

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный университет имени В.А. Бондаренко»

Кафедра биотехнологии животного сырья и аквакультуры

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б1.Д.Б.21 Санитария и гигиена питания»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

(код и наименование направления подготовки)

Технология продуктов питания из растительного сырья

(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Заочная

Год набора 2026

Рабочая программа дисциплины «Б1.Д.Б.21 Санитария и гигиена питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра биотехнологии животного сырья и аквакультуры

наименование кафедры

протокол № 10 от "20" 03 2026г.

Заведующий кафедрой

Кафедра биотехнологии животного сырья и аквакультуры

наименование кафедры

подпись

расшифровка подписи

Е.П. Мирошникова

Исполнители:

Доцент

должность

подпись

М.В. Клычкова

расшифровка подписи

должность

подпись

расшифровка подписи

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии по направлению подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

код наименование

личная подпись

П.В. Медведев

расшифровка подписи

Заведующий отделом формирования фонда и научной обработки документов

личная подпись

расшифровка подписи

Уполномоченный по качеству факультета

личная подпись

А.В. Берестова

расшифровка подписи

№ регистрации _____

© Клычкова М.В., 2026

© ОГУ, 2026

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель (цели) освоения дисциплины: овладение студентами основных приемов, правил, технологий разработки гигиенических мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания.

Задачами изучения дисциплины являются формирование у студентов представлений:

- об основах гигиены и санитарии пищевых производств;
- о закономерностях санитарного надзора в области гигиены питания;
- о кишечных инфекциях, пищевых отравлениях, гельминтозах и их профилактике;
- о гигиенических требованиях к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- о санитарно-гигиенических требованиях к предприятиям пищевой промышленности;
- о санитарно-гигиеническом контроле производства пищевых продуктов.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части блока Д «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: *Отсутствуют*

Постреквизиты дисциплины: *Б1.Д.Б.27 Научные основы производства продуктов питания, Б1.Д.Б.30 Пищевая микробиология, Б2.П.В.П.1 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа*

3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-5 Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ОПК-5-В-1 Знать основные показатели оценки эффективности результатов профессиональной деятельности ОПК-5-В-2 Уметь оценивать эффективность деятельности предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики ОПК-5-В-3 Владеть навыками оценки эффективности технологических процессов на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики	Знать: знать основные гигиенические показатели оценки эффективности результатов профессиональной деятельности Уметь: оценивать эффективность деятельности предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики с точки зрения санитарии и гигиены Владеть: навыками гигиенической оценки эффективности технологических процессов на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 академических часов).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	2 семестр	всего
Общая трудоёмкость	180	180
Контактная работа:	9,25	9,25
Лекции (Л)	4	4
Практические занятия (ПЗ)	4	4
Консультации	1	1
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,25	0,25
Самостоятельная работа: - выполнение индивидуального задания (ИЗ); - самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий; - изучение разделов курса в системе электронного обучения; - подготовка к практическим занятиям; - подготовка к рубежному контролю и т.п.)	170,75	170,75
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	экзамен	

Разделы дисциплины, изучаемые в 2 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Основы гигиены и санитарии. Санитарный надзор в области гигиены питания	30	-	-	-	30
2	Кишечные инфекции, пищевые отравления, гельминтозы, их профилактика	34	4	-	-	30
3	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	41	-	-	-	41
4	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности. Общие гигиенические требования к производству пищевых продуктов.	34	-	4	-	30
5	Санитарно-гигиенический контроль производства пищевых продуктов	41	-	-	-	41
	Итого:	180	4	4	-	172
	Всего:	180	4	4	-	172

4.2 Содержание разделов дисциплины

№ 1. Основы гигиены и санитарии. Санитарный надзор в области гигиены питания.
Предмет и задачи гигиены и санитарии питания. История развития гигиены и санитарии. Организация и практическая деятельность санитарно-эпидемиологического надзора в России.

№ 2. Кишечные инфекции, пищевые отравления, гельминтозы, их профилактика. Профилактика зоонозных инфекций. Профилактика острых кишечных инфекций и гельминтозов. Профилактика пищевых отравлений.

№ 3. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Гигиеническая экспертиза и ее роль в обеспечении безопасности пищевых продуктов. Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов, яиц и яичных продуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, зерновых продуктов и хлебобулочных изделий, консервированных продуктов, плодоовощной продукции.

№ 4. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности. Общие гигиенические требования к производству пищевых продуктов. Территория пищевого предприятия. Помещения пищевого предприятия. Водоснабжение и канализация. Освещение. Отопление и вентиляция. Технологическое оборудование, инвентарь, тара. Личная и производственная гигиена работников. Гигиенические требования к уборке территории, помещений, оборудования, инвентаря, тары и посуды.

№ 5. Санитарно-гигиенический контроль производства пищевых продуктов. Задачи контроля. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов. Лабораторный контроль пищевого производства.

