

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 09.09.2021 14:45:14
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484076a80fb3e509a9531e605f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Обсуждено
на заседании Педагогического совета колледжа

Утверждена
Советом по учебно-методическим вопросам
и качеству образования

15.01.2020 г.

15 января 2020 г.

протокол № 6

протокол № 5

Директор колледжа Т.В. Мальцева

Председатель

Д.А. Карх

(подпись)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Санитария и гигиена
Специальность	38.02.04 Коммерция (по отраслям)
Форма обучения	очная
Год набора	2020
Разработана:	
Преподаватель,	
Г.Т. Шарафутдинова	

Екатеринбург
2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	4
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	9
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	10
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	11
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	15
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	15
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	16
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	17

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО

ФГОС СПО	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), (приказ Минобрнауки России от 15.05.2014 г. № 539)
ПС	

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения междисциплинарного курса «Санитария и гигиена» является формирование необходимых теоретических знаний и практических навыков в области безопасности потребительских свойств однородных групп товаров, их изменений и сохранения качества на всех этапах товародвижения. Изучение морфологии и физиологии микроорганизмов, их биохимической деятельности, лежащей в основе порчи пищевых продуктов, влияния внешних факторов на процессы жизнедеятельности микроорганизмов; изучение патогенных микроорганизмов, вызывающих пищевые заболевания.

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать:

- нормативно-техническую документацию, касающуюся безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров;
- требования санитарных норм и правил к различным группам продовольственных и непродовольственных товаров;
- санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к сырью, материалам, производству однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров, торговым предприятиям

Уметь:

- проводить контроль за соблюдением санитарных правил при упаковке, хранении, перевозке и реализации однородных групп продовольственных товаров;
- проводить оценку соответствия безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов.

Иметь практический опыт:

- проведения приемки продуктов по качеству;
- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации товаров

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к вариативной части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов					3.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 2						
Зачет с оценкой	0	68	34	34	34	0

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС СПО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- нормативно-техническую документацию, касающуюся безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров;- санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к сырью, материалам, производству однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров, торговым предприятиям <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- проводить контроль за соблюдением санитарных правил при упаковке, хранении, перевозке и реализации однородных групп продовольственных товаров <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none">- проведения приемки продуктов по качеству;- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации
ПК 1.3. Принимать товары по количеству и качеству.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- нормативно-техническую документацию, касающуюся безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- проводить оценку соответствия безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none">- проведения приемки продуктов по качеству;- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации товаров

<p>ПК 1.2. На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-техническую документацию, касающуюся безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров; - требования санитарных норм и правил к различным группам продовольственных и непродовольственных товаров; - санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к сырью, материалам, производству однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров, торговым предприятиям <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить контроль за соблюдением санитарных правил при упаковке, хранении, перевозке и реализации однородных групп продовольственных товаров; - проводить оценку соответствия безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведения приемки продуктов по качеству; - контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации товаров
<p>ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии установленными требованиями.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-техническую документацию, касающуюся безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров; - требования санитарных норм и правил к различным группам продовольственных и непродовольственных товаров; - санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к сырью, материалам, производству однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров, торговым предприятиям <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить контроль за соблюдением санитарных правил при упаковке, хранении, перевозке и реализации однородных групп продовольственных товаров; - проводить оценку соответствия безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведения приемки продуктов по качеству; - контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации товаров

<p>ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортировки товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-техническую документацию, касающуюся безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров; - требования санитарных норм и правил к различным группам продовольственных и непродовольственных товаров; - санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к сырью, материалам, производству однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров, торговым предприятиям <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить контроль за соблюдением санитарных правил при упаковке, хранении, перевозке и реализации однородных групп продовольственных товаров; - проводить оценку соответствия безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведения приемки продуктов по качеству; - контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации
--	---

Общие компетенции (ОК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
<p>ОК 8. Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - социальную значимость профессии; - цели и задачи своей деятельности; - методы и способы решения профессиональных задач; - эффективность и качество выполнения профессиональных задач; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проявлять ответственность при выполнении трудовых операций, разнообразных заданий;
<p>ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы и способы решения профессиональных задач; - эффективность и качество выполнения профессиональных задач; - необходимую информацию при выполнении профессиональных задач; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методы и способы решения профессиональных задач; - анализировать социально-значимые проблемы; - проявлять ответственность при выполнении трудовых операций, разнообразных заданий

