

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДАЮ
Ректор



А. Р. Набиева

М.П.

« 20 » декабря _____ 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

**ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

БАРМЕН

КВАЛИФИКАЦИЯ БАРМЕН 5 РАЗРЯДА

Казань 2020

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины «Основы санитарии и гигиены» - приобретение слушателями знаний основ законодательства РФ, вопросов организации охраны труда в государстве и на предприятии, производственной санитарии, техники безопасности, пожаробезопасности, навыков практической деятельности в этой области и умение использовать эти знания в работе по специальности.

1.2. Учебные задачи дисциплины

В соответствии с поставленной целью основными задачами, решаемыми в рамках дисциплины «Основы санитарии и гигиены», являются:

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен уметь:

- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;
- осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования хранения пищевых продуктов;
- осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров;
- соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен знать:

- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах;
- усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- правила личной гигиены;
- санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;
- санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд;
- санитарные требования к реализации готовой продукции;
- санитарные требования к обслуживанию посетителей;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- санитарно-пищевое законодательство;
- основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания.

1.3. Формы контроля

Контроль за освоением дисциплины «Основы санитарии и гигиены» осуществляется в форме промежуточного контроля (тестирование) и в форме промежуточной аттестации (зачет).

2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Наименование, содержание и результаты освоение дисциплины

№	Наименование раздела дисциплины	Содержание	Результаты освоения	Образовательные технологии
1	Пищевые инфекции, отравления, гельминтозы	Изучить понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Изучить пищевые отравления микробной природы и немикробной природы. Изучить кишечные и зоонозные токсикоинфекции и их профилактику на предприятиях общественного питания. Изучить понятие о гельминтозах, циклы развития гельминтов, пути распространения и меры профилактики.	Знать понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Знать пищевые отравления микробной природы и немикробной природы. Знать кишечные и зоонозные токсикоинфекции и их профилактику на предприятиях общественного питания. Знать понятие о гельминтозах, циклы развития гельминтов, пути распространения и меры профилактики.	Лекции, практические занятия, семинары
2	Санитария и гигиена предприятий общественного питания	Изучить санитарные требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов, к разгрузке и санитарной обработке транспортных средств. Изучить требования к перевозке особо скоропортящихся, замороженных и других продуктов. Изучить санитарные требования к приемке продуктов, сопроводительной документации, оценке качества принимаемых продуктов. Изучить гигиеническое обоснование условий и сроков хранения различных продуктов. Изучить цели и значение различных видов	Знать санитарные требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов, к разгрузке и санитарной обработке транспортных средств. Знать требования к перевозке особо скоропортящихся, замороженных и других продуктов. Знать санитарные требования к приемке продуктов, сопроводительной документации, оценке качества принимаемых продуктов. Знать гигиеническое обоснование условий и сроков хранения различных продуктов. Знать цели и значение различных видов санитарно-	Лекции, практические занятия, семинары

		механической обработки и санитарно-гигиенические требования к ней.	гигиенические требования к ней.	
--	--	--	---------------------------------	--

2.2. Обеспечение содержания дисциплины

Тема 1. Пищевые инфекции, отравления, гельминтозы.

Занятие 1.

Цель занятия: Формирование знаний о пищевых инфекциях.

1. Ознакомление с пищевыми инфекциями.

Занятие 2.

Цель занятия: Формирование знаний об отравлениях, гельминтозах.

1. Ознакомление с отравлениями, гельминтозами.

Тема 2. Санитария и гигиена предприятий общественного питания.

Занятие 3.

Цель занятия: Формирование знаний о санитарии на предприятиях общественного питания, о гигиенических нормах на предприятиях общественного питания.

1. Ознакомление с санитарией на предприятиях общественного питания, гигиеническими нормами на предприятиях общественного питания.

3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

3.1. В процессе освоения дисциплины «Основы санитарии и гигиены» используются следующие образовательные технологии:

1. Стандартные методы обучения:

- Лекции.
- Семинарские занятия.
- Устные домашние задания.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- Анализ деловых ситуаций.
- Групповые дискуссии.
- Интерактивные лекции, интерактивные семинары.
- Деловые игры.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Рекомендуемая литература:

1. Красницкая Е.С. Гигиена и санитария предприятий общественного питания / Е.С.Красницкая. – М.: Экономика, 2009. – 245 с.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учеб.пособие для сред. проф. образования / З.П. Матюхина. -3-е изд., допол. - М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 256 с.

