

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: 2023

Общая трудоемкость: 4 ЗЕ

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

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

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 2028 г.**

УТВЕРЖДЕНО

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

---

(протокол заседания № 1 от «29» августа 2022 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
	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	-		
	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.

<b>№ п/п</b>	<b>Темы</b>
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 йоддефицитной 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/](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