

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 16.04.2024 11:27:37
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УМР

_____ У.С. Путилова
« ____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины: Санитария и гигиена

направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

форма обучения: очная

Рабочая программа разработана для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль):
технология и организация ресторанного дела

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов
питания

Заведующий кафедрой _____ В.Г. Попов

Рабочую программу разработал:

И.В.Мозжерина; канд.техн.наук, доцент

кафедры «Товароведения и технологии продуктов питания» _____

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель: овладение теоретическими знаниями и приобретение умений и навыков в области санитарии и гигиены.

Задачи:

- выработка понимания важности необходимости соблюдения санитарного законодательства, а также санитарно-гигиенических норм и требований на предприятиях общественного питания;
- овладение методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции;
- освоение санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства предприятия общественного питания

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Санитария и гигиена» относится к дисциплинам обязательной части учебного плана.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

- знание и способности разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- умения разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- владение навыками применения новейших достижений техники и технологии при производстве продукции питания

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплины «Химия» и служит основой для освоения дисциплин «Технология продуктов общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях питания».

3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Код и наименование результата обучения по дисциплине
ОПК-2Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2 Использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	Знать: З2: показатели, формирующие качество массовой продукции питания, параметры технологического процесса
		Уметь: У2 : организовать технологический процесс производства массовой продукции питания
		Владеть: В2: навыками производства массовой продукции питания .
	ОПК-2.3Способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания	Знать: З3: особенности производства продукции питания специального назначения
		Уметь: У3: организовать технологический процесс производства продукции питания специального назначения
		Владеть: В3 навыками производства

		продукции питания специального назначения и оптимизации технологических процессов
--	--	---

4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Таблица 4.1.

Форма обучения	Курс/ семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия			
очная	1/2	18	34	-	29	27	экзамен

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины.

Очная форма обучения (ОФО)

Таблица 5.1.1

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	1	Гигиенические основы общественного питания	2	4	-	2	8	ОПК-2.2	устный опрос
2	2	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Условия труда на предприятиях общественного питания	2	4	-	2	8	ОПК-2.3	устный опрос
								ОПК-2	практическая работа
3	3	Тара, упаковочные материалы, оборудование, инвентарь, посуда. Содержание предприятий общественного питания. Личная гигиена персонала	2	4	-	4	10	ОПК-2.2	устный опрос
								ОПК-2.3	устный опрос
								ОПК-2	практическая работа
4	4	Профилактика инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов.	2	4	-	4	10	ОПК-2.2	устный опрос
								ОПК-2.3	устный опрос
								ОПК-2	практическая работа
5	5	Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов	4	6	-	6	16	ОПК-2.2	устный опрос
								ОПК-2.3	устный опрос
								ОПК-2	практическая работа
6	6	Производство, хранение, реализация и качество кулинарной продукции	2	4	-	4	10	ОПК-2.2	устный опрос
								ОПК-2.3	устный опрос
								ОПК-2	практическая работа
7	7	Санитарно-гигиенические	2	4	-	4	10	ОПК-2.2	устный опрос

		особенности организации питания различных групп населения						ОПК-2.3	устный опрос
								ОПК-2	практическая работа
8	8	Гигиенические основы проектирования, строительства, реконструкции и благоустройства предприятий общественного питания	2	4	-	3	9	ОПК-2.2	устный опрос
								ОПК-2.3	устный опрос
								ОПК-2	практическая работа
		Экзамен	-	-	-		27	ОПК-2.2	устный опрос
								ОПК-2.3	устный опрос
								ОПК-2	устный опрос
Итого:			18	34	-	29	108		

5.2Содержание дисциплины/модуля.

5.2.1Содержание разделов дисциплины/модуля (дидактические единицы).

