



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
К Р А С Н О Д А Р С К И Й Ф И Л И А Л  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

УТВЕРЖДЕНО

Протоколом заседания

Учебно-методического совета

от «26» ноября 2015 г. № 3

Председатель УМС  Г.Л. Авагян

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
для студентов приема 2014 г.

**Б1.Б.15 Санитария и гигиена питания**

**Направление подготовки 19.03.04**

**Технология продукции и организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы**

**«Технология организации ресторанного дела»**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Программа подготовки **академический бакалавриат**

Краснодар  
2015

**Рецензенты:**

1. Авагян Ю.Г., к.т.н., доцент кафедры менеджмента Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Барашкина Е.В., к.т.н., доцент кафедры общественного питания и сервиса КубГТУ

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Санитария и гигиена питания»:**

**Цель изучения дисциплины** – углубленное изучение основ общей и промышленной санитарии, гигиены пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов, санитарии и гигиены, ознакомление с концептуальными основами санитарии и гигиены питания как современной комплексной науки о здоровьесбережении, формирование гигиенического мировоззрения на основе знаний о безопасности пищевых продуктов. Это позволит будущим бакалаврам-технологам при организации общественного питания обеспечить высокий уровень санитарно-гигиенического состояния производства, предупредить потери и получить доброкачественную продукцию, учесть основные закономерности при производстве и хранении безопасных продуктов.

**Задачи дисциплины:** изучение общих положений и нормативно-законодательной базы, этапов гигиенического исследования качества пищевых продуктов и этапов ее проведения, структуры, санитарно-технического устройства и организации работы предприятия общественного питания, санитарно-гигиенических требований к персоналу, оборудованию и функционированию на предприятиях общественного питания, освоение современных методов дезинфекции технологического оборудования, применения новых дезинфицирующих веществ.

Рабочая программа дисциплины составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

**Составитель:**

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Т.А. Джум, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры торговли и общественного питания  
Протокол от «19» ноября 2015 г. № 4

Зав. КТП, к.э.н., доцент

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

С.Н. Диянова

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ .....</b>	<b>4</b>
1.1 Цель дисциплин.....	4
1.2 Учебные задачи дисциплины .....	4
1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО (основной профессиональной образовательной программы высшего образования) .....	4
1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы.....	4
1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины.....	5
1.6 Формы контроля .....	7
1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.....	7
<b>II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>8</b>
<b>III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ .....</b>	<b>20</b>
<b>IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>20</b>
4.1 Рекомендуемая литература .....	20
4.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	22
4.3 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем .....	23
4.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.....	23
4.5 Материально-техническое обеспечение дисциплины (разделов) .....	24
<b>V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>25</b>
<b>VI. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ.....</b>	<b>27</b>
6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО.....	27
6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.....	28
6.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО.....	28
<b>VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>34</b>
<b>VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....</b>	<b>36</b>

### Приложения:

1. Тематический план изучения дисциплины по заочной форме обучения
2. Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

## **I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ**

### **1.1 Цель дисциплины**

Целью изучения дисциплины «Санитария и гигиена питания» является углубленное изучение основ общей и промышленной санитарии, гигиены пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов, санитарии и гигиены, ознакомление с концептуальными основами санитарии и гигиены питания как современной комплексной науки о здоровьесбережении, формирование гигиенического мировоззрения на основе знаний о безопасности пищевых продуктов. Это позволит будущим бакалаврам-технологам при организации общественного питания обеспечить высокий уровень санитарно-гигиенического состояния производства, предупредить потери и получить доброкачественную продукцию, учесть основные закономерности при производстве и хранении безопасных продуктов.

### **1.2 Учебные задачи дисциплины**

Задачами дисциплины являются:

- изучить общие положения и нормативно-законодательную базу, этапы гигиенического исследования качества пищевых продуктов и этапы ее проведения;
- изучить структуру, санитарно-техническое устройство и организацию работы предприятия общественного питания;
- изучить санитарно-гигиенические требования к персоналу, оборудованию и функционированию на предприятиях общественного питания;
- освоить современные методы дезинфекции технологического оборудования, применения новых дезинфицирующих веществ

### **1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО (основной профессиональной образовательной программы высшего образования)**

Дисциплина Б1.Б.15 «Санитария и гигиена питания» относится к базовой части учебного плана.

### **1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы**

Дисциплина Б1.Б.15 «Санитария и гигиена питания» относится к дисциплинам базовой части учебного плана химико-микробиологического модуля.

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин: «Органическая химия», «Биохимия», «Безопасность жизнедеятельности». Последующие межпредметные связи дисциплина «Санитария и гигиена питания» имеет с дисциплинами: «Технология продукции общественного питания», «Физиология питания», «Технология и организация рабочих процессов», «Товароведение продовольственных товаров», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Для успешного освоения дисциплины «Санитария и гигиена питания», студент должен:

1. Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3).
2. Уметь: проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления отчетов, осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18, ПК-24, ПК-26)
3. Владеть: средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований, методикой функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализа деятельности предприятия

питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8, ПК-26).

Изучение дисциплины «Санитария и гигиена питания» необходимо для дальнейшего изучения дисциплин «Технология продукции общественного питания», «Физиология питания», «Технология и организация рабочих процессов», «Товароведение продовольственных товаров», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения	
	Очная	Заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	5 ЗЕТ	
Объем дисциплины в часах	180	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего	68	20
1.Аудиторная работа (Ауд), всего:	68	20
в том числе:		-
лекции, в том числе интерактивные ()	28	8
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ()	-	-
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ()	40	12
2.Электронное обучение (Элек.)	-	-
3.Индивидуальные консультации (ИК)	-	-
4.Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	-	-
Самостоятельная работа (СР). всего:	112	160
в том числе:		
самостоятельная работа в семестре (СРС)	-	156
самостоятельная работа в период экз.сессии (Контроль)	-	4

### 1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата (производственно-технологическая, организационно-управленческая, научно-исследовательская, проектная) должны быть решены следующие профессиональные задачи и сформированы следующие общепрофессиональные компетенции:

**ОПК – 3** – способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

В результате освоения компетенции **ОПК-3** студент должен:

**1. Знать:** специфику технологического контроля производства продукции питания различного назначения.

**2. Уметь:** разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции с целью улучшения качества.

**3. Владеть:** методикой осуществления контроля продукции и услуг с учетом установленных норм

**- производственно-технологическая деятельность:**

Задачи: разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство, организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания, организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания, разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания, организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания, проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания, оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия, совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей.

**ПК-1** – способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

В результате освоения компетенции **ПК- 1** студент должен:

**Знать:** нормативы основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и показатели качества готовой продукции.

**Уметь:** организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

**Владеть:** навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, оценки свойств сырья, полуфабрикатов.

**ПК-3** – владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

В результате освоения компетенции **ПК-3** студент должен:

**Знать:** основы санитарии и гигиены питания, потребительские качества продуктов пищевого производства, их потенциальную опасность для здоровья населения, а также опасности неблагоприятного действия производственно-технологических факторов на здоровье персонала и объекты окружающей среды.

**Уметь:** оценивать гигиенические условия работы объектов общественного питания.

**Владеть:** навыками проведения замеров показателей микроклимата и освещенности в производственных цехах предприятия общественного питания.

**ПК-5** – способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

В результате освоения компетенции **ПК-5** студент должен:

**Знать:** технологическое оборудование, инновации отрасли.

**Уметь:** рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования.

**Владеть:** навыками оценки и планирования процесса внедрения инноваций в производство.

**- организационно-управленческая деятельность:**

Задачи: формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания;

**ПК-19** – владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг

**Знать:** нормативно-правовую базу.

**Уметь:** использовать нормативно-правовую базу в области продаж продукции.

**Владеть:** нормативно-правовой базой в области производства и услуг.

**- научно-исследовательская деятельность:**

Задачи: проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение, разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии, анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания, участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов, использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания, участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.

**ПК-25** – способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

В результате освоения компетенции **ПК-25** студент должен:

**Знать:** основные нормативные документы в области гигиены питания, Законы РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

**Уметь:** обосновать санитарно-эпидемиологическую оценку проектов предприятий общественного питания с учетом отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания.

**Владеть:** методами проведения обследования предприятий общественного питания с учетом санитарно-эпидемиологических требований, закрепленных в действующих СанПин и СП отрасли.

**- проектная деятельность:**

Задачи: оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями.

**ПК-27** – способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания.

В результате освоения компетенции **ПК-27** студент должен:

**Знать:** факторы, влияющие на качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе конструкции и материалы, из которых изготовлено оборудование, посуда, тара, применяемые на производстве.

**Уметь:** контролировать качество предоставляемых организациями услуг по монтажу оборудования с учетом соблюдения правил его расстановки.

**Владеть:** методикой планировки и устройством предприятия общественного питания с учетом соблюдения санитарных требований и основного гигиенического принципа проектирования и реконструкции.

### **1.6 Формы контроля**

Текущий контроль (контроль самостоятельной работы) осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим практические занятия в соответствии с календарно-тематическим планом, в объеме часов, запланированных в расчете педагогической нагрузки по дисциплине «Санитария и гигиена питания» в виде следующих работ: собеседование, подготовка реферата, анализ кейс-ситуаций, комплексные ситуационные задания, деловая игра, тест.

