

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Клочков Юрий Владимирович  
Должность: и.о. ректора  
Дата подписания: 10.07.2024 10:06:47  
Уникальный программный ключ:  
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
**«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Председатель КСН



Попов В.Г.

«30» августа 2021 г

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

дисциплины: «Санитария и гигиена»

направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

направленность: Технология и организация ресторанного дела

форма обучения: очная

Рабочая программа разработана в соответствии с утвержденным учебным планом от 30.08.2021 и требованиями ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания к результатам освоения дисциплины «Санитария и гигиена».

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры ТТПП

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Заведующий кафедрой  В.Г. Попов

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий выпускающей кафедрой  В.Г. Попов

«30» августа 2021 г

Рабочую программу разработал:

И.В.Мозжерина, доцент, к.т.н.



## 1. Цели и задачи освоения дисциплины/модуля

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

Задачи дисциплины:

- 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

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 следующих компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) <sup>1</sup>	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
ОПК- 2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области профессиональной деятельности	31 понимать особенности производства продукции питания специального назначения
		У1 организовать технологический процесс производства продукции питания специального назначения
		В1 обладать навыками производства продукции питания специального назначения и оптимизации технологических процессов
	ОПК-2.2. Использует фундаментальные разделы естественных наук при решении профессиональных задач в области профессиональной деятельности.	32 понимать показатели, формирующие качество массовой продукции питания, параметры технологического процесса
У2 организовать технологический процесс производства массовой продукции питания		

<sup>1</sup> В соответствии с ОПОП ВО.

В2 обладать навыками производства массовой продукции питания

#### 4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Таблица 4.1.

Форма обучения	Курс/ семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия		
очная	1/2	18	34	-	29	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-2.2 ОПК-2.3	устный опрос тест, отчет по практической работе
3	3	Тара, упаковочные материалы, оборудование, инвентарь, посуда. Содержание предприятий общественного питания. Личная гигиена персонала	2	4		4	10	ОПК-2.2 ОПК-2.3	устный опрос тест, отчет по практической работе
4	4	Профилактика инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов.	2	4		4	10	ОПК-2.2 ОПК-2.3	устный опрос тест, отчет по практической работе
5	5	Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов	4	6		5	15	ОПК-2.2 ОПК-2.3	тест, отчет по практической работе устный опрос
6	6	Производство, хранение, реализация и качество кулинарной продукции	2	4		4	10	ОПК-2.2 ОПК-2.3	тест, отчет по практической работе устный опрос
7	7	Санитарно-гигиенические особенности организации питания различных групп населения	2	4		4	10	ОПК-2.2 ОПК-2.3	устный опрос тест, отчет по практической работе
8	8	Гигиенические основы проектирования, строительства, реконструкции и благоустройства предприятий общественного питания	2	4		4	10	ОПК-2.2 ОПК-2.3	устный опрос тест, отчет по практической работе
9	Экзамен		-	-	-	00	00		

Итого:	18	34	-	29	81		
--------	----	----	---	----	----	--	--

## 5.2. Содержание дисциплины.

### 5.2.1. Содержание разделов дисциплины.

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». 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, яшур. Пищевые отравления микробного происхождения. Токсикоинфекции, вызванные условно -патогенными микроорганизмами. Сальмонеллезы. 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	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-

			<p>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 отбросов. 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	<p>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. Микотоксикозы.</p> <p>Немикробные пищевые отравления: продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми по своей природе; продуктами, временно ставшими ядовитыми; отравления примесями химических веществ.</p> <p>Гельминтозы. Общее представление, геогельминтозы, биогельминтозы, контактные гельминтозы. Способы дегельминтизации и обезвреживания пищевых продуктов.</p>
5	5	4	<p>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.</p> <p>Продукты, устойчивые к хранению и скоропортящиеся. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.</p>
6	6	2	<p>Условия перевозки продуктов, требования к транспорту, его техническому и санитарному состоянию. Условия доставки готовой продукции. Температурно-влажностный режим хранения.</p> <p>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.</p>

			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 учебным планом не предусмотрены.

### Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.3

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем , час.	Тема	Вид СРС
		ОФО		
1	1	2	Современные законодательные и правовые нормы для предприятий общественного питания	Устная защита
2	2	2	Условия труда на предприятиях общественного питания в период сохранения рисков распространения новой	Устная защита



			коронавирусной инфекции (COVID-19) с целью недопущения заноса и распространения заболеваемости.	
3	3	4	Личная гигиена персонала связанных с вредными факторами производственной среды на предприятиях общественного питания	Устная защита
4	4	4	Современная ,актуальная профилактика инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов на предприятиях общественного питания в период сохранения рисков распространения новой корона вирусной инфекции	Устная защита
5	5	6	Исследование безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов в процессе приемки. переработки.	Устная защита
6	6	4	Прогрессивные способы производства, хранения, реализации.	Устная защита
7	7	4	Актуальные санитарно-гигиенические особенности организации питания различных групп населения на предприятиях общественного питания..	Устная защита
8	8	4	Проектирования, строительства, реконструкции и благоустройства предприятий общественного питания в Р.Ф.	Устная защита
Итого:		29		

## 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 формы обучения представлена в таблице 8.1.

Таблица 8.1

№ п/п	Виды мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
1 текущая аттестация		
1	Работа на лекциях	0-5
2	Выполнение и защита практических работ	0-10
3	Тестирование 1 аттестация	0-10
	ИТОГО за первую текущую аттестацию	<b>25</b>
2 текущая аттестация		
4	Работа на лекциях	0-5
5	Выполнение и защита практических работ	0-10
6	Тестирование 2 аттестация	0-10
	ИТОГО за вторую текущую аттестацию	<b>25</b>
3 текущая аттестация		
7	Работа на лекциях	0-5
8	Выполнение и защита практических работ	0-10
9	Защита, рефератов, докладов, презентаций	0-10
10	Тестирование 1 аттестация	0-10

11	Коллоквиум	0-15
	ИТОГО за третью текущую аттестацию	<b>50</b>
	<b>ВСЕГО</b>	<b>100</b>

## 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

Полнотекстовая БД ТИУ

ЭБС издательства «Лань»

Библиотека «E-library»

Электронная библиотека технического вуза

НЭЛБУК

Библиокомплектатор

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

Microsoft Windows

Microsoft Office Professional Plus

## 10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

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

Таблица 10.1

№ п/п	Перечень оборудования, необходимого для освоения дисциплины	Перечень технических средств обучения, необходимых для освоения дисциплины (демонстрационное оборудование)
1	Учебная мебель: столы, стулья, доска меловая, компьютер в комплекте – 1 шт., проектор – 1 шт., экран для проектора – 1 шт.	Блендеры Варочная панель EURODOMO ENC 604 G 2 Весы Кипятильник КНЭ 25 Машина кухонная Bosch MUM4855 Пароконвектоматы Плиты электрические Посудомоечная машина МПК-500Ф Слайсеры Холодильники Шкафы жарочные Шкаф расстоечный Миксеры Элекромсорубка Стеллаж для разделочных досок с досками Вафельница, Посуда
2	Компьютерный класс	Для работы через систему Educon. Для самостоятельной работы студентов по разработке нормативно-технологической документации к лабораторным работам, составлению меню-раскладки, сырьевой ведомости, для работы с мультимедийными файлами и IT-архивами, просмотра видеоресурсов, научных электронных библиотек

## 11. Методические указания по организации СРС

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

11.2. Методические указания по организации самостоятельной работы.

### 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-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	З1 понимать 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 показателями, формирующие качество массовой продукции питания, параметры технологического процесса
		У1 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

Код компетенции	Код, наименование ИДК	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
		В1 обладать 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
	ОПК-2.3Способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания	32 понимать 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
		У2 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

Код компетенции	Код, наименование ИДК	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
		В2 обладать 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.	20	24	100	-
2	Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов : учебник / В. М. Позняковский. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 453 с. - URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/4175.html">http://www.iprbookshop.ru/4175.html</a> .	ЭР	24	100	-

ЭР – электронный ресурс для автор. пользователей доступен через Электронный каталог/Электронную библиотеку ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>

Заведующий кафедрой ТТПП  В.Г.Попов

« 30 » 08 2021 г.

Директор БИК  Д.Х. Каюкова

« 30 » 08 2021 г.  
М.П.



**Дополнения и изменения  
к рабочей программе дисциплины**

---

на 20\_ - 20\_ учебный год

В рабочую программу вносятся следующие дополнения (изменения):

---

---

---

---

---

---

Дополнения и изменения внес:

\_\_\_\_\_ (должность, ученое звание, степень) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (И.О. Фамилия)

Дополнения (изменения) в рабочую программу рассмотрены и одобрены на заседании кафедры

\_\_\_\_\_  
(наименование кафедры)

Протокол от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ В.Г.Попов

**СОГЛАСОВАНО:**

Заведующий выпускающей кафедрой \_\_\_\_\_

Руководитель образовательной программы \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



