

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тольяттинский государственный университет»

Б1.В.03

(индекс дисциплины)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Санитария и гигиена

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

направленность (профиль)

Организация и управление предприятиями индустрии питания

Форма обучения: заочная

Год набора: 2022

Общая трудоемкость: 4 ЗЕ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Курс	3	Итого
Форма контроля	ККР, экзамен	
Вид занятий		
Лекции	4	4
Лабораторные	4	4
Практические	4	4
Руководство: комплексные контрольные работы	1	1
Промежуточная аттестация	0,35	0,35
Контактная работа	13,35	13,35
Самостоятельная работа	122	122
Контроль	8,65	8,65
Итого	144	144

Рабочую программу составила:

Доцент Тарасова Н.Г.

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Рецензирование рабочей программы дисциплины:



Отсутствует



Рецензент

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Срок действия рабочей программы дисциплины до «31» августа 2027 г.

УТВЕРЖДЕНО

На заседании кафедры «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания»

(протокол заседания № 1 от «31» августа 2021 г.).

1. Цель освоения дисциплины

Цель – формирование профессиональной культуры соблюдения требований санитарии и гигиены питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности полученные знания, умения и навыки для обеспечения оптимальных условий производства в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся санитарно-гигиенических аспектов на предприятиях общественного питания; освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области проектирования, оборудования, содержания предприятий общественного питания, необходимых для профессиональной деятельности; создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу профилактики кишечных инфекций, пищевых отравлений, гельминтозов, оценке качества пищевых продуктов, организации их хранения, особенностей технологии и реализации готовой продукции.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Химия», «Физическая и коллоидная химия», «Основы физиологии и гигиены питания».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Проектирование предприятий общественного питания», «Технологические процессы производства продукции общественного питания», «Технология производства молочных продуктов», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2», «Управление качеством продукции в общественном питании».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
- способность применять знание основ организации деятельности предприятий питания для контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений, для контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг (ПК-5)	ПК-5.1. Анализирует Законодательство РФ, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания	Знать: основные санитарно-эпидемиологические требования к качеству производимой продукции.
		Уметь: оценивать качество производимой продукции с использованием соответствующего законодательства.
		Владеть: основными методами и способами оценки качества производимой продукции.
	ПК-5.2. Выявляет контрольные точки для анализа санитарного состояния структурных подразделений предприятий с целью обеспечения безопасности продукции и услуг	Знать: основные гигиенические требования к благоустройству и содержанию предприятий общественного питания.
		Уметь: осуществлять контроль за соблюдением санитарного законодательства.
		Владеть: основными методами и способами содержания предприятий общественного питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами.

4. Структура и содержание дисциплины

Модуль (раздел)	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Курс	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
Модуль 1	Лек 1	Предмет и задачи санитарии и гигиены. Санитарное законодательство. Санитарный контроль Основные факторы окружающей среды и их влияние на здоровье человека	3	1	2		Промежуточный тест
	Прак 1	Санитарное законодательство	3	1	3		Отчет по практической работе
Модуль 2	Лек 2	Гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания Гигиенические нормативы планирования предприятий общественного питания Гигиенические требования к отделке предприятий общественного питания Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания	3	1	5		Промежуточный тест
	Лаб 1	Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам. Определение показателей	3	1	5		Отчет по лабораторной работе
	Лаб 2	Требования к личной гигиене персонала. Определение показателей	3	1	5		Отчет по лабораторной работе
	Прак 2	Гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания	3	1	5		Отчет по практической работе
	Прак 3	Требования к личной гигиене персонала	3	0,5	5		Отчет по практической работе
	Прак 4	Гигиенические требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам	3	0,5	5		Отчет по практической работе

Модуль 3	Лек 3	Кишечные инфекционные заболевания и их профилактика Пищевые отравления и их профилактика Немикробные пищевые отравления Пищевые заболевания	3	1	2		Промежуточный тест
	Лек 4	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества продуктов питания Микробиологический контроль пищевых продуктов Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке кулинарной продукции Санитарно-гигиенические требования к хранению пищевых продуктов Санитарно-гигиенические требования к производству различных видов продукции общественного питания Санитарно-эпидемиологические требования к реализации продукции общественного питания Производственный контроль и требования к качеству продукции общественного питания	3	1	3		Промежуточный тест
	Лаб 3	Производственный контроль и требования к качеству продукции общественного питания. Определение показателей	3	1	5		Отчет по лабораторной работе
	Лаб 4	Микробиологический контроль пищевых продуктов	3	1	5		Отчет по лабораторной работе
	Прак 5	Гельминтозные заболевания и их профилактика	3	0,5	5		Отчет по практической работе
	Прак 6	Санитарные требования к реализации продуктов общественного питания	3	0,5	5		Отчет по практической работе
	Сам	Изучение теоретического материала, конспектов лекций. Подготовка к практическим работам.	3	122	-		
	ККР	Комплексная контрольная работа	3	1	(100)	-	
	ПА	Промежуточная аттестация	3	0,35	40		Итоговый тест
	Контроль	Контроль	3	8,65	-		
	Итого:			144	100		-

