

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 10:23:49

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

Т.А.Шебзухова

"__" _____ 20__ г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ
САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ
(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация обществен- ного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация выпускника	бакалавр
Форма обучения	Заочная
Год начала обучения	2021
Изучается в семестре	

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А.Шебзухова
" __ " _____ 20 __ г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ
САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ
(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация обществен- ного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация выпускника	бакалавр
Форма обучения	Заочная
Год начала обучения	2021
Изучается в	6 семестре

Пятигорск, 20

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины - формирование знаний студентов в общем объеме требований, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом: гигиеническая характеристика факторов окружающей среды: гигиеническая оценка питьевой воды, атмосферного воздуха, почвы, освещения. Санитарно-гигиеническая характеристика загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения. Личная гигиена и медико-санитарное обслуживание рабочих промышленных предприятий. Санитарно-гигиеническая оценка воздействия вредных производственных факторов (освещения, вибрации, шума, пыли, токсичности и др.) на здоровье людей.

Основные задачи дисциплины:

- приобретение умений разработки мероприятий по предупреждению и устранению неблагоприятных воздействий различных факторов внешней среды на организм человека;
- научить студентов навыкам оценки возможных путей попадания токсичных соединений в пищевые продукты, обладающих механизмами токсичного, мутагенного и другими воздействиями на организм человека;
- приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков соблюдения правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
- приобретение студентами теоретических знаний в области характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств
- научить разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» относится к базовой части обязательных дисциплин блока 1 ОП ВО подготовки бакалавра направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Ее освоение происходит в 6 семестре.

3.Связь с предшествующими дисциплинами

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретённые в результате изучения дисциплин: Общая микробиология; Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

4.Связь с последующими дисциплинами

Изучение данной дисциплины является предшествующей для дисциплин: Контроль качества блюд и кулинарных изделий

5.Компетенции обучающегося, формируемые в результате изучения дисциплины

5.1 Наименование компетенций

Код	Формулировка:
ПК-4	Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства
ПК-5	Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

5.2 Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Знать: свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов	ПК-4
Уметь: определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	ПК-4
Владеть: методами и средствами измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	ПК-4
Знать: технологии производства продуктов питания, направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	ПК-5
Уметь: осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	ПК-5
Владеть: прогрессивными методами эксплуатации оборудования, принципами управления качеством и безопасностью, основами физиологии пищеварения и обмена веществ, современными концепциями питания	ПК-5

6. Объем учебной дисциплины/модуля (астр.ч.)

Объем занятий: Итого	<u>81</u> ч.	3 з.е.
В т.ч. аудиторных	12 ч.	
Из них:		
Лекций	6 ч.	
Лабораторных работ	6 ч.	
Практических занятий	-	
Самостоятельной работы	<u>69</u> ч.	
Зачет	<u>6</u> семестр	

7. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества астрономических часов и видов занятий

7.1 Тематический план дисциплины

№	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемые компетенции	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов (астр.ч.)				Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	
бсеместр							
Раздел 1. Санитария и гигиена питания							
1	Предмет и задачи санитарии и гигиены питания	ПК-4; ПК-5	-		-		
2	Санитарный надзор и санитарное законодательство	ПК-4; ПК-5	-		-		
3	Санитарно-гигиеническое значение факторов внешней среды Воздух как фактор среды	ПК-4; ПК-5	-		-		
4	Вода как фактор среды	ПК-4; ПК-5	-		3		
5	Почва как фактор среды	ПК-4; ПК-5	-				
6	Санитарно-гигиенические требования к микроклимату производственных помещений (параметрам производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест)	ПК-4; ПК-5	-		-		
7	Гигиенические требования к проектированию и отводу земельного участка для строительства пищевых предприятий	ПК-4; ПК-5	-		-		
8	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Моющие средства и требования к ним	ПК-4; ПК-5	1.5		-		
9	Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов	ПК-4; ПК-5	-		-		
10	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	ПК-4; ПК-5	-		3		
11	Санитарно-гигиеническая оценка качества пищевых продуктов (рыбных, мясных, молочных; плодов, овощей, консервов, полуфабрикатов)	ПК-4; ПК-5	1.5		-		
12	Алиментарно-обусловленные заболевания и их профилактика	ПК-4; ПК-5	-		-		
13	Классификация и профилактика пищевых инфекций	ПК-4; ПК-5	1,5		-		

