

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 22.07.2024 10:16:28
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.О.13 Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов питания

по направлению подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

по профилю подготовки (специализации)

Технология продукции и организация общественного питания

квалификация (степень) выпускника

магистр

форма обучения

Очная, Заочная,

год начала подготовки

2024

Майкоп



Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 19.04.04 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 05.07.2024 _____ (подпись)	<u>Блягоз Асет Ибрагимовна</u> (Ф.И.О.)
--	--	--

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Технологии пищевых продуктов и организации питания _____ (название кафедры)		
Заведующий кафедрой: 18.07.2024	Подписано простой ЭП 18.07.2024 _____ (подпись)	<u>Хатко Зурет Нурбиевна</u> (Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки (специальности) 18.07.2024	Подписано простой ЭП 18.07.2024 _____ (подпись)	<u>Хатко Зурет Нурбиевна</u> (Ф.И.О.)
---	--	--

Согласовано:

НБ МГТУ _____ (название подразделения)		
18.07.2024	Подписано простой ЭП 18.07.2024 _____ (подпись)	<u>И. Б. Берберьян</u> (Ф.И.О.)



1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины: формирование знаний в области безопасного для здоровья человека питания, включая профилактику алиментарных заболеваний и профессиональных поражений, санитарную экспертизу продовольственных продуктов, предупредительный и текущий санитарно-эпидемиологический надзор.

Задачи дисциплины:

- изучение системы государственного регулирования, контроля качества и безопасности пищевых продуктов;
- изучение общих положений и нормативно-законодательной базы, этапов гигиенического исследования качества пищевых продуктов и этапов его проведения;
- освоение гигиенических основ проектирования и строительства предприятий питания;
- освоение гигиенических основ текущего санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями общественного питания; санитарных требований к личной гигиене персонала предприятий общественного питания;
- усвоение порядка проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов.
- овладение методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции.



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

Дисциплина «Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов питания» входит в обязательную часть ОПОП направления подготовки магистров 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Для успешного освоения дисциплины необходимы знания по следующим дисциплинам и разделам ОП: "Современные методы исследований сырья и продукции питания", "Микробиология и эпидемиология в области питания", "Биоиндустриальные технологии производства продуктов питания", "Высокотехнологичные производства продуктов 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):

ОПК-3.1	Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции
ОПК-3.2	Анализирует риски при разработке новых технологических решений
ОПК-3.3	Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов 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.
		За	Лек	Пр	СРП	СР		
Курс 2	Сем. 3	1	10	30	0.25	67.75	108	3

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)	Виды занятий					Итого часов	з.е.
		За	Лек	Пр	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 2	Сем. 4	1	4	8	0.25	3.75	92	108	3



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
3	Введение. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.	2	2		6				12		Проверка по конспектам
3	Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи и процессов кулинарной обработки.	4	2		6				12		Проверка по конспектам
3	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания.	6	2		6				12		Проверка по конспектам. Обсуждение докладов.
3	Гигиенические основы текущего санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями общественного питания.	8	2		4				11,75		Проверка по конспектам. Обсуждение докладов.
3	Санитарные требования к личной гигиене персонала предприятий общественного питания.	9	1		4				10		Проверка по конспектам. Обсуждение докладов.
3	Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.	10	1		4				10		Проверка по конспектам
	Промежуточная аттестация					0.25					Зачет в устной форме
	ИТОГО:		10		30	0.25			67.75		

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
4	Введение. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.	2						16	
4	Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи и процессов кулинарной обработки.	2						16	
4	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания.			2				15	
4	Гигиенические основы текущего санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями общественного питания.			2				15	