Раздел 1. Гигиенические основы общественного питания. Санитария и гигиена питания. Предмет, задачи и методы. История развития гигиены в России. Роль отечественных и зарубежных ученых в становлении гигиены питания. Санитарно-эпидемиологическая служба России, ее цели и задачи. Санитарное законодательство. Предупредительный и текущий санитарный надзор за работой предприятий общественного питания.

Раздел 2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Условия труда на предприятиях общественного питания. Условия труда на предприятиях общественного питания». Гигиенические требования к качеству воздуха. Климат, микроклимат. Источники загрязнений воздушной среды. Состояние воздушной среды в производственных помещениях. Химический состав воздуха, вредные примеси. Нормируемое содержание пыли, микроорганизмов и химических веществ в воздухе закрытых помещений, на рабочих местах. Гигиенические требования к качеству воды. Физиологическое, санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое значение воды, ее токсикологическая и радиационная безопасность. Источники загрязнения. Качество питьевой воды. Источники и системы водоснабжения. Зоны санитарной охраны. Режим водопотребления. Гигиенические требования к состоянию почвы. Самоочищение почвы. Очистка населенных мест от отходов и отбросов. Особенности водоотведения и утилизации сточных вод, твердого мусора и отходов различного происхождения. Гигиенические требования к освещению. Освещение предприятий общественного питания. Естественное и искусственное освещение. Гигиенические требования к отоплению. Отопление предприятий общественного питания. Теплообмен организма человека и его регуляция. Зона комфорта. Гигиенические требования к вентиляции предприятий общественного питания. Кондиционирование воздуха. Гигиенические требования к тяжести и интенсивности труда. Нормирование неблагоприятных факторов труда на предприятиях общественного питания (шум, вибрация).

Раздел 3. «Тара, упаковочные материалы, оборудование, инвентарь, посуда». Содержание предприятий общественного питания. *Личная гигиена персонала*» Гигиенические требования к таре и упаковочным материалам. Гигиенические требования к механическому оборудованию, к его расстановке. Гигиенические требования к производственному инвентарю, условиям его хранения и маркировке. Гигиенические требования к посуде и используемым материалам. Санитарный режим предприятий общественного питания. Оценка санитарного состояния. Дезинфекция. Санитарные требования к содержанию территории и помещений предприятий общественного питания. График уборки. Уборочный инвентарь и его хранение. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, оборудования, инвентаря. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий общественного питания. Дезинсекция. Профилактические и истребительные мероприятия. Дератизация. Профилактические и истребительные мероприятия. Личная гигиена,

профилактические обследование работников предприятий общественного питания при поступлении на работу и в процессе работы. Заболевания, при которых противопоказана работа на предприятиях общественного питания. Санитарная документация, ее заполнение и хранение. Профессиональный травматизм профессиональные вредности на предприятиях общественного питания. Особенности психологического климата в трудовом коллективе. Здоровье потребителей и факторы риска, приводящие к его ухудшению. Статус питания и особенности его коррекции. Образ жизни и вредные привычки.

Раздел 4. «Профилактика инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов». Кишечные инфекции. Антропонозы: холера, дизентерия, брюшной тиф и паратифы, вирусный гепатит. Зоонозы: туберкулез, бруцеллез, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного происхождения. Токсикоинфекции, вызванные условно -патогенными микроорганизмами. Сальмонеллез. Токсикозы (интоксикации) бактериальные: стафилококковые, ботулизм. Микотоксиозы. Немикробные пищевые отравления: продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми по своей природе; продуктами, временно ставшими ядовитыми; отравления примесями химических веществ. Гельминтозы. Общее представление, геогельминтозы, биогельминтозы, контактные гельминтозы. Способы дегельминтизации и обезвреживания пищевых продуктов.