Промежуточная аттестация в 4 семестре – зачет с оценкой.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы студента. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы студента осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Санитария и гигиена питания» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

### **1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.



## II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Санитария и гигиена питания», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО представлено в таблице 1

Таблица 1

1	2	3	4	5
Семестр 4				
Модуль № 1 – Гигиена и санитария предприятий питания				
Тема № 1 Основы гигиены питания	Содержание и задачи гигиены и санитарии. Гигиенические основы питания. Развитие гигиенической науки и роль отечественных гигиенистов в развитии науки о питании. Влияние окружающей среды на соблюдение гигиенических требований в питании человека. Роль гигиены питания в условиях современного развития химизации промышленности и сельского хозяйства, а также значение соблюдения гигиенических нормативов на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.	ОПК-3 ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-19, ПК-25, ПК-27	Знать: основы гигиенической науки и санитарии, их историю, научные и практические задачи, законодательные основы санитарно-эпидемиологического надзора. Уметь: разрабатывать и проводить оздоровительные мероприятия на предприятиях общественного питания с учетом их социальной направленности. Владеть: методикой соблюдения обязательных требований санитарного законодательства в предпринимательской деятельности сферы ресторанного бизнеса, способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Лекция собеседование реферат
Тема № 2 Гигиенические требования к факторам внешней среды и к благоустройству предприятий отрасли	Постановление по охране окружающей среды в РФ. Влияние факторов внешней среды на организм человека. Влияние гигиены воздуха, его химический состав и физические свойства, определяющие степень санитарного благополучия пищевых предприятий: влажность, температуру, скорость движения	ОПК-3 ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-19, ПК-25, ПК-27	Знать: свойства воздуха, воды и почвы, гигиенические требования к ним и к системам благоустройства предприятий. Уметь: работать с нормативными документами (СП, СанПиН, ГН) по изучению требований к составу воздуха и параметрам микроклимата, к качеству	Лекция собеседование реферат комплексные ситуационные задачи

Продолжение таблицы

1	2	3	4	5
	<p>воздуха. Санитарное значение загрязнения воздуха механическими и химическими примесями с гигиенической точки зрения, влияние атмосферных загрязнений на здоровье населения, а также санитарно-гигиенические мероприятия по борьбе с загрязнением воздуха.</p> <p>Санитарные требования к устройству отопительных систем с учетом соблюдения гигиены отопления (местного и центрального), санитарные нормативы температуры, влажности, кратности обмена воздуха на пищевых предприятиях. Влияние микроклимата помещений на терморегуляцию и теплообмен организма человека и его работоспособность. Гигиенические требования к микроклимату цехов с повышенным выделением тепла и меры профилактики перегрева организма.</p> <p>Гигиена вентиляции. Гигиенические характеристики естественной и искусственной (механической) вентиляции, кондиционирование воздуха.</p> <p>Гигиенические требования к воде и водоснабжению, эпидемиологическое и санитарно-хозяйственное значение воды.</p> <p>Гигиенические характеристики природных источников водоснабжения.</p> <p>Оценка качества воды с точки зрения гигиены: органолептические показатели,</p>		<p>воды и водоснабжения.</p> <p>Владеть: навыками проведения замеров показателей микроклимата и освещенности в производственных цехах предприятия общественного питания.</p>	

Продолжение таблицы

1	2	3	4	5
	<p>бактериологические показатели (титр и индекс кишечной палочки), физические и химические свойства. Методы улучшения качества воды, способы ее очистки и дезинфекции.</p> <p>Санитарные требования к устройству канализации как важнейшему фактору санитарного благополучия пищевых предприятий. Гигиенические требования к ее: устройству.</p> <p>Гигиена освещения. Санитарная оценка естественного и искусственного освещения. Сравнительная характеристика освещения пищевых предприятий лампами накаливания и люминесцентными лампами.</p> <p>Гигиенические нормы освещения помещений пищевых предприятий: соблюдение гигиенических требований, предъявляемых к осветительной арматуре, а также к общим показателям естественной и искусственной освещенности.</p>			
<p>Тема № 3 Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий отрасли</p>	<p>Санитарные требования, предъявляемые к территории и генеральному плану участка. Гигиенические требования, предъявляемые к выбору участка, его расположению, рельефу местности, свойству почвы, уровню грунтовых вод. Эпидемиологическое значение почвы, ее санитарно-гигиеническая оценка. Процессы самоочищения почвы. Гигиенические требования к планировке</p>	<p>ОПК-3 ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-19, ПК-25, ПК-27</p>	<p>Знать: гигиенический подход к размещению и планировке предприятий питания. Уметь: оценивать гигиенические условия работы объектов общественного питания. Владеть: методикой планировки и устройством предприятия общественного питания с учетом соблюдения санитарных требований и</p>	<p>Лекция практическое занятие (деловая игра), собеседование реферат, комплексные ситуационные задачи</p>

Продолжение таблицы

1	2	3	4	5
	<p>территории, ее озеленению, на пути подвоза продуктов и вывоза отходов. Санитарные требования, предъявляемые к планировке и устройству помещений (производственных, складских, торговых, административно-бытовых). Основной гигиенический принцип проектирования: соблюдение поточности и технологических процессов обработки продуктов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов, готовых изделий и отходов. Санитарные нормы размеров помещений, обеспечение поточности производственных помещений, взаимосвязь между ними. Гигиенические требования к материалам, используемым для строительства и отделки предприятий отрасли.</p>		<p>основного гигиенического принципа проектирования и реконструкции.</p>	
<p>Тема № 4 Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре</p>	<p>Санитарные требования, предъявляемые к механическому (немеханическому) оборудованию, его конструкции и материалу, из которого оно изготовлено. Гигиенические требования, предъявляемые к его расстановке. Санитарные требования, предъявляемые к тепловому оборудованию. Санитарные требования, предъявляемые к кухонной и столовой посуде. Санитарная характеристика тары и упаковочных материалов, в том числе новых упаковочных материалов, изготовленных из полимерных</p>	<p>ОПК-3 ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-19, ПК-25, ПК-27</p>	<p>Знать: факторы, влияющие на качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе конструкции и материалы, из которых изготовлено оборудование, посуда, тара, применяемые на производстве. Уметь: организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. Владеть: методами проведения обследования предприятий общественного питания с учетом</p>	<p>Лекция практическое занятие (деловая игра) собеседование реферат кейс-ситуации</p>

Продолжение таблицы

1	2	3	4	5
	материалов		санитарно-эпидемиологических требований, закрепленных в действующих СанПин и СП отрасли.	
<p>Тема № 5 Личная гигиена и гигиена труда работников пищевой промышленности и общественного питания</p>	<p>Личная гигиена и санитарная культура на предприятиях отрасли. Гигиеническое значение регулярного ухода за кожей, полостью, рта, руками. Характеристика санитарной одежды, правила ее ношения и хранения. Периодичность медицинских обследований. Виды заболеваний (бактерионосительство) препятствующие допуску к работе на предприятиях отрасли. Профилактические прививки работникам пищеблоков. Санитарная грамотность работников. Личная санитарная книжка работника. Обучение санитарно-техническому минимуму. Гигиенические основы труда на предприятии общественного питания. Труд и его влияние на здоровье. Понятие о профессиональных вредностях. Профилактика травматизма на предприятиях общественного питания. Санитарные мероприятия по предупреждению микротравм, гнойничковых и прочих заболеваний в горячих, заготовочных и других цехах. Цели и задачи санитарно-пищевого надзора. Виды надзора (предупредительный и текущий), санитарный контроль пищевых объектов</p>	<p>ОПК-3 ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-19, ПК-25, ПК-27</p>	<p>Знать: правила личной гигиены работника предприятия общественного питания. Уметь: оценивать гигиенические условия работы объектов общественного питания. Владеть: навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, оценки свойств сырья, полуфабрикатов.</p>	<p>Лекция собеседование реферат</p>

Продолжение таблицы

1	2	3	4	5
	(экспертиза продуктов, бактериологический контроль режима производства и др.). Документы, регламентирующие санитарную доброкачественность пищевых продуктов			
Тема № 6 Санитарный режим на предприятиях отрасли	<p>Санитарное благоустройство территории предприятия: озеленение, асфальтирование, пути подвоза продуктов и вывоза отходов, уборку территории. Устройство, расположение и содержание мусорных ящиков, выгребных ям, а также способы их обеззараживания. Принципы уборки территории.</p> <p>Способы и средства уборки производственных, торговых и бытовых помещений. Периодичность уборки, маркировка уборочного инвентаря, а также санитарные требования, предъявляемые к мытью и хранению уборочного инвентаря.</p> <p>Санитарные требования, предъявляемые к мытью и обеззараживанию посуды, оборудования, инвентаря.</p> <p>Гигиеническая оценка моющих средств.</p> <p>Цель, методы и средства дезинфекции.</p> <p>Характеристика физических и химических методов уничтожения микрофлоры. Характеристика хлорсодержащих препаратов, способы приготовления, сроки и условия хранения. Порядок проведения</p>	ОПК-3 ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-19, ПК-25, ПК-27	<p>Знать: санитарные правила уборки, дезинфекции, дезинсекции, дератизации.</p> <p>Уметь: оценивать гигиенические условия работы объектов общественного питания.</p> <p>Владеть: методикой организации уборки предприятия и применения моющих и дезинфицирующих средств.</p>	<p>Лекция</p> <p>практическое занятие (кейс-стади)</p> <p>собеседование</p> <p>реферат</p> <p>комплексные ситуационные задачи</p> <p>тест по модулю I</p>

