Наименование дисциплины и код: **Основы санитарии и гигиены Б 3.17.3**

Лектор	Турдиева Ф.А. - ст. преподаватели кафедры «Товароведение, экспертиза товаров и технологии» КЭУ им. М. Рыскулбекова
Контактная информация:	325394 раб
Количество кредитов:	3
Дата:	**6 семестр**
Цель и задачи курса	**Целью** изучения дисциплины «Основы санитарии и гигиены» является дать представление о санитарно-пищевом законодательстве, санитарно-эпидемиологическом надзоре за пищевыми объектами, санитарно-эпидемиологических требованиях к благоустройству и санитарному режиму предприятий, влиянии факторов внешней среды на качество и безопасность пищевых продуктов, а также на состояние здоровья потребителей и персонала. Достижение поставленных целей реализуется выполнением студентами следующих **задач**: - выработка понимания важности необходимости соблюдения санитарного законодательства, а также санитарно-гигиенических норм и требований на предприятиях общественного питания; - изучить факторы внешней среды и санитарные требования к ним; - изучить гигиенические основы проектирования, строительства и благоустройства предприятий питания; - овладение методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции; - изучить санитарные правила содержания предприятий питания, транспортировки, приемки, хранения пищевой продукции и ее реализации. от приемки до реализации готовой продукции.
Описание курса	Курс изучает сущность, функции и принципы санитарно-гигиенических мероприятий на предприятиях сервиса; меры профилактики пищевых отравлений и кишечных инфекций; порядок организации сервисных служб с учетом санитарных правил и норм; технологии обслуживания и производства с учетом санитарных норм; средства и инвентарь для санитарных мероприятий.
Пререквизиты	Достижения современной санитарии и гигиены питания базируются на развитии неорганической химии, органической химии, биохимии, аналитической химии и физико-химических методов анализа, физической и коллоидной химии, микробиологии, метрологии, стандартизации и сертификации, экологии, методов исследования свойств сырья и продуктов питания.
Постреквизиты	Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин – проектирование предприятий общественного питания, безопасность жизнедеятельности, технология продуктов общественного питания, безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, товароведение продовольственных товаров,

	физиология питания.
Компетенции	Согласно ГОС ВПО для направления «Коммерция» в результате усвоения дисциплины «Основы санитарии и гигиены» студенты должны в результате теоретического изучения **знать:** - организационные и правовые основы санитарного законодательства и структуру Санитарно-эпидемиологической службы; - гигиенические характеристики факторов внешней среды и условий труда на предприятиях общественного питания; - основы проектирования и строительства предприятий общественного питания и гигиенические требования к ним; - санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания; личной гигиене и состоянию здоровья персонала; - санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов; - санитарные требования к технологии производства на предприятиях общественного питания; - санитарные требования к хранению и реализации готовой продукции; - гигиенические особенности организации питания различных групп населения; - особенности организации питания и водоснабжения в экстремальных условиях. В результате практического изучения дисциплины студент должен **уметь**: - использовать основные нормативные документы и информационные источники справочного характера для разработки гигиенических рекомендаций, касающихся организации и контроля санитарного состояния предприятий общественного питания; - оценить условия труда персонала предприятий общественного питания; - обеспечивать соответствующие условия приемки и хранения пищевых продуктов; - обеспечивать своевременное изучение причин возникновения и меры профилактики кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов; - обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения и реализации товаров; организации складского хранения и сбыта продукции; - обеспечивать производственную санитарию и гигиену.
Политика курса	**Посещение занятий**: При пропуске занятий студент самостоятельно изучает пропущенную тему и сдает преподавателю в виде письменной работы, реферата. **Требования преподавателя**: На занятия не опаздывать, выполнять задания преподавателя в срок, не пользоваться сотовыми телефонами на занятиях. **Политика академического поведения**: Политика курса включает следующий рекомендуемый перечень требований преподавания к проведению занятий и дисциплине студента: - не пропускать занятия; - не опаздывать на занятия; - активно участвовать в учебном процессе; - пунктуальность, аккуратность, обязательность; - выполнение самостоятельных заданий;