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб.пособие для сред. проф. образования. – 4-е изд., стер. / з.П.Матюхина, Э.П.Королькова. – М.: ИЦ «Академия», 2006. – 272 с.

4. Педенко А.И. Гигиена и санитария общественного питания / А.И.Педенко – М.: Экономика, 2009. – 268 с.

5. СанПиН 42-123-57777-91. Санитарные нормы и правила для предприятий общественного питания.

6. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения. Утверждены Главным Государственным врачом РФ 10 мая 2008 № 5786-91.

7. СанПиН 2.3.2.560-96. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

4.2. Рекомендации по использованию Интернет-ресурсов и других электронных информационных источников

1. <http://www.horeca.ru/> Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe”.
2. <http://www.restorante.com.ru/> Всероссийский портал “Restorante”.
3. <http://restcon.ru/> Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг”.
4. <http://restorus.com> Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса”.
5. www.new.friro.ru Федерация Рестораторов и Отельеров.
6. www.restoran.ru Информационно-поисковая система.
7. www.menu.ru Информационно-поисковая система.
8. www.restoranoff.ru Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса.
9. www.tehdoc.ru–Охрана труда в России. Система стандартов безопасности труда.
10. <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>. Журнал «Санитария и гигиена».

4.3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Дисциплина «Основы санитарии и гигиены» обеспечена современным технологическим оборудованием:

- мультимедийный проектор;
- ноутбук;
- напольный флип-чарт;
- классная доска.

5. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

5.1. Вопросы к зачету

1. Производственный инвентарь: требования к материалам, идущим на их изготовление, к маркировке и хранению.

2. Гигиенические требования к посуде.

3. Гигиенические требования к полуфабрикатной таре, таре и упаковочным материалам.

4. Санитарные требования к содержанию территории, проведению уборки помещений, к уборочному инвентарю.

5. Дезинфекция и значение ее в профилактике инфекций и пищевых отравлений микробной природы.

6. Способы дезинфекции, их характеристика и применение.

7. Правила хранения, приготовления растворов дезсредств, их применения для дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря.

8. Классификация, характеристика и санитарные правила использования моющих средств для мытья столовой и стеклянной посуды, столовых приборов, кухонной посуды.
9. Санитарные требования к содержанию кондитерских цехов.
10. Санитарно-бактериологический контроль эффективности уборки и дезинфекции, правила взятия смывов и их оценка.
11. Эпидемиологическая роль насекомых, профилактические мероприятия, методы и средства дезинсекции.
12. Эпидемиологическая роль грызунов, защита от грызунов и дератизация на предприятиях питания.
13. Правила личной гигиены персонала и требования к санитарной одежде.
14. Пищевые токсикоинфекции, источники и пути их распространения.
15. Особенности профилактики пищевых токсикоинфекций на предприятиях общественного питания.
16. Пищевые отравления, их классификация. Пищевые отравления микробной и немикробной природы. Их профилактика на предприятиях общественного питания.
17. Гельминтозы, циклы развития гельминтов, пути распространения и меры профилактики
18. Гигиеническая экспертиза продуктов; причины, этапы, методы исследования, оформление документации.
19. Гигиеническая сертификация и регистрация.
20. Гигиеническая оценка продуктов из генетически модифицированных источников

5.2. Вопросы для тестирования

Среди предложенных вариантов ответов выберите правильный.

1. К острым кишечным инфекциям относится:
 - а) вирусный гепатит А;
 - б) иерсиниоз;
 - в) ботулизм;
 - г) все ответы верны.
2. К острым кишечным инфекциям относится:
 - а) сальмонеллез;
 - б) брюшной тиф;
 - в) паратифы А и В;
 - г) все ответы верны.
3. Механизм заражения кишечной инфекцией следующий:
 - а) фекально-оральный;
 - б) парентеральный;
 - в) контактный;
 - г) все ответы верны.
4. Распространение кишечных инфекций происходит:
 - а) пищевым путем;
 - б) водным путем;
 - в) контактно-бытовым путем;
 - г) все ответы верны.
5. Для кишечных инфекций характерна:

- а) весенне-летняя сезонность;
- б) летне-осенняя сезонность;
- в) осенне-зимняя сезонность;
- г) независимость от сезонности.

