

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки
продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического совета
университета
(протокол от 22 июня 2023 г. № 10)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
 С.В. Соловьёв
«22» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) - Технология и организация специальных видов
питания

Квалификация - бакалавр

Мичуринск – 2023 г.

1. Цели освоения дисциплины (модуля)

Целями освоения дисциплины (модуля) «Санитария и гигиена питания» сводится к формированию специалиста квалификации бакалавр по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Основные задачи курса:

- формирование у обучающегося представления о наиболее важных вопросах современной санитарии и гигиены,
- приобретение умений применять полученные знания для решения практических вопросов.

В результате изучения курса обучающийся овладевает необходимыми теоретическими и практическими знаниями по вопросам исследования пищевого сырья с дальнейшим использованием их в процессе профессиональной деятельности и в соответствии с профессиональным стандартом 33.008 Руководитель предприятия питания.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Согласно учебному плану по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина (модуль) «Санитария и гигиена питания» относится к дисциплинам базовой части Б1.Б.16.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения следующих предшествующих дисциплин: математики, физики, истории, физической и коллоидной химии, традиции и культура питания народов мира.

В дальнейшем знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплины используются при изучении следующих дисциплин: продукции общественного питания; технология блюд национальной кухни; организация специальных видов питания; специальные виды обслуживания; менеджмент и маркетинг; проектирование предприятий общественного питания, контроль качества пищевой продукции, а также производственная практика научно-исследовательская работа, и производственная преддипломная практика.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотносённые с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В рамках изучения дисциплины, указанные компетенции соотносятся со следующими трудовыми функциями из профессиональных стандартов:

33.008 Руководитель предприятием питания. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «7» мая 2015 г. №281н; регистрационный номер 468).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие *трудовые функции*:

Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания (ТФ - В/01.6);

Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами (ТФ - В/02.6);

Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (ТФ - В/03.6).

Трудовые действия:

Руководитель предприятием питания. ТФ - В/01.6

- Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов);
- Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов);

- Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
 - Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;
 - Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов).
- Руководитель предприятием питания. ТФ - В/02.6
- Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам;
 - Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон.
- Руководитель предприятием питания. ТФ - В/03.6
- Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
 - Организация службы внутреннего контроля;
 - Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников;
 - Организация контроля исполнения персоналом принятых решений;
 - Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений;
 - Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;
 - Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов).

33.011 Повар. Управление текущей деятельностью основного производства организации питания (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «8» сентября 2015 г. №610н; регистрационный номер 557).

В результате прохождения производственной преддипломной практики обучающийся должен освоить следующие *трудовые функции*:

Планирование процессов основного производства организации питания (ТФ - D/01.6);

Организация и координация процессов основного производства организации питания (ТФ - D/02.6);

Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания (ТФ - D/03.6).

Трудовые действия:

Повар. ТФ - D /01.6

- Оценка факторов, влияющих на процессы основного производства организации питания;
- Планирование потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
- Разработка планов основного производства организации питания по отдельным видам процессов;
- Разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания.

Повар. ТФ - D /02.6

- Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов основного производства организации питания;
- Распределение производственных заданий между бригадами основного производства организации питания в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров;

- Координация процессов основного производства организации питания с другими структурными подразделениями.

Повар. ТФ - Д /03.6

- Контроль выполнения работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации;

- Оценка результатов деятельности основного производства организации питания за отчетный период;

- Выявление отклонений от плана в работе основного производства организации питания и их причин;

- Подготовка отчетов о результатах работы основного производства организации питания за отчетный период;

- Реализация мер по предупреждению хищений и других случаев нарушения сотрудниками основного производства организации питания трудовой дисциплины, регламентов и стандартов, принятых в организации;

- Подготовка и реализация мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания.