14	Классификация и профилактика пищевых отравлений микробного характера	ПК-4; ПК-5	--		-		
15	Классификация и профилактика пищевых отравлений немикробного характера	ПК-4; ПК-5	1.5		-		
16	Биологические загрязнения пищевого сырья и продуктов питания	ПК-4; ПК-5	-		-		
17	Химические загрязнения пищевого сырья и продуктов питания	ПК-4; ПК-5	-		-		
18	Гельминтозы и их профилактика	ПК-4; ПК-5	-		-		
Итого 6 сем.			6		6		69

7.2 Наименование и содержание лекций

№ тем ы	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов (астр.ч.)	Интерактивная форма проведения
6 семестр			
Раздел 1. Санитария, гигиена питания			
8	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Моющие средства и требования к ним Санитарные требования к содержанию территории, сбору мусора, проведению текущей и ежедневной уборки помещений и санитарного дня, к уборочному инвентарю, правилам техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда. Понятие о дезинфекции, ее значение в профилактике инфекций и пищевых отравлений микробной природы. Физические способы дезинфекции, их характеристика и применение. Химический способ дезинфекции. Характеристика различных дезинфицирующих средств разрешенных для использования на предприятиях питания (хлорная известь, хлорамин, гипохлориты натрия и кальция и др.). Правила хранения дезсредств, приготовление растворов, их применение. Классификация, характеристика и санитарные правила использования моющих средств для мытья столовой и стеклянной посуды, столовых приборов, кухонной посуды. Экспресс-контроль качества мытья посуды. Санитарные требования к содержанию кондитерских цехов (обработка оборудования и инвентаря, уборка и др.), цехов по производству специальных изделий и блюд. Санитарно-бактериологический контроль эффективности уборки и дезинфекции, правила взятия смывов и их оценка. Эпидемиологическая роль насекомых, профилактические мероприятия, методы и средства борьбы с ними. Эпидемиологическая роль грызунов, профилактические мероприятия, методы и средства борьбы с ними.	1,5	
11	Санитарно-гигиеническая оценка качества пищевых продуктов (рыбных, мясных, молочных; плодов, овощей, консервов, полуфабрикатов) Цели и значение различных видов механической обработки. Сани-	1,5	мультимедиа-лекция

	тарно-гигиенические требования к механической обработке мяса, субпродуктов, птицы, рыбы, яиц, овощей, сыпучих продуктов. Санитарные требования к размораживанию продуктов, изготовлению мясного и рыбного фарша. Значение тепловой обработке для сохранения пищевой и биологической ценности продуктов и обеспечения их эпидемиологической безопасности. Санитарные требования к режиму тепловой обработке и методы контроля ее эффективности. Санитарные требования к приготовлению рубленых изделий, холодных блюд (студней, паштетов, салатов и др.), блюд из яиц, творога, овощей и др. Санитарные требования к качеству фритюра для жарки. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению крема и кремовых изделий. Санитарно-гигиенические требования и оценка качества готовой продукции. Показатели безопасности готовой продукции. Санитарные правила обслуживания посетителей, доставки готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, раздаточные, магазины кулинарии, на дом потребителей. Гигиенические и санитарные особенности организации питания в детских дошкольных учреждениях (санаториях, профилакториях), диетических столовых.		
13	Классификация и профилактика пищевых инфекций Понятие о кишечных инфекциях. Зоонозные болезни, источники, особенности мер профилактики на предприятиях пищевой промышленности. Входные ворота инфекций. Периоды инфекционного заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф и паратиф; дизентерия, холера, гепатит и т.д. Понятие – зоонозные инфекции. Профилактика инфекций связанных с употреблением некачественного мяса, мясопродуктов, молока, полученных от животных больных туберкулезом, бруцеллезом, ящуром, сибирской язвой и др.	1,5	Мультимедиа-лекция
15	Классификация и профилактика пищевых отравлений немикробного характера Пищевые отравления немикробного происхождения – острые (реже хронические) заболевания, которые возникают в результате употребления пищи или воды, содержащей токсичные вещества. Пищевые отравления немикробной природы подразделяют на следующие группы: 1) <i>Отравления продуктами, ядовитыми по своей природе:</i> а) <i>растительного происхождения</i> – грибами, ядрами косточковых плодов, сырыми буковыми орехами, сырой фасолью, семенами сорных растений; б) <i>животного происхождения</i> – ядовитыми видами рыб и нерыбных морепродуктов, некоторыми внутренними органами животных. 2) <i>Отравление продуктами, ядовитыми при определенных условиях:</i> а) <i>растительного происхождения</i> – картофелем, баклажанами, томатами; б) <i>животного происхождения</i> – рыбой в период нереста, токсичными моллюсками и ракообразными. 3) <i>Отравление ядовитыми примесями</i> – тяжелыми металлам	1,5	
Итого за 6 семестр		6	3

