Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»

СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС
Факультет технологий, товароведения и сервиса
Кафедра пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Щеголев Александр Владимирович

Подписан: Щеголев Александр Владимирович
DN: C=RU, S=Орловская область, T=исполняющий обязанности директора, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", СНИЛС=13950729986, ИНН=575208091607, E=it@orel.ranepa.ru, G=Александр Владимирович, SN=Щеголев, CN=Щеголев Александр Владимирович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Среднерусского
института управления - филиала РАНХиГС
24.10.2022г протокол №5

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование образовательной программы)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ,
реализуемой без применения электронного (онлайн) курса

Б1.В.05 Санитария и гигиена
(код и наименование РПД)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, наименование направления подготовки/специальности)

Очная, заочная
(формы обучения)

Год набора -2023

Автор(ы)-составитель(и):

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Кузина Алина Владимировна

(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Извекова Елена Витальевна

(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

Заведующий кафедрой

пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела к.б.н., доцент Меркулова Елена Геннадьевна

(наименование кафедры) (ученая степень и(или) ученое звание) (Ф.И.О.)

РПД Санитария и гигиена одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Протокол от 30.10.2022 № 3.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся
5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине
6. Методические материалы для освоения дисциплины
7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"
7.1. Основная литература
7.2. Дополнительная литература
7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация
7.4. Интернет-ресурсы
7.5. Иные источники
8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы

1.1. Дисциплина Б1.В.05 Санитария и гигиена обеспечивает овладение следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента компетенции	Наименование компонента компетенции
ПК-3	Способен управлять текущей деятельностью подразделений предприятия питания	ПК-3.2	Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений предприятия

1.2. В результате освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

ОТФ/ТФ *(при наличии профстандарта)/* трудовые или профессиональные действия	Код компонента компетенции	Результаты обучения
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания D Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2	на уровне знаний: знает правила соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений предприятия
		на уровне умений: способен организовать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений предприятия
		на уровне навыков: проводит контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений предприятия

2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО

Общий объем дисциплины составляет 4 зачетных единицы, что соответствует 144 академическим часам. Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для заочной формы обучения 20 часов: 8 лекций, 12 практических занятий; на самостоятельную работу обучающихся 115 час; контроль – 9 часов, форма контроля – экзамен. Дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1.

3. Содержание и структура дисциплины

3.1. Структура дисциплины

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и/или разделов	Объем дисциплины (модуля), час.						Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации**
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				СРО	
			Л/ДОТ	ЛР/ДОТ	ПЗ/ДОТ	КСР		
Тема 1	Основы производственной санитарии и охраны туда при проектировании, строительстве и содержании предприятий питания. Технологический контроль качества продукции питания	56	8/-		12/-	-	36	тестирование (Т), отчет по практическим работам
Тема 2	Установление соответствия качества продукции и услуг установленным нормам. Эпидемиологическая оценка продукции предприятий питания в условиях различных параметров производственного микроклимата	61	10/-		14/-		37	тестирование (Т), отчет по практическим работам
Промежуточная аттестация		27						экзамен
Всего:		144	18		26		73	27

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и/или разделов	Объем дисциплины (модуля), час.						Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации**
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				СРО	
			Л/ДОТ	ЛР/ДОТ	ПЗ/ДОТ	КСР		
Тема 1	Основы производственной санитарии и охраны туда при проектировании, строительстве и содержании предприятий питания. Технологический контроль качества продукции питания	67	4/-		6/-	-	57	тестирование (Т), отчет по практическим работам
Тема 2	Установление	68	4/-		6/-		58	тестирование

	соответствия качества продукции и услуг установленным нормам. Эпидемиологическая оценка продукции предприятий питания в условиях различных параметров производственного микроклимата							(Т), отчет по практическим работам
Промежуточная аттестация		9						экзамен
Всего:		144	8		12		115	9

Используемые сокращения:

Л - занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся)7;

ЛР - лабораторные работы (вид занятий семинарского типа)8;

ПЗ - практические занятия (виды занятий семинарского типа за исключением лабораторных работ)9;

КСР - индивидуальная работа обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации)10;

ДОТ - занятия, проводимые с применением дистанционных образовательных технологий, в том числе с применением виртуальных аналогов профессиональной деятельности.

