

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 питания

Направление подготовки: 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)
Направленность (профили): Технология и Безопасность жизнедеятельности

Форма обучения: очная

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.В.02
1.1	Дисциплины (модули) и практики, содержательно связанные с данной дисциплиной (модулем):
1.1.1	Технологии обработки пищевых продуктов
1.1.2	Основы медицинских знаний

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
ПК-1 Способен осваивать и использовать теоретические знания и практические умения и навыки в предметной области при решении профессиональных задач	ИПК-1.1 Знает структуру, состав и дидактические единицы предметной области (преподаваемого предмета) ИПК-1.2 Умеет осуществлять отбор учебного содержания для его реализации в различных формах обучения в соответствии с требованиями ФГОС ОО ИПК-1.3 Демонстрирует умение разрабатывать различные формы учебных занятий, применять методы, приемы и технологии обучения, в том числе информационные	Знать: значение факторов внешней среды для здоровья и жизнедеятельности человека Уметь: контролировать личную гигиену обучающихся Владеть: навыками организации профилактических санитарно-противоэпидемических мероприятий и санитарного благополучия образовательных учреждений
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 Оценивает факторы риска, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих в повседневной жизни и в профессиональной деятельности ИУК-8.2 Знает и может применять методы защиты в чрезвычайных ситуациях и в условиях военных конфликтов, формирует культуру безопасного и ответственного поведения	Знать: требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции Уметь: оценивать санитарно-эпидемиологическое состояние продуктов питания, основные причины пищевых отравлений и острых кишечных инфекций Владеть: методическими 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. Физиология питания. Понятие о гигиене и санитарии.				
1.1	История гигиены питания. Открытия выдающихся микробиологов и ученых-гигиенистов. Основные понятия о гигиене, санитарии и эпидемиологии. Болезнетворные микробы и их виды. Эпидемиологический процесс и его составляющие. /Лек/	1	2	—
1.2	Физиология питания. Роль питания в жизни человека. Алиментарные заболевания. Задачи в области оптимизации питания населения. /Ср/	1	10	—
Раздел 2. Профилактика инфекционных болезней, пищевых отравлений и гельминтозов.				

2.1	Механизмы передачи возбудителей антропонозных инфекций. Характеристика острых кишечных инфекций: брюшной тиф, паратифы А и В, сальмонеллез, дизентерия, холера, вирусные гепатиты А и Е и др. Общие принципы профилактики острых кишечных инфекций. Классификация пищевых отравлений. Микробные пищевые отравления. Токсикоинфекции. Токсикозы. Немикробные пищевые отравления: отравления продуктами, ядовитыми по своей природе (отравления продуктами растительного происхождения, отравления продуктами животного происхождения); отравления продуктами, ядовитыми при определенных условиях (отравление продуктами растительного происхождения, отравления продуктами животного происхождения); пищевые отравления, вызванные примесями химических веществ (отравления нитратами, тяжелыми металлами, пестицидами). Зоонозные инфекции и их профилактика. Гельминтозы и их профилактика. Контактные гельминтозы. Геогельминтозы. Биогельминтозы. /Лек/	1	8	—
2.2	Профилактика инфекционных болезней, пищевых отравлений и гельминтозов. /Пр/	1	6	—
2.3	Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю и посуде. Требования к уборке территории и помещений. Дезинфекций. Моющие средства. Санитарная обработка оборудования, инвентаря, посуды. Личная гигиена персонала. /Ср/	1	23	—
Раздел 3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов.				
3.1	Роль санитарно-эпидемиологической экспертизы в обеспечении качества и безопасности пищевых продуктов /Лек/	1	4	—
3.2	Санитарно-эпидемиологическая оценка молока и молочных продуктов. Эпидемиологическое значение яиц. Оценка яиц. Микробиологические нормативы для яиц и яичных продуктов. Санитарно-эпидемиологическая оценка рыбы. Санитарно-эпидемиологическая оценка баночных консервов. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза зерновых продуктов и хлеба. Санитарно-эпидемиологическая оценка плодоовощной продукции. /Лаб/	1	16	—
3.3	Роль санитарно-эпидемиологической экспертизы в обеспечении качества и безопасности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса и мясных продуктов. Эпидемиологическое значение мяса. Эпидемиологическое значение и оценка колбасных изделий. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза с использованием санитарно-пищевой экспресс-лаборатории. /Пр/	1	6	—
3.4	Экспертиза пищевых продуктов, полученных с применением генной инженерии. /Ср/	1	16	—
Раздел 4. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.				
4.1	Значение факторов внешней среды для здоровья и жизнедеятельности человека. Гигиена воздуха. Значение воздушной среды. Микроклиматические параметры воздушной среды. Химический состав воздуха. Источники и виды загрязнения воздушной среды. Гигиена освещения. Гигиеническое значение естественного освещения. Гигиенические требования к естественному освещению. Гигиенические требования к искусственному освещению. /Лек/	1	2	—
4.2	Гигиеническое значение воды. Очистка воды. Гигиенические требования к качеству питьевой воды. Гигиенические требования к водоснабжению и канализации. Гигиеническое и эпидемиологическое значение почвы. санитарная охрана почвы и очистка населенных мест. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды (воды, воздуха, других факторов, влияющих на здоровье) с использованием цифровой лаборатории по основам безопасности и защиты Родины (ОБЗР). /Пр/	1	4	—
4.3	Санитарная охрана воздуха. Гигиенические требования к вентиляции и отоплению. Гигиена воды. Источники водоснабжения и их санитарная охрана. Очистка воды. Гигиенические требования к качеству питьевой воды. Гигиенические требования к водоснабжению. Гигиенические требования к канализации. Гигиена почвы. Гигиеническое и эпидемиологическое значение почвы. Санитарная охрана почвы и очистка населенных мест. /Ср/	1	20	—

