

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 08.09.2025 16:58:17
Уникальный идентификатор:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет аграрных технологий

Кафедра Технологии пищевых продуктов и организации питания

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
_____ Л.И. Задорожная
« ____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

Б1.В.ДВ.05.02 Гигиенические основы питания человека

по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

по профилю подготовки (специализации)

Технология продуктов общественного питания

квалификация (степень) выпускника

бакалавр

форма обучения

Очная, Заочная,

год начала подготовки

2025

Майкоп



Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Составитель рабочей программы:

Доцент кафедры технологии
пищевых продуктов и
организации питания,
Кандидат технических наук
(должность, ученое звание, степень)

Подписано простой ЭП
02.09.2025

Колотий Татьяна Борисовна

(подпись)

(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Технологии пищевых продуктов и организации питания

(название кафедры)

Заведующий кафедрой:
06.09.2025

Подписано простой ЭП
06.09.2025

Хатко Зурет Нурбиевна

(подпись)

(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП
заведующий выпускающей
кафедрой
по направлению подготовки
(специальности)
06.09.2025

Подписано простой ЭП
06.09.2025

Хатко Зурет Нурбиевна

(подпись)

(Ф.И.О.)

Согласовано:

НБ МГТУ

(название подразделения)

04.09.2025

Подписано простой ЭП
04.09.2025

И. Б. Берберьян

(подпись)

(Ф.И.О.)



1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель дисциплины – углубленное изучение основ гигиены пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов, гигиены, ознакомление с концептуальными основами 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.



2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП по направлению подготовки (специальности)

Дисциплина «Гигиенические основы питания человека» находится в вариативной части ОП.

Перечень дисциплин, изучение которых необходимо для усвоения данной дисциплины: «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания».



3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей(их) компетенции(й):

ПКУВ-11.1	Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания
ПКУВ-11.2	Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания
ПКУВ-6.1	Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания



4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий					Итого часов	з.е.
		Эк	Контр	Лек	Лаб	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 3	Сем. 6	1	1	34	34	0.35	35.65	40	144	4

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий					Итого часов	з.е.
		Эк	Контр	Лек	Лаб	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 5	Сем. 9	1	1	8	6	0.35	8.65	121	144	



5. Структура и содержание учебной и воспитательной деятельности при реализации дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Недел я семе стра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								Формы текущего/проме жуточного контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
6	Гигиенические основы рационального питания.	1	2	2					4		
6	Гигиенические основы диетического и лечебно-профилактического питания.	2	4	4					4		
6	Технологические и санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к сырью, оборудованию, персоналу при производстве продуктов функционального питания.	3	4	4					4		
6	Санитарно-гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов.	4	4	4					4		
6	Санитарно-гигиеническая оценка рыбы.	5	4	4					4		
6	Санитарно-гигиеническая оценка молока и молочных продуктов.	6	4	4					4		
6	Гигиеническая оценка зерновых и бобовых продуктов. Санитарная экспертиза хлеба.	7	4	4					4		
6	Санитарная экспертиза консервов и концентратов.	8	2	2					4		
6	Пищевые отравления и их профилактика.	9	2	2					4		
6	Гигиена предприятий общественного питания. Предупредительный и текущий санитарный надзор. Санитарно-гигиеническая экспертиза проектов пищеблоков больницы.	10	4	4			0,35	35,65	4		Экзамен
	ИТОГО:		34	34			0.35	35.65	40		

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
7	Гигиенические основы рационального питания.	2	3					40	

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
7	Технологические и санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к сырью, оборудованию, персоналу при производстве продуктов функционального питания.	2	3					40	
7	Гигиена предприятий общественного питания. Предупредительный и текущий санитарный надзор.	2	0			0,35	8,65	43	
	ИТОГО:	8	6			0.35	8.65	121	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Гигиенические основы питания человека», образовательные технологии

Лекционный курс

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
6	Гигиенические основы рационального питания.	2	2		Современное состояние и перспективы развития науки о питании . Особенности питания современного человека. Пищевой рацион современного человека, определяющий в итоге его здоровье, формируется на базе физиологических потребностей в энергии, макро- и микронутриентах с учетом трех принципов рационального питания. Влияние питания на здоровье современного человека. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ, энергии и продуктов питания. Основные этапы развития гигиены питания.	ПКУВ-9.1; ПКУВ-9.2; ПКУВ-6.1;	Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	, Лекция-беседа
6	Гигиенические основы диетического и лечебно-	2			Гигиенические принципы формирования	ПКУВ-6.1; ПКУВ-9.1; ПКУВ-9.2;	Знать: приоритеты в сфере производства	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	профилактического питания.				диетического питания больных и лечебно-профилактического питания лиц, работающих во вредных условиях и подверженных риску профессиональных заболеваний. Вопросы теории: диетическое питание (ДП) и лечебно-профилактическое питание (ЛПП) в системе общественного питания, питание больных – как часть комплексной терапии и профилактики заболеваний, основные принципы организации диетического питания: физиологическая полноценность и терапевтическая специфичность; «щажение» и «тренировка», номерная система диетического лечебного питания: основных лечебных столов, стандартные диеты, особенности каждой диеты, показания к ее применению, рекомендуемый режим питания больных в стационарах и санаториях, лечебно-профилактическое питание промышленных рабочих как часть комплексной профилактики их общей и профессиональной заболеваемости, рационы ЛПП, их особенности и показания к применению.		продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	
6	Технологические и санитарно-гигиенические требования,	2	2		Перечень основных требований, предъявляемых к сырью и	ПКУВ-6.1; ПКУВ-9.1; ПКУВ-9.2;	Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания,	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	предъявляемые к сырью, оборудованию, персоналу при производстве продуктов функционального питания.				производству биологически активных пищевых добавок, детского и функционального питания. Технологические приемы, используемые для предотвращения или снижения потери витаминов, ненасыщенных жирных кислот, пептидов, аминокислот, минеральных веществ и других функциональных пищевых ингредиентов. Принципы и современные приемы контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой функциональной продукции. Краткая характеристика основного и вспомогательного оборудования, используемого при производстве биологически активных пищевых добавок, детского и функционального питания. Перечень и краткая характеристика основных производственных и вспомогательных цехов предприятий, требования к персоналу, занятому производством и реализацией функционального питания.		технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	
6	Санитарно-гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов.	4			Пищевая и биологической ценность и эпидемиологической опасности мяса и мясных продуктов. Методика санитарно-гигиенической	ПКУВ-6.1; ПКУВ-9.1; ПКУВ-9.2;	Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					экспертизы и оценки качества мяса теплокровных животных. Вопросы теории: общие принципы санитарно-гигиенической экспертизы и оценки качества пищевых продуктов; пищевая и биологическая ценность мяса теплокровных животных; эпидемиологическое значение мяса: пищевые отравления, гельминтозы, инфекционные болезни, передаваемые через мясные продукты и их профилактика.		последствий их применения. Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	
6	Санитарно-гигиеническая оценка рыбы.	4			Пищевая и биологическая ценность и эпидемиологическая опасность рыбы. Методика санитарно-гигиенической экспертизы и оценки качества рыбы. Пищевые отравления и гельминтозы, передаваемые через рыбу и рыбопродукты и их профилактика.	ПКУВ-6.1; ПКУВ-9.1; ПКУВ-9.2;	Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	
6	Санитарно-гигиеническая оценка молока и молочных продуктов.	4			Пищевая и биологическая ценность и эпидемиологической опасности молока и молочных продуктов. Методика санитарно-гигиенической экспертизы и оценки качества молока. Пищевые отравления и зоонозные инфекции, передаваемые через молоко и молочные продукты, их профилактика.	ПКУВ-6.1; ПКУВ-9.1; ПКУВ-9.2;	Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Владеть: способностью	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	
6	Гигиеническая оценка зерновых и бобовых продуктов. Санитарная экспертиза хлеба.	4			Принципы гигиенической оценки качества пищевых продуктов растительной природы (зерновых и бобовых), санитарно-гигиеническая экспертиза хлеба разных сортов. Пищевая и биологическая ценность злаков и зернобобовых культур: содержание в них и биолого-гигиеническая характеристика белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов и растительных волокон, свойства свежего доброкачественного хлеба разных сортов; «болезни» хлеба, вызванные нарушениями технологии его изготовления или неправильным хранением; признаки порчи хлеба, методы санитарно-гигиенической экспертизы хлеба и гигиенической оценки его качества.	ПКУВ-6.1; ПКУВ-9.1; ПКУВ-9.2;	Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	
6	Санитарная экспертиза консервов и концентратов.	4			Гигиенические принципы методов консервирования пищевых продуктов, принципы санитарной экспертизы консервов и концентратов. Наиболее распространённые методы консервирования.	ПКУВ-6.1; ПКУВ-9.1; ПКУВ-9.2;	Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	, Лекция-беседа
6	Пищевые отравления и их профилактика.	4			Причины пищевых отравлений и их профилактика.	ПКУВ-6.1; ПКУВ-9.1; ПКУВ-9.2;	Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания,	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					Диагностика по пищевому анамнезу и признакам, разработка и организация мер профилактики. Классификация пищевых отравлений.		технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	
6	Гигиена предприятий общественного питания. Предупредительный и текущий санитарный надзор. Санитарно-гигиеническая экспертиза проектов пищеблоков больницы.	4	2		Основные санитарно-гигиенические требования к планировке, содержанию и режиму работы предприятий общественного питания.	ПКУВ-6.1; ПКУВ-9.1; ПКУВ-9.2;	Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания,	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							<p>обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</p>	
	ИТОГО:	34	8					