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
4	Санитарные требования к личной гигиене персонала предприятий общественного питания.			2				15	
4	Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.			2				15	
	Промежуточная аттестация: зачет в устной форме					0,25	3,75		
	ИТОГО:	4		8		0.25	3.75	92	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов 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
3	Введение. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.	2	2		Гигиена как наука, изучающая влияние разнообразных факторов окружающей среды и производственной деятельности на здоровье человека, его работоспособность, продолжительность жизни и санитарии как практической деятельности, направленной на обеспечение требований к производству продуктов питания. Система государственного регулирования, контроля качества и безопасности в системе общественного питания. Органы и учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации. Нормативные документы, которыми руководствуются органы государственного надзора и контроля в своей работе. Предупредительный и текущий санитарный надзор. Критерии, определяющие выбор места строительства предприятий общественного питания (наличие источников	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3;	Знать: - методы анализа информации и оценки рисков, связанных с качеством и безопасностью продукции и услуг; - методы управления качеством продукции и услуг; - информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции. Уметь: - проводить анализ информации и оценивать риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции; - анализировать риски при разработке новых технологических решений; - применять современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания; - применять информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции. Владеть: - современными методами повышения качества продуктов питания; - способностью разработки новых	, 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
					воды, энергоснабжения, подъездные пути)		технологических решений для повышения качества продуктов питания; - информационными технологиями контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	
3	Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи и процессов кулинарной обработки.	2	2		Общая характеристика компонентов пищевых продуктов. Основные функции белков, жиров, углеводов, минеральных веществ в организме человека, последствия их недостатка или переизбытка в продуктах питания. Назначение кулинарной обработки продуктов, её физиолого-гигиеническое и эпидемиологическое значение. Процессы, происходящие при обработке продуктов, их влияние на качество и безопасность готовой продукции общественного питания. Гигиенические требования к качеству и безопасности сырья и готовых пищевых продуктов. Санитарные требования к получению продуктов специального питания и других блюд и изделий, представляющих эпидемиологическую опасность. Санитарные требования к раздаче готовой пищи и обслуживания посетителей. Особенности организации питания различных групп населения.	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3;	Знать: - методы анализа информации и оценки рисков, связанных с качеством и безопасностью продукции и услуг; - методы управления качеством продукции и услуг; - информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции. Уметь: - проводить анализ информации и оценивать риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции; - анализировать риски при разработке новых технологических решений; - применять современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания; - применять информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции. Владеть: - современными методами повышения качества продуктов питания; - способностью разработки новых технологических решений для повышения качества	, 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
							продуктов питания; - информационными технологиями контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	
3	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания.	2			Требования к планировочным решениям предприятий питания различных классов, размещению предприятий питания. Требования к инженерному обеспечению предприятий питания, помещениям для изготовления и хранения кулинарной продукции.	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3;	Знать: - методы анализа информации и оценки рисков, связанных с качеством и безопасностью продукции и услуг; - методы управления качеством продукции и услуг; - информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции. Уметь: - проводить анализ информации и оценивать риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции; - анализировать риски при разработке новых технологических решений; - применять современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания; - применять информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции. Владеть: - современными методами повышения качества продуктов питания; - способностью разработки новых технологических решений для повышения качества продуктов питания; - информационными	, 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
							технологиями контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	
3	Гигиенические основы текущего санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями общественного питания.	2			Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов. Санитарно-гигиеническое обеспечение безопасности на предприятиях общественного питания. Мероприятия по предупреждению нарушений санитарно-гигиенических требований на предприятиях общественного питания. Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания. Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация на предприятиях общественного питания.	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3;	Знать: - методы анализа информации и оценки рисков, связанных с качеством и безопасностью продукции и услуг; - методы управления качеством продукции и услуг; - информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции. Уметь: - проводить анализ информации и оценивать риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции; - анализировать риски при разработке новых технологических решений; - применять современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания; - применять информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции. Владеть: - современными методами повышения качества продуктов питания; - способностью разработки новых технологических решений для повышения качества продуктов питания; - информационными технологиями контроля качества пищевого сырья	, 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
3	Санитарные требования к личной гигиене персонала предприятий общественного питания.	1			Медицинское обследование работников общественного питания, требование к личной гигиене персонала. Обязанности и ответственность администрации за соблюдение санитарных правил и норм на предприятиях общественного питания, обеспечение уровня знаний по санитарному минимуму.	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3;	и готовой продукции. Знать: - методы анализа информации и оценки рисков, связанных с качеством и безопасностью продукции и услуг; - методы управления качеством продукции и услуг; - информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции. Уметь: - проводить анализ информации и оценивать риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции; - анализировать риски при разработке новых технологических решений; - применять современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания; - применять информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции. Владеть: - современными методами повышения качества продуктов питания; - способностью разработки новых технологических решений для повышения качества продуктов питания; - информационными технологиями контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	, Лекция-беседа
3	Гигиеническая экспертиза	1			Цель и задачи	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3;	Знать: - методы анализа	, 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
	пищевых продуктов.				гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Классификация пищевых продуктов по качеству, составление акта гигиенической экспертизы партии пищевых продуктов. Проведение лабораторного исследования, оформление результатов и заключения по ним. Окончание экспертизы, оформление заключения. Нормативные документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов.		информации и оценки рисков, связанных с качеством и безопасностью продукции и услуг; - методы управления качеством продукции и услуг; - информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции. Уметь: - проводить анализ информации и оценивать риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции; - анализировать риски при разработке новых технологических решений; - применять современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания; - применять информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции. Владеть: - современными методами повышения качества продуктов питания; - способностью разработки новых технологических решений для повышения качества продуктов питания; - информационными технологиями контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	
	ИТОГО:	10	4					