	- работа в команде и участие в дискуссиях; Приветствуется терпимость, доброжелательность, открытость
Методы преподавания:	Лекции, Презентация, работа в малой группе, Мозговой штурм, Дискуссия, ИНСЕРТ, показ видеофильмов и др.
Форма контроля знаний	Экзамены
Литература: **Основная** **Дополнительная** **Интернет-ресурсы**	1. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания. - М., Издательский центр «Академия», 2005 2. Шленская Т.В., Журавко Е.В. Санитария и гигиена питания. - М.: КолосС, 2006 (переиздание) 3. Архангельский В.И. и др. Гигиена с основами экологии человека: учебник под ред. П.И. Мельниченко. – М.: ГЭОТАР – Медиа, 2010. 4. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: Учеб.пособие / И.А. Рогов и др.- Новосибирск: Сиб.унив.изд-во,2007 5. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: Учебник. - 5-е изд., испр. И доп.- Новосибирск: Сиб.унив.изд-во,2007 6. Королев А.А. Гигиена питания. - М., Издательский центр «Академия», 2006 7. Гигиена: Словарь-справочник: Учеб.пособие/П.И.Мельниченко, Б.И.Ушаков, В.И.Попов и др.; Под общ.ред. В.А. Тутельяна.- М.: Высш.шк., 2006 8. http://www.plam.ru/biolog/mikrobiologija_konspekt_lekcii/p1.php 9. http://www.grandars.ru/college/medicina/fiziologiya-mikroorganizmov.html 10. http://med-books.info/gigiena-sanepidkontrol_733/vliyanie-usloviy-vneshney-sredyi.html 11. http://micro.moy.su/publ/obshhaja_mikrobiologija/tipy_brozhenija/11 12. http://med-books.info/gigiena-sanepidkontrol_733/mikrobiologiya-osnovnyih-pischevyih.html - 13. http://www.spmag.ru/doc/dokumenty-zhurnala/sanitarno-epidemiologicheskie-trebovaniya-korganizaciyam-torgov 14. Законодательно-правовая электорнно-поисковая база по качеству и безопасности пищевых продуктов («Консультант», «Гарант»)

СРС	**Примерные контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы студентов** 1. Основные задачи современной гигиены и санитарии. 2. Как обеспечивается санитарно - эпидемиологическое благополучие населения? 3. Задачи «предупредительного» санитарно-эпидемиологический надзора 4. Цели и задачи «текущего надзора». 5. Виды ответственности применяемые в случаях нарушения санитарного законодательства 6. Органы государственного надзора и контроля по системе регулирования качества и безопасности пищевых продуктов. Каковы их цели? 7. Основные функции государственного надзора за качеством и безопасностью пищевого сырья и пищевых продуктов в нашей стране. 8. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания. 9. Гигиеническая характеристика поверхностных и подземных источников водоснабжения. 10. Эпидемиологическое значение воды, обеззараживание воды. 11. Какие микробиологические показатели нормируются в питьевой воде? 12. Характеристика физических свойств воздуха и их влияние на организм человека. 13. Гигиенические нормативы, регламентирующие содержание химических веществ и механических примесей в воздушной среде. 14. В чем заключается эпидемиологическое значение почвы? 15. Санитарные требования, предъявляемые к участку для постройки предприятий общественного питания. 16. Санитарные правила сбора и удаления пищевых отходов и мусора. 17. Требования, предъявляемые к водоснабжению, канализации, освещённости и отоплению помещений предприятий питания. 18. Санитарно-гигиенические требования к планировке помещений предприятий общественного питания. 19. Что такое дезинсекция и дератизация? 20. Общие профилактические меры в борьбе с мухами, тараканами и грызунами. 21. Как приготовить исходный раствор хлорной извести? 22. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к материалам, из которых изготавливается оборудование, инвентарь, посуда и тара для предприятий общественного питания. 23. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к материалам, из которых изготавливается оборудование, инвентарь, посуда и тара для предприятий общественного питания. 24. Санитарные требования, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию. 25. Почему разделочные доски должны быть маркированы? 26. Санитарные требования к ручной мойке посуды. 27. Методы определения качества мытья столовой посуды. 28. Правила личной гигиены для работников предприятий общественного питания.