7.3 Наименование лабораторных работ

№	Наименование тем лабораторных работ	Объем	Интерактив
---	-------------------------------------	-------	------------

темы дисциплины		часов (астр.)	ная форма проведения
6 семестр			
4	Лабораторная работа 3. Определение показателей качества воды органолептическим методом (цветности, мутности, пенности, запаха, вкуса и привкуса)	1.5	
4	Лабораторная работа 4. Определение санитарно-биологических показателей качества воды (коли-титр, коли-индекс, микробное число)	1.5	
10	Лабораторная работа 7. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и обороту кулинарной продукции	3	
Итого за 6 семестр		6	

7.4 Наименование практических занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

7.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды реализуемых компетенций	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе (астр.)		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
ПК-4; ПК-5	Подготовка к лабораторным занятиям	Отчет по лабораторным работам №1-9	Отчет (письменный)	1,62	0, 18	1,8
ПК-4; ПК-5	Самостоятельное изучение литературы по темам № 1-18	Конспект	Собеседование	60.48	6.72	67.2
Итого за 6 семестр				62,1	6,9	69

8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

8.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОП ВО. Паспорт фонда оценочных средств

Код оцениваемой компетенции (или её части)	Этап формирования компетенции (№ темы)	Средства и технологии оценки	Вид контроля	Тип контроля (текущий/ промежуточный)	Наименование оценочного средства
ПК-4; ПК-5	№1-18	Собеседование	Устный	Текущий	Вопросы для собеседования

8.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описания шкал оценивания

Уровни	Индикаторы	Дескрипторы
--------	------------	-------------

сформированности компетенций		2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов
ПК – 4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства					
Базовый	Знает: свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке	Знает незначительную часть материала, допускает грубые ошибки в области свойств, функций, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке	Знает основной материал, но допускает неточности в области свойств, функций, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке	Достаточные знания в области свойств, функций, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке	
	Умеет: определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	Минимально справляется с решением практических задач по определению и анализу свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса	Справляется с решением практических задач по определению и анализу свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса	Правильно применяет теоретические положения при решении практических по определению и анализу свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса	
	Владеет методами и средствами измерений, испытаний и контроля для исследования качества	Минимально владеет методами и средствами измерений, испытаний и контроля для исследования качества	Владеет методами и средствами измерений, испытаний и контроля для исследования качества	На достаточно хорошем уровне владеет методами и средствами измерений, испытаний и контроля для исследования качества	
Повышенный	Знает: свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов				Глубокие знания свойств, функций, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменений при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов
	Умеет: определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров,				Свободно справляется с решением практических задач по определению и анализу свойств

	влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства
	Владеет методами и средствами измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции				Свободно владеет методами и средствами измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции
ПК – 5 Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции					
Базовый	Знает: – технологии производства продуктов питания, направления развития технологии пищевых производств	Имеет некоторые понятия по основным разделам технологии производства продуктов питания, направления развития технологии пищевых производств	Теоретические знания имеются, но они разрознены. По отдельным фундаментальным разделам дисциплины демонстрирует уровень знаний недостаточный для решения практических задач	Имеются знания по фундаментальным разделам дисциплины в достаточном объеме для решения практических задач, но отмечается недостаточно уверенное владение некоторыми разделами дисциплины	
	Умеет: – осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации,	Минимально справляется с решением практических задач по осуществлению контроля качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации,	Справляется с решением практических задач по осуществлению контроля качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации,	Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач по осуществлению контроля качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации,	
	Владеет: – прогрессивными методами эксплуатации оборудования, принципами управления качеством и безопасностью	Минимально владеет прогрессивными методами эксплуатации оборудования, принципами управления качеством и безопасностью	Владеет способностью использовать прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы управления качеством и безопасностью	На достаточно хорошем уровне владеет способностью использовать прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы управления качеством и безопасностью	
Повышенный	Знает: – технологии производства продуктов питания, направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безо-				Глубокие знания технологии производства продуктов питания, направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой

	пасности готовой продукции				продукции
	Умеет: – осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований				Свободно справляется с решением практических задач по осуществлению контроля качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований
	Владеет: – прогрессивными методами эксплуатации оборудования, принципами управления качеством и безопасностью, основами физиологии пищеварения и обмена веществ, современными концепциями питания				Свободно владеет прогрессивными методами эксплуатации оборудования, принципами управления качеством и безопасностью, основами физиологии пищеварения и обмена веществ, современными концепциями питания

Описание шкалы оценивания

Рейтинговая оценка знаний не предусмотрена

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме зачета. Процедура зачета как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

Зачет выставляется по результатам работы в семестре, при сдаче всех контрольных точек, предусмотренных текущим контролем успеваемости. Если по итогам семестра обучающийся имеет от 33 до 60 баллов, ему ставится отметка «зачтено». Обучающемуся, имеющему по итогам семестра менее 33 баллов, ставится отметка «не зачтено».

Количество баллов за зачет ($S_{зач}$) при различных рейтинговых баллах по дисциплине по результатам работы в семестре

Рейтинговый балл по дисциплине по результатам работы в семестре ($R_{сем}$)	Количество баллов за зачет ($S_{зач}$)
$50 \leq R_{сем} \leq 60$	40
$39 \leq R_{сем} < 50$	35
$33 \leq R_{сем} < 39$	27
$R_{сем} < 33$	0

8.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Учебным планом по данной дисциплине предусмотрен зачет.

8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний,

умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Текущий контроль обучающихся проводится преподавателями, ведущими лабораторные работы по дисциплине, в следующих формах: отчет (письменный), собеседование.

Допуск к лабораторным работам происходит при наличии у студентов печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада студента по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Аттестацию студент получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы. Основанием для снижения оценки являются:

- при защите лабораторной работы допущены неточности или применены некорректные формулировки материала;
- работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы.

Отчет может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

- оформление отчета не отвечает требованиям нормоконтроля;
- в работе допущены ошибки (не грубые) и неточности.

Критерии оценивания результатов самостоятельной работы - отчетов по лабораторным работам, конспекта приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине «Санитария и гигиена питания».

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

На первом этапе необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, в которой рассмотрено содержание тем дисциплины лекционного курса, взаимосвязь тем лекций с лабораторными занятиями, темы и виды самостоятельной работы. По каждому виду самостоятельной работы предусмотрены определённые формы отчетности.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить следующие виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации:

№ п/п	Виды самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Ос- новная	Дополни- тельная	Методи- ческая	Интернет- ресурсы
1.Самостоятельное изучение литературы					
1.	Предмет и задачи санитарии и гигиены пита- ния	1,2	1,2,3	1,2,3	1,2,3
2.	Санитарный надзор и санитарное законо- дательство	1,2	1,2,3	1,2,3	1,2,3
3.	Санитарно-гигиеническое значение факторов внешней среды Воздух как фактор среды	1,2	1,2,3	1,2,3	1,2,3
4.	Вода как фактор среды	1,2	1,2,3	1,2,3	1,2,3
5.	Почва как фактор среды	1,2	1,2,3	1,2,3	1,2,3
6.	Санитарно-гигиенические требования к микроклимату производственных помеще- ний (параметрам производственного микро- климата, уровня запыленности и загазованно- сти, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест)	1,2	1,2,3	1,2,3	1,2,3

