторов оказывающих влияние на биологические, химические и физические риски в общественном питании.	5	Работа с литературой, написание контрольной работы по теме. Подготовка к тестированию. [1-5]	Проверка контрольной работы. Тест
2.2.	Кишечные инфекции и их профилактика	Изучение классификации кишечных заболеваний; возбудителей, источника и способа передачи инфекции, а так же мер профилактики заболеваний.	5	Работа с литературой, написание контрольной работы по теме. Подготовка к тестированию. [1-5]	Проверка контрольной работы. Тест
2.3	Пищевые отравления и их профилактика	Изучение классификации кишечных заболеваний; возбудителей, источника и способа передачи инфекции, а так же мер профилактики заболеваний.	5	Работа с литературой, написание контрольной работы по теме. Подготовка к тестированию. [1-5]	Проверка контрольной работы. Тест
2.4	Гельминтозы и их профилактика	Изучение классификации кишечных заболеваний; возбудителей, источника и способа передачи инфекции, а так же мер профилактики заболеваний.	5	Работа с литературой, написание контрольной работы по теме. Подготовка к тестированию. [1-5]	Проверка контрольной работы. Тест
<b>3</b>	<b>Санитарно-гигиенические требования.</b>		<b>42</b>		
3.1	Санитарные требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания и их соблюдение.	Изучение санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к предприятиям общественного питания и их соблюдение.	4	Работа с литературой, написание контрольной работы по теме. Подготовка к тестированию. [1-5]	Проверка контрольной работы. Тест
3.2	Санитарные требования к технологиче-	Изучение санитарных требований к техно-	4	Работа с литературой,	Проверка контрольной

	скому оборудованию, инвентарю, посуде, таре.	логическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре.		написание контрольной работы по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-5]	работы. Проверка заданий. Тест
3.3	Гигиенические требования к персоналу и его внешнему виду.	Изучение санитарно-гигиенических требований к персоналу предприятия общественного питания.	4	Работа с литературой, написание контрольной работы по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-5]	Проверка контрольной работы. Проверка заданий. Тест
3.4	Маркировка и гигиенические требования к транспортировке, приемке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов.	Изучение санитарно-гигиенических требований к транспортировке, приемке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов. Изучение методов и способов маркировки продовольственного сырья и пищевых продуктов.	4	Работа с литературой, написание контрольной работы по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-5]	Проверка контрольной работы. Проверка заданий. Тест
	Тестирование	Изучение теоретического и практического материала курса.	3	Работа с литературой, подготовка к тестированию [1-5]	Тест.
3.5	Моющие и дезинфицирующие средства. Требования, применяемые к профессиональной химии. Понятия СГР, паспорт безопасности, инструкция по применению.	Изучение ассортимента моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к использованию на предприятиях общественного питания. Изучение требований и методик применения к профессиональной химии, применяемой в общественном питании..	4	Работа с литературой, написание контрольной работы по теме. Подготовка к тестированию. [1-5]	Проверка контрольной работы. Тест
3.6	Гигиенические требования к уборке территории и помещений предприятий общественного питания.	Изучение санитарно-гигиенических требований к уборке территории и помещений предприятий общественного питания.	4	Работа с литературой, написание контрольной работы по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-5]	Проверка контрольной работы. Проверка заданий. Тест
3.7	Методы проведения дезинфекции, дезин-	Изучение методов проведения дезин-	4	Работа с литературой,	Проверка контрольной

	секции, дератизации.	фекции, дезинсекции, дератизации на предприятии общественного питания.		написание контрольной работы по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-5]	работы. Проверка заданий. Тест
3.8	Регистрационно-учетная документация СанПиН. Журналы по: санитарии и гигиене, расходование моющих и дезсредств, генеральные уборки.	Изучение регистрационно-учетной документации предприятия общественного питания согласно СанПиН.	4	Работа с литературой, написание контрольной работы по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-5]	Проверка контрольной работы. Проверка заданий. Тест
3.9	Гигиенические требования к организации питания различных групп населения	Изучение санитарно-гигиенических требований к организации питания различных групп населения, их особенностей.	4	Работа с литературой, написание контрольной работы по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-5]	Проверка контрольной работы. Проверка заданий. Тест
	Тестирование	Изучение теоретического и практического материала курса.	3	Работа с литературой, подготовка к тестированию [1-5]	Тест.
4	<b>Политика государства в области обеспечения безопасности пищевой продукции.</b> План ХАССП. Рабочие листы ХАССП.	Изучение понятий и порядка организации системы менеджмента качества и безопасности на предприятии общественного питания.	<b>10,65</b>	Работа с литературой, написание контрольной работы по теме. [1-2]	Проверка контрольной работы. Письменный опрос
	<b>Итого за семестр:</b>		<b>122,65</b>		
	<b>Подготовка к экзамену</b>	Вопросы к экзамену	<b>9</b>		Тест