Продолжение таблицы

1	2	3	4	5
	<p>дезинфекции помещений, посуды, инвентаря и оборудования. Лабораторный контроль за эффективностью обработки оборудования и посуды. Бактериологические исследования смывов (с оборудования, инвентаря, рук работников). Основной показатель санитарного состояния предприятий (наличие или отсутствие кишечной палочки). Дезинсекция и дератизация. Эпидемиологическое значение насекомых в возникновении бактериальных пищевых отравлений и кишечных инфекций, а также методы и средства борьбы с насекомыми. Профилактические мероприятия в борьбе с мухами, тараканами и др. Эпидемиологическое значение грызунов, а также методы их истребления (механические, химические и биологические). Профилактическое значение содержания в чистоте помещений и территории предприятия. Оценка новых дератизационных средств</p>			
<p>Модуль № 2 Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов</p>				
<p>Тема № 7 Пищевые инфекции и отравления, меры по их предупреждению. Глистные заболевания,</p>	<p>Общие понятия об инфекционных заболеваниях и закономерностях их распространения. Условия возникновения, распространения и профилактика инфекционных</p>	<p>ОПК-3 ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-19,</p>	<p>Знать: о пищевых инфекциях, отравлениях и гельминтозах. Уметь: проводить профилактику заболеваний на всех этапах технологического процесса.</p>	<p>Лекция практическое занятие (деловая игра) собеседование</p>

Продолжение таблицы

1	2	3	4	5
их профилактика	<p>заболеваний. Эпидемиологическая роль продуктов питания в передаче кишечных инфекций и пищевых отравлений.</p> <p>Эпидемиологическая характеристика кишечных инфекций: брюшной тиф, дизентерию, холеру, паратиф.</p> <p>Источники инфекции, пути передачи инфекции. Профилактика возникновения заболеваний, роль личной гигиены и санитарного режима на предприятии.</p> <p>Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления микробной и немикробной природы.</p> <p>Пищевые интоксикации, вызванные стафилококками, ботулизм.</p> <p>Токсикоинфекции, вызываемые неспецифическими бактериями (кишечная палочка, цереус, протей, стрептококки, перфрингенс).</p> <p>Основные причины возникновения бактериальных пищевых отравлений, пути их распространения, клиническую картину отравлений, устойчивость возбудителей пищевых отравлений к факторам внешней среды. Меры профилактики пищевых отравлений бактериальной природы.</p> <p>Пищевые микотоксикозы: эрготизм, фузариотоксикоз, септическую ангину, афлотоксикоз. Характеристика возбудителей, условия, обуславливающие заражение продуктов питания, а также меры профилактики</p>	ПК-25, ПК-27	Владеть: методами проведения обследования предприятий общественного питания с учетом санитарно-эпидемиологических требований, закрепленных в действующих СанПин и СП отрасли.	реферат комплексные ситуационные задачи кейс-стади тест по модулю II



Продолжение таблицы

1	2	3	4	5
	<p>этих отравлений.                      Пищевые отравления немикробного характера: отравления продуктами ядовитыми по своей природе; отравления растениями и их частями, животными и их органами; отравления химическими соединениями; отравления растительными продуктами, имеющими ядовитые примеси. Меры по предупреждению отравлений пищевыми продуктами, обработанными ядохимикатами.                      Глистные заболевания (геогельминтозы и биогельментозы) и их профилактика.                      Биологическая особенность развития гельминтов</p>			
<p>Модуль № 3 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов</p>				
<p>Тема № 8 Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение</p>	<p>Санитарная охрана продуктов питания. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Методы санитарно-гигиенической оценки пищевых продуктов (органолептический, химический, бактериологический и биологический).                      Гигиена мяса и мясных продуктов. Эпидемиологическое значение этих продуктов в передаче пищевых отравлений, глистных инвазий, зоонозов. Проведение профилактических мероприятий, предотвращающих заболевания людей. Способы правильного хранения мясных</p>	<p>ОПК-3                      ПК-1,                      ПК-3,                      ПК-5,                      ПК-19,                      ПК-25,                      ПК-27</p>	<p>Знать: о эпидемиологической опасности, связанной с различными пищевыми продуктами.                      Уметь: оценивать органолептические, микробиологические и другие показатели продуктов.                      Владеть: методикой проведения санэпидэкспертизы по оценке пищевых продуктов, используемых на предприятиях общественного питания.</p>	<p>Лекция                      практическое занятие (кейс-стади)                      собеседование                      реферат                      комплексные ситуационные задачи</p>

Продолжение таблицы

1	2	3	4	5
	<p>продуктов. Санитарная оценка яиц и яичных продуктов. Эпидемиологическое значение рыбы и рыбных продуктов в передаче пищевых отравлений, глистных инвазий. Санитарные требования, предъявляемые к свежей, соленой, мороженой и копченой рыбе. Условия хранения рыбной продукции. Заболевания человека, вызванные употреблением рыбы, зараженной гельминтами. Гигиеническая характеристика молока и молочных продуктов. Эпидемиологическая опасность молока и молочных продуктов, загрязненных микробами. Бактериологические показатели качества молока и молочных продуктов, а также санитарные требования, предъявляемые к ним. Гигиеническая оценка овощей, фруктов, и ягод. Санитарная оценка консервов и пресервов. Гигиеническая оценка зерновых продуктов</p>			
<p>Тема № 9 Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов, к их приемке и хранению</p>	<p>Санитарные требования, предъявляемые к транспортировке пищевых продуктов. Транспортные средства, предназначенные для этой цели. Правила мытья и способы дезинфекции транспорта. Санитарные требования, предъявляемые</p>	<p>ОПК-3 ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-19, ПК-25,</p>	<p>Знать: санитарные требования к транспортировке, хранению пищевых продуктов. Уметь: обосновать санитарно-эпидемиологическую оценку предприятий общественного питания с учетом отечественного и зарубежного</p>	<p>Лекция собеседование реферат комплексные ситуационные задачи</p>

Продолжение таблицы

1	2	3	4	5
	<p>к содержанию складских помещений, холодильного оборудования.</p> <p>Санитарные требования, предъявляемые к приемке и хранению пищевых продуктов.</p>	ПК-27	<p>опыта по производству продуктов питания.</p> <p>Владеть: методикой планировки и устройством предприятия общественного питания с учетом соблюдения санитарных требований и основного гигиенического принципа проектирования и реконструкции.</p>	
<p>Тема № 10 Санитарные требования к механической и тепловой кулинарной обработке продуктов</p>	<p>Физиологическое и санитарно-гигиеническое значение кулинарной обработки пищи. Санитарные требования, предъявляемые к первичной обработке продуктов (мяса, рыбы, овощей). Правила размораживания замороженных изделий из мяса, рыбы. Эпидемиологическая опасность нарушения правил первичной обработки мяса, рыбы, овощей.</p> <p>Санитарные требования, предъявляемые к тепловой обработке пищевых продуктов.</p>	<p>ОПК-3 ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-19, ПК-25, ПК-27</p>	<p>Знать: санитарные требования к технологическим процессам изготовления продукции общественного питания.</p> <p>Уметь: оценивать гигиенические условия работы объектов общественного питания.</p> <p>Владеть: методикой проведения производственного контроля.</p>	<p>Лекция практическое занятие (деловая игра) собеседование реферат комплексные ситуационные задачи</p>
<p>Тема № 11 Санитарные требования к качеству и условиям реализации готовой продукции</p>	<p>Санитарные правила раздачи горячих блюд, холодных блюд, напитков. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся пищи (в исключительных случаях); перечень блюд, которые запрещается оставлять на следующий день. Санитарные правила обслуживания посетителей, доставки готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, раздаточные. Производственный контроль условий</p>	<p>ОПК-3 ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-19, ПК-25, ПК-27</p>	<p>Знать: санитарные правила реализации готовой пищи.</p> <p>Уметь: оценивать гигиенические условия работы объектов общественного питания, разрабатывать и проводить профилактические мероприятия.</p> <p>Владеть: методикой проведения производственного контроля условий реализации, качества и безопасности продукции предприятий питания.</p>	<p>Лекция практическое занятие (деловая игра) собеседование реферат комплексные ситуационные задачи</p>

Продолжение таблицы

1	2	3	4	5
<p>Тема 12. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения</p>	<p>реализации, качества и безопасности продукции предприятий питания</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации питания в детских дошкольных учреждениях. Санитарно-гигиенические требования к организации питания в школах. Требования к организации питания в детских домах, местах летнего отдыха детей. Санитарно-гигиенические особенности организации питания в больницах, санаториях, диетических столовых. Санитарные правила организации питания на предприятиях. Санитарные правила организации питания пассажиров на транспорте</p>	<p>ОПК-3 ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-19, ПК-25, ПК-27</p>	<p>Знать: действующие санитарные правила для организации питания различных групп населения. Уметь: обосновать санитарно-эпидемиологическую оценку предприятий общественного питания с учетом отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания. Владеть: навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, оценки свойств сырья, полуфабрикатов.</p>	<p>Лекция собеседование реферат</p>
<p>Тема 13. Реализация концепции безопасности ХАССП</p>	<p>Принципы системы ХАССП, их практическая реализация. Создание группы ХАССП. Организация работ по системе ХАССП. Построение производственных блок-схем и их проверка на соблюдение в процессе производства кулинарной продукции. Определение критических точек, установление критических пределов. Разработка плана корректирующих действий. Разработка документации.</p>	<p>ОПК-3 ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-19, ПК-25, ПК-27</p>	<p>Знать: действующие санитарные правила для организации питания различных групп населения. Уметь: обосновать санитарно-эпидемиологическую оценку предприятий общественного питания с учетом отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания. Владеть: навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, оценки свойств сырья, полуфабрикатов.</p>	<p>Лекция практическое занятие (деловая игра) собеседование реферат кейс-стади тест по модулю III</p>

### III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Санитария и гигиена питания» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

#### 1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, раскрываемые в лекциях и сформулированные в домашних заданиях;
- письменные или устные домашние задания;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, выполнение указанных выше письменных или устных заданий, работа с литературой;
- обсуждение подготовленных студентами докладов и рефератов.