5. Образовательные технологии

При реализации учебного курса дисциплины используются дистанционные образовательные технологии.

6. Методические указания по освоению дисциплины

При подготовке к промежуточным тестам по темам курса и выполнению заданий студенту необходимо тщательно изучить материалы курса, предлагаемую учебную основную и дополнительную литературу, при необходимости задать вопросы преподавателю на форуме.

Студент самостоятельно работает с дополнительной и основной литературой, интернет-ресурсами.

7. Оценочные средства

7.1. Паспорт оценочных средств

Семестр	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
6	- способность применять знание основ организации деятельности предприятий питания для контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений, для контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг (ПК-5)	Промежуточные тесты Отчет по практическим работам Отчет по лабораторным работам Итоговый тест

7.2. Типовые задания или иные материалы, необходимые для текущего контроля

7.2.1. Тест

(наименование оценочного средства)

Экспертиза пищевых продуктов проводится органами

Госконтроля

Санэпиднадзора

Министерства пищевой продукции и сельского хозяйства

Роспотребнадзора

В порядке предупредительного и текущего санитарного надзора на подконтрольных предприятиях общественного питания проводится экспертиза

Плановая

Внеплановая

Фитосанитарная

Ветеринарно-санитарная

Экологическая

Проводится по показателям или по обращению различных организаций и ведомств при подозрении или возникновении пищевых отравлений, либо острых кишечных инфекций среди населения экспертиза

Плановая

Внеплановая

Фитосанитарная

Ветеринарно-санитарная

Экологическая

При оценке импортных продуктов растительного происхождения проводится экспертиза

Плановая

Внеплановая

Фитосанитарная

Ветеринарно-санитарная

Экологическая

В отношении продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения проводится экспертиза

Плановая

Внеплановая

Фитосанитарная

Ветеринарно-санитарная

Экологическая

В соответствии с ФЗ «Об экологической экспертизе» проводится экспертиза

Плановая

Внеплановая

Фитосанитарная

Ветеринарно-санитарная

Экологическая

Экспертиза, основной целью которой является недопущение распространения на территории Российской Федерации фитопатогенных заболеваний и сельскохозяйственных вредителей, относимых к карантинным

Плановая

Внеплановая

Фитосанитарная

Ветеринарно-санитарная

Экологическая

Экспертиза, основной целью которой является обеспечение безопасности потребителей путем предотвращения инфицирования их зоонозными инфекциями, называется

Плановая

Внеплановая

Фитосанитарная

Ветеринарно-санитарная

Экологическая

Экспертиза, основной целью которой является предотвращение загрязнения окружающей среды на стадиях производства, реализации и хранения продовольственных товаров, относится к

Плановая

Внеплановая

Фитосанитарная

Ветеринарно-санитарная

Экологическая

Какая экспертиза предшествует санитарно-эпидемиологической экспертизе пищевых продуктов

Плановая

Внеплановая

Фитосанитарная

Ветеринарно-санитарная

Экологическая

Что такое санитарно-гигиенические нормативы?

нормативы, устанавливаемые в законодательном порядке

допустимые уровни содержания химических соединений в объектах окружающей среды

допустимые уровни содержания химических соединений в объектах окружающей среды, продуктах питания и продовольственном сырье, устанавливаемые в законодательном порядке

Критерии оценки

Формы текущего контроля	Критерии и нормы оценки
Промежуточные тесты	Максимальное количество баллов - 5 б. (баллы студенту начисляются автоматически пропорционально выполненным тестовым заданиям)

7.2.2 Лабораторная работа

(наименование оценочного средства)

Типовые примеры заданий

Лаб 1	Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам. Определение показателей
Лаб 2	Требования к личной гигиене персонала. Определение показателей
Лаб 3	Производственный контроль и требования к качеству продукции
Лаб 4	Микробиологический контроль пищевых продуктов

Краткое описание и регламент выполнения

Форма отчета по лабораторной работе:

Отчет должен содержать:

1. Краткая теоретическая часть;
2. Экспериментальная часть работы (включает методику выполнения анализа, схему технологического процесса);

3. Выводы по работе.