Раздел 5. «Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов». Показатели качества продуктов, характеристика продуктов в зависимости от пригодности к употреблению. Нормативные документы. Гигиеническая экспертиза качества продуктов, ее этапы и методы исследования. Отбор проб и оформление соответствующей документации. Составление заключения. Продукты, устойчивые к хранению и скоропортящиеся. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

Раздел 6. «Производство, хранение, реализация и качество кулинарной продукции». Условия перевозки продуктов, требования к транспорту, его техническому и санитарному состоянию. Условия доставки готовой продукции. Температурно-влажностной режим хранения. Гигиенические требования к механической обработке мяса, субпродуктов, рыбы, птицы, овощей и сыпучих продуктов. Санитарные режим и требования к приготовлению холодных блюд. Основные виды термической обработки. Санитарные требования и контроль над ее эффективностью. Регламентация условий и сроков хранения готовых блюд. Бракераж. Организация раздачи готовой продукции. Хранение переходящих остатков пищи, оформление документации. Санитарно-гигиенические требования к обслуживанию посетителей (потребителей).

Раздел 7. «Санитарно-гигиенические особенности организации питания различных групп населения». Принципы сбалансированного и адекватного питания. Гигиенические требования к общественному питанию на различных объектах и в соответствии с их назначением. Особенности организации питания в детских учреждениях. Организация лечебно-профилактического питания на промышленных предприятиях, лечебных и лечебно-профилактических учреждениях. Особенности питания и водоснабжения в экстремальных условиях. Сохранение здоровья персонала предприятий общественного питания и потребителей при авариях и катастрофах.

Раздел 8. «Гигиенические основы проектирования, строительства, реконструкции и благоустройства предприятий общественного питания». Классификация предприятий общественного питания. Гигиенические требования к проектированию и строительству предприятий в зависимости от его предназначения. Гигиенические требования к выбору территории для строительства предприятий общественного питания. Генеральный план участка. Роза ветров. Хозяйственная зона. Гигиенические требования к планировке основных групп помещений: производственных, складских и административно-бытовых и помещений для посетителей (торгового зала). Гигиенические требования к строительным и отделочным материалам по теплопроводности, гигроскопичности, звукопроводимости и безвредности.

5.2.2. Содержание дисциплины по видам учебных занятий.

Лекционные занятия

Таблица 5.2.1

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Тема лекции	
		ОФО	
1	1	2	Санитария и гигиена питания. Предмет, задачи и методы. История развития гигиены в России. Роль отечественных и зарубежных ученых в становлении гигиены питания. Санитарно-эпидемиологическая служба России, ее цели и задачи. Санитарное законодательство. Предупредительный и текущий санитарный надзор за работой предприятий общественного питания
2	2	2	<p>Гигиенические требования к качеству воздуха. Климат, микроклимат. Источники загрязнений воздушной среды. Состояние воздушной среды в производственных помещениях. Химический состав воздуха, вредные примеси. Нормируемое содержание пыли, микроорганизмов и химических веществ в воздухе закрытых помещений, на рабочих местах.</p> <p>Гигиенические требования к качеству воды. Физиологическое, санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое значение воды, ее токсикологическая и радиационная безопасность. Источники загрязнения. Качество питьевой воды. Источники и системы водоснабжения. Зоны санитарной охраны. Режим водопотребления.</p> <p>Гигиенические требования к состоянию почвы. Самоочищение почвы. Очистка населенных мест от отходов и отходов. Особенности водоотведения и утилизации сточных вод, твердого мусора и отходов различного происхождения.</p> <p>Гигиенические требования к освещению. Освещение предприятий общественного питания. Естественное и искусственное освещение.</p> <p>Гигиенические требования к отоплению. Отопление предприятий общественного питания. Теплообмен организма человека и его регуляция. Зона комфорта.</p> <p>Гигиенические требования к вентиляции предприятий общественного питания. Кондиционирование воздуха.</p> <p>Гигиенические требования к тяжести и интенсивности труда. Нормирование неблагоприятных факторов труда на предприятиях общественного питания (шум, вибрация).</p>
3	3	2	<p>Гигиенические требования к таре и упаковочным материалам.</p> <p>Гигиенические требования к механическому оборудованию, к его расстановке.</p> <p>Гигиенические требования к производственному инвентарю, условиям его хранения и маркировке.</p> <p>Гигиенические требования к посуде и используемым материалам.</p> <p>Санитарный режим предприятий общественного питания. Оценка санитарного состояния. Дезинфекция. Санитарные требования к содержанию территории и помещений предприятий общественного питания. График уборки. Уборочный инвентарь и его хранение. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, оборудования, инвентаря. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий общественного питания. Дезинсекция. Профилактические и истребительные мероприятия. Дератизация. Профилактические и истребительные мероприятия.</p> <p>Личная гигиена, профилактические обследование работников предприятий общественного питания при поступлении на работу и в процессе работы. Заболевания, при которых противопоказана работа на предприятиях общественного питания. Санитарная документация, ее заполнение и хранение.</p> <p>Профессиональный травматизм профессиональные вредности на предприятиях общественного питания. Особенности психологического климата в трудовом коллективе.</p> <p>Здоровье потребителей и факторы риска, приводящие к его ухудшению. Статус питания и особенности его коррекции. Образ жизни и вредные привычки</p>
4	4	2	Кишечные инфекции. Антропонозы: холера, дизентерия, брюшной тиф и паратифы, вирусный гепатит. Зоонозы: туберкулез, бруцеллез, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного происхождения. Токсикоинфекции,

