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
Очная

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 2026 г.

Заведующий кафедрой
Кафедра биотехнологии животного сырья и аквакультуры — Е.П. Мирошникова
наименование кафедры — *подпись* — *расшифровка подписи*

Исполнители:
Доцент — М.В. Клычкова
должность — *подпись* — *расшифровка подписи*

должность — *подпись* — *расшифровка подписи*

СОГЛАСОВАНО:
Председатель методической комиссии по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья — П.В. Медведев
код наименование — *личная подпись* — *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:	**101,25**	**101,25**
Лекции (Л)	34	34
Практические занятия (ПЗ)	16	16
Лабораторные работы (ЛР)	50	50
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 лабораторным занятиям;* *- подготовка к практическим занятиям;* *- подготовка к коллоквиумам;* *- подготовка к рубежному контролю и т.п.)*	**78,75**	**78,75**
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	26	6	-	-	20
2	Кишечные инфекции, пищевые отравления, гельминтозы, их профилактика	34	14	-	-	20
3	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	32	4	-	20	10
4	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности. Общие гигиенические требования к производству пищевых продуктов.	54	6	16	12	20
5	Санитарно-гигиенический контроль производства пищевых продуктов	34	4	-	18	10
	Итого:	180	34	16	50	80
	Всего:	180	34	16	50	80

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 Лабораторные работы

№ ЛР	№ раздела	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов
1	3	Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов, яиц и яичных продуктов	2
2	3	Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов	2
3	3	Гигиеническая оценка рыбы и рыбных продуктов	2
4	3	Гигиеническая оценка зерновых продуктов	2
5	3	Гигиеническая оценка хлебобулочных изделий	4
6	3	Гигиеническая оценка кондитерских и макаронных изделий	4
7	3	Гигиеническая оценка консервированных продуктов	2
8	3	Гигиеническая оценка плодооововощной продукции	2
9	4	Факторы влияющие на эффективность мойки технологического оборудования и тары	2
10	4	Гигиена помещений и оборудования мясоперерабатывающих предприятий	2
11	4	Гигиена молочного оборудования	2
12	4	Гигиена помещений и оборудования предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	4
13	4	Санитарно-гигиенический контроль влажной дезинфекции оборудования и рук рабочих	2
14	5	Контроль технологического процесса и готовой продукции	4
15	5	Контроль санитарно-гигиенического состояния производства	4
16	5	Контроль воздуха	2
17	5	Контроль зерновых продуктов и хлебобулочных изделий	2
18	5	Контроль мяса и мясных продуктов	2
19	5	Контроль рыбы и рыбных продуктов	2
20	5	Контроль консервов	2
		Итого:	50

4.4 Практические занятия (семинары)

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	4	Санитарно-гигиенические требования к помещениям пищевого предприятия	4
2	4	Санитарно-гигиенические требования к водоснабжению и канализации, освещению, отоплению и вентиляции пищевого предприятия	4
3	4	Санитарно-гигиенические требования к технологическому оборудованию, инвентарю и таре на пищевом предприятии	4
4	4	Личная и производственная гигиена работников	4
		Итого:	16

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 Apach 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.