Аннотация рабочей программы дисциплины

*Б1.Б.14 «Санитария и гигиена питания»*

Направление подготовки

*19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» входит в базовую часть дисциплин учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 «*Технология продукции и организация общественного питания*».

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин:

Б1.Б.09.01 Химия;

Б1.В.01 Деловая культура в ресторанном бизнесе;

Б1.В.10.04 Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе;

Изучение дисциплины необходимо для дальнейшего изучения следующих дисциплин:

Б1.Б.10 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания;

Б1.Б.11 Технология продукции общественного питания;

Б1.Б.13 Проектирование предприятий общественного питания;

Б1.В.02 Физиология питания;

Б1.В.05.02 Технология ресторанной продукции за рубежом;

Б1.В.05.03 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

## Цель дисциплины

Цель изучения курса «Санитария и гигиена питания» состоит в подготовке бакалавров-специалистов общественного питания по вопросам санитарии и гигиены питания, дать знания о профилактики алиментарных заболеваний и профессиональных поражений, санитарной экспертизы продовольственных продуктов, предупредительного и текущего санитарно-эпидемиологического надзора.

## Учебные задачи дисциплины

Основными задачами изучения курса в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, являются:

- сформировать гигиенический подход к решению вопросов проектирования, оборудования, содержания предприятий, технологии производства продукции общественного питания, профилактике инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

- научить студентов грамотному восприятию практических проблем, связанных с проведением санитарно-гигиенических и противоэпидемиологических мероприятий.

Для успешного освоения дисциплины «Санитария и гигиена питания», студент должен:

1. **Знать:**
	1. санитарные правила в области общественного питания;
	2. гигиенические нормативы и требования к факторам среды;
	3. гигиенические нормативы и требования к проектированию, благоустройству, содержанию предприятий общественного питания;
	4. гигиенические нормативы и требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам;
	5. правила личной гигиены персонала;
	6. методы профилактики пищевых инфекций, отравлений, токсикоинфекций и гельминтозов;
	7. гигиенические нормативы и требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;
	8. гигиенические нормативы и требования к транспортировке, приемке, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов, требования к качеству и условиям реализации готовой продукции.
2. **Уметь:**
	1. проводить контроль безопасности продовольственного сырья и продуктов питания по химическим показателям и микробиологическим показателям;
	2. грамотно читать нормативную документацию;
	3. пользоваться справочной литературой и таблицами по параметрам безопасности помещений и продуктов питания;
	4. подбирать режимы хранения, перевозки, реализации и кулинарной обработки пищевого сырья и продуктов питания для предупреждения возникновения пищевых заболеваний.
3. **Владеть:**
	1. навыками работы с приборами для оценки физических параметров среды;
	2. навыками работы по определению качества мытья и дезинфекции приборов, инвентаря, посуды и помещение на предприятиях общественного питания;
	3. навыками работы с санитарно-показательными микроорганизмами для оценки эпидемиологического состояния воздушной среды, воды и продуктов питания.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

**ПК-1** - Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

**ПК-3** - Владение 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-25** - Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

**ПК-27** - Способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания.

**Содержание разделов дисциплины**

**Раздел 1. Предмет дисциплины. Санитарный надзор и санитарное законодательство**

Предмет и задачи дисциплины. История развития гигиены как науки. Социальная значимость гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Связь санитарии и гигиены питания с другими науками. Главные направления развития науки, основные проблемы современной гигиены. Задачи и перспективы гигиены питания и пищевой санитарии. Законы РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», санитарное законодательство.

Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура и задачи. Права и обязанности государственных санитарных врачей. Общие данные по санитарному надзору. Предупредительный и текущий санитарный надзор, производственный, ведомственный и общественный контроль на предприятиях питания. Понятие о ветеринарном надзоре, ветеринарно-санитарная служба.

*Формируемые компетенции: ПК-1, ПК-3, ПК-25, ПК-27.*

**Раздел 2. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания**

Участие органов санитарно-эпидемиологического надзора в согласовании проектной документации, в отводе земельного участка, в контроле за строительством и вводом в эксплуатацию.

Гигиенические требования к выбору участка для строительства предприятия: экологическая и эпидемиологическая безопасность, возможность благоустройства озеленение территории, зонирование, расположение и оборудование контейнерной площадки, въезды и др.

Гигиенические принципы планировки предприятий общественного питания: строгая поточность технологического процесса, разделение потоков персонала, посетителей, пищевых продуктов и др.

Гигиенические требования к набору и расположению складских помещений (охлаждаемых камер, кладовых и др.), производственных помещений. Планировка и оборудование моечных столовой и кухонной посуды, полуфабрикатной тары, камеры пищевых отходов.

Гигиенические требования к набору и планировке помещений для посетителей, административно-бытовых помещений.

Значения факторов внешней среды для здоровья и жизнедеятельности человека, источники и виды загрязнений.

Гигиеническая характеристика воздушной среды. Требования, предъявляемые к микроклимату предприятий питания.

