

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 03.09.2025 08:57:49
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
по направлению подготовки

по профилю подготовки (специализации)
квалификация (степень) выпускника
форма обучения
год начала подготовки

Б1.В.11.02 Санитария и гигиена питания
19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
Технология продуктов общественного питания
бакалавр
Очная, Заочная,
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, Доцент,
Кандидат технических наук
(должность, ученое звание, степень)

Подписано простой ЭП
17.07.2025

Блягоз Асет Ибрагимовна

(подпись)

(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Технологии пищевых продуктов и организации питания
(название кафедры)

Заведующий кафедрой:
30.07.2025

Подписано простой ЭП
30.07.2025
(подпись)

Хатко Зурет Нурбиевна

(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП
заведующий выпускающей
кафедрой
по направлению подготовки
(специальности)
30.07.2025

Подписано простой ЭП
30.07.2025
(подпись)

Хатко Зурет Нурбиевна

(Ф.И.О.)

Согласовано:

НБ МГТУ

(название подразделения)

30.07.2025

Подписано простой ЭП
30.07.2025
(подпись)

И. Б. Берберьян

(Ф.И.О.)



1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель изучения учебной дисциплины:

- ознакомление обучающихся с концептуальными основами санитарии и гигиены питания, как современной комплексной науки о здоровьесбережении.

- формирование гигиенического мировоззрения на основе знаний о безопасности пищевых продуктов.

- формирование профессиональной культуры соблюдения требований санитарии и гигиены питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности полученные знания, умения и навыки для обеспечения оптимальных условий производства в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся санитарно-гигиенических аспектов на предприятиях общественного питания.

- освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области проектирования, оборудования, содержания предприятий общественного питания, необходимых для профессиональной деятельности.

- углубленное изучение основ общей и промышленной санитарии и гигиены пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов, санитарии и гигиены.

6. Создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу профилактики кишечных инфекций, пищевых отравлений, гельминтозов, оценке качества пищевых продуктов, организации их хранения, особенностей технологии и реализации готовой продукции.

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 изучения учебной дисциплины:

1. Изучение общих положений и нормативно-законодательную базы, этапов гигиенического исследования качества пищевых продуктов и этапов ее проведения.

2. Изучение структуры, санитарно-технических устройств и организации работы комбината общественного питания.

3. Усвоение санитарно-гигиенических требований к персоналу, оборудованию и функционированию на предприятиях общественного питания.

4. Овладение методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции.

5. Освоение современных методов дезинфекции технологического оборудования, применения новых дезинфицирующих веществ.



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

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, ОП направления подготовки бакалавров 19.03.07 Технология продукции и организация общественного питания.

Для успешного освоения дисциплины необходимы знания по следующим дисциплинам и разделам ОП: «Неорганическая и аналитическая химия», «Органическая химия», «Физическая и коллоидная химия», «Физико-химические методы анализа», «Микробиология», «Биохимия», «Физиология питания», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Ферменты и витамины в пищевых продуктах», «Пищевые токсины».

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Контроль качества продукции общественного питания», «Лечебно-профилактическое питание», «Организация мучного и кондитерского производства», «Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения», «Лечебно-профилактическое питание», «Производство полуфабрикатов», «Производство кулинарных изделий», «Гигиенические основы питания человека».



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-5.1	Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции
ПКУВ-5.2	Владеет методами измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.
ПКУВ-9.1	Способен принять заказы у гостей организации питания на блюда и напитки, обслуживать гостей в зале организации питания и провести расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы.