#### 2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода;
- комплексные ситуационные задачи;
- деловая игра;
- круглые столы;
- дискуссии;
- тестирование.

#### 3. Электронные методы обучения

Обеспечивают доступ обучающихся, независимо от места их нахождения, к электронной информационно-образовательной среде, включающей в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств, и обеспечивающей освоение обучающимися ОПОП ВО или их частей. В процессе освоения дисциплины «Концептуальные решения в ресторанном бизнесе» используются следующие электронные технологии:

- мультимедиа-лекции,
- off-line (электронная почта: логин: [kaftpreu@mail.ru](mailto:kaftpreu@mail.ru)) консультации,
- электронный практикум по теме 6 – Санитарный режим на предприятиях отрасли:
- Библиотека ГОСТов и нормативов – СанПиН 2.3.63.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/),
- С.Н. Лебедева курс «Санитария и гигиена питания» в схемах и рисунках. Улан-Удэ: Издательство ВСГТУ, 2005. – 43 с. режим доступа: <http://window.edu.ru/resource/603/40603/files/mtdbhm21.pdf>, [http://www.novostioede.ru/article/trebovanija\\_sanitarnyh\\_pravil\\_dla\\_predprijatij\\_obshhestvennogo\\_pitanija/](http://www.novostioede.ru/article/trebovanija_sanitarnyh_pravil_dla_predprijatij_obshhestvennogo_pitanija/)

### IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 4.1 Рекомендуемая литература

##### Основная литература:

1. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. М.: КолосС, 2010. – 247 с.
2. Поздняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст]: Учебник / В.М. Поздняковский, - 5-е изд., испр. и доп.; Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2011.- 453с. Электронно-библиотечная система «znanium.com» <http://znanium.com/bookread.php?book=227413#none>

3. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания. / Е.А. Рубина. Учебник. – М.: Издательство: Академия, 2011. (2-е изд., перераб. и доп.). Электронно-библиотечная система «znanium.com» <http://elibrary.ru/item.asp?id=19559561>
4. Санитария и гигиена питания. Учебное пособие / [З. А. Канарская и др.]; Федеральное агентство по образованию, Гос. образовательное учреждение высш. проф. образования «Казанский гос. технологический ун-т». Казань, 2011 - 155с. Электронно-библиотечная система «znanium.com» <http://elibrary.ru/item.asp?id=19551751>
5. Степанова И.В. Санитария и гигиена питания. / И. В. Степанова. Учебное пособие. – Санкт-Петербург, Издательство: Троицкий мост. 2010 – 223с. Электронно-библиотечная система «znanium.com» <http://elibrary.ru/item.asp?id=19551640>.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 212 с. <http://znanium.com/bookread.php?book=415315>

#### **Нормативно-правовые документы:**

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ.
2. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
3. СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования
4. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»
5. СанПиН 2.1.4.1175-02 «Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников»
6. СанПиН 2.2.4.1294-03 «Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных общественных помещений»
7. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»
8. СП 3.5.3.1129-02. «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
9. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»
10. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880
11. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), от 28.05.2010, № 299.
12. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
13. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
14. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
15. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
16. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
17. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
18. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного

питания

19. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях

#### **Дополнительная литература:**

1. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с. (<http://znanium.com/bookread.php?book=415067>)

2. Дунец Е.Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е. Г. Дунец, М. Ю. Тамова, И. А. Куликов. – СПб. : Троицкий мост, 2012. – 192 с ЭБС. «Троицкий мост». - Режим доступа: <http://www.trmost.com/>

3. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. <http://znanium.com/bookread.php?book=389895>

4. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. - М.: Форум, 2010. - 392 с

5. Мудрецова-Висс К.А. Микробиология, санитария и гигиена: Учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина. - 4-е изд., испр. и доп. ; М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010. - 400 с. Электронно-библиотечная система «znanium.com» <http://znanium.com/bookread.php?book=239995>

6. Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с. - ISBN 978-5-9596-0991-7. <http://znanium.com/bookread2.php?book=514526>

7. Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник. М.: НИЦ Инфра-М, 2012. - 271 с. (<http://znanium.com/bookread.php?book=227413#none>)

8. Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина; М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. - 240 с. Электронно-библиотечная система «znanium.com» <http://znanium.com/bookread.php?book=374832>

9. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами АУТОСАД. Учебник. Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. Издательство: Троицкий мост (ТИ) Санкт-Петербург, 2012 – 288с. (<http://elibrary.ru/item.asp?id=19620205>)

#### **4.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. [www.eda.msk.ru](http://www.eda.msk.ru)
2. [www.lumch.ru](http://www.lumch.ru)
3. [www.menu.ru](http://www.menu.ru)
4. [www.susi.ru](http://www.susi.ru)
5. [www.foodserviceworld.cjm](http://www.foodserviceworld.cjm)
6. [www.restaurant.org](http://www.restaurant.org)
7. [www.cooking.ru](http://www.cooking.ru)
8. [www.pir.ru](http://www.pir.ru)
9. [www.restaurantowner.com](http://www.restaurantowner.com)
10. [www.rosinter.ru](http://www.rosinter.ru)
11. [www.russiatourism.ru](http://www.russiatourism.ru)
12. [www.gurman.net](http://www.gurman.net)

#### **4.3 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

Перечень информационных технологий, программного обеспечения, информационных справочных систем	Номера тем
Word, Excel, Power point, Интернет, облачные технологии	1-13

#### **4.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Задание для организации самостоятельной работы представлено на сайте компьютерной поддержки учебной деятельности Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова в «Методическом пособии по проведению практических занятий с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы» по дисциплине «Санитария и гигиена питания». Режим доступа: <http://vrgteu.ru>.

Пример заданий по организации самостоятельной работы студента.

##### **Модуль № 1 – Гигиена и санитария предприятий питания Тема № 1 Основы гигиены питания**

**Литература: О-1,2,3,4,5 ; НПД- 1,2,3,12,13,14,15; Д- 2,3,4,5,7,8,9.**

##### **Вопросы для собеседования**

1. Каковы роль и значение питания в сохранении здоровья населения?
2. Перечислите основные аспекты гигиены питания.
3. Назовите пути увеличения производства высококачественных продуктов питания.
4. Назовите важнейшие постановления правительства, направленные на увеличение производства продуктов питания.
5. В чем заключается значение пищи и ее компонентов в поддержании нормальной жизнедеятельности человека?

##### **Тематика рефератов, докладов**

1. Обязательные требования санитарного законодательства в предпринимательской деятельности сферы ресторанного бизнеса.
2. Виды ответственности, применяемые в случае нарушения санитарного законодательства.
3. Права санитарных врачей Роспотребнадзора
4. Пути обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения РФ.

##### **Вопросы для самопроверки:**

1. В чем заключаются задачи курса «Гигиены и санитарии питания»?
2. Каковы научные основы гигиены питания? Опишите путь развития гигиены и ее связь с другими науками.
3. Какова роль отечественных гигиенистов и учёных других отраслей в развитии науки о питании?
4. Какое значение имеет динамическое равновесие процессов катаболизма и анаболизма в поддержании гомеостаза человеческого организма? Причины разбалансировки и их влияние на человеческий организм.
5. В чем заключается социальная направленность проведения оздоровительных мероприятий через предприятия общественного питания.



### **Задания для самостоятельной работы**

1. Проработать вопросы для самопроверки
2. Подготовить реферат по выбранной тематике с возможной к нему презентацией

### **4.5 Материально-техническое обеспечение дисциплины (разделов)**

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» обеспечена:

- библиотечным фондом филиала;
- электронно-библиотечной системой «Znanium.com», режим доступа: <http://znanium.com>.
- электронно-библиотечной системой «Elibrary.ru», режим доступа: <http://elibrary.ru>.
- wi-fi;
- сайтом «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова, режим доступа: <http://vrgteu.ru>.
- программными продуктами: операционная система XP, пакет программ Microsoft Office 2007;
- мультимедийным оборудованием (проектор, ноутбук);
- учебными аудиториями, оборудованными средствами обучения, мебелью, системой кондиционирования:
  - а) Для теоретических занятий используются:
    - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
    - Плакаты по темам;
    - Видеофильмы по темам;
    - Фотографии по темам;
    - Раздаточный материал по темам.
  - б) Для лабораторно-практических занятий используются:
    - приборы и материалы,
    - реактивы,
    - натуральные образцы сырья,
    - оборудование и посуда
    - компьютерными классами, оснащенными современным оборудованием с выходом в интернет;
    - раздаточный материал: «Методическое пособие по проведению практических и лабораторных занятий с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы», тестовые задания, карточки с ситуационными задачами;
    - калькуляторы.