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
3	Введение. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.	Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.	6		
3	Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи и процессов кулинарной обработки.	Разработка схемы санитарно-гигиенической экспертизы сырья на предприятиях общественного питания.	6		
3	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания.	Разработка схемы санитарного контроля производства на этапе проектирования предприятий общественного питания.	6	2	
3	Гигиенические основы текущего санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями общественного питания.	Разработка требований к предприятиям общественного питания.	4	2	
3	Санитарные требования к личной гигиене персонала предприятий общественного питания.	Разработка мероприятий по мойке и дезинфекции на предприятиях общественного питания.	4	2	
3	Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.	Разработка схемы гигиенической экспертизы пищевой продукции на предприятиях общественного питания.	4	2	
	ИТОГО:		30	8	

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
3	Введение. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов. Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	2 неделя	12	16	
3	Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи и процессов кулинарной обработки.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов. Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	4 неделя	12	16	
3	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов. Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	6 неделя	12	15	
3	Гигиенические основы текущего санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями общественного питания.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов. Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	8 неделя	12	15	
3	Санитарные требования к личной гигиене персонала предприятий общественного питания.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов. Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	9 неделя	10	15	
3	Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов. Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	10 неделя	10	15	
	ИТОГО:			68	92	

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	22.10.2025 г., МГТУ	Структура и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Адыгея	Лекция-беседа	Блягоз А.И.	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3;

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

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
Производственный контроль продуктов общественного питания: краткий курс лекций для магистрантов направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100053929&DOK=0AD239&BASE=0007AA
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
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	https://www.iprbookshop.ru/4175.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.com/catalog/product/2084412	https://znanium.ru/catalog/document?id=432239
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
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.com/catalog/product/1939097 (	https://znanium.ru/catalog/document?id=422765
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
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
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



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	
ОПК-3.1 Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции			
2	2		Технологическая практика
3	3		Производственный контроль продуктов общественного питания
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
3	3		Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции
2	3		Современные методы исследования сырья и продуктов питания
1	1		Микробиология и эпидемиология в области питания
24	25		Производственная практика
3	4		Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов питания
ОПК-3.2 Анализирует риски при разработке новых технологических решений			
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
2	2		Технологическая практика
3	3		Производственный контроль продуктов общественного питания
3	3		Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции
2	3		Современные методы исследования сырья и продуктов питания
1	1		Микробиология и эпидемиология в области питания
24	25		Производственная практика
3	4		Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов питания
ОПК-3.3 Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания			
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
2	2		Технологическая практика
3	3		Производственный контроль продуктов общественного питания
3	3		Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции
2	3		Современные методы исследования сырья и продуктов питания
1	1		Микробиология и



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			эпидемиология в области питания
24	25		Производственная практика
3	4		Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов 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
ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений					
ОПК-3.1 Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции					
Знать: - методы анализа информации и оценки рисков, связанных с качеством и безопасностью продукции и услуг;- методы управления качеством продукции и услуг;- информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - проводить анализ информации и оценивать риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции;- анализировать риски при разработке новых технологических решений;- применять современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания;- применять	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	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
информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.					
Владеть: - современными методами повышения качества продуктов питания;- способностью разработки новых технологических решений для повышения качества продуктов питания;- информационным и технологиями контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений					
ОПК-3.2 Анализирует риски при разработке новых технологических решений					
Знать: - методы анализа информации и оценки рисков, связанных с качеством и безопасностью продукции и услуг;- методы управления качеством продукции и услуг;- информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - проводить анализ информации и оценивать риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции;- анализировать риски при разработке новых технологических	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	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
решений;- применять современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания;- применять информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.					
Владеть: - современными методами повышения качества продуктов питания;- способностью разработки новых технологических решений для повышения качества продуктов питания;- информационным и технологиями контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений					
ОПК-3.3 Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания					
Знать: - методы анализа информации и оценки рисков, связанных с качеством и безопасностью продукции и услуг;- методы управления качеством продукции и услуг;- информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - проводить анализ информации и оценивать риски, связанные с качеством и безопасностью	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции;- анализировать риски при разработке новых технологических решений;- применять современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания;- применять информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.					
Владеть: - современными методами повышения качества продуктов питания;- способностью разработки новых технологических решений для повышения качества продуктов питания;- информационным и технологиями контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое 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