			вызванные условно -патогенными микроорганизмами. Сальмонеллезы. Токсикозы (интоксикации) бактериальные: стафилококковые, ботулизм. Микотоксины. Немикробные пищевые отравления: продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми по своей природе; продуктами, временно ставшими ядовитыми; отравления примесями химических веществ. Гельминтозы. Общее представление, геогельминтозы, биогельминтозы, контактные гельминтозы. Способы дегельминтизации и обезвреживания пищевых продуктов.
5	5	4	Показатели качества продуктов, характеристика продуктов в зависимости от пригодности к употреблению. Нормативные документы. Гигиеническая экспертиза качества продуктов, ее этапы и методы исследования. Отбор проб и оформление соответствующей документации. Составление заключения. Продукты, устойчивые к хранению и скоропортящиеся. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
6	6	2	Условия перевозки продуктов, требования к транспорту, его техническому и санитарному состоянию. Условия доставки готовой продукции. Температурно-влажностной режим хранения. Гигиенические требования к механической обработке мяса, субпродуктов, рыбы, птицы, овощей и сыпучих продуктов. Санитарные режим и требования к приготовлению холодных блюд. Основные виды термической обработки. Санитарные требования и контроль над ее эффективностью. Регламентация условий и сроков хранения готовых блюд. Бракераж. Организация раздачи готовой продукции. Хранение переходящих остатков пищи, оформление документации. Санитарно-гигиенические требования к обслуживанию посетителей (потребителей).
7	7	2	Принципы сбалансированного и адекватного питания. Гигиенические требования к общественному питанию на различных объектах и в соответствии с их назначением. Особенности организации питания в детских учреждениях. Организация лечебно-профилактического питания на промышленных предприятиях, лечебных и лечебно-профилактических учреждениях. Особенности питания и водоснабжения в экстремальных условиях. Сохранение здоровья персонала предприятий общественного питания и потребителей при авариях и катастрофах.
8	8	2	Классификация предприятий общественного питания. Гигиенические требования к проектированию и строительству предприятий в зависимости от его предназначения. Гигиенические требования к выбору территории для строительства предприятий общественного питания. Генеральный план участка. Роза ветров. Хозяйственная зона. Гигиенические требования к планировке основных групп помещений: производственных, складских и административно-бытовых и помещений для посетителей (торгового зала). Гигиенические требования к строительным и отделочным материалам по теплопроводности, гигроскопичности, звукопроводимости и безвредности.
Итого:		18	