## V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план изучения дисциплины «Санитария и гигиена питания» для студентов очной формы обучения представляет содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы и формы контроля, таблица 2

Таблица 2

Наименование разделов и тем	Контактные часы									Самостоятельная работа, час, формы	Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы						Часы в электронной форме обучения (Элек)	КЭ, Каттэк	ИК, Катт		
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	Всего	в т.ч. интерактивные формы обучения						
лекции					практические занятия						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
<b>Модуль № 1 – Гигиена и санитария предприятий питания</b> Тема № 1 Основы гигиены питания	2	-	-	2	-	-	-			8, С, Р	Собеседование, Реферат
Тема № 2 Гигиенические требования к факторам внешней среды и к благоустройству предприятий отрасли	2	-	-	2	-	-	-			8, С, Р, КСЗ	Собеседование, Реферат, КСЗ
Тема № 3 Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий отрасли	2	4	-	6	-	ДИ / 2	-			8, С, Р, КСЗ	Собеседование, Реферат, КСЗ
Тема № 4 Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре	2	4	-	6	-	К-ст / 2	-			8, С, Р, КСт	Собеседование, Реферат, кейс-стади
Тема № 5 Личная гигиена и гигиена труда работников пищевой промышленности и общественного питания	2	-	-	2	-	-	-			8, С, Р	Собеседование, Реферат
Тема № 6 Санитарный режим на предприятиях отрасли	2	4	-	6		К-ст / 2	-			8, С, Р, КСЗ, КСт, Т	Собеседование, Р, КСЗ, КСт, Т по модулю I

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
<b>Модуль № 2</b> <b>Профилактика</b> <b>кишечных</b> <b>инфекций,</b> <b>пищевых</b> <b>отравлений и</b> <b>гельминтозов</b> Тема № 7 Пищевые инфекции и отравления, меры по их предупреждению. Глистные заболевания, их профилактика	2	12	-	14	ИЛ / 2					8, С, Р, КСЗ, КСТ, Т	Собеседо- вание, Р, КСЗ, КСТ, Т по модулю II
<b>Модуль № 3</b> <b>Гигиенические</b> <b>требования к</b> <b>качеству и</b> <b>безопасности</b> <b>продовольственн</b> <b>ого сырья и</b> <b>пищевых</b> <b>продуктов</b> Тема № 8 Санитарно- гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическ ое значение	2	4	-	6		КСТ/ 2				8, С, Р, КСТ, КСЗ	Собеседо- вание, Реферат, КСЗ, кейс- стади
Тема № 9 Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов, к их приемке и хранению	2	-	-	2						8, С, Р, КСЗ	Собеседо- вание, реферат, КСЗ
Тема № 10 Санитарные требования к механической и тепловой кулинарной обработке продуктов	2	4	-	6		ДИ/2				10, С, Р, КСЗ	Собеседо- вание, реферат, КСЗ
Тема № 11 Санитарные требования к качеству и условиям реализации готовой продукции	2	4	-	6	ИЛ / 2					10, С, Р, КСЗ	Собеседо- вание, реферат, КСЗ
Тема 12. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения	2	-	-	2						10, С, Р	Собеседо- вание, реферат

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Тема 13. Реализация концепции безопасности ХАССП	4	4	-	8		К-ст / 2				10, С, Р, КСТ, Т, ТК	Собеседо- вание, Р, КСТ, Т по модулю Ш, контрольн ая работа
Итого	28	40	-	68	4	12	-	-	-	112	<i>зачет с оценкой</i>
Всего по дисциплине				68				-	-	112	180

Сокращения, используемые в Тематическом плане изучения дисциплины, таблица 3

Таблица 3

Сокращение	Вид работы
С	Подготовка к собеседованию
ДИ	Подготовка к деловой игре
ИЛ	Интерактивная лекция
К-ст	подготовка к кейс-стади
Лит	Работа с литературой
Р	Реферат
КСЗ	Комплексные ситуационные задания
Т	Подготовка к тестированию
ТК	Текущий контроль

Тематический план изучения дисциплины по заочной форме представлен в приложении А.

## VI. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные средства по дисциплине «Санитария и гигиена питания» разработаны в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». Оценочные и методические материалы хранятся на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

### 6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Санитария и гигиена питания» представлены в разделе II «Содержание дисциплины».

### 6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания представлено в разделе II «Содержание дисциплины» и разделе VIII настоящей рабочей программы.

### **6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы**

#### **6.3.1 Тематика курсовых работ**

Курсовая работа по дисциплине «Санитария и гигиена питания» учебным планом не предусмотрена.

#### **6.3.2 Вопросы к зачету с оценкой**

1. Предмет и задачи гигиены питания.
2. Краткий обзор истории развития гигиены питания.
3. Санитарная служба страны, ее цели и задачи.
4. Окружающая среда и ее значение для жизни человека. Государственные меры по охране окружающей среды.
5. Гигиена воздуха. Физические свойства воздуха.
6. Санитарная охрана воздуха.
7. Гигиена воды. Гигиеническое значение воды.
8. Гигиенические требования к качеству питьевой воды.
9. Основные методы улучшения качества питьевой воды и их характеристика.
10. Гигиеническая характеристика источников и систем водоснабжения.
11. Гигиенические требования к очистке предприятий пищевой промышленности от жидких и твердых отходов.
12. Гигиеническое значение освещения.
13. Гигиенические требования к естественному освещению.
14. Гигиенические требования к искусственному освещению.
15. Гигиена отопления.
16. Гигиена вентиляции: естественная и искусственная вентиляция.
17. Общие понятия об инфекционных заболеваниях и закономерностях их распространения.
18. Условия возникновения и распространения инфекционных заболеваний.
19. Профилактика предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний.
20. Кишечные инфекции и их профилактика: брюшной тиф, дизентерия, паратифы А, В.
21. Кишечные инфекции и их профилактика: холера, сальмонеллез.
22. Зоонозные инфекции и их профилактика: туберкулез, ящур, сибирская язва, бруцеллез, чума свиней.
23. Пищевые отравления микробной природы и их профилактика: вызываемые кишечной палочкой, протейной палочкой, палочкой перфрингенс, бактерией цериус, патогенными галлофилами.
24. Стафилококковые токсикозы и их профилактика.
25. Пищевые отравления микробной природы и их профилактика: ботулизм.
26. Пищевые микотоксикозы: эрготизм, фузариотоксикозы, афлотоксикозы. Основные меры профилактики микотоксикозов.
27. Немикробные пищевые отравления несъедобными продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми по своей природе. Их профилактика.
28. Немикробные пищевые отравления некоторыми продуктами, ставшими при определенных условиях временно ядовитыми, их профилактика.
29. Немикробные пищевые отравления тяжелыми металлами и химическими веществами и их профилактика.
30. Глистные заболевания. Биологическая особенность развития гельминтов.
31. Геогельминтозы: аскаридоз, трихоцефалез, антериобиоз. Их профилактика.
32. Биогельминтозы: тенидозы, трихинеллез. Их профилактика.

33. Методы дезинфекции и их гигиеническая характеристика.
34. Методы дезинсекции и их гигиеническая характеристика.
35. Санитарная охрана продуктов питания. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.
36. Санитарно-гигиенические требования к мясу и мясопродуктам.
37. Санитарно-гигиенические требования к рыбе и рыбным продуктам.
38. Санитарно-гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов.
39. Гигиеническая оценка яиц и яичных продуктов.
40. Гигиена зерномучных продуктов: зерно, мука, крупа, хлебобулочные изделия.
41. Личная гигиена работников предприятий пищевой промышленности.
42. Личная гигиена работников предприятий пищевой промышленности. Гигиенические требования к уходу за кожей и слизистыми. Санитарная одежда.
43. Гигиенические требования к проектированию предприятий отрасли. Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка.
44. Гигиенические требования к планировке помещений предприятий отрасли.
45. Санитарно-гигиенические требования к технологическому оборудованию.
46. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов.
47. Свойства почвы и ее гигиеническое значение.
48. Медицинское обследование и санитарная документация.
49. Санитарно-гигиенические требования к механической кулинарной обработке пищевых продуктов.
50. Гигиена консервов и пресервов.

### **6.3.3 Типовые задания к практическим занятиям**

#### **Примеры вопросов для собеседования**

#### **Тема № 3 Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий отрасли**

1. Что означает требование «выбрать участок в экологически безопасной зоне»?
2. Каковы особенности проектирования складских помещений?
3. Каковы особенности проектирования заготовочных цехов?
4. Каковы особенности проектирования холодного и горячего цехов?
5. Каковы особенности проектирования кондитерских цехов?
6. Каковы особенности проектирования моечных и камеры пищевых отходов?
7. Каковы особенности проектирования помещений для персонала?

#### **Примеры тестов для контроля знаний**

##### **1. Тестовый вопрос 1:**

Гигиена – это:

- а) наука о создании оптимальных научно-обоснованных условий жизни населения;
- б) наука о мельчайших, невидимых невооруженным глазом организмах, называемых микробами;
- в) наука, изучающая процессы жизнедеятельности организма, его различных органов и систем, их взаимодействия друг с другом и с внешней средой.