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	Пр	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 4	Сем. 7	1	1	30	15	0.35	35.65	27	108	3

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий					Итого часов	з.е.
		Эк	Контр	Лек	Пр	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 4	Сем. 7	1	1	6	2	0.35	8.65	87	104	



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 трудоёмкость (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
7	Введение в курс санитарии и гигиены питания. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор.	1-2	4		2				3		Проверка по конспектам
7	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.	3-4	4		2				3		Проверка по конспектам. Блиц-опрос.
7	Гигиенические основы проектирования и строительства, предприятий общественного питания.	5-6	4		2				3		Проверка по конспектам. Блиц-опрос.
7	Санитарно-гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания.	7-8	4		2				3		Проверка по конспектам. Блиц-опрос.
7	Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания.	9-10	4		2				3		Проверка по конспектам. Блиц-опрос.
7	Санитарно-гигиенические требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции.	11-12	4		1				3		Проверка по конспектам. Обсуждение докладов.
7	Пищевые заболевания и их профилактика.	13	2		2				3		Проверка по конспектам. Обсуждение докладов.
7	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества продуктов питания.	14	2		1				3		Проверка по конспектам. Обсуждение докладов.
7	Личная гигиена работников и контроль за состоянием здоровья.	15	2		1				3		Проверка по конспектам.
7	Промежуточная аттестация						0,35	35,65			Экзамен в устной форме
	ИТОГО:		30		15		0.35	35.65	27		