## 6.2. Тематика и задания для практических занятий

Не предусмотрено

## 6.3. Тематика и задания для лабораторных занятий

Раздел дисциплины	Задание
<b>Санитарно-гигиеническое законодательство.</b>	Изучение структуры и содержания СанПиН 2.3/2.4.3590-20. (ст.10-18). <i>(для очной формы обучения)</i>
	Техническое регулирование в вопросах санитарной безопасности. Изучение содержания нормативной документации, регулирующей санитарную безопасность предприятий общественного питания. <i>(для очной формы обучения)</i>

<b>Потенциальные риски пищевых отравлений, инфекционных заболеваний, их источники и меры профилактики.</b>	Кишечные инфекции и их профилактика (для очной формы обучения)
	Пищевые отравления и их профилактика (для очной формы обучения)
	Гельминтозы и их профилактика (для очной формы обучения)
<b>Санитарно-гигиенические требования.</b>	Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре. (для очной и заочной формы обучения)
	Гигиенические требования к персоналу и его внешнему виду. (для очной и заочной формы обучения)
	Маркировка и гигиенические требования к транспортировке, приемке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов. (для очной и заочной формы обучения)
	Гигиенические требования к уборке территории и помещений предприятий общественного питания. (для очной и заочной формы обучения)
	Методы проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. (для очной и заочной формы обучения)
	Работа с регистрационно-учетной документацией СанПиН. Журналы по: санитарии и гигиене, расходование моющих и дез средств, генеральные уборки. (для очной и заочной формы обучения)
	Гигиенические требования к организации питания различных групп населения (для очной и заочной формы обучения)

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

*Не предусмотрены*

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

Наименование	Примечание
<i>а) основная:</i>	
1. Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 544 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8.	<a href="https://znanium.com/catalog/product/1211780">https://znanium.com/catalog/product/1211780</a>
2. Управление качеством продукции на основе принципов ХАССП в предприятиях торговли и	<a href="https://www.book.ru/book/933004">https://www.book.ru/book/933004</a>



общественного питания: коллективная монография / кол. Авторы; под ред. Г.А. Хаматгалеевой - Москва: РУСАЙНС, 2019. – 174 с. ISBN 978-5-4365-37214-4	
<i>б) дополнительная:</i>	
3. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6.	<a href="https://znanium.com/catalog/product/1141777">https://znanium.com/catalog/product/1141777</a>
4. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. - Москва : Дашков и К, 2018. - 144 с. - ISBN 978-5-394-00699-9.	<a href="https://znanium.com/catalog/product/430289">https://znanium.com/catalog/product/430289</a>
5. Губаненко, Г. А. Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания : учебное пособие / Г. А. Губаненко, М. В. Крылова. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2020. - 192 с. - ISBN 978-5-7638-4304-0.	<a href="https://znanium.com/catalog/product/1819277">https://znanium.com/catalog/product/1819277</a>

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

Информация о курсе дисциплины в СДО:

Элемент «Лекции»;

Элемент «Лабораторные занятия»;

Элемент «Самостоятельная работа»;

Элемент «Список рекомендуемой литературы»;

Элемент «Промежуточная аттестация»;

Элемент «Обратная связь с обучающимися».

*Информационно-образовательные ресурсы:*

1. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <http://www.gost.ru>
2. ВОИС – Поиск по национальным патентным фондам и фондам РСТ <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
3. Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>
4. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php>
5. Портал пищевой промышленности <https://foodsmi.com>

*Электронные библиотечные системы:*

1. ЭБС «Университетская библиотека online»

### 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. Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	Столы, стулья для обучающихся (посадочные места на 32 студента); стол, стул для преподавателя; доска. 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 VENSPS-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
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)	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.	
Б1-202 - помещения для самостоятельной работы (156000, г. Кострома, ул. Пятницкая, д. 2/18)	Читальный зал на 128 индивидуальных рабочих мест, копировальный аппарат - 1 шт.; экран и мультимедийный проектор - 1 шт. Электронный читальный зал: Рабочие места, оснащенные ПК, объединенными локальной сетью с выходом в интернет - 25 шт.; демонстрационная	АИБС Марк SQL - 3 шт. Windows XP SP3 - 10 шт. лицензия. Windows 7 Pro лицензия 00180-912-906-507 постоянная- 1 шт.; Windows 8 Pro

	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.	лицензия 01802000875623 постоянная 1-шт.; ABBYY FineReader 11,12 Pro - box лицензия -2шт.; АИБС МаркSQL - 25шт. лицензия. Антивирус Касперского Лицензия 1с06-141124-064441
Гл-401 - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (156005, Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	Шкафы, кронштейны, стол, стеллажи для хранения материалов и фондов работ, хранение курсовых проектов и контрольных работ.	Специальное лицензионное ПО не требуется