##### **2. Тестовый вопрос 2:**

Санитария питания связана:

- а) с осуществлением практических мероприятий по обеспечению населения доброкачественной и безвредной пищей;
- б) с соблюдением равновесия между поступающей с пищей энергией и энергией, расходуемой человеком во время своей жизнедеятельности;
- в) с соблюдением режима питания.

### **3. Тестовый вопрос 3:**

С какой периодичностью на предприятиях питания проводится генеральная уборка и дезинфекция:

- а) не реже 1 раза в квартал;
- б) не реже 1 раза в месяц;
- в) еженедельно.

### **4. Тестовый вопрос 4:**

Допускается ли возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов при работе технологического оборудования на предприятиях общественного питания?

- а) нет;
- б) да;
- в) не имеет принципиального значения.

### **5. Тестовый вопрос 5:**

Обязательно ли в конце работы мыть производственные столы с применением моющих и дезинфицирующих средств, промывать горячей водой и насухо вытирать:

- а) да,
- б) нет,
- в) достаточно убрать со стола инструменты, инвентарь, посуду и освободить рабочую поверхность, вытирать её влажной ветошью.

### **6. Тестовый вопрос 6:**

Можно ли совместно хранить разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции?

- а) да
- б) нет.
- в) не имеет принципиального значения, с учетом обстоятельств

....

### **Примеры заданий для контрольной работы**

#### **Вариант 1**

1. Формы и этапы санитарно-гигиенической экспертизы.
2. Гигиенические требования к проектированию предприятий отрасли. Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка.
3. Приведите температурные и влажностные режимы хранения сырья, полуфабрикатов и готовых блюд на предприятии общественного питания.

#### **Вариант 2**

1. Гигиенические требования к вентиляции на предприятиях отрасли.
2. Каковы санитарные требования к содержанию помещений предприятия отрасли?
3. Опишите количественную и качественную приемку продуктов и полуфабрикатов на склад предприятия общественного питания.

.....

### **Пример тематики рефератов**

**Тема № 4 Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре**

1. Санитарно-гигиеническая характеристика материалов, используемых для изготовления технологического оборудования предприятий общественного питания.
2. Гигиенические требования к механическому оборудованию предприятий общественного питания.
3. Гигиенические требования к тепловому оборудованию предприятий общественного питания.
4. Гигиенические требования к холодильному оборудованию предприятий общественного питания.
5. Гигиенические требования к посуде для предприятий общественного питания
6. Основные требования к таре и упаковочным материалам, используемым в

ресторанной практике.

7. Гигиеническая оценка пригодности полимерных материалов для предприятий общественного питания

### **6.3.4 Типовые задания к интерактивным занятиям**

#### **1. Деловая игра на тему:**

- Санитарно-гигиеническая оценка проектов предприятий общественного питания (тема 3)
- Санитарные требования к посуде на предприятиях общественного питания (тема 4)
- Расследование пищевых отравлений (тема 7)
- Исследование мясных полуфабрикатов из котлетной массы (тема 10)
- Санитарная охрана и экспертиза правильности проведения технологического процесса (тема 10)
- Правила отбора проб и исследования качества готовых блюд (тема 11)
- Санитарное обследование предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП (тема 13)

#### **2. Кейс-стади на тему:**

- Гигиенические требования к содержанию предприятия общественного питания (тема 4)
  - Бактериологический контроль предприятия как составная часть оценки санитарного состояния (тема 6)
  - Принципы расследований пищевых отравлений (тема 7)
  - Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов (тема 7)
    - Определение способа обеззараживания мяса животных и рыб, пораженного личиночными формами гельминтов (тема 7)
    - Санитарная охрана и экспертиза пищевых продуктов. Санитарно-гигиеническая оценка молока по физико-химическим показателями (плотность, жир, сухой остаток, кислотность) (тема 8)
    - Составление проектов технических регламентов на кулинарную продукцию (тема 13)

### **Примеры кейс-стади**

**Тема № 7 Пищевые инфекции и отравления, меры по их предупреждению. Глистные заболевания, их профилактика**

**Кейс-ситуация № 1.** В больницу поступила больная с жалобами на боли в печени, поджелудочной железе, тошноту, рвоту и другие расстройства деятельности желудочно-кишечного тракта. В пищу больная часто использует леща, плотву и других карповых. Поставлен диагноз описторхоз.

Вопросы:

1. Укажите гельминт, который вызывает данное заболевание; расскажите о цикле его развития, путях и причинах заражения человека.
2. Назовите способы обеззараживания инвазированной рыбы личиночной формой кошачьей двуустки.

**Кейс-ситуация № 2.** При исследовании щуки и налима были обнаружены личинки в печени и тканях мышц длиной 1 – 2,5 см и толщиной 2 – 3 см. Они имели вид стерженька червеобразно-булавидной формы; в головном отделе под лупой видна присасывающая щель. При изучении личинки были жизнеспособными.

Вопросы:

1. Определите вид гельминта указанной личиночной формы.
2. Опишите цикл развития половозрелой формы этого гельминта.
3. Назовите причины заражения рыбой.
4. Каковы способы и условия обеззараживания личинок этого гельминта?



**Кейс-ситуация № 3.** При осмотре мяса на финноз (путем прощупывания и разрезания языка, жевательных мышц, сердца, мышц корня языка, шейных мышц и диафрагмы) обнаружены 3 финны на площади 40 см<sup>2</sup>.

Вопросы.

1. В каких случаях (с учетом количества обнаруженных финн) мясо относят к непригодному или условно-годному?

2. Назовите причины заражения финнозным мясом.

3. Каков цикл развития финн в половозрелую форму ленточного цепня?

4. Перечислите методы обеззараживания финнозного мяса.

**Кейс-ситуация № 4.** В клинику поступили больные в тяжелом состоянии, которые за 12 дней до развития болезни употребляли мясо свиньи, зараженное личиночной формой круглого глиста трихинелла.

Вопросы:

1. Укажите меры профилактики трихинеллеза на мясоперерабатывающих предприятиях и рынках продовольственного сырья.

2. Каковы цикл развития половозрелой формы трихинелл и причины заражения человека мясом?

### Примеры ситуационных задач

#### **Тема № 8 Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение**

**Задача № 1.** Расследуйте случай заболевания, вызванный употреблением пищевого продукта.

В сельской местности в течение 2-х суток заболели 9 человек. У заболевших наблюдались одинаковые клинические признаки: боли в животе, тошнота, понос, слабость, температура тела повышена на 0,5 °С или оставалась нормальной. Двое из пострадавших были госпитализированы.

Причиной болезни послужило употребление жареного мяса из телятины. Теленок был вынужденно убит по причине травмы конечности. Эта травма вызвала воспалительные процессы внутренних органов. Ветеринарно-санитарная экспертиза после убоя животного не проводилась.

**Задача № 2.** Расследуйте случай заболевания, вызванный употреблением пищевого продукта.

Предприятие общественного питания закупило партию сырой куриной продукции импортного производства. Часть мяса не поместилось в холодильник и в течение 3-х суток использовалось для приготовления блюд.

Заболевание людей возникло через 10-12 часов после употребления кур жареных в гриле. Признаки заболевания были следующими: температура тела повысилась до 38-39 °С, появились озноб, головная боль, слабость. Затем стали наблюдаться боли в животе, тошнота, жидкий стул. После оказания медицинской помощи больные выздоровели через 3-5 дней.

**Задача № 3.** Каковы основные признаки недоброкачества мяса:

- поверхность темно-красного цвета, цвет жира желтый, ямка при надавливании выравнивается;

- поверхность темно-красного цвета, цвет жира зеленоватый, заветренная корочка подсыхания, ямка при надавливании не выравнивается;

- поверхность мяса розового цвета, цвет жира белый, ямка при надавливании выравнивается?

**Задача № 4.** На предприятии общественного питания была зафиксирована стафилококковая интоксикация. При проверке работы предприятия было установлено использование не пастеризованного творога без тепловой обработки. Явилось ли это нарушением санитарных норм по использованию продовольственного сырья?

### 6.3.5 Типовые задания к занятиям в электронной форме обучения

Контактная работа преподавателя со студентом по электронному обучению осуществляется в форме обязательных консультаций второй половины дня работы преподавателя, утверждаемых заведующим кафедрой, а также off-line консультаций по электронной почте преподавателя.

Электронный практикум «Бактериологический контроль предприятия как составная часть оценки санитарного состояния» (2 часа) по теме 6 «Санитарный режим на предприятиях отрасли».

**Цель** – изучить бактериологический контроль предприятия

**План занятия:**

1. Решение ситуационных задач, связанных с исследованием микробной обсемененности и наличия санитарно-показательных микроорганизмов на поверхностях предметов, на руках и одежде персонала — с целью контроля соблюдения правил личной гигиены, на поверхностях инвентаря, посуды, оборудования — с целью контроля эффективности уборки.

2. Самостоятельная работа студентов.

**Метод** – кейс-стади

**Кейс-ситуация № 1.**

Условия ситуации: тарелка взята для исследования с раздачи после механизированного мытья. Произведен смыв с обеих поверхностей тарелки; суспензия смывов посеяна на МПА (мясопептонный агар) для определения микробного числа и на среду Кесслера для определения наличия кишечной палочки. На второй день исследования установлено, что микробное число равно 550, в пробирке со средой Кесслера брожение отсутствует.

Вопрос: Достигнута ли при мытье необходимая чистота тарелок?