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	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
7	Введение в курс санитарии и гигиены питания. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор.	2						10	
7	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.	2						10	
7	Гигиенические основы проектирования и строительства, предприятий общественного питания.	2						10	
7	Санитарно-гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания.			2				10	
7	Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания.			2				9	
7	Санитарно-гигиенические требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции.			2				9	
7	Пищевые заболевания и их профилактика.			2				9	
7	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества продуктов питания.							9	
7	Личная гигиена работников и контроль за состоянием здоровья.							9	
7	Промежуточная аттестация: экзамен в устной форме					0,35	8,65		
	ИТОГО:	6		2		0.35	8.65	87	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Санитария и гигиена питания», 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
7	Введение в курс санитарии и гигиены питания. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор.	4	2		Предмет, цель, задачи и содержание дисциплины. Структура и функции Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Правила проведения мероприятий по контролю при осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Санитарное законодательство и контроль соблюдения санитарного законодательства.	ПКУВ-5.1; ПКУВ-5.2;	Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест. Уметь: анализировать и оценивать санитарно-гигиеническое состояние всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции. Владеть: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методами измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест.	, Лекция-беседа
7	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.	4	2		Окружающая среда и ее загрязнение химическими элементами. Гигиеническое значение воздушной среды. Гигиена воды и ее	ПКУВ-5.1; ПКУВ-5.2;	Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и	, 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
					влияние на здоровье человека. Гигиена почвы и ее влияние на загрязнение пищевых продуктов ксенобиотиками.		оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест. Уметь: анализировать и оценивать санитарно-гигиеническое состояние всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции. Владеть: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методами измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест.	
7	Гигиенические основы проектирования и строительства, предприятий общественного питания.	4	2		Гигиенические требования к территории и генеральному плану предприятий общественного питания. Планировка и устройство предприятий общественного питания. Требования к производственным и складским помещениям, к помещениям для потребителей, служебно-бытовым и техническим помещениям. Гигиенические требования к отделке помещений предприятий общественного питания.	ПКУВ-5.1; ПКУВ-5.2;	Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест. Уметь: анализировать и оценивать санитарно-гигиеническое состояние всех этапов производственного процесса от приемки	, 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
							сырья до реализации готовой продукции. Владеть: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методами измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест.	
7	Санитарно-гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания.	4			Санитарно-гигиенические требования к водоснабжению предприятий общественного питания. Санитарно-гигиенические требования к канализации и удалению твердых отходов на предприятиях общественного питания. Гигиена освещения. Гигиена отопления. Гигиена вентиляции.	ПКУВ-5.1; ПКУВ-5.2;	Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест. Уметь: анализировать и оценивать санитарно-гигиеническое состояние всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции. Владеть: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методами измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и	, 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
							загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест.	
7	Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания.	4			Требования к устройству и содержанию помещений. Санитарные требования к инвентарю, оборудованию, посуде и таре на предприятиях общественного питания. Моющие средства, применяемые на предприятиях общественного питания. Физико-химические свойства, виды моющих средств. Гигиенические требования к моющим средствам. Дезинфекция на предприятиях общественного питания. Физические методы дезинфекции. Химические средства дезинфекции. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.	ПКУВ-5.1; ПКУВ-5.2;	Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест. Уметь: анализировать и оценивать санитарно-гигиеническое состояние всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции. Владеть: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методами измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест.	, Лекция-беседа
7	Санитарно-гигиенические требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции.	4			Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приему, хранению сырья, пищевых продуктов и кулинарной продукции. Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья и производству продукции общественного	ПКУВ-5.1; ПКУВ-5.2;	Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и	, 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
					питания. Санитарно-гигиенические требования к раздаче блюд, отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий. Санитарно-гигиенические требования к выработке кондитерских изделий с кремом. Санитарно-гигиенические требования к реализации продукции общественного питания. Производственный контроль и требования к качеству продукции общественного питания.		загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест. Уметь: анализировать и оценивать санитарно-гигиеническое состояние всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции. Владеть: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методами измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест.	
7	Пищевые заболевания и их профилактика.	2			Классификация пищевых заболеваний. Пищевые инфекционные заболевания, общие понятия и классификация. Общие требования по профилактике инфекционных заболеваний. Кишечные инфекции и их профилактика. Зоонозные инфекции и их профилактика. Пищевые отравления, классификация, профилактика. Пищевые отравления бактериального происхождения и их профилактика. Пищевые токсикоинфекции. Пищевые интоксикации: бактериальные	ПКУВ-5.1; ПКУВ-5.2;	Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест. Уметь: анализировать и оценивать санитарно-гигиеническое состояние всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции. Владеть: правилами техники безопасности,	, 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
					токсикозы, пищевые микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения и их профилактика. Пищевые отравления продуктами, ядовитыми при определенных условиях. Пищевые отравления продуктами, ядовитыми по своей природе. Отравления химическими соединениями, образующимися при хранении, переработке и приготовлении пищевых продуктов. Гельминтозы и их профилактика.		производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методами измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест.	
7	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества продуктов питания.	2			Цель и задачи санитарно-эпидемиологической экспертизы. Этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы. Микробиологический контроль пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологическая оценка качества мяса, мясных продуктов и рыбы. Санитарно-эпидемиологическая оценка качества молока и молочных продуктов. Санитарно-эпидемиологическая оценка качества яиц и яичных продуктов. Санитарно-эпидемиологическая оценка качества хлеба. Санитарно-эпидемиологическая оценка качества консервной продукции.	ПКУВ-5.1; ПКУВ-5.2;	Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест. Уметь: анализировать и оценивать санитарно-гигиеническое состояние всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции. Владеть: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методами измерения и оценивания параметров производственного	, 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
							микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест.	
7	Личная гигиена работников и контроль за состоянием здоровья.	2			Гигиенические требования к личной гигиене работников общественного питания. Санитарная одежда. Контроль за состоянием здоровья, медицинские осмотры. Гигиеническая подготовка персонала.	ПКУВ-5.1;	Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест. Уметь: анализировать и оценивать санитарно-гигиеническое состояние всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции. Владеть: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методами измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест.	, Лекция-беседа
	ИТОГО:	30	6					

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
7	Введение в курс санитарии и гигиены питания. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор.	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Изучить структуру и функции Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Ознакомиться с правилами проведения мероприятий по контролю при осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Изучить правовые основы производственной санитарии и гигиены, санитарное законодательство Российской Федерации.	2		
7	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.	Основные факторы окружающей среды и их влияние на здоровье человека. Изучить химический состав и физические свойства воздуха, микробиологические показатели воздуха, мероприятия по санитарной охране воздуха; гигиенические требования и нормативы качества питьевой воды, методы улучшения качества воды; эпидемиологическое значение и санитарно-эпидемиологическую оценку почвы.	2		
7	Гигиенические основы проектирования и строительства, предприятий общественного питания.	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания. Изучить гигиенические требования к территории и генеральному плану, к планировке и устройству, к производственным и складским помещениям, к помещениям для потребителей, служебно-бытовым и техническим помещениям, к отделке помещений предприятий общественного питания.	2		
7	Санитарно-гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания.	Санитарно-гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания. Изучить санитарно-гигиенические требования к водоснабжению, к канализации и удалению твердых отходов, к освещению, отоплению и вентиляции на предприятиях общественного питания.	2	2	
7	Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания. Изучить санитарные требования к устройству и содержанию помещений, к инвентарю, оборудованию, посуде и таре на предприятиях общественного питания. Изучить физико-химические свойства, виды моющих средств, применяемых на предприятиях общественного питания; гигиенические требования к моющим средствам. Ознакомиться с методами дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятиях общественного питания.	2	2	
7	Санитарно-гигиенические требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции.	Санитарно-гигиенические требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции. Изучить санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приему, хранению сырья, кулинарной продукции; к обработке сырья и производству продукции общественного питания; к раздаче блюд, отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий; к выработке кондитерских изделий с кремом; к реализации продукции общественного питания.	2	2	
7	Пищевые заболевания и их профилактика.	Пищевые заболевания и их профилактика. Изучить классификацию пищевых заболеваний и характеристику различных видов заболеваний. Ознакомиться с общими требованиями по профилактике инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.	1	2	
7	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества продуктов питания.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества продуктов питания. Изучить методы микробиологического контроля и порядок проведения санитарно-эпидемиологической оценки качества пищевых продуктов.	1		
7	Личная гигиена работников и контроль за состоянием здоровья.	Личная гигиена работников и контроль за состоянием здоровья. Изучить гигиенические требования к личной гигиене, к санитарной одежде работников общественного питания. Ознакомиться с порядком проведения контроля за состоянием персонала.	1		
	ИТОГО:		15	2	

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

Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Учебным планом не предусмотрено

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
7	Введение в курс санитарии и гигиены питания. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	2 неделя	3	10	
7	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	4 неделя	3	10	
7	Гигиенические основы проектирования и строительства, предприятий общественного питания.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	6 неделя	3	10	
7	Санитарно-гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	8 неделя	3	10	
7	Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	10 неделя	3	9	
7	Санитарно-гигиенические требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	12 неделя	3	9	
7	Пищевые заболевания и их профилактика.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	13 неделя	3	9	
7	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества продуктов питания.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	14 неделя	3	9	
7	Личная гигиена работников и контроль за состоянием здоровья.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	15 неделя	3	9	
ИТОГО:				27	87	

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Модуль 3 Учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность	15.10.2025 г., МГТУ	Структура и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Адыгея	Лекция-презентация	Блягоз А.И.	ПКУВ-5.1; ПКУВ-5.2;

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
--------	------------------------	----------------------	------------------------------	---------------	------------------------

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

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
613.2(07) С 18 Санитария и гигиена питания : учебно-методическое пособие / М-во науки и высш. образования РФ, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. аграр. технологий, Каф. технол. пищевых продуктов и орг. питания ; составитель Блягоз А.И. - Майкоп : Б.и, 2019. - 68 с. - Текст : электронный. - Режим доступа: свободный. - Библиогр.: с. 67-68 (23 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100059129&DOK=0C70F6&BASE=0007AA

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05263-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084457	https://znanium.ru/catalog/document?id=431975
Николаева, М. А. Хранение продовольственных товаров : учебное пособие / М. А. Николаева, Г. Я. Резго. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. - 304 с. : ил. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0437-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1840472	https://znanium.ru/catalog/document?id=400307
Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : справочник / Т.Н. Иванова, В.М. Позняковский, А.И. Окара, О.А. Рязанова. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 392 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/5615.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 2227-8397	http://www.iprbookshop.ru/5615.html
Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов : учебник / В.М. Позняковский. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 453 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/4175.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 2227-8397	http://www.iprbookshop.ru/4175.html
Деликатная, И.О. Безопасность товаров (продовольственных) : учебное пособие / И.О. Деликатная, И.Ю. Ухарцева. - Минск : Вышэйшая школа, 2012. - 252 с. - ЭБС IPR Books. - URL: https://www.iprbookshop.ru/20058.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-985-06-1929-7	https://www.iprbookshop.ru/20058.html
Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 544 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2084412	https://znanium.ru/catalog/document?id=432239
Сурков, И. В. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / под общ. ред. проф. В. М. Позняковского. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 336 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/824. - ISBN 978-5-16-006184-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1939097	https://znanium.ru/catalog/document?id=422765