	29. Цель медицинского обследования персонала предприятий общественного питания. 30. Требования охраны труда и техники безопасности на предприятия общественного питания. 31. Профилактические мероприятия по предупреждению пищевых отравлений на предприятиях продовольственной торговли и общественного питания. 32. Какие заболевания называются пищевыми? 33. Отличительные особенности пищевых инфекций от пищевых отравлений. 34. Отличительные признаки ботулизма. 35. Почему отравления стафилококками происходит за счет употребления кондитерских изделий из крема? 36. Источник сальмонелл в природных условиях. 37. Почему дизентерию называют «болезнью грязных рук»? 38. Заболевания, проявляемые в трех формах: кожной, легочной и кишечной? 39. Характеристика отравлений, вызываемые плесневыми грибами. 40. Какие ядовитые грибы нельзя употреблять в пищу и почему. 41. Что характерно для отравлений, вызванных ядовитыми растениями? 42. Токсические вещества, содержащиеся в картофеле и фасоли. 43. Какие виды ядовитых рыб нельзя употреблять в пищу и почему? 44. Меры предупреждения заражения человека аскаридами. 45. Какова причина заражения человека бычьим цепнем? 46. Основные меры предупреждения глистных заболеваний на предприятиях продовольственной торговли и общественного питания. 47. К чему ведет развитие глистов в органах и тканях человека? 48. Какими глистами можно заразиться, употребляя недожаренную рыбу? 49. Почему запрещают принимать на склад предприятия общественного питания мясные туши без клейма, утиные и гусиные яйца, бомбажные баночные консервы? 50. Методы оценки качества продуктов. 51. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к хранению скоропортящихся продуктов. 52. Санитарные требования к первичной обработке мяса и рыбы. 53. Характеристика первичной (механической) обработки яиц и яичных продуктов на предприятии общественного питания. 54. Санитарные требования, предъявляемые к блюдам, употребляемым в пищу без повторной тепловой обработки. 55. Кем и как на предприятиях общественного питания проводится бракераж готовых блюд? 56. Какие блюда и кулинарные изделия запрещается оставлять на следующий день?
Примечание.	

Календарно-тематический план распределения часов с указанием недели, темы

№	Тема	Кол-во	Литература	Подготовительные вопросы по модулям

		час		
1	Системы качества в первичном производстве/Global G.A.P.	12		
	Развитие систем управления качеством в первичном производстве. Генезис и эволюция наиболее важных производственных систем (GLOBAL G.A.P., SAI, Интегрированное производство)	**2**		В рамках указанной темы занятий будут представлено происхождение систем управления качеством в первичном производстве. Будут обсуждаться важнейшие факторы, определяющие сферу применения требований стандартов и уровень их требовательности (законодательство, социальные аспекты, потребительские предпочтения, факторы формирования потребительских предпочтений). Студенты ознакомятся с направлениями изменений данных требований стандартов во времени. Будут обсуждаться важнейшие элементы, а также различия требований стандартов GLOBAL G.A.P., Интегрированное производство и Платформа SAI. В рамках занятий студенты будут изучать принципы функционирования частных и государственных систем качества в первичном производстве.
	Надлежащая сельскохозяйственная практика, как средство обеспечения безопасного производства продуктов питания.	**1**		Данная тема будет включать презентацию кодекса Надлежащей Сельскохозяйственной Практики в растительных хозяйствах, что необходимо для осуществления безопасного производства продуктов питания. Студенты ознакомятся с важнейшими видами деятельности на этапе выбора места выращивания, внесения удобрений, использования пестицидов и их влияние на качество продукции (максимальный уровень остаточного содержания пестицидов). На основе тематического исследования, будут рассмотренны гигиенические аспекты сбора урожая в зависимости от ассортимента продукции (Гигиена

				оборудование для сборки урожая, гигиена работников, гигиена упаковок). Далее будет рассмотрена гигиена после сбора урожая в аспекте безопасности продуктов питания.
	Экологические аспекты в системах управления качеством в первичном производстве	**1**		По мере развития систем управления качеством в первичном производстве все больший акцент делается на аспекты рационального использования почвы, воды и энергии. В рамках этой темы будут обсуждаться основные виды деятельности и практики первичного производства, что позволит вести интенсивное производство растений без негативного влияния на сельскохозяйственную культуру и плодородие почв. На основе тематического исследования, студенты ознакомятся с требованиями стандартов и практическими мерами по уменьшению рассеивания питательных веществ в окружающей среде, сокращение выбросов парниковых газов и рационального управления водными ресурсами в зависимости от источника их получения.
	Общественные и социальные аспекты систем управления качеством в первичном производстве SAI Platform, GLOBAL GAP, GRASP	**2**		В этой теме будут представлены важнейшие требования стандартов SAI Platform, GLOBAL GAP, GRASP с точки зрения социальной практики. Вопрос об организации социальных объектов, как в плане инфраструктуры, так и мероприятий в направлении улучшения комфорта работы и жизни работников все больше формулируются в действиях, которые формируют сознание потребителей, особенно в развитых странах. Поэтому очень важно в первичном производстве внедрять социальную систему на уровне, необходимом потребителям. Студенты ознакомятся с принципами реализации надлежащей социальной практики в контексте