**Кейс-ситуация № 2.**

Условия ситуации: С целью контроля санитарного состояния мясного цеха взяты смывы с поверхности столов, инвентаря, санитарной одежды и рук персонала. Исследование проведено во время работы цеха с целью выяснения общей обсемененности, наличия на поверхностях предметов кишечной палочки и сальмонелл.

В смывах отмечено более 10000 м.т. (микробных тел) на 1 см<sup>2</sup> немеханического оборудования; на руках персонала и поверхности деревянного инвентаря обнаружена кишечная палочка.

Вопрос: Являются ли бактериологические показатели свидетельством неудовлетворительного санитарного состояния цеха?

- Библиотека ГОСТов и нормативов – СанПиН 2.3.63.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/),

- С.Н. Лебедева курс «Санитария и гигиена питания» в схемах и рисунках. Улан-Удэ: Издательство ВСГТУ, 2005. – 43 с. режим доступа: <http://window.edu.ru/resource/603/40603/files/mtdbhm21.pdf>, проработать с. 7 – 16, 24 – 28, 32 - 41

[http://www.novostioede.ru/article/trebovaniya\\_sanitarnyh\\_pravil\\_dla\\_predpriyatij\\_obshhestvennogo\\_pitanija/](http://www.novostioede.ru/article/trebovaniya_sanitarnyh_pravil_dla_predpriyatij_obshhestvennogo_pitanija/)

**Вопросы для самопроверки**

1. Какие санитарные требования предъявляются к территории предприятия, транспортным путям, пунктам сбора мусора, отходов и т.д.?

2. Каковы периодичность, способы и средства уборки помещений предприятия отрасли?

3. Каким образом производится мытье и хранение уборочного и моечного инвентаря и материалов?

4. Какие санитарные требования предъявляются к мытью и обеззараживанию

оборудования?

5. Какие санитарные требования предъявляются к мытью и обеззараживанию кухонной и столовой посуды?

6. Дайте гигиеническую характеристику моющих средств, применяемых в общественном питании (пищевой промышленности).

7. Бактериостатическое и бактерицидное действие физико-химических факторов на бактериальную клетку.

8. Какое действие на микроорганизмы оказывают физические факторы (дегидратация, pH, изменение поверхностного натяжения, температура, излучения)?

9. Какое действие на микроорганизмы оказывают химические факторы (катионы металлов, хлорная известь, хлорамин, перекись водорода и др.)?

10. Опишите санитарно-бактериологический контроль качества обработки оборудования, помещений, рук работников и т.д.

Электронный курс по дисциплине «Санитария и гигиена питания» обеспечен off-line консультациями по электронной почте: [kaftpreu@mail.ru](mailto:kaftpreu@mail.ru) ведущего преподавателя.

## VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Санитария и гигиена питания» представлены в нормативно-методических документах:

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов (<http://www.rea.ru>)

Организация деятельности студента по видам учебных занятий по дисциплине «Санитария и гигиена питания» представлена в таблице 4:

Таблица 4

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
1	2
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание следующим понятиям (перечисление понятий) и др.
Практические (семинарские, лабораторные занятия)	Проработка рабочей программ, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (указать текст из источника и др.) Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму и др.

Продолжение таблицы 4

1	2
Контрольная работа (индивидуальные задания)	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.
Реферат	Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомление со структурой и оформлением реферата
Устные ответы	Ответы на устные вопросы при текущем контроле. Выступление студента при ответе на поставленный вопрос является основной формой контроля и оценки его успеваемости. Когда контроль проводится в форме устного выступления, от студента требуется умение в сжатые сроки подготовить свой ответ, убедительно выступить и правильно ответить на дополнительные вопросы.
Ситуационные задания и кейс-метод	Условия задания, ситуационной задачи и кейса необходимо читать внимательно. Каждое предложение может иметь значение для правильного решения. От студента требуется точное исследование изложенных обстоятельств, определение проблемных моментов. Решение должно быть нацелено на тот вопрос, который поставлен в задании. Задания, задачи и кейсы необходимо решать таким образом, чтобы решение имело внутреннюю структуру и логику изложения материала. Другими словами, структура например, решения кейса должна быть адаптирована к условиям конкретной ситуации. Любое задание завершается общим выводом. Личное мнение и отношение студента к условиям задания могут являться только дополнительным отступлением в общем решении, но не его основой
Метод кейс-стадии	Обучение, при котором студенты и преподаватели участвуют в непосредственном обсуждении деловых ситуаций или задач. При данном методе обучения студент самостоятельно вынужден принимать решение и обосновать его
Дискуссия	Форма учебной работы, в рамках которой студенты высказывают свое мнение о проблеме, заданной преподавателем. Проведение дискуссий по проблемным вопросам подразумевает написание студентами эссе, тезисов или реферата по предложенной тематике
Круглый стол	Один из наиболее эффективных способов для обсуждения острых, сложных и актуальных на текущий момент вопросов в любой профессиональной сфере, обмена опытом и творческих инициатив. Такая форма общения позволяет лучше усвоить материал, найти необходимые решения через диалог
Тестовое задание	Минимальная составляющая единица теста, которая состоит из условия (вопроса) и, в зависимости от типа задания, может содержать или не содержать набор ответов для выбора (может использоваться как промежуточный контроль по любой теме).

**VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ  
ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ  
КОМПЕТЕНЦИЙ**

**8.1 Текущий контроль**

Виды текущего контроля во 2 семестре представлен в таблице 7:

Таблица 7

Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля
<b>1</b>	<b>2</b>
Модуль № 1 – Гигиена и санитария предприятий	Устный опрос
	реферат
	презентация
Тема № 2 Гигиенические требования к факторам внешней среды и к благоустройству предприятий отрасли	Устный опрос
	реферат
	комплексные ситуационные задачи
Тема № 3 Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий отрасли	Устный опрос
	деловая игра
	комплексные ситуационные задачи
Тема № 4 Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре	Устный опрос
	деловая игра
	кейс-стади
Тема № 5 Личная гигиена и гигиена труда работников пищевой промышленности и общественного питания	Устный опрос
	реферат
	презентация
Тема № 6 Санитарный режим на предприятиях отрасли	Устный опрос
	тестирование
	Кейс-стади
Модуль № 2 Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов Тема № 7 Пищевые инфекции и отравления, меры по их предупреждению. Глистные заболевания, их профилактика	Устный опрос
	кейс-стади
	тестирование
Модуль № 3 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов Тема № 8 Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение	Устный опрос
	реферат
	кейс-стади
Тема № 9 Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов, к их приемке и хранению	Устный опрос
	реферат
	комплексные ситуационные задачи
Тема № 10 Санитарные требования к механической и тепловой кулинарной обработке продуктов	Устный опрос
	реферат
	деловая игра
Тема № 11 СТ к качеству и условиям реализации блюд	Устный опрос
	реферат
	деловая игра

Продолжение таблицы 7

1	2
Тема 12. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения	Устный опрос
	реферат
	презентация
Тема 13. Реализация концепции безопасности ХАССП	кейс-стади
	тестирование
	контрольная работа

## 8.2 Критерии оценки заданий к практическим занятиям

### Результатов устного опроса:

**5** - выставляется за полный ответ на поставленный вопрос с включением в содержание ответа лекции, материалов учебников, дополнительной литературы без наводящих вопросов.

**4** - выставляется за полный ответ на поставленный вопрос в объеме лекции с включением в содержание ответа материалов учебников с четкими положительными ответами на наводящие вопросы преподавателя.

**3** - выставляется за ответ, в котором озвучено более половины требуемого материала, с положительным ответом на большую часть наводящих вопросов.

**2** выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

### Выполнения рефератов:

**5** – выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата: 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.

**4** – выставляется студенту, если основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

**3** – выставляется студенту, если имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

### Выполнения презентации

**5** – заслуживает работа, в которой студент составил слайды (не менее 10 и не более 20), текст презентации оформлен в виде схем, таблиц и рисунков, имеют место модели практических ситуаций, информация не загромождена теоретическими понятиями, содержит практические примеры, выводы и предложения

**4** - заслуживает работа, в которой студент составил слайды (не менее 10 и не более 20), текст презентации оформлен в виде схем, таблиц и рисунков, имеют место модели практических ситуаций, информация не загромождена теоретическими понятиями, содержит практические примеры, но выводы и предложения не согласуются между собой

**3** - заслуживает работа, в которой студент составил слайды (не менее 10), текст презентации оформлен в виде схем, таблиц и рисунков, имеют место модели практических ситуаций, информация загромождена теоретическими понятиями, не содержит практические примеры, выводы и предложения не согласуются между собой

**2** - заслуживает работа, в которой имеют место серьезные упущения в процессе изложения материала, неудовлетворительном знании базовых терминов и понятий курса,

отсутствии логики и последовательности в изложении слайдов, элементы презентации не структурированы

**Результатов тестирования:**

**5** - выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85 % тестовых заданий.

**4** - выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70 % тестовых заданий.

**3** - выставляется при условии правильного ответа студента не менее 51 %.

**Выполнения контрольной работы:**

**5** - выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

**4** - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

**3** - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

**2** - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

**8.3 Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям**

**Деловая игра**

**5** - выставляется студенту, если работа выполнялась самостоятельно, материал подобран в достаточном количестве, с использованием разных источников, работа оформлена с соблюдением всех требований

**4** - выставляется студенту, если работа выполнялась самостоятельно, материал подобран в достаточном количестве, с использованием разных источников, работа оформлена с незначительными отклонениями от требований