Освоение дисциплины (модуля) направлено на формирование следующих компетенций:

ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

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

ПК-3 владение 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;

ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
<u>ОПК-3</u> Знать: теоретическую и практическую сущность процессов производства различных пищевых продуктов; методы контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, требования действующих стандартов; факторов, влияющих на качество сырья	Отсутствие знаний в области производства различных пищевых продуктов; методов контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, требований действующих стандартов; факторов, влияющих на качество сырья	Фрагментарное применение знаний в области производства различных пищевых продуктов; методов контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, требований действующих стандартов; факторов, влияющих	В целом успешное, но не систематическое применение знаний в области производства различных пищевых продуктов; методов контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, требований действующих	Сформированные систематические теоретико-практические знания в области производства различных пищевых продуктов; методов контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, требований действующих

стандартов; факторы, влияющие на качество сырья и готовой продукции	и готовой продукции	на качество сырья и готовой продукции	стандартов; факторов, влияющих на качество сырья и готовой продукции	стандартов; факторов, влияющих на качество сырья и готовой продукции
Уметь: выбирать режимы выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовывать работу по улучшению качества продукции. Пользоваться нормативно-технической литературой, осуществлять технологический контроль качества продукции	Частично освоено умение выбирать режимы выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовывать работу по улучшению качества продукции. Пользоваться нормативно-технической литературой, осуществлять технологический контроль качества продукции	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение в выборе режима выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовывать работу по улучшению качества продукции. Пользоваться нормативно-технической литературой, осуществлять технологический контроль качества продукции	Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение в выборе режимов выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовывать работу по улучшению качества продукции. Пользоваться нормативно-технической литературой, осуществлять технологический контроль качества продукции	Сформированное умение выбирать режимы выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовывать работу по улучшению качества продукции. Пользоваться нормативно-технической литературой, осуществлять технологический контроль качества продукции
Владеть: способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Частично владеет способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Недостаточно владеет способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Умело владеет способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	В полном объеме владеет способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
<u>ПК-1</u> Знать: как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс произ-	Фрагментарные знания как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс произ-	Общие, но не структурированные знания как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять	Сформированные систематические знания, как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический

ванности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	ции, освещенности рабочих мест	загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	ванности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
Уметь: применять системы методов в области измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Частично освоенное применение системы методов в области измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	В целом успешно, но систематически осуществляемое применение системы методов в области измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	В целом успешно, но содержащие отдельные пробелы в применении системы методов в области измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Сформированное умение применять систему методов в области измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
Владеть: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Частично владеет навыками техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Недостаточно владеет навыками техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, владение навыками техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Успешно владеет навыками устанавливать техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
<u>ПК-6</u> Знать: как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Фрагментарные знания, как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Общие, но не структурированные знания, как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания, как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Сформированные систематические знания, как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
Уметь: использовать нормативную, техническую, технологическую документацию способствующую	Частично освоенное умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию способ-	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение использовать нормативную, техническую,	Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение использовать нормативную, техническую, техноло-	Сформированное умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию способ-

обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции питания	ствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции питания	технологическую документацию способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции питания	гическую документацию способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции питания	ствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции питания
Владеть: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания	Частично владеет способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания	Недостаточно владеет способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владение способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания	Успешно владеет способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать: как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; как организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

Уметь: руководствоваться законодательными требованиями санитарного надзора и санитарно-гигиеническим законодательством по организации санитарной службы страны; оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; применять полученные знания в практической деятельности;

Владеть: законодательными правилами о личной гигиене и гигиене труда работников общественного питания; санитарными правилами и требованиями к качеству блюд, хранению и раздаче готовой продукции; способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; методикой организации и осуществления технологический процесса производства продукции питания.

3.1. Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины (модуля) и формируемых в них общепрофессиональных и профессиональных компетенций

Темы, разделы дисциплины	Компетенции				Общее количество компетенций
	ОПК-3	ПК-1	ПК-3	ПК-6	
Раздел 1. Санитарный надзор и санитарное законодательство.	X		X	X	3

Раздел 2. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания		X	X	X	3
Раздел 3. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций, и гельминтозов	X	X			2
Раздел 4. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	X	X	X		3

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы – 72 акад. часа.