<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - социальную значимости профессии; - цели и задачи своей деятельности; - методы и способы решения профессиональных задач; - эффективность и качество выполнения профессиональных задач; - необходимую информацию при выполнении профессиональных задач; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методы и способы решения профессиональных задач; - систематизировать и обобщать информацию; - формировать собственное мнение; - анализировать социально-значимые проблемы;
<p>ОК 9. Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - социальную значимости профессии; - цели и задачи своей деятельности; - методы и способы решения профессиональных задач; - эффективность и качество выполнения профессиональных задач; - основные нормативные правовые документы <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методы и способы решения профессиональных задач; - систематизировать и обобщать информацию; - формировать собственное мнение; - использовать различные источники для поиска информации включая Интернет-ресурсы; - использовать необходимую информацию при выполнении профессиональных задач;
<p>ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарные требования, правила при использовании торгового технологического оборудования; - основные нормативные правовые документы <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать социально-значимые проблемы; - проявлять ответственность при выполнении трудовых операций, разнообразных заданий; - использовать различные источники для поиска информации включая Интернет-ресурсы; - использовать необходимую информацию при выполнении профессиональных задач; - проявлять ответственность при выполнении трудовых операций, разнообразных заданий; - ориентироваться в системах законодательства и нормативных правовых актах, регламентирующих сферу профессиональной деятельности;

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы и способы решения профессиональных задач; - эффективность и качество выполнения профессиональных задач; - санитарные требования, правила при использовании торгово-технологического оборудования; - основные нормативные правовые документы <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методы и способы решения профессиональных задач; - анализировать социально-значимые проблемы; - проявлять ответственность при выполнении трудовых операций, разнообразных заданий; - использовать различные источники для поиска информации включая Интернет-ресурсы; - использовать необходимую информацию при выполнении профессиональных задач; - проявлять ответственность при выполнении трудовых операций, разнообразных заданий;
<p>ОК 10. Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила деловой культуры при общении с коллегами, руководством, клиентами; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формировать собственное мнение; - анализировать социально-значимые проблемы; - проявлять ответственность при выполнении трудовых операций, разнообразных заданий; - использовать различные источники для поиска информации включая Интернет-ресурсы; - использовать необходимую информацию при выполнении профессиональных задач;
<p>ОК 11. Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарные требования, правила при использовании торгово-технологического оборудования; - основные нормативные правовые документы <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проявлять ответственность при выполнении трудовых операций, разнообразных заданий; - использовать различные источники для поиска информации включая Интернет-ресурсы; - использовать необходимую информацию при выполнении профессиональных задач; - проявлять ответственность при выполнении трудовых операций, разнообразных заданий; - ориентироваться в системах законодательства и нормативных правовых актах, регламентирующих сферу профессиональной деятельности.

<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии профессиональной деятельности</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - необходимую информацию при выполнении профессиональных задач; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методы и способы решения профессиональных задач; - систематизировать и обобщать информацию; - использовать различные источники для поиска информации включая Интернет-ресурсы; - использовать необходимую информацию при выполнении профессиональных задач;
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - необходимую информацию при выполнении профессиональных задач; - правила деловой культуры при общении с коллегами, руководством, клиентами; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формировать собственное мнение;
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - необходимую информацию при выполнении профессиональных задач; - санитарные требования, правила при использовании торгово-технологического оборудования; - основные нормативные правовые документы <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методы и способы решения профессиональных задач; - анализировать социально-значимые проблемы; - проявлять ответственность при выполнении трудовых операций, разнообразных заданий; - использовать необходимую информацию при выполнении профессиональных задач; - проявлять ответственность при выполнении трудовых операций, разнообразных заданий; - ориентироваться в системах законодательства и нормативных правовых актах, регламентирующих сферу профессиональной деятельности
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - необходимую информацию при выполнении профессиональных задач <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методы и способы решения профессиональных задач; - систематизировать и обобщать информацию; - использовать различные источники для поиска информации включая Интернет-ресурсы;

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 2		102					

Тема 1.	Санитария и гигиена. Предмет и задачи санитарии и гигиены. Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.	26	8		10	8	
Тема 2.	Гигиенические требования к пищевым продуктам	26	10		8	8	
Тема 3.	Санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к организациям торговли и обороту продовольственного сырья и пищевых продуктов	28	10		10	8	
Тема 4.	Личная гигиена	22	6		6	10	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
тема 1-4	Контрольная работа 1-4	Работа состоит из 2 практических вопросов	оценивается от 2 до 5 баллов
тема 1-4	Вопросы 1-4	Устный опрос по вопросам, количество вопросов- 10	оценивается от 2 до 5 баллов
тема 1-4	Тест 1-4	Тест состоит по 10 вопросов закрытого типа	оценивается от 2 до 5 баллов
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
2 семестр (ЗаО)	Билет к зачёту	Билет состоит из 1 теоретического и 1 практического вопроса	Оценивается от 2 до 5 баллов

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущая аттестация. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

Тема 1. Санитария и гигиена. Предмет и задачи санитарии и гигиены. Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.