Практические занятия

Таблица 5.2.2

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Тема практического занятия	
		ОФО	
1	1	4	Санитарное законодательство
2	2	4	Исследования состояния микроклимата на предприятии общественного питания показали
3	3	4	Анализ бактериологического контроля предприятия
4	4	4	Принципы расследований пищевых отравлений, методики расследования
5	5	6	Способа обеззараживания продуктов животного происхождения
6	6	4	Методика правильности обработки кулинарной продукции
7	7	4	Определение пищевой ценности блюд и рационов
8	8	4	Санитарно-гигиеническая оценка проектов предприятий общественного

			питания
Итого:		34	

Лабораторные работы-лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.3

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема	Вид СРС
		ОФО		
1	1-8	8	Подготовка к защите тем дисциплины	подготовка и оформление практических работ
2	1-8	6	Подготовка рефератов, докладов, презентаций	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
3	1-8	6	Индивидуальные консультации студентов в течение семестра	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
4	1-8	5	Консультации в группе перед экзаменом	подготовка к аттестациям, экзамену
5	1-8	4	Экзамен	
Итого:		29		

5.2.3. Преподавание дисциплины/модуля ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

Информационно – коммуникационная технология (лекция-визуализация); проблемная технология (решение практико-ориентированных задач).

6. Тематика курсовых работ/проектов

Курсовые работы (проекты) учебным планом не предусмотрены.

7. Контрольные работы

Контрольные работы учебным планом не предусмотрены

8. Оценка результатов освоения дисциплины

8.1. Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций в соответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.

8.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся очной обучения представлена в таблице 8.1.

Таблица 8.1

№	Виды мероприятий текущего контроля	Баллы
1	Работа на лекциях	5
2	Выполнение и защита практических работ	10
3	Устный опрос 1 аттестация	15
ИТОГО за первую текущую аттестацию:		0-30
4	Работа на лекциях	5
5	Выполнение и защита практических работ	10
6	Устный опрос 2 аттестация	15
ИТОГО за вторую текущую аттестацию:		0-30
7	Работа на лекциях	5
8	Выполнение и защита практических работ	20

9	Устный опрос 3 аттестация	15
	ИТОГО за третью текущую аттестацию:	0-40
	ВСЕГО:	100

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

№	Наименование информационных ресурсов	Ссылка
1	Сайт ФГБОУ ВО ТИУ	https://www.tyuiu.ru/
2	Система поддержки учебного процесса Educon	https://educon2.tyuiu.ru/
3	Электронный каталог Библиотечно-издательского комплекса	http://webirbis.tyuiu.ru/
4	Электронная библиотечная система eLib	http://elib.tyuiu.ru/
5	Веб интерфейс для веб конференций	https://bigbb.tyuiu.ru/b/

9.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства:

- Microsoft Office Professional Plus; Microsoft Windows

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Помещения для проведения всех видов работы, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения.

Таблица 10.1

Обеспеченность материально-технических условий реализации ОПОП ВО

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин, практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	Санитария и гигиена	Лекционные занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Программное обеспечение: Microsoft Windows, Microsoft Office Professional Plus	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38, корп. 1а
		Практические занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Программное обеспечение: Microsoft Windows, Microsoft Office Professional Plus	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38, корп. 1а

11. Методические указания по организации СРС

11.1. Методические указания по подготовке к практическим, лабораторным занятиям.

11.2. Методические указания по организации самостоятельной работы.