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид занятий	Количество акад. часов	
	по очной форме обучения 4 семестр	по заочной форме обучения 3 курс
Общая трудоемкость дисциплины	72	72
Контактная работа обучающихся с преподавателем, т.ч.	36	14
Аудиторные занятия, в т.ч.	36	10
лекции	18	4
практические занятия	18	6
Самостоятельная работа обучающихся, в т.ч.	36	58
реферат	36	-
контрольная работа	-	58
Контроль		4
Вид итогового контроля	зачет	зачет

4.2 Лекции

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	1. Санитарный надзор и санитарное законодательство. 1.1. Предмет, задачи и история развития санитарии и гигиены. Санитарная служба страны, её цели и задачи.	2		ОПК-3, ПК-3, ПК-6
2	2. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания. 2.1. Гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству мест расположения предприятий общественного питания.	2	2	ПК-1, ПК-3, ПК-6
	2.2. Гигиенические основы, проектирования и строительства предприятий общественного питания	4		
3	3. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций, и гельминтозов. 3.1. Заболевания, передающиеся с пищей, их профилактика.	2	2	ОПК-3, ПК-1
	3.2. Личная гигиена и гигиена труда работников предприятия общественного питания	2		
4	4. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. 4.1. Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, оборудованию, посуде, таре, упаковочным материалам	4		ОПК-3, ПК-1, ПК-3

	и содержанию предприятий общественного питания. 4.2. Санитарные требования к качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приемке, хранению и реализации продуктов.	2		
	ИТОГО	18	4	

4.3 Практические занятия

№ раз-дела	Наименование занятия	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Ознакомление с документацией санитарно-эпидемиологического надзора. Санитарно-эпидемиологическое законодательство.	2		ОПК-3, ПК-3, ПК-6
2	Санитарный режим предприятий торговли и общественного питания	2	2	ПК-1, ПК-3, ПК-6
2	Санитарно-гигиеническое исследование питьевой воды	2		
3	Принципы расследования пищевых отравлений	2	2	ОПК-3, ПК-1
3	Антропоозоонозные болезни, передающиеся человеку через молоко, мясо, рыбу, колбасу и консервы.	2		
4	Санитарная экспертиза пищевых продуктов	2	2	ОПК-3, ПК-1, ПК-3
4	Оценка доброкачественности и микроскопическое исследование мяса	2		
4	Санитарно-гигиеническая оценка молока.	2		
4	Санитарный режим предприятий торговли и общественного питания	2		
	ИТОГО	18	6	

4.4 Лабораторные работы- не предусмотрены

4.5 Самостоятельная работа обучающихся

Раздел дисциплины	Вид самостоятельной работы	Объем в акад. часах	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Раздел 1. Санитарный надзор и санитарное законодательство	Реферат	8	
	Контрольная работа		12
Раздел 2. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания.	Реферат	6	
	Контрольная работа		12
Раздел 3. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций, и гельминтозов.	Реферат	6	
	Контрольная работа		16
Раздел 4. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.	Реферат	16	
	Контрольная работа		18
ИТОГО		36	58

4.6 Выполнение контрольной работы обучающимися заочной формы

Цель контрольной работы изучение наиболее важных вопросов современной санитарии и гигиены, приобретение умений применять полученные знания для решения практических вопросов.

В задачи курса входит:

- знакомство обучающихся с основами гигиенических требований к пищевым продуктам; факторам окружающей среды;
- приобретение обучающимися навыков организации охраны продуктов и факторов среды от попадания вредных веществ и патогенных микроорганизмов;
- знакомство с основными возбудителями заболеваний, передающихся с пищей, а также возбудителями порчи продуктов и методами их определения.

Контрольная работа обучающегося по заочной форме обучения складывается из самостоятельных занятий вне института и работы в университете в период сессии.

Контрольная работа включает в себя материал программы курса и состоит из письменных ответов на 3 вопроса и описания опыта.