Критерии оценки:

Формы текущего контроля	Критерии и нормы оценки
Лабораторная работа 1	Максимальное количество баллов - 5 б.
Лабораторная работа 2	Максимальное количество баллов - 5 б.
Лабораторная работа 3	Максимальное количество баллов - 5 б.
Лабораторная работа 4	Максимальное количество баллов - 5 б.

- 5 баллов – тема работы в отчете раскрыта полностью, прописаны цель работы и задачи, работа носит самостоятельный характер, экспериментальная часть выполнена правильно, отчет по лабораторной работе выполнен в полном объеме в соответствии с требованиями, указанными в учебно-методическом пособии.

- 3-4 баллов - тема работы в отчете раскрыта, структура, цель, задачи работы соответствуют теме, экспериментальная часть выполнена, выводы сделаны, имеются незначительные недочеты.

- менее 3 баллов – в отчете по работе отсутствует экспериментальная часть или она выполнена со значительными ошибками.

7.2.3 Практическая работа

(наименование оценочного средства)

Типовые примеры заданий

Санитарное законодательство
Гигиенические требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов
Гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания
Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам
Требования к личной гигиене персонала
Пищевые заболевания
Гельминтозные заболевания и их профилактика
Санитарные требования к реализации продуктов общественного питания

Краткое описание и регламент выполнения

Форма отчета по практической работе:

Отчет должен содержать:

1. Краткая теоретическая часть;
2. Экспериментальная часть работы (включает методику выполнения анализа, схему технологического процесса);
3. Выводы по работе.

Критерии оценки:

Формы текущего контроля	Критерии и нормы оценки
Практическая работа 1	Максимальное количество баллов - 5 б.
Практическая работа 2	Максимальное количество баллов - 5 б.
Практическая работа 3	Максимальное количество баллов - 5 б.
Практическая работа 4	Максимальное количество баллов - 5 б.
Практическая работа 5	Максимальное количество баллов - 5 б.
Практическая работа 6	Максимальное количество баллов - 5 б.

- 5 баллов – тема работы в отчете раскрыта полностью, прописаны цель работы и задачи, работа носит самостоятельный характер, экспериментальная часть выполнена правильно, отчет по работе выполнен в полном объеме в соответствии с требованиями, указанными в учебно-методическом пособии.

- 3-4 баллов - тема работы в отчете раскрыта, структура, цель, задачи работы соответствуют теме, экспериментальная часть выполнена, выводы сделаны, имеются незначительные недочеты.

- менее 3 баллов – в отчете по работе отсутствует экспериментальная часть или она выполнена со значительными ошибками.

7.2.3 Комплексная контрольная работа

(наименование оценочного средства)

Темы

№ п/п	Темы
1	Составление сбалансированного рациона питания для студентов технических вузов. Санитарно-гигиенический анализ столовой (буфета) технического вуза.
2	Составление сбалансированного рациона питания для рабочих химических заводов. Санитарно-гигиенический анализ столовой (буфета) химического завода.
3	Составление сбалансированного рациона питания для спортсменов (разные виды спорта). Санитарно-гигиенический анализ столовой (буфета) спорт-комплекса.
4	Составление сбалансированного рациона питания для детей дошкольного возраста. Санитарно-гигиенический анализ столовой (буфета) дошкольного учреждения.
5	Составление сбалансированного рациона питания для школьников младших классов. Санитарно-гигиенический анализ столовой (буфета) школьного учреждения.
6	Составление сбалансированного рациона питания для школьников старших классов. Санитарно-гигиенический анализ столовой (буфета) школьного учреждения.
7	Составление сбалансированного рациона питания для людей, страдающих сердечно-сосудистыми заболеваниями. Санитарно-гигиенический анализ места приема пищи больного.
8	Составление сбалансированного рациона питания для людей, страдающих ожирением. Санитарно-гигиенический анализ места приема пищи больного.
9	Составление сбалансированного рациона питания для людей, страдающих аллергическими заболеваниями. Санитарно-гигиенический анализ места приема пищи больного.
10	Составление сбалансированного рациона питания для людей, страдающих заболеваниями желудка, сопровождающимися повышенной секрецией желудочного сока. Санитарно-гигиенический анализ места приема пищи больного.
11	Составление сбалансированного рациона питания для людей, страдающих заболеваниями желудка, сопровождающимися пониженной секрецией желудочного сока. Санитарно-гигиенический анализ места приема пищи больного.
12	Составление сбалансированного рациона питания для людей страдающих язвенной болезнью желудка и кишечника. Санитарно-гигиенический анализ места приема пищи больного.