СРО - самостоятельная работа, осуществляемая без участия педагогических работников организации и (или) лиц, привлекаемых организацией к реализации образовательных программ на иных условиях.

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. Основы производственной санитарии и охраны туда при проектировании, строительстве и содержании предприятий питания. Технологический контроль качества продукции.

Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования благоустройства предприятий общественного питания. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания. Санитарный режим и содержание предприятий общественного питания. Личная гигиена работающих на предприятиях общественного питания. Профилактика и расследование инфекционных заболеваний и пищевых отравлений на предприятиях общественного питания. Гельминтозы и зоонозные инфекции.

Тема 2. Установление соответствия качества продукции и услуг установленным нормам. Эпидемиологическая оценка продукции предприятий питания в условиях различных параметров производственного микроклимата.

Гигиенические требования к материалам для изготовления оборудования, посуды, тары и упаковки. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка пищевых продуктов животного происхождения. Санитарно-гигиенические правила кулинарной обработки пищевых продуктов и гигиеническое обоснование.

4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

4.1. В ходе реализации Б1.В.05 Санитария и гигиена используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:

Тема и/или раздел	Методы текущего контроля успеваемости
Тема 1. Основы производственной санитарии и охраны туда при проектировании, строительстве и содержании предприятий питания. Технологический контроль качества продукции.	выполнение и защита практических работ, тестирование (Т)
Тема 2. Установление соответствия качества продукции и услуг установленным нормам. Эпидемиологическая оценка продукции предприятий питания в условиях различных параметров производственного микроклимата	выполнение и защита практических работ, тестирование (Т)

4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

Примерная тематика рефератов (докладов, эссе и так далее)

1. Цели и значение различных видов механической обработки.
2. Санитарно-гигиенические требования к механической обработке мяса, субпродуктов, птицы, рыбы, яиц, сыпучих продуктов.
3. Особенности санитарных требований к условиям изготовления мясного и рыбного фарша и их обоснование.
4. Значение тепловой обработки для сохранения пищевой и биологической ценности продуктов и обеспечения их эпидемиологической безопасности.
5. Санитарно-гигиеническая оценка различных видов тепловой обработки.
6. Санитарные требования к режиму тепловой обработки и методы контроля ее эффективности. Санитарные требования к качеству фритюра для жарки.
7. Санитарные требования к приготовлению рубленых изделий, холодных блюд, напитков.
8. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению крема и кремовых изделий.
9. Санитарные правила применения пищевых добавок.
10. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка пищевых продуктов растительного и животного происхождения

Рекомендуемая тематика контрольных работ

Тема: Санитарно-техническая и санитарно-гигиеническая оценка проектов предприятий питания
Задание: провести анализ и дать необходимые рекомендации проекта предприятия общественного питания (в соответствии с вариантом) в части выбора планировочного решения предприятия с учетом санитарно-технических и санитарно-гигиенических требований; сделать соответствующие выводы.

Результаты работы приводятся с ответами на контрольные вопросы и необходимыми ссылками на нормативные документы.

Примерный перечень вопросов для тестирования

Вариант №1

№	Содержание теста
1	**Укажите один правильный ответ** Концепции сбалансированного питания разработал а) Павлов б) Сеченов в) Покровский г) Мечников
2	В сферу предупредительного санитарного надзора входит а) санитарное обследование объектов б) контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил

	в) проектирование пищевых и других предприятий г) выполнение санитарно-гигиенических условий эксплуатации объектов
3	В сферу текущего санитарного надзора входит а) соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при отводе земельного участка под строительство б) экспертиза новых технических проектов и материалов в) контроль за строительством и вводом в эксплуатацию пищевых предприятий г) комплексное обследование всех объектов санитарного надзора
4	Слой атмосферы, прилегающий к земной поверхности, называется а) тропосфера б) ионосфера в) стратосфера г) мезосфера
5	Какой показатель не относится к физическим свойствам воздуха а) влажность б) бактериальная обсемененность в) подвижность г) ионизирующая радиоактивность
6	Как осуществляется процесс теплоотдачи испарением а) через легкие, кожу, дыхательные пути б) за счет разницы температуры тела и воздуха в) за счет разницы температуры тела и предметов г) посредством контакта с окружающим воздухом
7	Какая температура окружающего воздуха соответствует зоне комфорта а) 16-18º б) 18-20º в) 22-24º г) 25-27º
8	Параметры относительной влажности, соответствующие зоне комфорта, составляют а) 30-40% б) 40-60% в) 60-70% г) 70-90%
9	Оптимальная скорость движения воздуха в помещение равняется а) 0,05м/с б) 0,1м/с в) 0,3м/с г) 0,8м/с
10	В условиях высокой температуры и влажности организм освобождается от избыточного тепла преимущественно за счет а) проведения б) испарения в) конвекции г) излучения

Вариант №2

№	Содержание теста
1	Продолжительность действия бактерицидных свойств молока зависит от а) автоматизации и механизации процесса получения молока б) длительности хранения в) температуры охлаждения г) условий и качества очистки при фильтрации
2	Кондитерские изделия относятся к группам продуктов а) пищевые концентраты б) консервированные продукты в) вкусовые вещества г) мучные изделия
3	Повышенную санитарно эпидемиологическую опасность имеют а) изделия с белково-взбивным кремом б) изделия с масляным кремом в) изделия с заварным кремом г) изделия со сливочным кремом
4	Наибольшую потенциальную опасность на ПОП представляют нарушения а) температурных условий хранения сырья б) сроков реализации полуфабрикатов в) условий транспортировки продовольственного сырья г) заключительного этапа приготовления и реализации пищи
5	Готовые блюда в ПОП должны быть реализованы в течение а) 1-2 часа б) 2-3 часа в) 4-6 часов г) 6-8 часов
6	Основным санитарно-гигиеническим принципом размещения помещений производственных корпусов пищевых предприятий является

	а) рациональное размещение холодильного оборудования б) наличие дезенфикционных ковриков перед входом в производственные цеха в) соблюдение поточности технологического процесса г) оборудование помещений для персонала по типу санпропускника
7	**Укажите все правильные ответы** Хорошая перевариваемость рыбы обусловлена а) равномерным распределением соединительной ткани в мышцах б) нежной структурой мышечных волокон в) отсутствием эластина в соединительной ткани г) повышенным содержанием влаги в ткани
8	Эффективность пастеризации молока зависит от а) температуры тепловой обработки б) исходной бактериальной обсембененности в) плотности молока г) длительности тепловой обработки
9	Основные мероприятия на кондитерских предприятиях, предотвращающие обсеменение стафилококком сырья и готовых изделий а) контроль за соблюдением санитарнбого режима обработки и мытья оборудования б) отстранение от работы лиц, страдающих гнойничковыми заболеваниями в) профилактика простудных заболеваний г) контроль за правильностью использования пищевых добавок
10	Условия допуска к работе работников кремовых цехов кондитерских предприятий с гнойничковыми заболеваниями кожи а) запрещается допуск к работе в цехах, связанных с приготовлением крема б) допускается к работе в цехах, связанных с отпуском и транспортировкой кремовых изделий в) допускается к работе после отрицательного результата на наличие стафилококка г) допускается к работе в цехах, связанных с хранением изделий

5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине

5.1. Экзамен проводится с применением следующих методов (средств): письменного ответа на вопросы и выполнения практического задания.

5.2. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Компонент компетенции	Промежуточный/ключевой индикатор оценивания *Что делает обучающийся (какие действия способен выполнить), подтверждая освоение компетенции*	Критерий оценивания *Как (с каким качеством) выполняется действие. Соответствует оценке «отлично» в шкале оценивания в РПД.*
ПК-3.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений предприятия	Ответ на экзамене, решение задачи	Демонстрирует на высоком уровне знания, умения и навыки организации контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений предприятия

Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Перечень вопросов для проведения экзамена по дисциплине

1. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и санитарное законодательство.

2. Обязанности предприятий и организация по соблюдению санитарного законодательства и ответственность за санитарные правонарушения.
3. Значение и физические свойства воздуха.
4. Гигиенические требования к вентиляции, использование местных вентиляционных устройств.
5. Кондиционирование воздуха.
6. Физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение воды.
7. Гигиенические требования к водоснабжению предприятий общественного питания.
8. Гигиенические требования к отоплению.
9. Санитарно-эпидемиологическая оценка почвы и ее значение.
10. Гигиеническое значение естественного освещения, требования к освещенности помещений предприятия общественного питания.
11. Гигиенические принципы планировки предприятий общественного питания.
12. Планировка и оборудование моечных столовой и кухонной посуды, полуфабрикатной тары, камеры пищевых отходов.
13. Внутренняя планировка и оборудование обеденных залов, раздаточных, удаление грязной посуды.
14. Характеристика различных дезинфицирующих средств и дезсредств (хлорная известь, хлорамин, гипохлорид кальция), разрешенных для использования на предприятиях общественного питания.
15. Дератизация на предприятиях общественного питания: значение, профилактические мероприятия, организация проведения истребительных мероприятий.
16. Экспресс-контроль качества мытья посуды.
17. Санитарные требования содержания централизованных производств продукции общественного питания промышленными методами.
18. Профилактика инфекций, связанных с употреблением мясных и молочных продуктов от животных, больных туберкулезом, бруцеллезом, ящуром, туляремией, сибирской язвой и др.
19. Сальмонеллез: источники, причины инфекции, продукты и блюда, представляющие наибольшую опасность, профилактика.
20. Основные причины и профилактика токсикоинфекции на предприятиях общественного питания.
21. Геогельминтозы и контактные гельминтозы: цикл развития гельминтов, пути их распространения и меры профилактики.
22. Характеристика и циклы развития гельминтов, клиническая картина заболевания, пути распространения, мероприятия по предупреждению.
23. Гигиенические требования к тепловому и холодильному оборудованию, рациональное размещение в цехах.
24. Гигиенические требования к посуде.
25. Санитарно-гигиеническая оценка керамической, фарфоровой, стеклянной и полимерной посуды, посуды для одноразового использования.
26. Назначение и порядок выдачи гигиенических сертификатов на пищевое сырье, продукты питания, пищевые добавки.
27. Гигиеническая экспертиза продуктов: причины, этапы, методы исследования, оформление документации.
28. Особенности гигиенической оценки мяса птицы и колбасных изделий.
29. Оценка заготовляемого молока и молочной продукции по микробиологическим и токсикологическим показателям безопасности.
30. Эпидемиологическая оценка по микробиологическим и другим показателям безопасности.
31. Особенности оценки икры и балычных изделий.
32. Гигиеническая оценка бобовых, круп, макаронных изделий.
33. Пороки и показатели безопасности хлеба.

34. Гигиеническая оценка пищевых добавок (классификация, регламентация, показатели безопасности).
35. Санитарные правила применения пищевых добавок.
36. Санитарные требования к режиму тепловой обработки и методы контроля ее эффективности
37. Особенности санитарных требований к условиям изготовления мясного и рыбного фарша и их обоснование.
38. Санитарные требования к пищеблоку, приготовлению диетических блюд, обслуживанию посетителей.
39. Санитарно-гигиенические требования к организации питания на железнодорожном, воздушном и водном транспорте.

Варианты ситуационных заданий и кейсов для проведения экзамена по дисциплине

Задача 1.
При санитарно-гигиеническом обследовании предприятия общественного питания установлено, что в качестве местного вентиляционного устройства в горячем цехе используется кольцевой воздуховод. При этом площадь воздуховода по периметру была равна площади плиты. Вопросы:

1. Оцените целесообразность подобного устройства кольцевого воздуховода.
2. В чем преимущество и недостатки кольцевого воздуховода по сравнению с завесой?

Задача 2.
При санитарно-гигиеническом обследовании предприятия общественного питания установлено, что естественная вентиляция осуществляется через форточки и фрамуги. При этом фрамугами были оборудованы 60% окон в горячем цехе и 50% в других производственных помещениях.
Вопросы:
1.Оцените достаточность устройств для создания естественной вентиляции.
2. Какого назначение и устройство фрамуг.

Задача 3.
При оценке эффективности работы вентиляционных систем на ПОП установлено, в производственных цехах вытяжка равнялась притоку (4 объема в час к 4), а в обеденном зале вытяжка преобладала над притоком. Вопросы:

1. Оцените правильность и целесообразность подобной кратности воздухообмена.
2. Обоснуйте подходы к расчетам кратности воздухообмена на ПОП.

Задача 4.
В торговом зале ПОП площадью 40 квадратных метров высота окон составляет 1,8 м, ширина 1м, размер оконных переплетов составляет 10% от площади застекленной поверхности окон.
Вопросы:

1. Рассчитайте световой коэффициент в торговом зале.
2. Оцените достаточность естественного освещения.

Задача 5.
В одной семье заболело несколько человек. Заболевание развивалось медленно в течение нескольких месяцев и характеризовалось общим недомоганием, слабостью, тошнотой, бледностью и серостью кожных покровов, коликами в животе, запорами, наличием серой каймы на деснах. Установлено, что в семье часто употребляли кисломолочные продукты собственного приготовления. Их заквашивание и хранение производилось в глиняных горшках кустарного производства, покрытых глазурью. Вопросы:

1. Каковы предполагаемые причины заболевания?
2. Какие исследования необходимо произвести для подтверждения диагноза.

Задача 6.
При санитарно-гигиеническом обследовании предприятия общественного питания установлено, что естественная вентиляция осуществляется через форточки и фрамуги. При этом фрамугами были оборудованы 80% окон в горячем цехе и 40% в других производственных помещениях.
Вопросы:
1.Оцените достаточность устройств для создания естественной вентиляции.
2. Какого назначение и устройство фрамуг.

Задача 7.
При оценке эффективности работы вентиляционных систем на ПОП установлено, в производственных цехах вытяжка преобладала над притоком, а в обеденном зале вытяжка равнялась притоку. Вопросы:

1. Оцените правильность и целесообразность подобной кратности воздухообмена.
2. Обоснуйте подходы к расчетам кратности воздухообмена на ПОП.

Задача 8.
В торговом зале ПОП площадью 60 квадратных метров высота окон составляет 2 м, ширина 1,5 м, размер оконных переплетов составляет 10% от площади, застекленной поверхности окон.
Вопросы:

1. Рассчитайте световой коэффициент в торговом зале.
2. Оцените достаточность естественного освещения.

Задача 9.
Торговый зал ПОП имеет ширину 6 м, длину 10 метров высота окон составляет 1,8 м, ширина 1,2 м, размер оконных переплетов составляет 10% от площади, застекленной поверхности окон.
Вопросы:

1. Рассчитайте световой коэффициент в торговом зале.
2. Оцените достаточность естественного освещения.

Задача 10..
При изучении уровня запыленности в производственном цехе предприятия общественного питания аспирационным методом установлено: вес фильтра до аспирации составлял 41 мг, после аспирации - 49 мг. Воздух протягивался посредством электрического аспиратора со скоростью 10 л в минуту в течение 10 минут. Приведённый к нормальным условиям его объём оказался на 8 л меньше аспирированного.
Вопросы:
1.Определите весовую концентрацию пыли в воздухе зоны рабочего помещения.
2. Оцените соответствие полученных результатов нормативным показателям.

Шкала оценивания.

Критерий оценивания	Шкала оценивания
Демонстрирует на высоком уровне знания, умения и навыки проведения контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений предприятия	5 (отлично)
Демонстрирует на хорошем уровне знания, умения и навыки проведения контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений предприятия	4 (хорошо)
Демонстрирует на низком уровне знания, умения и	3 (удовлетворительно)

навыки проведения контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений предприятия	
Не демонстрирует знания, умения и навыки проведения контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений предприятия	2 (неудовлетворительно)

6. Методические материалы по освоению дисциплины

Методические рекомендации и указания, обеспечивающие возможность освоения дисциплины, содержатся в учебно-методических пособиях.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине включает следующие материалы:

1. Кузина А.В. Санитария и гигиена. Методические указания по выполнению контрольной работы [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие.
2. Кузина А.В. Санитария и гигиена. Методические указания по выполнению самостоятельной работы [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие.