Самостоятельная работа обучающихся заключается в получении заданий (тем) у преподавателя для индивидуального освоения. Преподаватель на занятии дает рекомендации необходимые для освоения материала

Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Дисциплина: Санитария и гигиена

Код, направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

Код компетенции	Код, наименование ИДК	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
ОПК-2	ОПК-2.2 Использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	Знать: З2: показатели, формирующие качество массовой продукции питания, параметры технологического процесса	Не знает показатели качества массовой продукции	Знает базовые показатели, формирующие качество массовой продукции питания	Имеет хорошие знания с небольшими пробелами показатели, формирующие качество массовой продукции питания, параметры технологического процесса	Способен эффективно управлять показатели, формирующие качество массовой продукции питания, параметры технологического процесса
		Уметь: У2 : организовать технологический процесс производства массовой продукции питания	Не умеет организовать технологический процесс производства массовой продукции питания	умеет организовать технологический процесс производства массовой продукции питания	Имеет хорошие знания с небольшими пробелами показатели организовать технологический процесс производства массовой продукции питания	Способен эффективно управлять и организовать технологический процесс производства массовой продукции питания
		Владеть: В2 навыками производства массовой продукции питания	Не владеет навыками производства массовой продукции питания	Не в полном объеме владеет навыками производства массовой продукции питания	Хорошо владеет навыками производства массовой продукции питания	В полном объеме владеет навыками производства массовой продукции питания

Код компетенции	Код, наименование ИДК	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
ОПК-2.3Способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания		Знать: ЗЗ особенности производства продукции питания специального назначения	Не знает особенности производства продукции питания специального назначения	Знает базовые особенности производства продукции питания специального назначения	Имеет хорошие знания особенности производства продукции питания специального назначения	Знает в полном объеме и способен эффективно применять знания в особенности производства продукции питания специального назначения
		Уметь: УЗ организовать технологический процесс производства продукции питания специального назначения	Не умеет организовать технологический процесс производства продукции питания специального назначения	Фрагментарно умеет организовать технологический процесс производства продукции питания специального назначения	Имеет хорошие знания в организации технологического процесса производства продукции питания специального назначения	В полном объеме умеет организовать технологический процесс производства продукции питания специального назначения
		Владеть: ВЗ навыками производства продукции питания специального назначения и оптимизации технологических процессов	Не владеет навыками производства продукции питания специального назначения и оптимизации технологических процессов	Не в полном объеме владеет навыками производства продукции питания специального назначения и оптимизации технологических процессов	Владеет хорошими навыками производства продукции питания специального назначения и оптимизации технологических процессов	В полном объеме владеет навыками производства продукции питания специального назначения и оптимизации технологических процессов

КАРТА

обеспеченности дисциплины (модуля) учебной и учебно-методической литературой

Дисциплина: Санитария и гигиена

Код, направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство, вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся, использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	Санитария и гигиена питания [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 271200 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалистов 655700 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" / Е. А. Рубина. - М. : Академия, 2005. - 286 с.	20	24	118%	ЭБС IPR BOOKS
2	Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки дипломированных специалистов "Технология сырья и продуктов животного происхождения", "биотехнология" по специальности "Пищевая биотехнология", "Стандартизация, сертификация и метрология", по специальностям "Стандартизация и сертификация", "Управление качеством", по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / В. М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское изд-во, 2007. - 455 с. - гриф МО	10	24	59	ЭБС IPR BOOKS

3	<p>Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки дипломированных специалистов "Технология сырья и продуктов животного происхождения", "биотехнология" по специальности "Пищевая биотехнология", "Стандартизация, сертификация и метрология", по специальностям "Стандартизация и сертификация", "Управление качеством", по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / В. М. Позняковский. - 4-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2005. - 522 с. гриф МО</p>	7	24	41	ЭБС IPR BOOKS
---	--	---	----	----	---------------

Лист согласования

Внутренний документ "Санитария и гигиена_2022_19.03.04_ТТПП"

Документ подготовил: Попов Владимир Григорьевич

Документ подписал: Путилова Ульяна Сергеевна

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
5D 0E E9 7D AD 2F E4 5D	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викторовна	Согласовано
1C 0C 74 3D 2B 3D 1C 01	Директор	Каюкова Дарья Хрисановна		Согласовано
11 8D 86 18 00 03 73 98	Директор института	Халин Анатолий Николаевич		Согласовано
49 00 0D CF 33 4E B1 87	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорьевич		Согласовано