7.	Гигиенические требования к проектированию и отводу земельного участка для строительства пищевых предприятий	1,2	1,2,3	1,2,3	1,2,3
8.	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Моющие средства и требования к ним	1,2	1,2,3	1,2,3	1,2,3
9.	Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов	1,2	1,2,3	1,2,3	1,2,3
10.	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	1,2	1,2,3	1,2,3	1,2,3
11.	Санитарно-гигиеническая оценка качества пищевых продуктов (рыбных, мясных, молочных; плодов, овощей, консервов, полуфабрикатов)	1,2	1,2,3	1,2,3	1,2,3
12.	Алиментарно-обусловленные заболевания и их профилактика	1,2	1,2,3	1,2,3	1,2,3
13.	Классификация и профилактика пищевых инфекций	1,2	1,2,3	1,2,3	1,2,3
14.	Классификация и профилактика пищевых отравлений микробного характера	1,2	1,2,3	1,2,3	1,2,3
15.	Классификация и профилактика пищевых отравлений немикробного характера	1,2	1,2,3	1,2,3	1,2,3
16.	Биологические загрязнения пищевого сырья и продуктов питания	1,2	1,2,3	1,2,3	1,2,3
17.	Химические загрязнения пищевого сырья и продуктов питания	1,2	1,2,3	1,2,3	1,2,3
18.	Гельминтозы и их профилактика	1,2	1,2,3	1,2,3	1,2,3
2. Подготовка к лабораторным работам					
	Лабораторная работа 1-3	1,2	1,2,3	1,2,3	1,2,3
3.	Выполнение контрольной работы по темам 1-18	1,2	1,2,3	1,2,3	1,2,3

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

10.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

10.1.1. Перечень основной литературы:

1. Санитария и гигиена на предприятии общественного питания: учебное пособие / Н.Б. Еремеева. - Самара: Самар. гос. техн. ун-т, 2015. - 102 с.
2. Тюменцева Е.Ю. Основы микробиологии [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Тюменцева Е.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, 2015.— 123 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/32788>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

10.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Петухова, Е.В. Пищевая микробиология: учебное пособие / Е.В. Петухова, А.Ю. Крыницкая, З.А. Канарская; Министерство образования и науки России, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет». - Казань: Издательство КНИТУ, 2014. - 117 с.

2. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли: Учебное пособие. СПб.: "ГИОРД" Издательство, 2013. – 832 с.

3. Общая санитарная микробиология: учеб. пособие/Л.А.Литвина/Новосиб. гос. аграр. ун-т; сост. Л.А.Литвина.-Новосибирск: Изд-во НГАУ, 2014.-Ч.1.-111 с.

10.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Беляева И.А. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине ««Санитария и гигиена питания»» для бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, очной формы обучения, 2021-43с.

2. Беляева И.А. Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания по дисциплине ««Санитария и гигиена питания»», очной формы обучения, 2021-12с.

10.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://www.twirpx.com> – Сайт поиск литературы
2. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
3. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные справочные системы: -

Программное обеспечение:

1. Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869
2. Microsoft Office Russian License/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

ауд. 331 – компьютерный класс – для проведения занятий лекционного типа текущего контроля и промежуточной аттестации (мультимедийное оборудование: ноутбук eMachines, 15,6”, Intel Core I 3, RAM 256 MGb, HDD 250 Gb; интерактивный проектор Epson EB 436-Wi; доска магнитно-маркерная 1-элементная 120x240; учебная мебель; учебно-наглядные пособия)

ауд. 326 – лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены питания – для проведения лабораторных работ

(Весы лабораторные равноплечие ВЛР-20, микроскоп лабораторный бинокулярный с осветителем БИОМЕД-1, фотоколориметр фотоэлектрический КФК-3-01, холодильник бытовой Бирюса 6С, посуда и инвентарь (покрывные и предметные стекла, стеклянные палочки, ванночки, пинцеты, микробиологические петли, спиртовые горелки, подставки для стекол, чашки Петри), мультимедийное оборудование: ноутбук eMachines, 15,6”, Intel Core I 3, RAM 256 MGb, HDD 250 Gb; учебная мебель; комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, стенды)

ауд. 336 – аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, оборудованная учебной мебелью

ауд. 308а – научно-исследовательская лаборатория – помещение для самостоятельной работы (Столы письменные – 2 шт.; книжные шкафы для учебной литературы и учебно-методических ма-

териалов; компьютеры персональные (CeleronCore420, RAM 512 MGb, HDD 80 Gb, монитор LG 19" широкоформатный) – 2 шт. с подключением к сети Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета)