

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о подписи:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 16.04.2024 10:49:13
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой ТТПП

_____ В.Г. Попов

«_____» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины: Санитария и гигиена

направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

форма обучения: очная

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания

Протокол № ___ от _____ 20__ г.

Рабочую программу разработал:

И.В.Мозжерина; канд.техн.наук, доцент

кафедры «Товароведения и технологии продуктов питания» _____

1. Цели и задачи освоения дисциплины

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

Задачи:

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

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина относится к дисциплинам части формируемой участниками образовательных отношений учебно-образовательного плана.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

знание - фундаментальные законы переноса теплоты, массы и количества движения; - классификацию процессов и аппаратов; - устройства соответствующих аппаратов;

умение применять основные законы переноса теплоты, массы и количества движения для расчета основных процессов и аппаратов; - систематизировать и на практике приложить свои знания; - находить пути повышения эффективности работы аппаратов;

владение - теоретическими основами и способами осуществления процессов, применяемых в пищевой промышленности; - расчетными методами управления процессами и оптимизации их режимов; - расчетными методами определения геометрических размеров рабочих органов аппаратов и т.п.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: Процессы и аппараты, Физиология питания, Биохимия и служит основой для освоения дисциплин: ; Организация производства и обслуживания на предприятиях питания.

3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Код и наименование результата обучения по дисциплине
ПКС– 4 Способен осуществлять контроль по производствупродукции на всех этапах жизненного цикла и обслуживаниюпотребителей	ПКС-4.2 Организует входной контроль сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Знать: З1 гигиенические основы общественного питания, законодательные и правовые нормы, методику профилактики инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов, регламентацию условий и сроков хранения готовых блюд, организацию раздачи готовой продукции. условия хранение переходящих остатков пищи, оформление документации.
		Уметь: У1 проводить гигиеническую экспертизу качества продуктов, осуществлять отбор проб и оформление соответствующей документации.

		Владеть: В1 санитарно-гигиеническими навыками обслуживанию посетителей (потребителей), механической обработке мяса, субпродуктов, рыбы, птицы, овощей и сыпучих продуктов, основными видами термической обработки.
--	--	--

4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Таблица 4.1.

Форма обучения	Курс/ семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия			
очная	3/5	18	34	-	29	27	экзамен

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины.

Очная форма обучения (ОФО)

Таблица 5.1.1

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	1	Гигиенические основы общественного питания	2	4	-	2	8	ПКС-4.2	Вопросы к опросу № 1
2	2	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Условия труда на предприятиях общественного питания	2	4	-	2	8	ПКС-4.2	Вопросы к опросу № 2
								ПКС-4.2	отчет по практической работе № 1
3	3	Тара, упаковочные материалы, оборудование, инвентарь, посуда. Содержание предприятий общественного питания. Личная гигиена персонала	2	4	-	4	10	ПКС-4.2	Вопросы к опросу № 3
								ПКС-4.2	отчет по практической работе № 2
4	4	Профилактика инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов.	2	4	-	4	10	ПКС-4.2	Вопросы к опросу № 4
								ПКС-4.2	отчет по практической работе № 3
5	5	Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов	4	6	-	6	16	ПКС-4.2	Вопросы к опросу № 5
								ПКС-4.2	отчет по практической работе № 4

6	6	Производство, хранение, реализация и качество кулинарной продукции	2	4	-	4	10	ПКС-4.2	Вопросы к опросу № 6
								ПКС-4.2	отчет по практической работе № 5
7	7	Санитарно-гигиенические особенности организации питания различных групп населения	2	4	-	4	10	ПКС-4.2	Вопросы к опросу № 7
								ПКС-4.2	отчет по практической работе № 6
8	8	Гигиенические основы проектирования, строительства, реконструкции и благоустройства предприятий общественного питания	2	4	-	3	9	ПКС-4.2	Вопросы к опросу № 8
								ПКС-4.2	отчет по практической работе № 7
9	Экзамен		-	-	-	00	27		
Итого:			18	34	-	29	108		

5.2Содержание дисциплины.

5.2.1Содержание разделов дисциплины (дидактические единицы).

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

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

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

посуды, оборудования, инвентаря. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий общественного питания. Дезинсекция. Профилактические и истребительные мероприятия. Дератизация. Профилактические и истребительные мероприятия. Личная гигиена, профилактические обследование работников предприятий общественного питания при поступлении на работу и в процессе работы. Заболевания, при которых противопоказана работа на предприятиях общественного питания. Санитарная документация, ее заполнение и хранение. Профессиональный травматизм профессиональные вредности на предприятиях общественного питания. Особенности психологического климата в трудовом коллективе. Здоровье потребителей и факторы риска, приводящие к его ухудшению. Статус питания и особенности его коррекции. Образ жизни и вредные привычки

Раздел 4. «Профилактика инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов».

Кишечные инфекции. Антропонозы: холера, дизентерия, брюшной тиф и паратифы, вирусный гепатит. Зоонозы: туберкулез, бруцеллез, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного происхождения. Токсикоинфекции, вызванные условно -патогенными микроорганизмами.

Сальмонеллез. Токсикозы (интоксикации) бактериальные: стафилококковые, ботулизм.

Микотоксиозы. Немикробные пищевые отравления: продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми по своей природе; продуктами, временно ставшими ядовитыми; отравления примесями химических веществ.

Гельминтозы. Общее представление, геогельминтозы, биогельминтозы, контактные гельминтозы. Способы дегельминтизации и обезвреживания пищевых продуктов

Раздел 5. «Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов».

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

Раздел 6. «Производство, хранение, реализация и качество кулинарной продукции».

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

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

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

5.2.2. Содержание дисциплины по видам учебных занятий.

Лекционные занятия

Таблица 5.2.1

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

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

Практические занятия

Таблица 5.2.2

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Тема практического занятия	
		ОФО	
1	1	4	Санитарное законодательство
2	2	4	Исследования состояния микроклимата на предприятии общественного питания показали
3	3	4	Анализ бактериологического контроля предприятия
4	4	4	Принципы расследований пищевых отравлений, методики расследования
5	5	6	Способа обеззараживания продуктов животного происхождения
6	6	4	Методика правильности обработки кулинарной продукции
7	7	4	Определение пищевой ценности блюд и рационов
8	8	4	Санитарно-гигиеническая оценка проектопредприятий общественного питания
Итого:		34	

Лабораторные работы-лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.3

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

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

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

6. Тематика курсовых работ/проектов

Курсовые работы (проекты) учебным планом не предусмотрены.

7. Контрольные работы

Контрольные работы учебным планом не предусмотрены

8. Оценка результатов освоения дисциплины

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

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

Таблица 8.1

№	Виды мероприятий текущего контроля	Баллы
1	Работа на лекциях	5
2	Выполнение и защита практических работ	10
3	Устный опрос 1 аттестация	15
ИТОГО за первую текущую аттестацию:		0-30
4	Работа на лекциях	5
5	Выполнение и защита практических работ	10
6	Устный опрос 2 аттестация	15
ИТОГО за вторую текущую аттестацию:		0-30
7	Работа на лекциях	5
8	Выполнение и защита практических работ	20
9	Устный опрос 3 аттестация	15
ИТОГО за третью текущую аттестацию:		0-40
ВСЕГО:		100

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

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

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

- Microsoft Office Professional Plus; Microsoft Windows

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

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

Таблица 10.1

Обеспеченность материально-технических условий реализации ОПОП ВО

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

11. Методические указания по организации СРС

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

11.2. Методические указания по организации самостоятельной работы.

Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Дисциплина: Санитария и гигиена

Код, направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

Код компетенции	Код, наименование ИДК	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
ПКС–4	ПКС-4.2 Организует входной контроль сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Знать: 31 порядок организации входного сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Не знает последовательно сти организации приемки входного сырья и вспомогательны х материалов, не сможет осуществить производствен ный контроль полуфабрикатов, не знает параметров технологических процессов и не способен оценит контроль качества готовой продукции	Знает базовые показатели, формирующие последовательно сть организации приемки входного и вспомогательног о сырья.сможет осуществить производствен ный контроль полуфабрикатов	Имеет хорошие знания с небольшими пробелами последовательность организации приемки входного и вспомогательного сырья , сможет осуществить производственный контроль полуфабрикатов, частично знает параметров технологических процессов и способен оценит контроль качества готовой продукции	Способен эффективно управлять организацией входного контроля сырья и вспомогательных материалов, способен осуществлять производственный контроль полуфабрикатов, технологическим процессом и проводить контроль качества готовой продукции на предприятиях общественного питания.

Код компетенции	Код, наименование ИДК	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
		Уметь: У1 организовать порядок входного сырья и вспомогательных материалов, осуществить производственный контроль полуфабрикатов, провести контроль качества готовой продукции	Не умеет организовать порядок входного сырья и вспомогательных материалов, осуществить производственный контроль полуфабрикатов, провести контроль качества готовой продукции	умеет организовать порядок входного сырья и вспомогательных материалов, осуществить производственный контроль полуфабрикатов, провести контроль качества готовой продукции	Имеет хорошие знания с небольшими пробелами в последовательности организации входного сырья и вспомогательных материалов, сможет осуществить производственный контроль полуфабрикатов, провести контроль качества готовой продукции	Способен эффективно организовать порядок входного сырья и вспомогательных материалов, осуществить производственный контроль полуфабрикатов, провести контроль качества готовой продукции
		Владеть: В1 способен организовать порядок входного сырья и вспомогательных материалов, осуществить производственный контроль полуфабрикатов, провести контроль качества готовой продукции	Не владеет навыками организации порядка входного сырья и вспомогательных материалов, не способен осуществить производственный контроль полуфабрикатов, провести контроль качества готовой продукции	Не в полном объеме владеет навыками в организации контроля входного сырья и вспомогательных материалов, не способен осуществить производственный контроль полуфабрикатов, провести контроль качества готовой продукции	Хорошо владеет навыками в организации контроля входного сырья и вспомогательных материалов, способен осуществить производственный контроль полуфабрикатов, провести контроль качества готовой продукции	В полном объеме владеет навыками в организации контроля входного сырья и вспомогательных материалов, способен осуществить производственный контроль полуфабрикатов, провести контроль качества готовой продукции

КАРТА**обеспеченности дисциплины (модуля) учебной и учебно-методической литературой**

Дисциплина: Санитария и гигиена

Код, направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания Направленность (профиль): Технология и организация ресторанный дела

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

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

Лист согласования

Внутренний документ "Санитария и гигиена_2023_19.03.04_ТППб"

Документ подготовил: Аксентьева Виктория Вячеславовна

Документ подписал: Попов Владимир Григорьевич

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорьевич		Согласовано
	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викторовна	Согласовано
	Директор	Каюкова Дарья Хрисановна		Согласовано