Вопросы к выполнению контрольной работы

1. Предмет и задачи дисциплины
2. Исторические аспекты становления санитарии и гигиены как самостоятельных наук
3. Основоположники науки
4. Понятие инфекции. Возникновение и развитие инфекции
5. Факторы, обуславливающие патогенность и вирулентность микроорганизмов
6. Понятие иммунитета и его виды
7. Практическое использование учения об иммунитете
8. Государственный санитарный надзор
9. Окружающая среда и ее роль в жизни человека
10. Гигиена воды
11. Гигиена почвы
12. Гигиена воздуха
13. Санитарно-показательные микроорганизмы. Общая характеристика.
14. Микроорганизмы порчи
15. Понятие КМАФАнМ, методы определения
16. Пищевые токсикозы, общая характеристика
17. Пищевые инфекции, общая характеристика
18. Пищевые токсикоинфекции, общая характеристика
19. Микотоксикозы, общая характеристика
20. Отравления, вызванные продуктами немикробного происхождения
21. Отравления, вызванные продуктами ядовитыми по своей природе
22. Отравления продуктами временно ядовитыми
23. Характеристика возбудителей ботулизма, профилактика
24. Стафилококковые отравления, профилактика
25. Фузариотоксикозы, характеристика, профилактика
26. Афлотоксикозы, характеристика, профилактика
27. Эрготизм, характеристика, профилактика
28. Заболевания, передающиеся с пищей. Общая характеристика. Профилактика
29. Зооантропозы. Общая характеристика. Профилактика
30. Понятие титра и индекса.
31. Гельминтозы, распространение и профилактика
32. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.
33. Санитарный режим предприятий торговли
34. Методы контроля эффективности мытья и дезинфекции посуды и оборудования
35. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.
36. Пороки пищевых продуктов. Возбудители.
37. Характеристика микроорганизмов, возбудителей порчи непищевых продуктов
38. Правила гигиены работников торговли
39. Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, оборудованию, посуде, та-

ре, упаковочным материалам

40. Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий торговли
41. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке продуктов
42. Санитарно-гигиенические требования хранению и реализации продуктов
43. Гигиенические основы проектирования предприятий торговли
44. Гигиенические основы строительства предприятий торговли
45. Гигиенические требования к благоустройству предприятий торговли

4.7 Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Санитарный надзор и санитарное законодательство.

Санитарная служба страны, ее цели и задачи. Цели и задачи, методы гигиены и санитарно-пищевой микробиологии. Краткий обзор истории развития гигиены. Значение работ А.П. Доброславина, Ф.Ф. Эрисмана, И.П. Павлова, Г.В. Хлопина.

Государственный санитарный надзор, законодательные документы, санитарно-эпидемиологические станции и их структура. Предупредительный и текущий санитарный надзор.

Раздел 2. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания

Гигиенические требования к проектированию: к территории, генеральному плану участка, планировке помещений, гигиенические требования к строительным материалам и внутренней отделке помещений.

Гигиена освещения: гигиенические требования к естественному и искусственному освещению; гигиена отопления; виды отопления и их гигиенические характеристики. Гигиена вентиляции.

Гигиенические требования к факторам внешней среды. Окружающая среда и ее значение для жизни человека. Гигиена воздуха; воды и почвы: физические свойства, химический состав, санитарная охрана, гигиенические требования. Принципы удаления и обезвреживания жидких и твердых отходов.

Раздел 3. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций, и гельминтозов.

Инфекция и иммунитет. Роль микроорганизмов и условий среды в возникновении и развитии инфекционного процесса.

Общие понятия об инфекционных заболеваниях и закономерности их распространения. Кишечные инфекции и их профилактика. Зоонозные инфекции и их профилактика. Пищевые отравления и их профилактика: микробные отравления, микотоксикозы, отравления немикробного происхождения. Гельминтозы и их профилактика.

Правила гигиены работников предприятий общественного питания. Гигиенические требования к уходу за кожей и слизистыми. Санитарная одежда. Медицинские осмотры. Санитарная подготовка персонала.

Раздел 4. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Гигиена мяса и мясных продуктов. Гигиена рыбы и рыбных продуктов. Гигиена молока и молочных продуктов. Гигиена яиц и яичных продуктов. Гигиена овощей, фруктов и ягод. Гигиена зерномучных продуктов. Гигиена консервов и презервов. Гигиена пищевых добавок. Микробиологическое обследование и повреждение непродовольственного сырья. Условия, механизмы и признаки повреждения.

Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, оборудованию и упаковочным материалам. Методы дезинфекции, дератизации, дезинсекции и их гигиеническая характеристика. Санитарные требования к содержанию территории, помещений, обеззараживанию и мытью посуды, оборудования, инвентаря.

Санитарно-гигиенические требования к транспортировке пищевых продуктов. Тре-

бования к приемке и хранению пищевых продуктов. Правило товарного соседства. Сроки и условия хранения скоропортящейся продукции.

5. Образовательные технологии

Вид учебной работы	Образовательные технологии
Лекции	Слайдовые презентации. Электронные материалы.
Практические занятия	Обсуждение и анализ предложенных вопросов на аудиторных занятиях, собеседования.
Самостоятельная работа	Защита рефератов и контрольных работ

В целях реализации лекционного цикла, практической и самостоятельной работы будут использованы личностно-ориентированный, деятельный подход дифференцированного обучения с использованием методов активного и интерактивного обучения.

Для освоения дисциплины «Санитария и гигиена питания» используются различные образовательные методы и технологии для реализации компетенций. Преподавание дисциплины предусматривает лекции, практические занятия, устные опросы, тестирование, в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающегося. Самостоятельная работа предусматривает подготовку к лекциям и практическим занятиям и итоговому испытанию.

В учебном процессе широко применяются компьютерные технологии. Лекции проводятся в аудитории с интерактивной доской и проектором обеспечены демонстрационными материалами (электронными презентациями), с помощью которых можно визуализировать излагаемый материал.

6. Оценочные средства дисциплины (модуля)

Основными видами дисциплинарных оценочных средств при функционировании модульно-рейтинговой системы обучения являются: на стадии рубежного рейтинга, формируемого по результатам модульного компьютерного тестирования – тестовые задания; на стадии поощрительного рейтинга, формируемого по результатам написания и защиты рефератов по актуальной проблематике, на стадии промежуточного рейтинга, определяемого по результатам сдачи зачета – теоретические вопросы, контролирующие теоретическое содержание учебного материала, контролирующие практические навыки из различных видов профессиональной деятельности обучающегося по ОПОП данного направления, формируемые при изучении дисциплины.

6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю) «Санитария и гигиена питания»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	Санитарный надзор и санитарное законодательство.	ОПК-3, ПК-3, ПК-6	Тестовые задания	25
			Реферат	11
			Вопросы для зачета	2
2	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания	ПК-1, ПК-3, ПК-6	Тестовые задания	25
			Реферат	11
			Вопросы для зачета	10
3	Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций, и гельминтозов	ОПК-3, ПК-1	Тестовые задания	25
			Реферат	11
			Вопросы для зачета	10
4	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и	ОПК-3, ПК-1, ПК-3	Тестовые задания	25
			Реферат	11

пищевых продуктов		Вопросы для зачета	23
-------------------	--	--------------------	----