Примечание: ПП – практическая подготовка.

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

Объем в зачетных единицах: 4 з.е., в академических часах: 144 акад. час.

Формы контроля в семестрах:

экзамены 1

Вид занятий	Распределение по семестрам (в академических часах)							
	Итого				1			
	РУП		РПД		РУП		РПД	
	Всего	ПП	Всего	ПП	Всего	ПП	Всего	ПП
Лекции	16	–	16	–	16	–	16	–
Лабораторные работы	16	–	16	–	16	–	16	–
Практические занятия	16	–	16	–	16	–	16	–
Самостоятельная работа	69	–	69	–	69	–	69	–
Промежуточная аттестация	27	–	27	–	27	–	27	–
Итого часов	144	–	144	–	144	–	144	–

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	Хачатрян А. П., Мельникова М. М.	Основы сбалансированного питания: учебно-методическое пособие для вузов	Томск: Изд-во ТГПИУ, 2010. – 51 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 «Риккетсии» (20 мин.). (http://tube.sfu-kras.ru/video/230)
2	Учебный фильм «Гигиена питания» (20 мин.). (www.youtube.com)

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)

1	Офисный пакет Microsoft Office Проприетарное (коммерческое) программное обеспечение на базе операционной системы Windows, включающее текстовый процессор Word, табличный процессор Excel, программу подготовки презентаций PowerPoint и систему управления базами данных Access.
2	Стандартный офисный пакет Свободно распространяемое и/или проприетарное (коммерческое) программное обеспечение, включающее текстовый процессор, табличный процессор, программу подготовки презентаций.

* 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,
- занятий семинарского (практического) типа,
- групповых и индивидуальных консультаций,
- текущего контроля и промежуточной аттестации.

ОСНАЩЕНИЕ:

Учебная аудитория с презентационным оборудованием (в т.ч. интерактивной доской), оснащенная учебной мебелью и укомплектованная средствами обучения по безопасности жизнедеятельности, в т.ч. халатом химической защиты,

огнетушителями и стендами и витринами с демонстрационными материалами.

6.2. Учебная аудитория для проведения:

– занятий семинарского (лабораторного) 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)

Для хорошей учёбы, крепкого здоровья и благополучия очень важен высокий уровень санитарии в школах. В школе, как и дома, необходимо соблюдать питьевой режим, правильно пользоваться туалетом для здоровья кишечника и мочевого пузыря. Мытьё рук с мылом – это самый эффективный способ снизить распространение респираторных и желудочно-кишечных заболеваний в школьной среде. Доказано, что вмешательства по улучшению гигиены рук в школах оказывают благотворное влияние на снижение пропусков занятий из-за инфекционных болезней.

Также санитария и гигиена питания не только занимаются изучением различных заболеваний, связанных с пищевым фактором, но и пищевой ценности продуктов, организации питания различных групп населения.

Несмотря на значительную роль гигиены и санитарии в повседневной жизни, учителя часто обладают низким уровнем санитарной и гигиенической культуры.

Сказанное обуславливает актуальность и место учебной дисциплины в образовательной программе.

В ходе лекций студент знакомится с систематическим, последовательным изложением теоретического материала.

В ходе практических занятий для закрепления теоретических знаний студенты выполняют тестовые задания, контрольные работы, отвечают на вопросы в ходе фронтальных опросов, анализируют конкретные ситуации, решают практические задачи.

можно рекомендовать проблемное обучение для повышения интереса к дисциплине, а именно, проблемное изложение и частично-поисковый (эвристический) метод.

Для повышения эффективности обучения по данной дисциплине организуются лабораторные работы, которые включают актуализацию знаний, инструктаж, выполнение работы группой или индивидуально, обсуждение результатов и подведение итогов.

Для получения допуска к экзамену необходимо посетить 80 % аудиторных занятий по данной дисциплине, при этом студент должен выполнить и защитить все лабораторные работы.

В ходе самостоятельной работы по дисциплине студенты выполняют рефераты, эссе, доклады, тем самым закрепляя полученные теоретические и получая новые знания.

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 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)

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

Синогина Е.С., 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 питания

Направление подготовки: 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)

Направленность (профили): Технология и Безопасность жизнедеятельности

Форма обучения: очная