6. Оптимальная температура для развития сальмонелл:

- а) 22-25° С;
- б) 25-28° С;
- в) 30-37° С;
- г) 4-6° С.

7. Для профилактики сальмонеллеза при тепловой обработке мясных продуктов температура внутри готового изделия должна достигнуть:

- а) 65° С;
- б) 70° С;
- в) 75° С;
- г) 85° С.

8. Пищевые отравления – это:

а) острые заболевания, возникающие в результате употребления пищи, массивно обсемененной микроорганизмами или содержащей токсические для организма человека вещества микробной или немикробной природы;

б) острые заболевания, возникающие в результате употребления пищи, содержащей токсические для организма человека вещества микробной или немикробной природы;

в) острые заболевания, возникающие в результате употребления пищи, содержащей токсические для организма человека вещества немикробной природы;

г) вяло текущие заболевания, возникающие в результате употребления пищи, обсемененной микроорганизмами или содержащей токсические для организма человека вещества микробной или немикробной природы.

9. Пищевые отравления осуществляются:

- а) пищевым путем;
- б) водным путем;
- в) контактно-бытовым путем;
- г) все ответы верны.

10. Токсикозы и токсикоинфекции относятся:

- а) к кишечным инфекциям;
- б) к микробным отравлениям;
- в) к немикробным отравлениям;
- г) к зоонозным инфекциям

11. Уборка территории предприятия общественного питания должна производиться:

- а) ежедневно;
- б) еженедельно;
- в) ежемесячно;
- г) в зависимости от типа предприятия.

12. Мусоросборники должны очищаться:

- а) ежедневно;
- б) при заполнении не более 2/3 объема;

- в) при заполнении не более 3/4 объема;
- г) по мере заполнения, но не реже 1 раз в три дня.

13. Текущая уборка помещений должна производиться:

- а) постоянно;
- б) своевременно;
- в) по мере необходимости;
- г) все ответы верны.

14. Удаление пыли с мебели, радиаторов отопления, подоконников должно производиться:

- а) ежедневно;
- б) еженедельно;
- в) ежемесячно;
- г) в зависимости от типа предприятия.

15. Трапы в полах производственных помещений очищаются, моются и дезинфицируются:

- а) ежедневно;
- б) еженедельно;
- в) ежемесячно;
- г) в зависимости от типа предприятия.

16. Какое из перечисленных требований предъявляется к процессу мойки полов?

- а) Должны мыться горячей водой.
- б) Должны мыться с применением моющих средств.
- в) Должны протираться насухо.
- г) Все ответы верны.

17. В бытовых помещениях уборка производится:

- а) ежедневно;
- б) еженедельно;
- в) ежемесячно;
- г) в зависимости от типа предприятия.

18. Панели стен и двери, оконные рамы должны быть вымыты с моющими средствами:

- а) ежедневно;
- б) еженедельно;
- в) ежемесячно;
- г) в зависимости от типа предприятия.

19. Профилактическая дезинфекция на предприятиях общественного питания производится с периодичностью:

- а) ежедневно;
- б) еженедельно;
- в) ежемесячно;
- г) в зависимости от типа предприятия.

20. Справедливо ли утверждение, что разрешено использовать один и тот же инвентарь для уборки производственных помещений, бытовых помещений и туалетов для персонала?

- а) Да, справедливо.
- б) Да, справедливо только для предприятий с числом мест в зале не более 40.
- в) Нет, так как разрешено использовать один и тот же инвентарь для уборки туалетов и бытовых помещений.
- г) Нет, не справедливо.

6. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Индекс</i>	<i>Наименование дисциплин (модулей)</i>	<i>Общая трудоемкость, час.</i>	<i>Всего, ауд. час.</i>	<i>Аудиторные занятия, час.</i>			<i>Текущий контроль, шт.</i>			<i>Промежуточная аттестация</i>	
				<i>лекции</i>	<i>лабораторные работы</i>	<i>практические занятия, семинары</i>	<i>Тест</i>	<i>Контрольная работа</i>	<i>Реферат, др.</i>	<i>Зачет</i>	<i>Экзамен</i>
ОП.04	Основы санитарии и гигиены	6	6	2		4	X			X	