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-5.1 Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции			
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
2	2		Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
7	7		Санитария и гигиена питания
ПКУВ-5.2 Владеет методами измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.			
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
7	7		Санитария и гигиена питания
ПКУВ-9.1 Способен принять заказы у гостей организации питания на блюда и напитки, обслуживать гостей в зале организации питания и провести расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы.			
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
4	5		Современные формы обслуживания
7	7		Санитария и гигиена 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
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-9: Способен к обслуживанию гостей организации питания, подаче блюд и напитков.					
ПКУВ-9.1 Способен принять заказы у гостей организации питания на блюда и напитки, обслуживать гостей в зале организации питания и провести расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы.					
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	Несистематическо	В	Успешное и	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
	владение навыками	е применение навыков	систематическом применении навыков допускаются пробелы	систематическое применение навыков	
ПКУВ-5: Способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест					
ПКУВ-5.1 Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции					
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	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-5: Способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест					
ПКУВ-5.2 Владеет методами измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.					
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	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 «Санитария и гигиена питания»

1. Предмет и задачи санитарии и гигиены питания.
2. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
3. Структура и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
4. Территориальное управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
5. Федеральные государственные учреждения.



6. Санитарное законодательство и действующие нормативные документы.
7. Окружающая среда и загрязнение ее химическими элементами.
8. Гигиеническое значение воздушной среды. Мероприятия по санитарной охране воздуха.
9. Гигиена воды. Гигиенические требования и нормативы качества питьевой воды.
10. Гигиена почвы и ее влияние на загрязнение пищевых продуктов ксенобиотиками.
11. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания.
12. Санитарно-гигиенические требования к водоснабжению предприятий общественного питания.
13. Санитарно-гигиенические требования к канализации и удалению твердых отходов на предприятиях общественного питания.
14. Санитарно-гигиенические требования к освещению и отоплению предприятий общественного питания.
15. Санитарно-гигиенические требования к вентиляции предприятий общественного питания.
16. Санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию помещений на предприятиях общественного питания.
17. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре на предприятиях общественного питания.
18. Дезинфекция на предприятиях общественного питания. Виды дезинфекции.
19. Классификация и характеристика дезинфекционных средств.
20. Моющие средства. Физико-химические свойства и виды моющих средств.
21. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приему и хранению сырья и кулинарной продукции на предприятиях общественного питания.
22. Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья и производству продукции на предприятиях общественного питания.
23. Санитарно-гигиенические требования к раздаче блюд, отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания.
24. Санитарно-гигиенические требования к выработке кондитерских изделий с кремом на предприятиях общественного питания.
25. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
26. Пищевые заболевания. Классификация пищевых заболеваний.
27. Пищевые инфекционные заболевания, классификация.
28. Общие требования по профилактике инфекционных заболеваний.
29. Кишечные инфекции и их профилактика.
30. Зоонозы и их профилактика.



31. Пищевые отравления, классификация, профилактика.
32. Пищевые отравления бактериального происхождения и их профилактика.
33. Пищевые отравления немикробного происхождения и их профилактика.
34. Гельминтозы и их профилактика.
35. Гигиенические требования к личной гигиене работников общественного питания.
36. Контроль за состоянием здоровья, медицинские осмотры и гигиеническая подготовка персонала.

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

Критерии оценки знаний на экзамене

Экзамен может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Экзаменатор вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса. Экзаменационные билеты (вопросы) утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой. В билете должно содержаться не более трех вопросов. Экзаменатор может проставить экзамен без опроса или собеседования тем студентам, которые активно участвовали в семинарских занятиях.

Отметка «отлично» - студент глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Студент не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

Отметка «хорошо» - студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.