7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

7.1. Основная литература

1. Зурабина, Е. И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. И. Зурабина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. — 166 с. — ISBN 978-5-4377-0135-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/119294
2. Быкова, Т. О. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Т. О. Быкова, А. В. Борисова. — Самара : АСИ СамГТУ, 2017. — 176 с. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/127805
3. Тамова, М. Ю. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания : учебное пособие / М. Ю. Тамова, Е. Г. Дунец, И. А. Куликов. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. — 192 с. — ISBN 978-5-4377-0014-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90685

7.2. Дополнительная литература

1. Современные технологии продукции общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания различных типов : учебное пособие / М. Ю. Тамова, О. А. Корнева, Е. Г. Дунец, Н. А. Бугаец. — Краснодар : КубГТУ, 2019. — 136 с. — ISBN 978-5-8333-0839-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167035
2. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания: учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206630
3. Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И. А. Канивец. — 2-е изд., стер. — Минск : РИПО, 2019. — 178 с. — ISBN 978-985-503-869-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/131943
4. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-507-46103-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/297662
5. Жарнова, В. В. Санитария и гигиена общественного питания : методические рекомендации / В. В. Жарнова, И. М. Колесник. — Гродно : ГрГУ им. Янки Купалы, 2017. — 53 с. — ISBN 978-985-582-133-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/262580

7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

7.4. Интернет-ресурсы

1. Информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.garant.ru, свободный.
2. Официальный интернет-портал правовой информации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://pravo.gov.ru/ips, свободный.
3. Официальный сайт компании «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.consultant.ru/ свободный.
4. Официальный сайт Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) // Режим доступа: https://www.rst.gov.ru/portal/gost.
5. Сайт Министерства экономического развития РФ// Режим доступа: https://www.economy.gov.ru/.

8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

Наименование программного обеспечения	**Назначение и тип лицензии программного обеспечения**
7-Zip	Архиватор с высокой степенью сжатия Свободная лицензия
Adobe reader – Russian	Просмотр, печать и внесение аннотаций в документы PDF. Свободная лицензия
Adobe Acrobat Reader DC– Russian	Чтение, печать и рецензирование файлов PDF. Свободная лицензия
DIA	Свободный кросс платформенный редактор диаграмм, часть GNOME Office. Свободная лицензия
Google Chrome	Браузер Свободная лицензия
Mozilla FireFox	Браузер. Свободная лицензия
Word Tabulator	Предназначена для анализа текстов в среде MS Windows. Свободная лицензия
Yandex Браузер	Браузер Свободная лицензия
Windows XP Professional Windows 7 Professional Windows 8 Pro Windows 8.1 Pro Windows 10 Pro	Операционные системы. Лицензированная версия

Консультант Плюс	Справочно-правовая система
Office Professional Plus 2007 Office Professional Plus 2010 Office Standard 2007 Office Standard 2010 Office Standard 2013	Пакет офисных приложений. Лицензированная версия

Материально-техническая база соответствует действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся.

Все кабинеты, аудитории и лаборатории оснащены противопожарной сигнализацией, обслуживаемой специализированной организацией и находящиеся в исправном состоянии.

Таблица – Материально-техническая база по дисциплине (модулю)

№ п/п	Номер аудитории	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	105-1	учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:	Учебная мебель, доска, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет – 1 шт. (AMDFX™-4100 Quad-CoreProcessor 3.60 GHz/ОЗУ 4.00 ГБ/ HDD 250 ГБ/AcerSyncMasterSA300); колонки Genius – 1 шт.; проектор EPSON – 1 шт.; экран– 1 шт.
2	237	аудитория для самостоятельной работы	Учебная мебель, персональные компьютеры в сборе с доступом в интернет – 15 шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м) коммутатор Dlink– 1шт.
4	115	аудитория для самостоятельной работы	Учебная мебель, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет– 1шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м), коммутатор Dlink– 1шт.