6.2 Перечень вопросов для зачета

1. Предмет и задачи дисциплины (ОПК-3; ПК-3; ПК-6).
2. Исторические аспекты становления санитарии и гигиены как самостоятельных наук (ОПК-3; ПК-3; ПК-6).
3. Основоположники науки (ОПК-3; ПК-3; ПК-6).
4. Понятие инфекции. Возникновение и развитие инфекции (ОПК-3; ПК-3; ПК-6).
5. Факторы, обуславливающие патогенность и вирулентность микроорганизмов (ОПК-3; ПК-3; ПК-6).
6. Понятие иммунитета и его виды (ОПК-3; ПК-1).
7. Практическое использование учения об иммунитете (ОПК-3; ПК-1).
8. Государственный санитарный надзор (ОПК-3; ПК-3; ПК-6).
9. Окружающая среда и ее роль в жизни человека (ОПК-3; ПК-3; ПК-6)
10. Гигиена воды (ПК-1; ПК-3; ПК-6).
11. Гигиена почвы (ПК-1; ПК-3; ПК-6).
12. Гигиена воздуха (ПК-1; ПК-3; ПК-6).
13. Санитарно-показательные микроорганизмы. Общая характеристика (ОПК-3; ПК-1).
14. Микроорганизмы порчи (ОПК-3; ПК-1; ПК-3).
15. Понятие КМАФАнМ, методы определения (ОПК-3; ПК-1; ПК-3).
16. Пищевые токсикозы, общая характеристика (ОПК-3; ПК-1).
17. Пищевые инфекции, общая характеристика (ОПК-3; ПК-1).
18. Пищевые токсикоинфекции, общая характеристика (ОПК-3; ПК-1).
19. Микотоксикозы, общая характеристика (ОПК-3; ПК-1).
20. Отравления, вызванные продуктами немикробного происхождения (ОПК-3; ПК-1).
21. Отравления, вызванные продуктами ядовитыми по своей природе (ОПК-3; ПК-1).
22. Отравления продуктами временно ядовитыми (ОПК-3; ПК-1).
23. Характеристика возбудителей ботулизма, профилактика (ОПК-3; ПК-1).
24. Стафилококковые отравления, профилактика (ОПК-3; ПК-1).
25. Фузариотоксикозы, характеристика, профилактика (ОПК-3; ПК-1).
26. Афлотоксикозы, характеристика, профилактика (ОПК-3; ПК-1).
27. Эрготизм, характеристика, профилактика (ОПК-3; ПК-1).
28. Заболевания, передающиеся с пищей. Общая характеристика. Профилактика. (ОПК-3; ПК-1).
29. Зооантропозы. Общая характеристика. Профилактика (ОПК-3; ПК-1).
30. Понятие титра и индекса (ОПК-3; ПК-1).
31. Гельминтозы, распространение и профилактика (ОПК-3; ПК-1).
32. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация (ОПК-3; ПК-3; ПК-6).
33. Санитарный режим предприятий торговли (ОПК-3; ПК-3; ПК-6).
34. Методы контроля эффективности мытья и дезинфекции посуды и оборудования (ОПК-3; ПК-3; ПК-6).
35. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов (ОПК-3; ПК-3; ПК-6).
36. Пороки пищевых продуктов. Возбудители. (ОПК-3; ПК-1; ПК-3).
37. Характеристика микроорганизмов, возбудителей порчи непищевых продуктов (ОПК-3; ПК-1).
38. Правила гигиены работников торговли (ОПК-3; ПК-3; ПК-6).
39. Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, оборудованию, посуде, таре, упаковочным материалам (ОПК-3; ПК-3; ПК-6).
40. Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий торговли

(ОПК-3; ПК-3; ПК-6).

41. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке продуктов (ПК-1; ПК-3; ПК-6).

42. Санитарно-гигиенические требования хранению и реализации продуктов (ОПК-3; ПК-3; ПК-6).

43. Гигиенические основы проектирования предприятий торговли (ПК-1; ПК-3; ПК-6).

44. Гигиенические основы строительства предприятий общественного питания (ПК-1; ПК-3; ПК-6).

45. Гигиенические требования к благоустройству предприятий торговли (ПК-1; ПК-3; ПК-6).

6.3 Шкала оценочных средств

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) «зачтено»	<p>Знать: как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; как организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;</p> <p>Уметь: руководствоваться законодательными требованиями санитарного надзора и санитарно-гигиеническим законодательством по организации санитарной службы страны;</p> <p>оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; применять полученные знания в практической деятельности;</p> <p>Владеть: законодательными правилами о личной гигиене и гигиене труда работников общественного питания; санитарными правилами и требованиями к качеству блюд, хранению и раздаче готовой продукции; способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; методикой организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания.</p>	Тестовые задания (31-40 баллов) Реферат (9-10 баллов) Вопросы для зачета (35-50 баллов)
Базовый (50-74 балла) «зачтено»	<p>В целом успешное, но не систематическое применение знаний: как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; как организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;</p> <p>В целом успешное, но не систематическое применение умений руководствоваться законодательными требованиями санитарного надзора и санитарно-гигиеническим законодательством по организации</p>	Тестовые задания (18-32 балла) Реферат (7-8 баллов) Вопросы для зачета (25-34 балла)