№ п/п	Темы
13	Составление сбалансированного рациона питания для людей, страдающих малокровием. Санитарно-гигиенический анализ места приема пищи больного.
14	Составление сбалансированного рациона питания для больных сахарным диабетом. Санитарно-гигиенический анализ места приема пищи больного.
15	Составление сбалансированного рациона питания для больных туберкулезом. Санитарно-гигиенический анализ места приема пищи больного.
16	Составление сбалансированного рациона питания для людей, страдающих заболеваниями печени и желчевыводящих путей. Санитарно-гигиенический анализ места приема пищи больного.
17	Составление сбалансированного рациона питания для людей страдающих заболеваниями почек. Санитарно-гигиенический анализ места приема пищи больного.
18	Составление сбалансированного рациона питания для людей страдающих железодефицитной анемией. Санитарно-гигиенический анализ места приема пищи больного.
19	Составление сбалансированного рациона питания для людей, страдающих йододефицитной анемией. Санитарно-гигиенический анализ места приема пищи больного.
20	Составление сбалансированного рациона питания при профилактике рака. Санитарно-гигиенический анализ места приема пищи больного.
21	Составление сбалансированного рациона питания для людей, страдающих холециститом и желчнокаменной болезнью. Санитарно-гигиенический анализ места приема пищи больного.
22	Составление сбалансированного рациона питания для людей, страдающих гипертонической и ишемической болезнями сердца. Санитарно-гигиенический анализ места приема пищи больного.
23	Составление сбалансированного рациона питания для людей страдающих атеросклерозом артерий сердца, мозговых, периферических сосудов. Санитарно-гигиенический анализ места приема пищи больного.
24	Составление сбалансированного рациона питания для людей, страдающих хроническим панкреатитом в стадии ремиссий. Санитарно-гигиенический анализ места приема пищи больного.
25	Составление сбалансированного рациона питания для людей, страдающих хроническим гломерулонефритом без нарушений азотовыделительной функции почек. Санитарно-гигиенический анализ места приема пищи больного.
26	Составление сбалансированного рациона питания для людей, страдающих хроническим гломерулонефритом с резко или умеренно выраженными нарушениями азотовыделительной функции почек. Санитарно-гигиенический анализ места приема пищи больного.
27	Составление сбалансированного рациона питания для работников преимущественно умственного труда (I трудовая группа). Санитарно-гигиенический анализ места приема пищи работников.
28	Составление сбалансированного рациона питания для работников занятых легким физическим трудом (II трудовая группа). Санитарно-гигиенический анализ места приема пищи работников.
29	Составление сбалансированного рациона питания для работников среднего по тяжести труда (III трудовая группа). Санитарно-гигиенический анализ места приема пищи работников.

№ п/п	Темы
30	Составление сбалансированного рациона питания для работников тяжелого физического труда (IV трудовая группа). Санитарно-гигиенический анализ места приема пищи работников.
31	Составление сбалансированного рациона питания для работников особо тяжелого физического труда (V трудовая группа). Санитарно-гигиенический анализ места приема пищи работников.
32	Составление сбалансированного рациона питания для лиц пожилого возраста. Санитарно-гигиенический анализ места приема пищи.
33	Составление сбалансированного рациона питания для беременных и кормящих женщин. Санитарно-гигиенический анализ места приема пищи.
34	Составление сбалансированного рациона питания для жителей Крайнего Севера. Санитарно-гигиенический анализ места приема пищи.
35	Составление сбалансированного рациона питания для людей, проживающих на территориях с повышенным уровнем радиационного воздействия. Санитарно-гигиенический анализ места приема пищи.
36	Составление сбалансированного рациона питания для людей, работающих в условиях воздействия аллергических веществ (хрома, хромосодержащих соединений). Санитарно-гигиенический анализ места приема пищи.
37	Составление сбалансированного рациона питания для людей, работающих в условиях воздействия аллергических веществ (фосфора, фосфорной кислоты, ртути, мышьяка). Санитарно-гигиенический анализ места приема пищи.
38	Составление сбалансированного рациона питания для летчиков (разные виды летальных аппаратов). Санитарно-гигиенический анализ места приема пищи.
39	Составление сбалансированного рациона питания для космонавтов (разные виды космических аппаратов). Санитарно-гигиенический анализ места приема пищи.
40	Составление сбалансированного рациона питания для детей первого года жизни. Санитарно-гигиенический анализ места приема пищи.