**3** - выставляется студенту, если работа выполнялась с помощью преподавателя, материал подобран в достаточном количестве, работа оформлена с отклонением от требований

**2** - выставляется студенту, если работа выполнена со значительными ошибками, материал подобран в недостаточном количестве, работа оформлена с существенными отклонениями от требований

**Решение комплексных ситуационных задач:**

**5** – выставляется студенту, если он свободно, с глубоким знанием материала правильно и полно решил ситуационную задачу (выполнил все задания, правильно ответил на все поставленные вопросы);

**4** – выставляется студенту, если он достаточно убедительно, с незначительными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопросы или допустил небольшие погрешности в ответе;

**3** – выставляется студенту, если он недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и плохо освоенными умениями ответил на

вопросы ситуационной задачи; с затруднениями, но все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

#### **Кейс-стади**

**5** – выставляется студенту за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение кейса, которое свидетельствует о высоком уровне его подготовки, верно выполнены нужные вычисления, и преобразования, получен правильный ответ, последовательно записано решение

**4** - выставляется студенту, который правильно выбрал способ решения, само решение сопровождается необходимыми разъяснениями, но в вычислениях имеются не существенные арифметические и логические ошибки

**3** - выставляется студенту, который правильно выбрал правильный способ решения кейса (проблемной ситуации), однако в самом решении отсутствуют разъяснения, а в вычислениях имеются существенные арифметические и логические ошибки

**2** - выставляется студенту, который допустил при решении кейса грубейшие ошибки, предложил нелогичное решение, не раскрывающее сути проблемной ситуации

#### **8.4 Творческий рейтинг**

По решению кафедры студент получает оценки за соответствующие виды работ, представленные в виде таблицы 8.

Таблица 8

Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид работы	Количество баллов, максимально
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Модуль № 1 – Гигиена и санитария предприятий питания Тема № 1 Основы гигиены питания	Презентация к реферату по выбранной тематике, оригинальные решения на комплексные ситуационные задания	5
Тема № 2 Гигиенические требования к факторам внешней среды и к благоустройству предприятий отрасли	Презентация к реферату по выбранной тематике, оригинальные решения на комплексные ситуационные задания	5
Тема № 3 Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий отрасли	Презентация к реферату по выбранной тематике, оригинальные решения на комплексные ситуационные задания	5
Тема № 4 Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре	Презентация к реферату по выбранной тематике, нестандартный подход к решению кейс-стади	5
Тема № 5 Личная гигиена и гигиена труда работников пищевой промышленности и общественного питания	Презентация к реферату по выбранной тематике	5
Тема № 6 Санитарный режим на предприятиях отрасли	Презентация к реферату по выбранной тематике, нестандартный подход к решению кейс-стади	5



Продолжение таблицы 8

1	2	3
Модуль № 2 Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов Тема № 7 Пищевые инфекции и отравления, меры по их предупреждению. Глистные заболевания, их профилактика	Презентация к реферату по выбранной тематике, нестандартный подход к решению кейс-стади	5
Модуль № 3 Гигиенические требования к качеству и безопасности сырья и пищевых продуктов Тема № 8 СГО пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение	Презентация к реферату по выбранной тематике, нестандартный подход к решению кейс-стади	5
Тема № 9 СТ к транспортировке пищевых продуктов, к их приемке и хранению	Презентация к реферату по выбранной тематике, оригинальные решения на комплексные ситуационные задания	5
Тема № 10 СТ к механической и тепловой кулинарной обработке продуктов	Презентация к реферату по выбранной тематике, оригинальные решения на КСЗ	5
Тема № 11 СТ к качеству и условиям реализации готовой продукции	Презентация к реферату по выбранной тематике, оригинальные решения на комплексные ситуационные задания	5
Тема 12. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения	Презентация к реферату по выбранной тематике	5
Тема 13. Реализация концепции безопасности ХАССП	Презентация к реферату по выбранной тематике, нестандартный подход к решению кейс-стади	5

### 8.5 Промежуточная аттестация

**Зачет с оценкой** по результатам изучения дисциплины «Санитария и гигиена питания» в 4 семестре проводится в устной форме. Результат зачета определяется оценками: «зачтено / отлично», «зачтено / хорошо», «зачтено / удовлетворительно», «не зачтено / неудовлетворительно» и объявляется в день проведения зачета.

**зачтено «отлично»** - выставляется студенту, при глубоком и прочном усвоении материала по дисциплине, полных, последовательных, грамотных и логически излагаемых ответах, владении разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ;

**зачтено «хорошо»** - выставляется студенту, при знании программного материала

дисциплины, грамотном изложении вопросов отчета, без существенных неточностей, правильном применении теоретических знаний;

**зачтено «удовлетворительно»** - выставляется студенту, если основной материал усвоен, при ответе и отчете допускаются неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдается нарушение последовательности в изложении программного материала дисциплины, затруднения в раскрытии вопросов;

**не зачтено «неудовлетворительно»** - выставляется студенту, если при ответе студент показывает незнание программного материала дисциплины, при ответе возникают ошибки, существенные затруднения при подготовке и защите отчета, его отсутствии.



Таблица А1 – Тематический план изучения дисциплины по заочной форме обучения

Наименование разделов и тем	Контактные часы									Самостоятельная работа, час, формы	Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы						Часы в электронной форме обучения (Элек)	КЭ, Каттэк	ИК, Катт		
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	Всего	в т.ч. интерактивные формы обучения						
лекции					практические занятия	8	9	10	11	12	
Модуль № 1 – Гигиена санитария предприятий питания	2	4	-	6	-	К-ст / 1	-			52, Лит, КСЗ, ИДЗ	Собеседование, КСЗ, Т, контрольная работа
Модуль № 2 Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов	2	4	-	6	ИЛ / 2	К-ст / 1				52, Лит., КСЗ, КСт, Т, ИДЗ	Собеседование, КСЗ, КСт, Т, контрольная работа
Модуль № 3 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	4	4	-	8		ДИ / 2				52, Лит., КСт, КСЗ, ИДЗ	Собеседование, КСЗ, кейс-стади, контрольная работа
<b>Итого</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>20</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>		<b>156</b>	
										<b>4</b>	<i>зачет с оценкой</i>
<b>Всего по дисциплине</b>				<b>20</b>			<b>-</b>			<b>160</b>	<b>180</b>

**Краснодарский филиал РЭУ им.Г.В. Плеханова**  
**Карта обеспеченности дисциплины «Санитария и гигиена питания»**  
**учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами**

Кафедра торговли и общественного питания

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела»

Уровень подготовки бакалавриат

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Информация по НИБЦ им. акад. Л.И.Абалкина		Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт)	Численность студентов (чел) <sup>1</sup>	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС); или =(столбец4/столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
			Количество печатных экземпляров (шт) <sup>2</sup>	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС <sup>3</sup>			
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Основная литература</b>							
1	Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания	М.: КолосС, 2010. – 247 с	11	нет	х	21	0,5
2	Поздняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст]: Учебник / В.М. Поздняковский, - 5-е изд., испр. и доп	Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2011.- 453с.	х	да, ЭБС «Znanium»	х	х	1
3	Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания. / Е.А. Рубина. Учебник	М.: Издательство: Академия, 2011. (2-е изд., перераб. и доп.)	х	да, ЭБС «Znanium»	х	х	1

<sup>1</sup>Контингент студентов приводится при наличии издания в печатном виде; если издание только в ЭБС – контингент студентов не указывается.

<sup>2</sup> При указании печатных экземпляров издания необходимо учитывать требования ФГОС ВО (основная литература -0,5 экз на 1 студента, дополнительная литература -0,25 экз на 1 студента.

<sup>3</sup> Все перечисленные издания необходимо в первую очередь выбирать из ЭБС.

Продолжение таблицы

1	2	3	4	5	6	7	8
4	Санитария и гигиена питания. Учебное пособие / [З. А. Канарская и др.]	Федеральное агентство по образованию, Гос. образовательное учреждение высш. проф. образования «Казанский гос. технологический ун-т». Казань, 2011 - 155с.	x	да, ЭБС «Znanium»	x		1
5	Степанова И.В. Санитария и гигиена питания. / И. В. Степанова. Учебное пособие	Санкт-Петербург, Издательство: Троицкий мост. 2010 – 223с.	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
Всего							1,5
<b>Дополнительная литература</b>							
1	Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с.	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Дунец Е.Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е. Г. Дунец, М. Ю. Тамова, И. А. Куликов	СПб. : Троицкий мост, 2012. – 192 с	x	ЭБС. «Троицкий мост». - Режим доступа: <a href="http://www.trmost.com/">http://www.trmost.com/</a>	x	x	1
3	Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум	М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
4	Мудрецова-Висс К.А. Микробиология, санитария и гигиена: Учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина. - 4-е изд., испр. и доп.	М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010. - 400 с	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
5	Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина	М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. - 240 с	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
Всего							1

Продолжение таблицы

1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Профессиональные базы данных, информационно-справочные системы</b>							
1	Справочно-правовая система «Консультант-плюс»	система	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>				
2	Справочно-правовая система «Гарант»	система	<a href="http://www.garant.ru">http://www.garant.ru</a>				

Преподаватель  Т.А. Джум  
(подпись, дата)

Зав.кафедрой  С.Н. Диянова  
(подпись, дата)

СОГЛАСОВАНО  
Зав.библиотекой  Е.Н. Редько  
(подпись, дата)