

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Томский государственный педагогический университет»
(ТГПУ)**

УТВЕРЖДАЮ

Декан ТЭФ

Е.В. Колесникова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Гигиена и санитария предприятий сервиса

Направление подготовки: 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

Направленность (профиль): Сервис ресторанного бизнеса

Форма обучения: заочная

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) утверждена на заседании кафедры безопасности жизнедеятельности «01» сентября 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена учебно-методической комиссией факультета «01» сентября 2025 г.

1. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОП)

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О.08
1.1	Дисциплины (модули) и практики, содержательно связанные с данной дисциплиной (модулем):
1.1.1	История и культура питания народов мира
1.1.2	Основы здорового образа жизни
1.1.3	Товароведение пищевых продуктов
1.1.4	Организация и оборудование предприятий ресторанного бизнеса
1.1.5	Техника безопасности на производстве и в учебном процессе
1.1.6	Технологии обработки пищевых продуктов
1.1.7	Управление качеством продукции в ресторанном бизнесе
1.1.8	Безопасность жизнедеятельности

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОП

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ОПК-8 Способен осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний	ИОПК-8.1 Применяет методы анализа педагогической ситуации, профессиональной рефлексии на основе специальных научных знаний ИОПК-8.2 Проектирует и осуществляет учебно-воспитательный процесс с опорой на знания основных закономерностей возрастного развития когнитивной и личностной сфер обучающихся, научно-обоснованных закономерностей организации образовательного процесса	Знать: требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции Уметь: определять и анализировать показатели безопасности основных продуктов питания и сырья животного и растительного происхождения, используя нормативно-правовые документы Владеть: нормативной базой и научной информацией в области обеспечения безопасности сырья и продуктов питания
ПК-8 Способен выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	ИПК-8.1 Использует в практической работе современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации, требования охраны труда ИПК-8.2 Выполняет деятельность и (или) демонстрирует элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполняет задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	Знать: основные причины пищевых отравлений и острых кишечных инфекций Уметь: оценивать конкретное техническое решение при разработке новых технологических процессов производства продукции питания с позиции обеспечения ее безопасности Владеть: методиками санитарной обработки оборудования, инвентаря, посуды
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИУК-8.1 Анализирует факторы, влекущие возникновение опасных (чрезвычайных) ситуаций ИУК-8.2 Разъясняет способы преодоления опасных ситуаций и предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте и минимизации последствий от возможных чрезвычайных ситуаций ИУК-8.3 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций и демонстрирует владение приемами оказания первой помощи пострадавшим в чрезвычайных ситуациях	Знать: причины появления токсических веществ в пищевых продуктах, их свойства, необходимые предупреждающие действия Уметь: ориентироваться в гигиенических требованиях к оборудованию и содержанию предприятий Владеть: приемами профилактики пищевых отравлений

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ)

№ п/п	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр	Всего часов	ПП
Раздел 1. Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов.				
1.1	Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению пищевых объектов. Санитарно-эпидемиологические требования к канализации и удалению твердых бытовых отходов на пищевых предприятиях. Гигиена освещения. Гигиена отопления. Гигиена вентиляции. Гигиенические основы проектирования и строительства пищевых объектов. /Лек/	1	1	–
1.2	Изучение санитарных требований к территории, помещениям, освещению, отоплению, вентиляции объектов общественного питания, водоснабжению и канализации. /Пр/	1	1	–
1.3	Моечное оборудование. Оборудование для мойки овощей. Посудомоечные машины: назначение и классификация. Посудомоечные машины периодического и непрерывного действия. Жидкие моющие и ополаскивающие средства для промышленных посудомоечных и стаканомоечных машин. Производственные помещения предприятий общественного питания санитарного назначения: моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды, бельевая и гладильная. /Ср/	1	20	–
Раздел 2. Гигиена труда и производственная санитария на предприятиях ресторанного бизнеса.				
2.1	Сущность понятий «гигиена труда» и «производственная санитария». Производственная среда и условия труда. Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятий. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Санитарно-технологические требования к технологическим процессам в предприятиях питания и средствах размещения. /Лек/	1	1	–
2.2	Санитарные требования к условиям и режиму труда. Основные производственные факторы и предупреждение их неблагоприятного воздействия на организм человека. Производственный микроклимат. Нормирование микроклимата производственных помещений. Гигиенические требования к устройству вентиляции на предприятиях туризма. Естественная и искусственная вентиляция. Водоснабжение и канализация. Вентиляция, отопление и освещение. /Пр/	1	1	–
2.3	Гигиенические требования к оснащению предприятий ресторанного бизнеса материально-техническими средствами. Санитарные требования к содержанию предприятия питания, торговли и средств размещения. Санитарные требования к личной гигиене персонала. Обязанности и ответственность администрации предприятий. /Ср/	1	20	–
Раздел 3. Санитарный режим пищевых объектов.				
3.1	Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю и посуде. Требования к уборке территории и помещений. График уборки производственных помещений предприятий общепита. Дезинфекция: физический метод, химический метод дезинфекции. Характеристика отдельных видов дезинфекционных средств. Моющие средства. Санитарная обработка оборудования, инвентаря, посуды. Санитарные требования к личной гигиене персонала. Санитарная одежда. Медицинские осмотры и обследования. Гигиеническое обучение персонала. Производственный контроль за санитарным состоянием предприятия и личной гигиеной персонала. /Лек/	1	2	–
3.2	Химические средства дезинфекции. Приготовление дезинфицирующих растворов. /Пр/	1	2	–
3.3	Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами. Алгоритм санитарно-гигиенической проверки цехов. /Ср/	1	20	–
Раздел 4. Итоговая аттестация.				