5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
	ИТОГО:				

Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование симуляционных занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
	ИТОГО:				

5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
6	Гигиенические основы рационального питания.	Гигиеническая оценка рациона питания	4	2	
6	Гигиенические основы диетического и лечебно-профилактического питания.	Выбор лечебной диеты для конкретного больного, выбор рациона питания или другой формы ЛПП для человека, работающего во вредных условиях»	4	2	
6	Технологические и санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к сырью, оборудованию, персоналу при производстве продуктов функционального питания.				
6	Санитарно-гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов.	Санитарно-гигиеническая экспертиза мяса	4		
6	Санитарно-гигиеническая оценка рыбы.	Санитарно-гигиеническая экспертиза рыбы	4		
6	Санитарно-гигиеническая оценка молока и молочных продуктов.	Санитарно-гигиеническая экспертиза молока	4		
6	Гигиеническая оценка зерновых и бобовых продуктов. Санитарная экспертиза хлеба.	Санитарная экспертиза хлеба	4		
6	Санитарная экспертиза консервов и концентратов.	Санитарная экспертиза консервов и концентратов	4		
6	Пищевые отравления и их профилактика.				
6	Гигиена предприятий общественного питания. Предупредительный и текущий	Санитарно-гигиеническая экспертиза проектов пищеблоков больницы.	6	2	

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
	санитарный надзор. Санитарно-гигиеническая экспертиза проектов пищеблоков больницы.				
	ИТОГО:		34	6	

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
6,7	Основные категории функционального питания	Составление плана-конспекта	1 неделя	15	40	
6,7	Современное состояние обеспечения населения продуктами питания.	Подготовка доклада	2 неделя	15	40	
6,7	Технологические и санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к сырью, оборудованию, персоналу при производстве продуктов функционального питания.	Подготовка доклада	3 неделя	10	43	
	ИТОГО:			40	121	

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Модуль 1 Проектная и проектно-исследовательская деятельность обучающихся	25 мая 2027	Гигиенические основы питания человека	Лекция	Колотий Т.Б.	ПКУВ-6.1; ПКУВ-9.1; ПКУВ-9.2;

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
Основы технологии функциональных продуктов, пищевых добавок и ингредиентов : учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" / ФГБОУ ВО "МГТУ", Фак. арар. технологий, Каф. технологии пищ. продуктов и орг. питания ; составители: Колотий Т.Б., Едыгова С.Н. - Майкоп : Магарин О.Г., 2023. - 204 с. - Текст : непосредственный. - Библиогр.: с. 200 (10 назв.).	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=00067046&DOK=0CA509&BASE=000530

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Австриевских, А.Н. Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения / А.Н. Австриевских, А.А. Вековцев, В.М. Позняковский. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 428 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/5584.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 2227-8397	http://www.iprbookshop.ru/5584.html
Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 269 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-020733-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2188751	https://znanium.ru/catalog/document?id=458886

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.