				требований местного законодательства и в контексте международных конвенций.
	Методология анализа риска на уровне производственной группы и хозяйства на основании нормы стандартов GLOBAL G.A.P i SAI Platform.	**2**		В рамках данной темы будут представлены важнейшие элементы нормы ISO 31000: 2009. На основе тематического исследования студенты ознакомятся с анализом риска для конкретного случая первичной растительной продукции. Студенты подготовят анализ риска для определенного процесса. В рамках темы будут представлены элементы управления риском и уменьшения риска на стадии первичной продукции и послеуборочной обработки.
	Безопасность пищевых продуктов в цепочке поставки на основе выбранных элементов Нормы ISO 28000: 2007 и выбранных систем качества в цепочке поставок Chain of Custody, BRC Global Storage and Distribution IFS Logistics	**2**		В рамках темы будут обсуждаться важнейшие угрозы безопасности продуктов питания в цепочке поставок. Студенты ознакомятся с важнейшими требованиями нормы 28000: 2007. Кроме того, будут представлены требования частных систем управления качеством в цепочке поставок (Chain of Custody, BRC Global Storage and Distribution IFS Logistics), требуемых большинством торговых сетей мира. Будут представлены принципы разработки системных документов в рамках внедрения вышеупомянутых стандартов. Студенты ознакомятся с важнейшими требованиями данных систем. Кроме того, будут представлены различные стратегии организации прослеживаемости на уровне, что соответствует вышеуказанным стандартам.
	Анализ контрольного перечня GLOBAL GAP в контексте требований стандартов на примере конкретного хазяйства	**2**		В рамках темы будет проведена инспекция в выбранном растительном хозяйстве. Во время занятий будут обсуждаться конкретные пункты из контрольного списка. В конкретной производственной реальности. Студенты получат знания по оценке соответствия пунктов контрольного списка,

				опираясь на доказательства, полученные в процессе аудита. Кроме того, ознакомятся с методами выявления несоответствия, методами оценки корректирующих действий.
	Гигиеническая экспертиза продуктов: оценка безопастности продуктов питания	**2**		Необходимость, методы исследований, виды загрязнения продуктов питания
	Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов	**8**		Основные требования к производству свежего мяса - требования к здоровью животных и гигиене производства. Болезни, переносимые со свежим мясом к потребителям. Требования к транспортировке, приемке и хранению. Микробиологические показатели мяса и мясопродуктов, оценка свежести. Особенности гигиены производства и требования по безопастности оценки мяса птицы и колбасных изделий. Гигиеническая оценка и критерии безопасности консервов.
	Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов.	**6**		Болезни, переносимые со свежим молоком к потребителям. Влияние переработки молока на его бактериальную обсеменённость и безопасность. Микробиологические критерии оценки молока и молочных продуктов.
	Гигиеническая оценка рыбы и рыбопродуктов.	**2**		Пороки рыбы, имеющие санитарно- гигиеническое значение. Оценка рыбы, зараженной гельминтами, возможность обезвреживания и пути реализации. Особенности оценки икры и балычных изделий.
	Гигиеническая оценка яиц	**2**		Основные требования безопасности, оценка свежести. Эпидемиологическая роль яиц и яичных продуктов в распространении сальмонеллеза и других инфекций.
	Требования по безопасности и гигиеническая оценка продукции растениводства.	**4**		Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика овощей, плодов, ягод. Гигиеническая оценка и критерии безопасности зерновых

				продуктов. Гигиеническая оценка круп, макаронных изделий. Пороки и показатели безопасности хлеба.
	Гигиенические основы общественного питания. Законодательные и правовые нормы КР	2	**Литература:** **Основная:** 1. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания. - М., Издательский центр «Академия», 2005 2. Шленская Т.В., Журавко Е.В. Санитария и гигиена питания. - М.: КолосС, 2006 (переиздание) 3. Архангельский В.И. и др. Гигиена с основами экологии человека: учебник под ред. П.И. Мельниченко. – М.: ГЭОТАР – Медиа, 2010. **Дополнительная:** 1. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: Учеб.пособие / И.А. Рогов и др.-	Санитарное законодательство КР. Государственный санитарный надзор за проектированием и строительством пищевых объектов; стандартизацией пищевых продуктов. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических и санитарно-противоэпидемических норм и правил при производстве, хранении, транспортировке и реализации продуктов и готовой пищи. Обязанности предприятий питания по соблюдению санитарного законодательства и ответственность за санитарные правонарушения. Права и обязанности государственных санитарных врачей. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания. Производственный и общественный контроль на предприятиях питания