Примечание: ПП – практическая подготовка.

4. ТРУДОЁМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ, САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ФОРМАМ КОНТРОЛЯ

Объем в зачетных единицах: **2** з.е., в академических часах: **72** акад. час.

Формы контроля в семестрах:

зачеты 1

Вид занятий	Распределение по семестрам (в академических часах)							
	Итого				1			
	РУП		РПД		РУП		РПД	
	Всего	ПП	Всего	ПП	Всего	ПП	Всего	ПП
Лекции	4	–	4	–	4	–	4	–
Практические занятия	4	–	4	–	4	–	4	–
Самостоятельная работа	60	–	60	–	60	–	60	–
Промежуточная аттестация	4	–	4	–	4	–	4	–
Итого часов	72	–	72	–	72	–	72	–

5. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

5.1. Учебная литература *

№ п/п	Автор(ы), составитель(и)	Заглавие	Издательство, год, количество страниц
1	Рубина Е. А.	Санитария и гигиена питания: учебное пособие для вузов	Москва: Академия, 2005. – 284, [1] с.
2	Усов В. В.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для начального профессионального образования	Москва: Академия, 2007. – 414, [1] с.
3	Мудрецова-Висс К. А., Дедюхина В. А.	Микробиология, санитария и гигиена: учебник для вузов	Москва: ФОРУМ, 2010. – 399 с.

5.2. Перечень электронных образовательных ресурсов, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, необходимых для освоения учебной дисциплины (модуля) *

1	Учебный фильм «Гигиена питания» (20 мин.) (www.youtube.com)
2	Лекция по санитарии и гигиене ресторана Сокирянского (https://www.youtube.com/watch?v=rBsgIC0P2pY)

5.3. Перечень программного обеспечения (лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства), используемого при осуществлении образовательного процесса по учебной дисциплине (модулю)

Специального программного обеспечения не требуется.

* Примечание к разделу.

Дата обращения к электронным учебным изданиям (включая электронные издания из электронных библиотечных систем), электронным образовательным ресурсам, современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам совпадает с датой утверждения рабочей программы учебной дисциплины (модуля).

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

6.1. Учебная аудитория для проведения:

- занятий лекционного типа,
- групповых и индивидуальных консультаций,
- текущего контроля и промежуточной аттестации.

ОСНАЩЕНИЕ:

Учебная аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории, для проведения занятий лекционного типа, практических занятий (семинарского типа), курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Для проведения занятий лекционного типа обучающимся предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

6.2. Учебная аудитория для проведения:

- занятий семинарского (практического) типа.

ОСНАЩЕНИЕ:

Учебная специализированная аудитория для проведения занятий по технологии обработки пищевых продуктов, оборудованная в т.ч. электрическими плитами, холодильником, мойкой, шкафами под посуду, кухонной утварью (наборами кухонной и столовой посуды, инструментами и т.п.) и тематическими демонстрационными материалами.

6.3. Помещения для самостоятельной работы обучающихся.

ОСНАЩЕНИЕ:

Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные учебной мебелью. Рабочие места обучающихся оборудованы компьютерной техникой и подключены в локальную вычислительную сеть, в т.ч. с использованием беспроводного Wi-Fi подключения, с возможностью выхода в глобальную сеть Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду.

ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ:

Комплект свободно распространяемого программного обеспечения или проприетарного (коммерческого) программного обеспечения, включая

- браузер,
- просмотрщики pdf- и djvu-файлов,
- офисный пакет (в т.ч. текстовый процессор, табличный процессор, программа подготовки презентаций).

6.4. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

**7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО ОСВОЕНИЮ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)****7.1. Методические рекомендации для обучающихся по освоению учебной дисциплины (модуля)**

Во время изучения дисциплины (модуля) согласно учебному плану проводятся лекции и практические работы. Кроме того, студент в течение семестра самостоятельно изучает вопросы, которые выдаются ему преподавателем в начале семестра.

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов являются:

- уровень освоения студентом учебного материала;
- умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- уровень сформированности общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций;
- обоснованность и четкость изложения выполненного задания;
- оформление письменного материала в соответствии с предложенными преподавателем требованиями.

Данной рабочей программой предусмотрены виды самостоятельной работы студентов и виды контроля самостоятельной работы по данной дисциплине, которые приведены в оценочных и методических материалах для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Зачет проводится в форме собеседования по пройденному материалу. Перечень вопросов к зачету представлен в оценочных и методических материалах для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

**8. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО
КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Представлены в Приложении.

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) составлена в соответствии с учебным планом, федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

Разработчик(и) рабочей программы учебной дисциплины (модуля):

Синогина Елена Станиславовна, к.ф.-м.н., заведующий кафедрой

**ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО
КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Гигиена и санитария предприятий сервиса

Направление подготовки: 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

Направленность (профиль): Сервис ресторанного бизнеса

Форма обучения: заочная