Тестовые задания

1. Что включают в себя принципы организации питания пожилых людей?
 1. Калорийность рациона должна быть существенно ниже энергозатрат
 2. Калорийность рациона должна соответствовать энергозатратам
 3. Антисклеротическая направленность рациона, ограничение животных жиров
 4. Ежедневное включение сладостей для улучшения самочувствия
 5. Стимуляция активности ферментных систем организма



2. Какие методы используются для определения консистенции продуктов?

1. Физические
2. Органолептические
3. Радиометрические
4. Биологические
5. Химические

3. Определите принципы работы пищеблока:

1. Принцип поточности технологического процесса
2. Принцип совмещенности
3. Принцип взаимозаменяемости
4. Принцип контролируемости
5. Принцип раздельности

4. Что используется для сокрытия повышенной кислотности молока с целью фальсификации?

1. Крахмал
2. Розоловая кислота
3. Гидрокарбонат натрия
4. Разбавление водой
5. Раствор Люголя

5. Чем характеризуются хлеб и зерновые продукты?

1. Высоким содержанием углеводов
2. Высоким сбалансированным содержанием незаменимых аминокислот
3. Высоким содержанием кальция
4. Высоким содержанием витаминов группы В и витамина РР
5. Отсутствием приедаемости

6. С чем связана биологическая активность рыбы?

1. Высоким содержанием полноценных белков
2. Хорошими органолептическими свойствами
3. Содержанием микроэлементов
4. Отсутствием приедаемости
5. Содержанием полиненасыщенных жирных кислот

7. Чем может быть обусловлено изменение запаха молока?

1. Гнилостной микрофлорой
2. Пигментообразующими бактериями
3. Хранением в соседстве с пахнущими веществами
4. Характером кормов
5. Болезнью животного

8. Какие методы используются для определения ксенобиотиков в пищевых продуктах?

1. Химические
2. Органолептические
3. Физические
4. Микроскопические
5. Бактериологические

9. Какие лица НЕ допускаются к работе на пищеблоке?

1. Лица, переболевшие паратифом, дизентерией, брюшным тифом
2. Лица, больные активной формой туберкулеза
3. Лица, имеющие гнойничковые поражения кожи
4. Лица, имеющие хронические заболевания желудочно-кишечного тракта
5. Лица, имеющие наследственные заболевания

10. Чем обусловлена пищевая ценность цельного молока?

1. Высоким содержанием аскорбиновой кислоты



2. Высоким содержанием витаминов А и Д
3. Высоким содержанием полноценных белков и жиров
4. Высокой энергетической ценностью
5. Высоким содержанием кальция и фосфора

11. Чем характеризуются бахчевые культуры?

1. Содержанием легкоусвояемых углеводов
2. Содержанием легкоусвояемого кальция и фосфора
3. Приятными вкусовыми качествами
4. Содержанием полноценных белков
5. Содержанием пектиновых веществ

12. Какие блюда не допускаются к реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений?

1. Супы
2. Молочные каши
3. Яичница-глазунья
4. Карамель
5. Сырокопченые колбасы

13. Какие методы используются для определения изотопов в пищевых продуктах?

1. Химические
2. Радиометрические
3. Биологические
4. Органолептические
5. Микроскопические

14. Что происходит при разбавлении молока водой?

1. Плотность не изменится
2. Увеличение плотности
3. Уменьшение плотности

15. Что из перечисленного можно отнести к причинным факторам, требующим коррекции рациона в пожилом возрасте?

1. Снижение физической активности
2. Уменьшение интенсивности основных пластических процессов
3. Снижение функциональных возможностей ферментативных систем
4. Изменение личных предпочтений
5. Наличие хронических заболеваний

Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине

«Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов 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

Требования к выполнению тестового задания

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Основные принципы тестирования, следующие:

- связь с целями обучения — цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;
- объективность — использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;
- справедливость и гласность — одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;
- систематичность – систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;
- гуманность и этичность — тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам.

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

- закрытая форма — является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.