			Новосибирск: Сиб.унив.изд-во,2007 5. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: Учебник.- 5-е изд., испр. И доп.- Новосибирск: Сиб.унив.изд-во,2007 6. Королев А.А. Гигиена питания.- М., Издательский центр «Академия», 2006 7. Гигиена: Словарь-справочник: Учеб.пособие/П.И.Мельниченко, Б.И.Ушаков, В.И.Попов и др.; Под общ.ред. В.А. Тутельяна.- М.: Высш.шк., 2006 **Интернет-ресурсы** 1.http://www.plam.ru/biolog/mikrobiologija_konspekt_lekcii/p1.php 2.http://www.grandars.ru/college/medicina/fiziologiya-mikroorganizmov.html 3.http://med-books. Info /gigiena-sanepidkontrol_733/vliyanie-usloviy-vneshney-sredyi.html 4.http://micro.moy.su/publ/obshhaja_mikrobiologija/tipy_brozhenija/11 5.http://microbiology.ucoz.org/ 6.http://med-books.info/gigiena-sanepidkontrol_733/mikrobiologiya-osnovnyih-pischevyih.html 7. http://auto-ally.ru/biolog/7152/index.html?page=6 – 8.http://www.spmag.ru/doc/dokumenty-zhurnala/sanitarno-epidemiologicheskie-trebovaniya-korganizaciyam-torgov 9. Законодательно-	
	Санитарные требования к предприятиям питания. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация предприятий	3		Гигиенические требования к проектированию и строительству предприятий в зависимости от его предназначения. Гигиенические требования к выбору территории для строительства предприятий общественного питания. Генеральный план участка. Роза ветров. Хозяйственная зона. Гигиенические требования к планировке основных групп помещений: производственных, складских и административно-бытовых и помещений для посетителей (торгового зала). Гигиенические требования к строительным и отделочным материалам по теплопроводности, гигроскопичности, звукопроводимости и безвредности. Санитарный режим предприятий общественного питания. Санитарные требования к содержанию территории, сбору мусора, проведению ежедневной, еженедельной уборки помещений,

			правовая электронно-поисковая база по качеству и безопасности пищевых продуктов («Консультант», «Гарант»)	к уборочному инвентарю. График уборки, санитарный день. Оценка санитарного состояния. Понятие о для дезинфекции помещений, оборудования и инвентаря. дезинфекции и ее значение в профилактике инфекций и пищевых отравлений. Физические и химические способы дезинфекции, ее применение. Характеристика различных дезинфицирующих средств, разрешаемых для использования на предприятиях питания (хлорная известь, хлорамин, гипохлорит кальция). Правила хранения, приготовления дезинфицирующих средств, их применения. Классификация. Характеристика и санитарные правила использования моющих средств для мытья столовой и стеклянной посуды, столовых приборов, кухонной посуды. Экспресс-контроль качества мытья посуды. Эпидемиологическая роль мух и тараканов, профилактические мероприятия, методы и средства дезинфекции. Эпидемиологическая роль грызунов, защита от грызунов и дератизация предприятий питания.

	Санитарно-гигиеническая требования к таре, упаковочным материалам, оборудованию, инвентарю, материалам.	2		Санитарно-гигиеническая характеристика материалов, используемых для изготовления оборудования. Гигиенические требования к таре и упаковочным материалам. Гигиенические требования к механическому оборудованию, к его расстановке. Гигиенические требования к производственному инвентарю, условиям его хранения и маркировке. Гигиенические требования к посуде и используемым материалам. Санитарные требования к производственным столам, ваннам и другому вспомогательному оборудованию. Требования к производственному инвентарю. Гигиенические требования к посуде. Санитарно-гигиеническая оценка металлической, керамической, фарфоровой, стеклянной и полимерной посуде, посуде для одноразового использования.
6	Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию посетителей.	2		Санитарные правила раздачи горячих и холодных блюд, напитков. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся пищи, перечень блюд, запрещенных оставлять на следующий день. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи, показатели безопасности продукции питания. Санитарные правила обслуживания посетителей, доставки готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, магазины кулинарии и т.п. Санитарные требования к пищеблоку, приготовлению диетических блюд, обслуживанию посетителей.
	ИТОГО	**45 час**		

График самостоятельной работы студентов – 6 семестр

№	Недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	Сумма балло
	Месяцы	Январь-февраль								Март-апрель								

				в
1	Текущий контроль	20	20	40 баллов
2	Срок сдачи СРС*.			

*СРС – самостоятельная работа студентов.
Примечание: График проведения рубежного и итогового контроля устанавливается Учебным отделом.