	<p>санитарной службы страны;</p> <p>оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; применять полученные знания в практической деятельности;</p> <p>В целом успешное, но не систематическое владение законодательными правилами о личной гигиене и гигиене труда работников общественного питания; санитарными правилами и требованиями к качеству блюд, хранению и раздаче готовой продукции; способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; методикой организации и осуществления технологический процесса производства продукции питания.</p>	
<p>Пороговый (35-49 баллов) «зачтено»</p>	<p>Фрагментарное применение знаний как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; как организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;</p> <p>В целом успешное, но не систематическое применение умений руководствоваться законодательными требованиями санитарного надзора и санитарно-гигиеническим законодательством по организации санитарной службы страны;</p> <p>оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; применять полученные знания в практической деятельности;</p> <p>Фрагментарное владение законодательными правилами о личной гигиене и гигиене труда работников общественного питания; санитарными правилами и требованиями к качеству блюд, хранению и раздаче готовой продукции; способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; методикой организации и осуществления технологический процесса производства продукции питания.</p>	<p>Тестовые задания (12-19 баллов) Реферат (5-6 баллов) Вопросы для зачета (18-24 балла)</p>
<p>Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) «незачтено»</p>	<p>Отсутствие знаний как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; как организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;</p> <p>Не владеет законодательными правилами о личной гигиене и гигиене труда работников общественного питания; санитарными правилами и требованиями к качеству блюд, хранению и раздаче готовой продук-</p>	<p>Тестовые задания (0-13 баллов) Реферат (0-4 балла) Вопросы для зачета (0-17 баллов)</p>

	ции; способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; методикой организации и осуществления технологический процесса производства продукции питания	
--	--	--

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов) и шкалы их оценивания, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (модуля) подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины (модуля)».

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

7.1 Основная литература:

1. УМКД по дисциплине «Санитария и гигиена питания», авторы: Федюшкин А. Ф., Тарова З.Н. – Шлёнская Т.В., Журавко Е.В, Московский государственный университет технологий и управления, - с. 155

7.2 Дополнительная литература:

1. Степанова И.В. Санитария и гигиена питания: учеб. пособие /И.В. Степанова – СПб.: Троицкий мост, 2010, – 224 с.

7.3 Методические указания по освоению дисциплины

1. Грачева Н.А., Федюшкин А.Ф., Тарова З.Н. Методические указания для выполнения самостоятельных работ по дисциплине «Санитария и гигиена питания» для студентов направления 19.03.04. – «Технология продукции и организация общественного питания», профиль – «Технология и организация специальных видов питания», Мичуринск-2023.

7.4 Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

7.4.1 Электронно-библиотечная системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 10.03.2020 № ЭБ СУ 437/20/25 (Сетевая электронная библиотека)

2. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 03.04.2023 № 1)
3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 06.04.2023 № 2)
4. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 07.04.2023 № б/н)
5. Электронно-библиотечная система «AgriLib» ФГБОУ ВО РГАЗУ (<http://ebs.rgazu.ru/>) (дополнительное соглашение на предоставление доступа от 13.04.2023 № б/н к Лицензионному договору от 04.07.2013 № 27)
6. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 04.04.2023 № 2702/бп22)
7. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 06.04.2023 № 6)
8. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)
9. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)
10. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

7.4.2 Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 03.02.2023 № 11481 /13900/ЭС)
2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 22.12.2022 № 194-01/2023)

7.4.3 Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 11.07.2022 № 530/2022)
2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>
3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>
4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>

7.4.4 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 06.07.2022 № б/н, срок действия: с 22.11.2022 по 22.11.2023
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно
4	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiat.us.ru)	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 17.04.2023 № 6627, срок действия: с 17.04.2023 по 16.04.2024
5	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
6	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

7.4.5 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOwiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>
2. www.garant.ru - справочно-правовая система «ГАРАНТ».
3. www.consultant.ru - справочно-правовая система «Консультант Плюс».
4. www.rg.ru – сайт Российской газеты.
5. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru>
6. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» <http://e.lanbook.com>.
7. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» - межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум <http://www.ruscont>.
8. Электронная библиотечная система Российского государственного аграрного заочного университета <http://ebs.rgazu.ru>.

7.4.6 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>

4. Виртуальная доска Padlet: <https://ru.padlet.com>
5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz
7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru
8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello
<http://www.trello.com>

7.4.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции
1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	ПК-6

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом №130, 5/26)

Оснащенность:

1. Колонки Micro (инв. № 2101041811);
2. Универсальное потолочное крепление (инв. № 2101041814)
3. Экран с электроприводом (инв. № 2101041810)
4. Проектор СТ-180 С (инв. № 2101041808);
5. Компьютер Celeron E3300 OEM Монитор 18,5" LG W 1943.

Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом в ЭИОС университета.

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа(г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом №130А, 5/14)

Оснащенность:

1. Шкафы лабораторные металлические (инв. № 1101041124, 1101041125);
2. Шкаф лабораторный (инв. №1101040683);
3. Центрифуга МПВ-340(инв. № 1101040645);
4. Центрифуга МРВ-310 (инв. № 1101040644);
5. Фотоэлектрический колориметр (инв. № 1101041214);
6. Ультратермостат УТУ-4 (инв. № 1101040643);
7. Титратор (инв. № 1101040688);
8. Бани водяные (инв. № 1101040694, 1101040693);
9. Баня песочно-масляная (инв. № 1101040628);
10. Баня со встряхивателем (инв. № 1101040629);
11. Весы 500 г (инв. № 1101041154);
12. Весы 50 г (инв. №1101041155);
13. Весы быстродействующие (инв. № 1101040747);
14. Гомогенизатор МПВ-302 (инв. № 1101040619);
15. Гомогенизатор (инв. № 41013400014);
16. Декситометр (инв. № 1101041224);
17. Мешалка лабораторная МЛ- 4 (инв. № 1101040633);
18. Мешалка магнитная (инв. № 1101040703);
19. Мешалка магнитная ММ-6 (инв. № 1101040631);
20. Мойка ультразвуковая УК-4 (инв. № 1101040639);
21. рН-метры (инв. № 1101040699, 1101040698);
22. рН-метр Н-5170 (инв. № 1101040636);
23. Стерилизатор ПВ-2а (инв. № 1101041142);

24. Стол для весов (инв. № 1101041113);
25. Столы для приборов (инв. № 1101041109, 1101041108, 1101041101);
26. Стол для титрования (инв. № 1101041185);
27. Столы лабораторные 1,75м (инв. № 1101041181, 1101041180, 1101041179, 1101041178, 1101041177, 1101041176, 1101041175, 1101041174);
28. Стол рабочий (инв. № 1101040761);
29. Сушилка вакуумная (инв. № 1101040667);
30. Термостаты (инв. № 1101040690, 1101040689);
31. Термостат биологический БТ-120 (инв. № 1101041145).

Помещение для самостоятельной работы(г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/115)

Оснащенность:

1. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045275)
2. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045276)
3. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045277)
4. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045278)
5. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045279)
6. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045280)
7. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045281)
8. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045274)

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Санитария и гигиена питания» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1332 от 12.11.2015.

Автор: доцент кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.с.-х.н. Третьякова Е.Н.



Рецензент: доцент кафедры садоводства, биотехнологии и селекции сельскохозяйственных культур, к.с.-х.н. Кирина И.Б.



Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания, протокол № 10 от 23 июня 2016 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 1 от 30 августа 2016 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 1 от 23 сентября 2016 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания, протокол № 9 от 13 апреля 2017 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 9 от 18 апреля 2017 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 20 апреля 2017 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 29 марта 2018 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 9 от 16 апреля 2018 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 26 апреля 2018 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 8 от 19 апреля 2019 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 22 апреля 2019 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 25 апреля 2019 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 8 от 23 марта 2020 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного ин-

ститута им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 20 апреля 2020 г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 23 апреля 2020 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.
Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 12 апреля 2021 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 19 апреля 2021 г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 22 апреля 2021 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.
Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 10 от 13 апреля 2022 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол №8 от 18 апреля 2022 г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.
Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 9 июня 2023 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.