Гигиенические требования к вентиляции. Типы вентиляции. Выбор системы и кратности воздухообмена. Гигиенические требования к отоплению на предприятиях общественного питания

Требования к водоснабжению и канализации предприятий питания. Гигиенические требования к качеству питьевой воды. Характеристика источников водоснабжения. Очистка и обеззараживание воды.

Гигиенические требования к очистке населенных мест, сбору и удалению твердых отбросов.

Гигиена освещения. Значение естественного и искусственного освещения.

*Формируемые компетенции: ПК-1, ПК-3, ПК-25, ПК-27.*

**Раздел 3. Гигиенические основы текущего санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями общественного питания**

Гигиенические требования к механическому оборудованию, к тепловому и холодильному оборудованию. Рациональное размещение оборудования в цехах.

Производственные столы, ванны и другое немеханическое (вспомогательное) оборудование - основные санитарные требования. Г

Производственный инвентарь: требования к материалам, используемым для изготовления, к маркировке и хранению.

Гигиенические требования к посуде. Санитарно-гигиеническая оценка металлической, керамической, фарфоровой, стеклянной и полимерной посуды, посуды для одноразового использования.

Режим мытья кухонной посуды. Правила мойки столовой и чайной посуды. Технология ручной и механизированной мойки.

Гигиенические требования к полуфабрикатной таре, таре и упаковочным материалам.

Санитарные требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов, к разгрузке и санитарной обработке транспортных средств.

Требования к перевозке особо скоропортящихся, замороженных и других продуктов. Санитарные требования к приемке продуктов, сопроводительной документации, оценке качества принимаемых продуктов.

Гигиеническое обоснование условий и сроков хранения различных продуктов. Оптимальные условия и сроки хранения основных групп продуктов, соблюдение раздельного хранения сырых и готовых продуктов.

Цели и значение различных видов механической обработки. Значение тепловой обработки для сохранения пищевой и биологической ценности продуктов и обеспечения их эпидемиологической безопасности. Санитарно-гигиеническая оценка различных видов тепловой обработки. Санитарные требования к режиму тепловой обработки и методы контроля ее эффективности.

Санитарные правила раздачи горячих блюд, холодных блюд, напитков. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся пищи (в исключительных случаях). Перечень блюд, которые запрещается оставлять па следующий день.

Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи, показатели безопасности продукции общественного питания. Производственный контроль.

Санитарные правила обслуживания посетителей, доставки готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, раздаточные, магазины кулинарии, на лом потребителям.

*Формируемые компетенции: ПК-1, ПК-3, ПК-25, ПК-27.*

**Раздел 4. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов**

Санитарные требования к содержанию территории, сбору мусора, проведению текущей и ежедневной уборки помещений и санитарного дня, к уборочному инвентарю. График уборки.

Понятие о дезинфекции и значение ее в профилактике инфекций и пищевых отравлений микробной природы. Способы дезинфекции.

Понятие о дезинсекции и дератизации. Способы защиты от насекомых и грызунов.

Правила личной гигиены персонала: уход за кожей, ногтями рук, полостью рта, профилактика заболеваний кожи. Требования к санитарной одежде. Профилактические обследования персонала; заболевания, препятствующие допуску к работе. Личные медицинские книжки, гигиеническая подготовка персонала. Санитарная документация. Понятие о кишечных инфекциях. Особенности профилактики кишечных инфекций на предприятиях общественного питания.

Понятие о пищевых отравлениях. Классификация пищевых отравлений (микробной, вирусной и протозойной природы).

Понятие о токсикоинфекциях: характеристика возбудителей, источников. Основные причины и профилактика токсикоинфекций на предприятиях общественного питания.

Немикробные пищевые отравления.

Отравления ядовитыми и условно ядовитыми грибами, ядовитыми растениями.

Отравления продуктами, ядовитыми при определенных условиях: соланином картофеля, амигдалином косточковых и пр., их профилактика.

Отравления примесями химических веществ: тяжелыми металлами, мышьяком, нитратами, пестицидами, нитритами и др. Пути загрязнения продуктов и профилактика отравлений.

Понятие о гельминтозах. Геогельминтозы и контактные гельминтозы: цикл развития гельминтов, пути распространения и меры профилактики.

Биогельминтозы, связанные с употреблением мяса (тениидозы и трихинеллез) и рыбы (описторхоз и дифиллоботриоз) - характеристика и циклы развития гельминтов, клиническая картина заболеваний, пути распространения, мероприятия по предупреждению.

*Формируемые компетенции: ПК-1, ПК-3, ПК-25, ПК-27.*

Объем дисциплины 4 з.е./144 часов, контактные часы 58, в том числе аудиторных часов 56: 28 часов лекций, 28 часа практических и семинарских занятий, 2 часа электронное обучение.

Форма промежуточного контроля: 2сем. – зачет.

Семестр – 2.

Разработчик: к.х.н, доцент кафедры технологии и организации питания и услуг Ю.Г.Степанян, старший преподаватель кафедры технологии и организации питания и услуг И.Г.Пестова.