Отметка «удовлетворительно» - студент усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

Отметка «неудовлетворительно» - студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.



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

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов : учебник / В.М. Позняковский. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 453 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/4175.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 2227-8397	http://www.iprbookshop.ru/4175.html
Деликатная, И.О. Безопасность товаров (продовольственных) : учебное пособие / И.О. Деликатная, И.Ю. Ухарцева. - Минск : Вышэйшая школа, 2012. - 252 с. - ЭБС IPR Books. - URL: https://www.iprbookshop.ru/20058.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-985-06-1929-7	https://www.iprbookshop.ru/20058.html
Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 544 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2084412	https://znanium.ru/catalog/document?id=432239

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05263-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084457	https://znanium.ru/catalog/document?id=431975
Николаева, М. А. Хранение продовольственных товаров : учебное пособие / М. А. Николаева, Г. Я. Резго. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. - 304 с. : ил. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0437-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1840472	https://znanium.ru/catalog/document?id=400307
Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : справочник / Т.Н. Иванова, В.М. Позняковский, А.И. Окара, О.А. Рязанова. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 392 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/5615.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 2227-8397	http://www.iprbookshop.ru/5615.html
Сурков, И. В. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / под общ. ред. проф. В. М. Позняковского. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 336 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/824. - ISBN 978-5-16-006184-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1939097	https://znanium.ru/catalog/document?id=422765

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

1. Образовательный портал ФГБОУ ВО «МГТУ» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://mkgtu.ru/> 2. Официальный сайт Правительства Российской Федерации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.government.ru> 3. Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.garant.ru/> 4. Научная электронная библиотека www.eLIBRARY.RU – Режим доступа: <http://elibrary.ru/> 5. Электронный каталог библиотеки – Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fol2>; 6. Единое окно доступа к образовательным ресурсам: Режим доступа: <http://window.edu.ru/> 7. Электронный фонд



правовой и нормативно-технической документации – <http://docs.cntd.ru/> 8. Продовольственная политика и безопасность [Электронный ресурс]/ ООО «Изд-во «Креативная экономика». – Электрон.журн. – Москва: Креативная экономика. – Издаётся с 2014 года. – Режим доступа: <https://creativeconomy.ru/journals/ppib>. – Загл. с экрана. 9. Инновации и продовольственная безопасность [Электронный ресурс]/ Новосибирск.гос. аграр. ун-т. – Электрон.журн. – Новосибирск: НГАУ. – Издаётся с 2013 года. –Режим доступа: https://elibrary.ru/title_about.asp?id=51163. –Загл. с экрана. 10. Питание [Электронный ресурс]/ ООО «Гастро».– Электрон.журн. – Санкт-Петербург: Гастро. – Издаётся с 2002 года. –Режим доступа: https://elibrary.ru/title_about.asp?id=64232. – Загл. с экрана.



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

Учебно-методические материалы по лекциям дисциплины Б1.В.14.02 Санитария и гигиена питания

Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции
1. Введение в курс санитарии и гигиены питания. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ПКУВ-5.1. Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции. ПКУВ-5.2. Владеет методами измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.
2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ПКУВ-5.1. Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции. ПКУВ-5.2. Владеет методами измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.
3. Гигиенические основы проектирования и строительства, предприятий общественного 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, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ПКУВ-5.1. Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции. ПКУВ-5.2. Владеет методами измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

4. Санитарно-гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного 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, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ПКУВ-5.1. Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции. ПКУВ-5.2. Владеет методами измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.
5. Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий общественного 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, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ПКУВ-5.1. Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции. ПКУВ-5.2. Владеет методами измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.
6. Санитарно-гигиенические требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ПКУВ-5.1. Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции. ПКУВ-5.2. Владеет методами измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.
7. Пищевые заболевания 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, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ПКУВ-5.1. Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции. ПКУВ-5.2. Владеет методами измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.
8. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества продуктов 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, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ПКУВ-5.1. Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции. ПКУВ-5.2. Владеет методами измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня

		контроль знаний.		запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.
9. Личная гигиена работников и контроль за состоянием здоровья.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ПКУВ-5.1. Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции. ПКУВ-5.2. Владеет методами измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

Учебно-методические материалы по практическим занятиям дисциплины Б1.В.14.02 Санитария и гигиена питания

Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Наименование практического занятия	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения
1. Введение в курс санитарии и гигиены питания. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор.	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.
2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.	Основные факторы окружающей среды и их влияние на здоровье человека.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.
3. Гигиенические основы проектирования и строительства, предприятий общественного питания.	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.
4. Санитарно-гигиенические требования к благоустройству	Санитарно-гигиенические требования к благоустройству	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление,	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование	Учебники, учебные пособия, устная речь.

предприятий общественного питания.	предприятий общественного питания.	проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	
5. Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.
6. Санитарно-гигиенические требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции.	Санитарно-гигиенические требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.
7. Пищевые заболевания и их профилактика.	Пищевые заболевания и их профилактика.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.
8. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества продуктов питания.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества продуктов питания.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.
9. Личная гигиена работников и контроль за состоянием здоровья.	Личная гигиена работников и контроль за состоянием здоровья.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.

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
7-Zip Свободная лицензия
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095
Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401
Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765
Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

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

Название
Znaniy.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. – Москва, 2011 - - URL: http://znaniy.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://znaniy.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
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/
Электронная библиотека: библиотека диссертаций : сайт / Российская государственная библиотека. – Москва : РГБ, 2003. – URL: http://diss.rsl.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. В соответствии с приказом генерального директора РГБ № 55 от 02.03.2012 г. пользователям Виртуальных читальных залов разрешен ЗАКАЗ на печать полных текстов диссертаций из ЭБД РГБ. При первом обращении к ресурсам ЭБД РГБ необходимо пройти регистрацию в виртуальном читальном зале РГБ.РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. – Москва : РНБ, 1998. - URL: http://nlr.ru/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. '... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации – служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населения России народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени.' (цитата с сайта РНБ: http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today) http://diss.rsl.ru/
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . - URL: https://elibrary.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp
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



Название
междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. https://cyberleninka.ru/
В рамках Государственного контракта №07.551.11.4002 консорциум НЭИКОН предоставил читателям ФГБОУ ВО «МГТУ» доступ к архивам научных журналов зарубежных издательств. Доступ открыт со всех компьютеров университетской сети. http://www.neicon.ru/
Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. URL: http://lib.mkgtu.ru/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya

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

Название
Znaniy.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. – Москва, 2011 - - URL: http://znaniy.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://znaniy.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
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - - URL: https://nab.rfl/ . - 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://nab.rfl/
Электронная библиотека: библиотека диссертаций : сайт / Российская государственная библиотека. – Москва : РГБ, 2003. – URL: http://diss.rsl.ru/ – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. В соответствии с приказом генерального директора РГБ № 55 от 02.03.2012 г. пользователям Виртуальных читальных залов разрешен ЗАКАЗ на печать полных текстов диссертаций из ЭБД РГБ. При первом обращении к ресурсам ЭБД РГБ необходимо пройти регистрацию в виртуальном читальном зале РГБ.РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: http://nlr.ru/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. '... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации – служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населения России народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени.' (цитата с сайта РНБ: http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today) http://diss.rsl.ru/
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . - URL: https://elibrary.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp
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/
В рамках Государственного контракта №07.551.11.4002 консорциум НЭИКОН предоставил читателям ФГБОУ ВО



Название
«МГТУ» доступ к архивам научных журналов зарубежных издательств. Доступ открыт со всех компьютеров университетской сети. http://www.neicon.ru/
Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. URL: http://lib.mkgtu.ru/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya



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; Сковорода; Телевизор LED 43 «DEXP»;	7-Zip Свободная лицензия Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095 Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401 Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765 Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765
Кабинет проектирования предприятий общественного питания (2-2-42а) 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	компьютер, мультимедийное оборудование (проектор, экран)	7-Zip Свободная лицензия Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095 Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401 Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765 Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765