Предмет и задачи санитарии и гигиены. Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Предмет и задачи гигиены и санитарии. Краткая история. Роль отечественных специалистов в развитии гигиены и санитарии.

Санитарно-гигиеническое значение воды, воздуха и почвы для здоровья человека и загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов чужеродными химическими веществами, микроорганизмами и паразитическими гельминтами.

Гигиена воды, почвы и воздуха. Гигиенические способы очистки воды. Требования к качеству питьевой воды по ГОСТ 2874-82 «Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль качества».

Почва. Естественная функция почвы – очистка и минерализация отходов деятельности человека. Санитарная оценка и охрана почвы.

Воздух. Химический состав и оценка. Основные пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов

Тема 2. Гигиенические требования к пищевым продуктам

Гигиенические требования к пищевым продуктам по показателям химической, радиационной безопасности.

Гигиенические требования к пищевым продуктам по показателям микробиологической безопасности.

Гигиенические требования к пищевым продуктам по показателям паразитологическим показателям безопасности рыбных и нерыбных водных продуктов

Гигиенические требования к пищевым продуктам по показателям ПДК.

Гигиенические требования к пищевым добавкам.

Тема 3. Санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к организациям торговли и обороту продовольственного сырья и пищевых продуктов

Санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к организациям торговли и обороту продовольственного сырья и пищевых продуктов.

- к размещению организаций торговли; к планировке, размещению и устройству помещений организаций торговли;

- к водоснабжению и канализации;

- к вентиляции, кондиционированию, отоплению, освещению помещений и условиям труда работающих;

Требование к мелкорозничной сети.

Личная гигиена работников торговли и пищевых предприятий.

Требование к соблюдению санитарных правил.

Санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к организациям торговли и обороту продовольственного сырья и пищевых продуктов.

- к оборудованию, инвентарю и посуде, к таре и упаковке;

- к приему, хранению, реализации и транспортировке пищевых продуктов;

- к содержанию помещений и оборудования (дезинфекция, дезинсекция, дератизация торговых

Тема 4. Личная гигиена

Антиалиментарные факторы (антагонисты пищевых веществ): антиферменты, редуцирующие сахара, антивитамины, щавелевая кислота и ее соли, танины, фитин и др. Компоненты природной пищи, неблагоприятно влияющие на организм человека.

Правила личной гигиены. Отравления несъедобными продуктами животного и растительного происхождения; отравления некоторыми съедобными пищевыми продуктами, частично приобретшими ядовитые свойства; отравления тяжелыми металлами и примесями их солей, нитратами, ядохимикатами сельхозназначения. Профилактика.

Гельминтозы. Геогельминты. Биогельминты. Профилактика. ксенобиотики (контаминанты) – токсические элементы (тяжелые металлы и их соли); антибиотики; гормональные препараты; пестициды; удобрения; азотсодержащие кормовые добавки; нитраты, нитриты и нитрозосоединения; диоксины и полициклические ароматические углеводороды; радионуклиды; пищевые добавки и др

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

Тема 1. Санитария и гигиена. Предмет и задачи санитарии и гигиены. Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.

Практическая работа №1 "Гигиенические требования к питьевой воде."

Выполнение практических заданий по определению качества питьевой воды.

Практическая работа №2 "Гигиеническое состояние систем питьевого водоснабжения"

Выполнение практических заданий по определению гигиенического состояния систем питьевого водоснабжения.

Практическая работа №3 "Контроль качества. СанПиН 2.1.4.1074-01"

Выполнение практических заданий по СанПиНу 2.1.4.1074-01.

Практическая работа №4 "Контроль качества по ГОСТу."

Выполнение практических заданий по ГОСТу.

Практическая работа №5 "Методики определения качества воды".

Выполнение практических заданий по методике определения качества воды.

Тема 2. Гигиенические требования к пищевым продуктам

Практическая работа №1 "Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов"

Выполнение практических заданий по соблюдению гигиенических требований к безопасности пищевых продуктов.

Практическая работа № 2 "Гигиенические требования к продуктам из растительного и животного происхождения"

Выполнение практических заданий по соблюдению гигиенических требований продуктов растительного и животного происхождения и приобретение практических навыков по определению состояния пищевых продуктов.

Практическая работа № 3 "Гигиенические требования к мясным продуктам"

Выполнение практических работ по хранению и реализации скоропортящихся(мясных) товаров"

Практическая работа № 4" Гигиенические требования к пищевым продуктам"

Выполнение работ по соблюдению гигиенических требований и приобретение практических

Тема 3. Санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к организациям торговли и обороту продовольственного сырья и пищевых продуктов

Практическая работа №1 "Санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к организациям торговли"

Выполнение работ по санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям торговли.