Краткое описание и регламент выполнения

Для повышения уровня теоретической и практической подготовки специалистов по направлению «19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания» введена комплексная контрольная работа (далее - ККР) по курсу «Санитария и гигиена».

ККР является одним из видов учебных занятий и формой контроля учебной работы студентов. ККР выполняется индивидуально и имеет цель: систематизировать теоретические знания по дисциплине; совершенствовать навыки работы с литературными источниками теоретического и практического характера; сформировать умение применить теоретические знания при выполнении расчетной части работы; развить самостоятельность, ответственность и творческую инициативу при выполнении всех разделов работы.

Выполнение ККР условно складывается из следующих этапов: утверждение темы; подбор и изучение литературы (монографий, пособий, статей и практических материалов); составление плана работы; написание комплексной контрольной работы; - представление ККР научному руководителю, получение рецензии и устранение указанных недостатков; защита ККР.

ККР состоит из следующих частей: титульный лист, содержание, пояснительная записка, заключение, список используемых источников.

Пояснительная записка включает следующие разделы: вводная часть; характеристика людей, для которых необходимо составить рацион питания; расчет энергетической и пищевой ценности, согласно установленным нормам; рекомендации по составлению и коррекции сбалансированного рациона питания; расчет химического

состава и энергетической ценности суточного рациона питания; составление таблицы для вычисления химического состава и энергетической ценности суточного рациона питания; коррекция химического состава и энергетической ценности суточного рациона питания; результаты санитарно-гигиенического анализа места приема пищи.

В ККР следует придерживаться определенных норм академического письма. В частности, четкость постановки и обоснования целей и задач ККР, глубина проработки литературных источников по заданной теме; актуальность, новизна, оригинальность и практическая значимость работы; содержание работы, соответствие темы содержанию, раскрытие темы, полнота разработок, законченность, логичность, четкость, точность, последовательность изложения информации, академический стиль изложения; методика исследования (достаточное описание методики, адекватность, корректность); правильность расчетов при распределении и составлении рациона питания; адекватная коррекция составленного рациона питания, согласно принятым нормам; аргументированность предлагаемых решений проблемы, четкость, убедительность, логичность и обоснованность выводов, подготовленность работы к защите; качество выполнения и представления информации, оформления графиков, рисунков, таблиц, оформление ККР в соответствии со стандартами.

Критерии оценки ККР

Оценка «отлично» (85-100 баллов) выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию ККР: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению и т.п.

Оценка «хорошо» (70-84 балла) выставляется студенту, если основные требования к ККР выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала и расчетах; отсутствует некоторая логическая последовательность в суждениях; имеются упущения в оформлении и т.п.

Оценка «удовлетворительно» (55-69 баллов) выставляется студенту, если имеются существенные отступления от требований к ККР. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании и расчетах.

7.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.3.1. Вопросы к промежуточной аттестации

1.	Предмет и задачи санитарии и гигиены питания.
2.	Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический надзор.
3.	Контроль соблюдения санитарного законодательства.
4.	Окружающая среда и ее загрязнение химическими элементами.
5.	Гигиеническое значение воздушной среды.
6.	Гигиена воды и ее влияние на здоровье человека.
7.	Гигиена почвы и ее влияние на загрязнение пищевых продуктов ксенобиотиками.
8.	Водоснабжение и канализация на предприятиях общественного питания.
9.	Отопление и вентиляция на предприятиях общественного питания.
10.	Освещение, шум и вибрация на предприятиях общественного питания.
11.	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания.
12.	Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания.
13.	Требования к уборке территории и помещений предприятия общественного питания.
14.	Санитарные требования к инвентарю, посуде и таре на предприятиях