- открытая форма – вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие – части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

- установление соответствия – в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

- установление последовательности – предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

Критерии оценки знаний на зачете

Зачет может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Преподаватель вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса.

Вопросы к зачету утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой.

Экзаменатор может проставить зачет без опроса или собеседования тем студентам, которые активно участвовали в лабораторных занятиях.

«Зачтено» - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.



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
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.com/catalog/product/2084412	https://znanium.ru/catalog/document?id=432239
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

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
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.com/catalog/product/1939097	https://znanium.ru/catalog/document?id=422765
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
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
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

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.О.13 Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов питания

Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции
1. Введение. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.	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.	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений. ОПК-3.1. Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции. ОПК-3.2. Анализирует риски при разработке новых технологических решений. ОПК-3.3. Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания.
2. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи и процессов кулинарной обработки.	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.	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений. ОПК-3.1. Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции. ОПК-3.2. Анализирует риски при разработке новых технологических решений. ОПК-3.3. Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания.

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.	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений. ОПК-3.1. Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции. ОПК-3.2. Анализирует риски при разработке новых технологических решений. ОПК-3.3. Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания.
4. Гигиенические основы текущего санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями 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.	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений. ОПК-3.1. Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции. ОПК-3.2. Анализирует риски при разработке новых технологических решений. ОПК-3.3. Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания.
5. Санитарные требования к личной гигиене персонала 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.	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений. ОПК-3.1. Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции. ОПК-3.2. Анализирует риски при разработке новых технологических решений. ОПК-3.3. Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания.

6. Гигиеническая экспертиза пищевых 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, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений. ОПК-3.1. Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции. ОПК-3.2. Анализирует риски при разработке новых технологических решений. ОПК-3.3. Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания.
--	--	---	---	--

Учебно-методические материалы по практическим занятиям дисциплины

Б1.О.13 Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов питания

Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Наименование практического занятия	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения
1. Введение. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.	Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.	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 основных компонентов пищи и процессов кулинарной обработки.	Разработка схемы санитарно-гигиенической экспертизы сырья на предприятиях 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.

3. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания.	Разработка схемы санитарного контроля производства на этапе проектирования 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. Гигиенические основы текущего санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями общественного питания.	Разработка требований к предприятиям 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.
5. Санитарные требования к личной гигиене персонала предприятий общественного питания.	Разработка мероприятий по мойке и дезинфекции на предприятиях 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. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.	Разработка схемы гигиенической экспертизы пищевой продукции на предприятиях 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.

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/?lang=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/defaultx.asp . - 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/
Cambridge University Press : архивы научных журналов : сайт / Министерство образования и науки Российской Федерации, Национальный Электронно-Информационный Консорциум (НЭИКОН), Издательство Кембриджского университета. – Москва, 2013. – – URL: https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/905824/browse?type=source . – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Издательство Кембриджского университета – старейшее издательство в мире, первые книги были опубликованы им в 1584 году. За четыре века своего существования издательство выпустило многие книги известных ученых - Исаака Ньютона, Джона Мильтона, Бертрана Рассела, Альберта Эйнштейна, но лишь к середине двадцатого века оно развилось в крупнейший современный издательский дом, которым является сегодня. https://www.cambridge.org/
Oxford University Press (OUP) : архивы научных журналов : сайт / Министерство образования и науки Российской Федерации, Национальный Электронно-Информационный Консорциум (НЭИКОН), Издательство Оксфордского университета. – Москва, 2013. – – URL: https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1417890/browse?type=source . – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Издательство, входящее в состав Оксфордского университета является одним из крупнейших в Великобритании. Главная цель, поставленная перед издательством – достижение высоких результатов в различных областях исследований, науки, образования путем издания книг по всему миру. В предлагаемой архивной коллекции 24 журнала по разным отраслям знания. Глубина архива: с 1-го выпуска до 1995г. http://www.oxfordjournals.org/
Nature International journal of science : архивы научных журналов : сайт / Министерство образования и науки Российской Федерации, Национальный Электронно-Информационный Консорциум (НЭИКОН), Springer Nature Publishing AG. – Москва, 2013. – – URL: https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1947637/browse?type=source . – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Один из самых старых и авторитетных общенаучных журналов. Публикует исследования, посвященные широкому спектру вопросов, в основном естественно-научной тематики. Цифровой архив журнала Nature 1869 -2011гг. https://www.nature.com/
Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. /index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya
Pitportal.ru : все для общепита в России : [сайт]. – [Москва], 2008. – . – URL: https://www.pitportal.ru/ . – Текст: электронный. Информационный портал. Всё для общепита в России. Портал содержит следующие разделы: Для предприятия общепита, директору ресторана, закупщику ресторана, проектирование общепита, аналитика, технология общепита, поставщики общепита, ресторанный рынок, PR-менеджеру ресторана. http://www.pitportal.ru/
Fort.labs : сайты посвященные общественному питанию и ресторанному бизнесу : сайт. – Симферополь, 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
HoReCa - Главный портал индустрии гостеприимства и питания : [сайт] / АО «Креатика». – [Москва], 2007. – . – URL: http://www.horeca.ru/ . – Текст: электронный. HoReCa — сегмент индустрии гостеприимства и питания, который приобретает все большее значение и актуальность. Динамичное развитие отрасли вызвало у операторов и участников рынка необходимость в единой коммуникационной площадке, содержащей актуальную достоверную информацию для профессионалов: рестораторов, отельеров, шеф-поваров, линейных специалистов, компаний-поставщиков товаров и услуг и других участников гостиничного и ресторанного бизнеса. http://www.horeca.ru/