Практическая работа №2 "Санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к пищевым продуктам"

Выполнение работ по теоретическим основам санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к пищевым продуктам.

Практическая работа №3 "Санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к организациям питания."

Выполнение работ по ознакомлению с теоретическими основами санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организациям питания.

Практическая работа №4 "Санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к обороту продовольственного сырья".

Выполнение работ и ознакомление с теоретическими основами санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к обороту продовольственного сырья.

Практическая работа №5 "Санитарно-эпидемиологические требования к пищевому производству.

~~Выполнение работ по ознакомлению с теоретическими основами санитарно-эпидемиологических~~

Тема 4. Личная гигиена

Практическая работа №1 "Личная гигиена."

Выполнение работ по теоретическим основам личной гигиены.

Практическая работа №2 "Изучение Положения о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом надзоре, физиологических нормам напряжения организма при физическом труде."

Выполнение работ по санитарно-эпидемиологическому надзору.

Практическая работа №3 "Работа с надзорными документами (Постановлением Правительства РФ от 5 июня 2013 г. N 476 "О вопросах государственного контроля (надзора))"

7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 1. Санитария и гигиена. Предмет и задачи санитарии и гигиены. Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.

1. Повторение и изучение материала лекций
2. Проработка материала и составление опорного конспекта
3. Подготовка к практическим занятиям.

<p>Тема 2. Гигиенические требования к пищевым продуктам</p> <p>1. Повторение и изучение материала лекций</p> <p>2. Проработка материала и составление опорного конспекта</p> <p>3. Подготовка к практическим занятиям</p>
<p>Тема 3. Санитарно- эпидемиологические требования, предъявляемые к организациям торговли и обороту продовольственного сырья и пищевых продуктов</p> <p>1. Повторение и изучение материала лекций</p> <p>2. Проработка материала и составление опорного конспекта</p> <p>3. Подготовка к практическим занятиям</p>
<p>Тема 4. Личная гигиена</p> <p>1. Повторение и изучение материала лекций</p> <p>2. Проработка материала и составление опорного конспекта</p> <p>3. Подготовка к практическим занятиям</p>

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
Не предусмотрено

7.4. Электронное портфолио обучающегося
Материал не размещается

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
Не предусмотрено

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
Не предусмотрено

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ
<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

1. Рубина Е. А., Малыгина В. Ф.. Микробиология, физиология питания, санитария:учебник : учебное пособие для студентов среднего профессионального образования. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 240 с.
2. Рубина Е. А., Малыгина В.Ф.. Микробиология, физиология питания, санитария. [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: Издательство "ФОРУМ", 2019. - 240 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/993541>
3. Линич Е. П., Сафонова Э. Э.. Функциональное питание [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 180 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/92950>
4. Линич Е. П., Сафонова Э. Э.. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 188 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103192>

Дополнительная литература:

1. Рязанова О. А., Позняковский В. М., Позняковский В. М.. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс]:справочник. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 380 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/92654>
2. Рязанова О. А., Николаева М. А., Евдокимова О. В., Позняковский В. М., Позняковский В. М.. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]:справочник. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 288 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93705>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Libre Office. Лицензия GNU LGPL. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока

-Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 163/223-У/2020 от 14.12.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2021

Сайт библиотеки УрГЭУ: <http://lib.usue.ru>.

Основная учебная литература

1. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария [Электронный ресурс] : учебник : учебное пособие для студентов среднего профессионального образования / Е. А. Рубина, В. Ф. Малыгина. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 240 с. <https://new.znaniium.com/catalog/product/993541>

2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. - Изд. 2-е, стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2018. - 188 с. <https://e.lanbook.com/book/103192>

3. Линич, Е. П. Функциональное питание [Текст] : учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. - Изд. 2-е, стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2018. - 177 с. (2 экз.)

4. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. - Санкт-Петербург : Лань, 2017. - 188 с. <https://e.lanbook.com/book/92949>

5. Линич, Е. П. Функциональное питание [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. - Санкт-Петербург : Лань, 2017. - 180 с. <https://e.lanbook.com/book/92950>

Дополнительная учебная литература

1. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания [Электронный ресурс] : справочник / О. А. Рязанова [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - Санкт-Петербург : Лань, 2017. - 288 с. <https://e.lanbook.com/book/93705>

2. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс] : справочник / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - Санкт-Петербург : Лань, 2017. - 380 с. <https://e.lanbook.com/book/92654>

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.