	общественного питания.
15.	Моющие средства, применяемые на предприятиях общественного питания.
16.	Дезинфекция на предприятиях общественного питания.
17.	Эпидемиологическое значение насекомых и грызунов и меры борьбы с ними.
18.	Личная гигиена работников общественного питания.
19.	Кишечные инфекционные заболевания и их профилактика.
20.	Зоонозы и их профилактика.
21.	Пищевые токсикоинфекции.
22.	Пищевые токсикозы.
23.	Немикробные пищевые отравления.
24.	Гельминтозы и их профилактика.
25.	Цели и задачи санитарно-эпидемиологической экспертизы.
26.	Этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы.
27.	Микробиологический контроль пищевых продуктов.
28.	Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса и мясных продуктов.
29.	Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса птиц.
30.	Санитарно-эпидемиологическая оценка молока и молочных продуктов.
31.	Санитарно-эпидемиологическая оценка яиц и яичных продуктов.
32.	Санитарно-эпидемиологическая оценка зерна и хлеба.
33.	Санитарно-эпидемиологическая оценка консервной продукции.
34.	Санитарно-эпидемиологическая оценка кулинарной продукции.
35.	Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке кулинарной продукции.
36.	Санитарно-гигиенические требования к хранению пищевых продуктов.

7.3.2. Критерии и нормы оценки

Форма проведения промежуточной аттестации	Условия допуска	Критерии и нормы оценки	
		отлично	Текущий рейтинг составляет 85-100 баллов
		хорошо	Текущий рейтинг составляет 70-84 балла
		удовлетворительно	Текущий рейтинг составляет 55-69 баллов
		неудовлетворительно	Текущий рейтинг составляет 0-54 балла

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Обязательная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	Дмитриев А.Д.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. Д. Дмитриев [и др.] ; Казанский нац. исслед. технол. ун-т. - Казань : КНИТУ, 2016. - 188 с. : ил. - ISBN 978-5-7882-1923-3.	Учебное пособие	2016	ЭБС "IPRbooks"
2	Линич Е.П.	Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. - Санкт-Петербург : Лань, 2017. - 188 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-2503-7.	Учебное пособие	2017	ЭБС "Лань"
3	Антипова, Л. В	Химия пищи	Учебник	2020	ЭБС Лань
4	Шокина Ю. В.	Рациональное питание. Теория и практика	Учебное пособие	2019	ЭБС Лань
5	Позняковский, В. М.	Физиология питания	Учебник	2018	ЭБС Лань
6	Линич, Е. П.	Санитария и гигиена питания	Учебное пособие	2018	ЭБС Лань

8.2. Дополнительная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	Цопкало, Л. А.	Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л. А. Цопкало, Л. Н. Рождественская ; Новосибирский государственный технический университет. - Новосибирск : НГТУ, 2016. - 230 с. : ил. - ISBN 978-5-7782-2325-7. учебное пособие	Учебное пособие	2016	ЭБС "ZNANIUM.COM"
2	Позняковский, В. М.	Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебник / В. М. Позняковский. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 453 с. : ил. - (Высшее образование).	Учебник	2014	ЭБС "IPRbooks"
3	Павлова Е.В.	Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : метод. указания / Е. В. Павлова ; ТГУ ; Ин-т химии и инженерной экологии ; каф. "Технология пр-ва пищев. продукции и организация обществ. питания" . - Тольятти : ТГУ, 2014. - 52 с. : ил. - Библиогр.: с. 44. - Глоссарий : с. 45-52.	Методические указания	2014	Репозиторий ТГУ

8.3. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

- Web of Science [Электронный ресурс] : мультидисциплинарная реферативная база данных. – Philadelphia: ClarivateAnalytics, 2016– . – Режим доступа : apps.webofknowledge.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
- Scopus [Электронный ресурс] : реферативная база данных. – Netherlands: Elsevier, 2004– . – Режим доступа : scopus.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
- Elibrary [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека. – Москва : НЭБ, 2000– . – Режим доступа : elibrary.ru. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
- Пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания» [Электронный ресурс]: Строительные нормы и правила. Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/7/7810/
- Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]: Библиотеки ВУЗов. Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib>
- Нутрициология – наука о питании [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.nutriciologia.ru> , свободный
- Единое окно доступа к образовательным ресурсам [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib> , свободный
- Медицинская информационная сеть [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.medicinform.net/dieta> , свободный

8.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно
2	Office Standart	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно; Договор № 727 от 20.07.2016г., срок действия - бессрочно

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

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
1	Аудитория вебконференций. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации (УЛК-807)	Экран телевизионный, ширма, прожекторы на штативе, стол преподавательский, стул преподавательский, транспарант-перетяжка, системный блок
2	Помещение для самостоятельной работы студентов (Г-401)	Столы ученические, стулья ученические, ПК с выходом в сеть Интернет