7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-11.1 Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания			
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
6	9		Гигиенические основы питания человека
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
7	7		Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания
7	7		Научные основы индустриальных технологий общественного питания
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
ПКУВ-11.2 Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания			
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
6	9		Гигиенические основы питания человека
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
7	7		Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания
7	7		Научные основы индустриальных технологий общественного питания
8	8		Технология производства пищевых продуктов



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			функционального и специального назначения
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
24	46		Ознакомительная практика
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
8	8		Холодильная техника и технология
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
6	7		Барное дело
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
6	6		Основы пектинового производства
6	6		Технология пектинопродуктов
6	9		Гигиенические основы питания человека
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	7		Дизайн ресторанов
6	7		Рестораны мира
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
7	7		Кухни народов мира
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
7	9		Лечебно-профилактическое питание



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-11: Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания					
ПКУВ-11.1 Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-11: Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания					
ПКУВ-11.2 Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
			небольшие ошибки		
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

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

Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине

- 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 инфекционных заболеваний.

20 Кишечные инфекции и их профилактика: брюшной тиф, дизентерия, паратифы А, В.

21 Кишечные инфекции и их профилактика: холера, сальмонеллезы.

22 Зоонозные инфекции и их профилактика: туберкулёз, ящур, сибирская язва, бруцеллёз, чума свиней.

23 Пищевые отравления микробной природы и их профилактика: вызываемые кишечной палочкой, протейной палочкой, палочкой перфрингенс, бактерией цереус, 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 тяжёлыми металлами и химическими веществами и их профилактика.

30 Глистные заболевания. Биологическая особенность развития гельминтов.



- 31 Геогельминтозы: аскаридоз, трихоцефалёз, антериобиоз. Их профилактика.
- 32 Биогельментозы: тениидозы, трихинеллёз. 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. Гигиенические требования к уходу за кожей и слизистыми. Санитарная одежда.
- 43 Гигиенические требования к проектированию. 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.



7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Критерии оценки знаний студентов на экзамене

Оценка «отлично» ставится, если студент строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

Оценка «хорошо» ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.

Оценка «неудовлетворительно» ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных ошибок. Оценка «неудовлетворительно» ставится также при отказе от ответа, или если представленный ответ полностью не по существу содержащихся в экзаменационном задании вопросов.



8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Австриевских, А.Н. Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения / А.Н. Австриевских, А.А. Вековцев, В.М. Позняковский. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 428 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/5584.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 2227-8397	http://www.iprbookshop.ru/5584.html
Козлов, А. И. Экология человека. Питание : учебник для вузов / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 236 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07730-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/561943	https://urait.ru/bcode/561943

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 269 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-020733-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2188751	https://znanium.ru/catalog/document?id=458886
Гигиена : учебное пособие / Н. И. Латышевская, Т. Л. Яцышена, Л. А. Давыденко [и др.]. — Волгоград : ВолгГМУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2024. — 212 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/419009	https://e.lanbook.com/book/419009
Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для вузов / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 235 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16046-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/560772	https://urait.ru/bcode/560772

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

- Официальный сайт Правительства Российской Федерации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.government.ru> - Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.garant.ru/> - Научная электронная библиотека www.eLIBRARY.RU - Режим доступа: <http://elibrary.ru/> - Электронный каталог библиотеки - Режим доступа: // <http://lib.mkgto.ru:8004/catalog/fol2>; - Единое окно доступа к образовательным ресурсам: Режим доступа: <http://window.edu.ru/> - Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации - <http://docs.cntd.ru/> - Индустрия питания [Электронный ресурс] / Урал. гос. эконом. ун-т. – Электрон. журн. – Москва: УрГЭУ. – Издаётся с 2016 года. – Режим доступа: <http://foodindustry.usue.ru/>. – Загл. с экрана. - Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания [Электронный ресурс] / Технол. платформа «Технологии пищ. и перерабатывающей пром-сти АПК – продукты здорового питания». – Электрон. журн. – Воронеж: Технол. платформа «Технологии пищ. и перерабатывающей пром-сти АПК – продукты здорового питания». – Издаётся с 2013 года. – Режим доступа: https://elibrary.ru/title_about.asp?id=50570. – Загл. с экрана. Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО "Научно-издательский центр Инфра-М". – Москва, 2011 - - URL: <http://znanium.com/catalog> (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст:



электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. <http://znanium.com/catalog/> Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - – URL: <https://нэб.рф/>. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. <https://нэб.рф/>



9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции
Гигиенические основы рационального питания.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, книги	ПКУВ-6.1 ПКУВ-9.1 ПКУВ-9.2
Гигиенические основы диетического и лечебно-профилактического питания.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, книги	ПКУВ-6.1 ПКУВ-9.1 ПКУВ-9.2
Санитарно-гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, книги	ПКУВ-6.1 ПКУВ-9.1 ПКУВ-9.2
Санитарно-гигиеническая оценка рыбы.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, книги	ПКУВ-6.1 ПКУВ-9.1 ПКУВ-9.2

Санитарно-гигиеническая оценка молока и молочных продуктов.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, книги	ПКУВ-6.1 ПКУВ-9.1 ПКУВ-9.2
Гигиеническая оценка зерновых и бобовых продуктов. Санитарная экспертиза хлеба.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, книги	ПКУВ-6.1 ПКУВ-9.1 ПКУВ-9.2
Технологические и санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к сырью, оборудованию, персоналу при производстве продуктов функционального питания.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, книги	ПКУВ-6.1 ПКУВ-9.1 ПКУВ-9.2
Методы консервирования. Санитарная экспертиза консервов и концентратов.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, книги	ПКУВ-6.1 ПКУВ-9.1 ПКУВ-9.2
Пищевые отравления и их профилактика.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, книги	ПКУВ-6.1 ПКУВ-9.1 ПКУВ-9.2
Гигиена предприятий общественного питания. Предупредительный и текущий санитарный	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний,	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная	Устная речь, учебники, книги	ПКУВ-6.1 ПКУВ-9.1 ПКУВ-9.2

надзор. Санитарно-гигиеническая экспертиза проектов пищеблоков больницы.	умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	работа		
--	--	--------	--	--

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Название
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

Название
Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. - Москва, 2011 - - URL: http://znanium.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znanium.com/catalog/
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. - Москва, 2004 - - URL: https://нэб.рф/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, - от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. https://нэб.рф/
CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. - Москва, 2014. - . - URL: https://cyberleninka.ru - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. https://cyberleninka.ru/

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

Название
Fort.labs : сайты посвященные общественному питанию и ресторанному бизнесу : сайт. - Симферопль, 1999. - . - URL: https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html . - Текст: электронный. На сайте представлен каталог ссылок на ресурсы Интернет: форумы по общественному питанию, оборудование и программное обеспечение организаций общественного питания, рецептурные сборники и многое другое. https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html
Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. - Москва, 2011 - - URL: http://znanium.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znanium.com/catalog/
IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. - Саратов, 2010 - . - URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. http://www.iprbookshop.ru/586.html



11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Лаборатория производства кулинарной продукции; Кабинет технологии продукции общественного питания; Учебные технологические линии по переработке сельскохозяйственной продукции (2-2-27) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210 (385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул.Гоголя; ул.Первомайская, дом №17; дом № 210, строение №1), Учебный корпус № 2	Ванна моечная сдвоенная; вытяжной зонт ЗВЭ; гигрометр психрометрический типа Вита; емкость из нерж. стали для изготовления сыра; печь конвекционная электрическая «WLBake»; плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен); расстоечный шкаф «WLBake»; стол разделочный пристенный (2 шт.) СРП-1 1500/600 нерж.; блендер «Tefal»; весы настольные бытовые ВНБ-5; йогуртница «Brand»; кофемашина «Oscar»; кухонные электронные весы «Atlant»; лапшерезка (2 шт.); льдодробитель; машинка для запаивания пакетов (сварщик) серии EFS-200; миксер «KARMA GLOBAL LTD т.м. JEJU»; мороженица «Saturn»; мясорубка «BOSCH»; скороварка; соковыжималка «Polaris»; термос (2 шт.); бойлер для воды; стеллаж; компьютер; Кондитерская витрина; Сковарка; Телевизор LED 43 «DEXP»;	