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



Название
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/?lang=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 населяющих Россию 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/defaultx.asp . - 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 «МГТУ» доступ к архивам научных журналов зарубежных издательств. Доступ открыт со всех компьютеров университетской сети. http://www.neicon.ru/
Cambridge University Press : архивы научных журналов : сайт / Министерство образования и науки Российской Федерации, Национальный Электронно-Информационный Консорциум (НЭИКОН), Издательство Кембриджского университета. - Москва, 2013. - - URL: https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/905824/browse?type=source . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Издательство Кембриджского университета - старейшее издательство в мире, первые книги были опубликованы им в 1584 году. За четыре века своего существования издательство выпустило многие книги известных ученых - Исаака Ньютона, Джона Мильтона, Бертрана Рассела, Альберта Эйнштейна, но лишь к середине двадцатого века оно развилось в крупнейший современный издательский дом, которым является сегодня. https://www.cambridge.org/
Oxford University Press (OUP) : архивы научных журналов : сайт / Министерство образования и науки Российской Федерации, Национальный Электронно-Информационный Консорциум (НЭИКОН), Издательство Оксфордского университета. - Москва, 2013. - - URL: https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1417890/browse?type=source . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Издательство, входящее в состав Оксфордского университета является одним из крупнейших в Великобритании. Главная цель, поставленная перед издательством - достижение высоких результатов в различных областях исследований, науки, образования путем издания книг по всему миру. В предлагаемой архивной коллекции 24 журнала по разным отраслям знания. Глубина архива: с 1-го выпуска до 1995г. http://www.oxfordjournals.org/
Nature International journal of science : архивы научных журналов : сайт / Министерство образования и науки Российской Федерации, Национальный Электронно-Информационный Консорциум (НЭИКОН), Springer Nature Publishing AG. - Москва, 2013. - - URL: https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1947637/browse?type=source . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Один из самых старых и авторитетных общенаучных журналов. Публикует исследования, посвященные широкому спектру вопросов, в основном естественно-научной тематики. Цифровой архив журнала Nature 1869 -2011гг. https://www.nature.com/
Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. http://index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya
Pitportal.ru : все для общепита в России : [сайт]. - [Москва], 2008. - . - URL: https://www.pitportal.ru/ . - Текст: электронный. Информационный портал. Всё для общепита в России. Портал содержит следующие разделы: Для предприятия общепита, директору ресторана, закупщику ресторана, проектирование общепита, аналитика, технолог общепита, поставщики общепита, ресторанный рынок, PR-менеджеру ресторана. http://www.pitportal.ru/
Fort.labs : сайты посвященные общественному питанию и ресторанному бизнесу : сайт. - Симферополь, 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
HoReCa - Главный портал индустрии гостеприимства и питания : [сайт] / АО «Креатика». - [Москва], 2007. - . - URL: http://www.horeca.ru/ . - Текст: электронный. HoReCa — сегмент индустрии гостеприимства и питания, который



Название
приобретает все большее значение и актуальность. Динамичное развитие отрасли вызвало у операторов и участников рынка необходимость в единой коммуникационной площадке, содержащей актуальную достоверную информацию для профессионалов: рестораторов, отельеров, шеф-поваров, линейных специалистов, компаний-поставщиков товаров и услуг и других участников гостиничного и ресторанного бизнеса. http://www.horeca.ru/



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