4.3 Практические занятия (семинары)

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	4	Санитарно-гигиенические требования к помещениям пищевого предприятия	2
2	4	Личная и производственная гигиена работников	2
		Итого:	4

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

1. Зурабина, Е. И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания : учебное пособие : [16+] / Е. И. Зурабина. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2024. – 165 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=714062> (дата обращения: 04.03.2025). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4377-0135-5. – Текст : электронный.

2. Клычкова, М. В. Гигиенические основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / М. В. Клычкова, Ю. С. Кичко; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет.образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Оренбург : ОГУ. - 2017. - ISBN 978-5-7410-1803-3 - 134 с. Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/45378_20170630.pdf

3. Никитина, Е. В. Санитария и гигиена питания : учебное пособие : [16+] / Е. В. Никитина, С. В. Китаевская ; Казанский государственный технологический университет. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2009. – 130 с. : ил.,табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258951> (дата обращения: 04.03.2025). – ISBN 978-5-7882-0932-6. – Текст : электронный.

5.2 Дополнительная литература

1. Физико-химические и биохимические процессы при производстве и хранении молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие для обучающихся по образовательным программам высшего образования по направлениям подготовки 19.04.03 и 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Н. Г. Догарева, М. В. Клычкова; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования

"Оренбург. гос. ун-т". - Электрон. текстовые дан. (1 файл: 1.63 Мб). - Оренбург : ОГУ, 2019. - 181 с. - Загл. с тит. экрана. - Adobe Acrobat Reader 6.0. - Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/93366_20190411.pdf

2. Физико-химические и биохимические процессы при производстве и хранении мясных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие для обучающихся по образовательным программам высшего образования по направлениям подготовки 19.04.03 и 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / М. В. Клычкова, Н. Г. Догарева, Ю. С. Кичко; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Электрон. текстовые дан. (1 файл: 1.16 Мб). - Оренбург : ОГУ, 2019. - 126 с. - Загл. с тит. экрана. - Adobe Acrobat Reader 6.0. - Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/92814_20190326.pdf - ISBN 978-5-7410-2259-7.. - ■ гос. регистрации 0322000588.

3. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания : качество и безопасность пищевых продуктов : учебник / В. М. Позняковский. – 5-е изд., испр. и доп. – Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. – 456 с. : табл., схем. – (Питание: практика, технология, гигиена, качество, безопасность). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57348> (дата обращения: 25.04.2024). – Библиогр.: с. 332-336. – ISBN 5-94087-777-X. – ISBN 978-5-94087-777-6. – Текст : электронный.

5.3 Периодические издания

Достижения науки и техники АПК : журнал. - М. : Агентство "Роспечать", 2024.

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология : журнал. - М. : Агентство "Роспечать", 2020.

Пищевая промышленность : журнал. - Москва : Агентство "Роспечать", 2017.

5.4 Интернет-ресурсы

<https://www.rst.gov.ru/portal/gost/home/standarts/catalognational> - Росстандарт. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. Каталог национальных стандартов.

<https://e.lanbook.com/> - ЛАНЬ электронно-библиотечная система.

<https://openedu.ru/> - «Открытое образование».

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Операционная система РЕД ОС.

2. Пакет офисных приложений «МойОфис Образование»

3. Для работы с ресурсами Интернет - веб-браузер Яндекс <https://yandex.ru/>.

4. ГАРАНТ Платформа F1 [Электронный ресурс]: справочно-правовая система. / Разработчик ООО НПП «ГАРАНТ-Сервис», 119992, Москва, Воробьевы горы, МГУ, [1990–2026]. – Режим доступа в сети ОГУ <http://garant.net.osu.ru>

5. Автоматизированная интерактивная система сетевого тестирования - АИССТ (зарегистрирована в РОСПАТЕНТ, Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ №2011610456, правообладатель – Оренбургский государственный университет), режим доступа - <http://aist.osu.ru>.

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа и лабораторных занятий, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Для реализации дисциплины используется мультимедийное оборудование (проектор, экран).

Аудитории оснащены комплектами ученической мебели, техническими средствами обучения (лабораторные стенды, макеты, имитационные модели, муляжи, учебно-наглядные пособия, плакаты).

Для проведения лабораторных занятий используется лаборатория оснащенная лабораторным оборудованием (РН-метр РН-150М, весы ВЛТЭ-150, колбонагреватель ПЭ-4100М, колориметр фотоэлектронный КФК-2, рефрактометр РПЛ-4, термостат ТС-1/80 СПУ, установка титровальная КЕ БМ, фотоколориметр КФК 3-01, центрифуга «ОКА», сушильный шкаф, мясорубка Arach ATS12U 1PH, нитрат-тестер Greentest Mini Eco), анализатор качества молока ЛАКТАН, анализатор соматических клеток «СОМАТОС М».

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой и обеспечен доступ в электронную информационно-образовательную среду ОГУ.