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

Меркулов Павел Александрович

Подписан: Меркулов Павел Александрович
DN: C=RU, S=Орловская область, L=гор. Орел, T=Директор, 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=00482216008, ИНН=575206486423, E=it@orel.ranepa.ru, G=Павел Александрович, SN=Меркулов, CN=Меркулов Павел Александрович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Среднерусского
института управления - филиала РАНХиГС
28.03.2022г протокол № 2

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Сервис в индустрии питания
(наименование образовательной программы)

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

Б1.О.25 Производственная безопасность объектов сервиса
(код и наименование РПД)

43.03.01 Сервис
(код, наименование направления подготовки/специальности)

заочная
(формы обучения)

Год набора -2022

Автор(ы)-составитель(и):

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.)

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.)

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 Б1.О.25 Производственная безопасность объектов сервиса одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела.

Протокол от 11.05.2022 № 1.

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.О.25 Производственная безопасность объектов сервиса обеспечивает овладение следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента компетенции	Наименование компонента компетенции
ОПК-7	Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований	ОПК-7.1	Обеспечивает соблюдение требований безопасного обслуживания, охраны труда и техники
ПК-2	Способен осуществлять технологический процесс, контроль качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания	ПК-2.2	Осуществляет контроль качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания

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
В - Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания/ В/03.6 - Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия	ОПК-7.1	на уровне знаний – знает требования безопасности обслуживания, охраны труда и техники
		на уровне умений – умеет решать проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности
		на уровне навыков – способен обеспечивать соблюдение требований безопасного обслуживания, охраны труда и техники
	ПК-2.2	на уровне знаний – знает технологический процесс, требования к качеству и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания
		на уровне умений – умеет обеспечивать контроль качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания
		на уровне навыков - владеть навыками организации контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений предприятия

2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО

Общий объем дисциплины Б1.О.25 Производственная безопасность объектов сервиса составляет 4 зачетные единицы, что соответствует 144 академическим часам.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для заочной формы обучения 14 часов: 6 лекций, 8 практических занятий; на самостоятельную работу обучающихся 126 часов; контроль – 4 часа, форма контроля – зачет. Дисциплина входит в обязательную часть.

3. Содержание и структура дисциплины

3.1. Структура дисциплины

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	Государственная политика и надзор за исполнением законодательства о труде	23	1/-		2/-		20	Выполнение и защита практических работ, тестирование (Т)
Тема 2	Причины возникновения и профилактика несчастных случаев, травматизма и профессиональных заболеваний	23	1/-		2/-		20	Опрос (О), выполнение и защита практических работ, тестирование (Т)
Тема 3	Опасные и вредные факторы, действующие на работников объектов сервиса	54	2/-		2/-		50	Опрос (О), выполнение и защита практических работ, тестирование (Т), выполнение контрольной работы (К)
Тема 4	Требования и правила безопасности и охраны труда на объектах сервиса	40	2/-		2/-		36	Опрос (О), выполнение и защита практических работ, тестирование (Т), написание реферата (Реф)
Промежуточная аттестация		4						зачет (З)
Всего:		144	6		8		126	4

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);

ЛР - лабораторные работы (вид занятий семинарского типа);

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

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);

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.

Формы заданий текущего контроля успеваемости (контрольные работы (К), опрос (О), тестирование (Т), коллоквиум (Кол) и т.п.) и виды учебных заданий (эссе (Эс), реферат (Реф), диспут (Д)

формы промежуточной аттестации: зачет (З)

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. Государственная политика и надзор за исполнением законодательства о труде

Государственная политика, управление и надзор за исполнением законодательства о труде, охране труда и промышленной безопасности. Нормативные акты в сфере охраны труда. Нормативные требования, действующие на Федеральном уровне. Основные требования ТК РФ в области охраны труда. Обязанности и ответственность работников по соблюдению требований охраны труда и трудового распорядка. Обучение работников безопасным методам труда на производстве. Ответственность за нарушения требований охраны труда.

Тема 2. Причины возникновения и профилактика несчастных случаев, травматизма и профессиональных заболеваний

Основные виды производственных травм и причины несчастных случаев на производстве. Основные причины несчастных случаев и травматизма на производстве. Технические причины производственного травматизма. Организационные причины производственного травматизма. Личностные (психофизиологические) причины производственного травматизма. Основные мероприятия по предупреждению производственного травматизма. Технические мероприятия по профилактике несчастных случаев и травматизма на производстве. Средства коллективной защиты**.** Организационные мероприятия по профилактике несчастных случаев на производстве. Первая помощь при несчастных случаях и травматизме на производстве.

Тема 3. Опасные и вредные факторы, действующие на работников объектов сервиса

Опасные и вредные факторы и меры защиты от их воздействия. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Микроклимат на рабочих местах и его обеспечение. Требования к вентиляции и отоплению. Требования к освещению. Требования к защите от производственного шума и вибрации. Пожарная безопасность технологических процессов и строительных конструкций. Организация пожарной безопасности. Средства и техника тушения пожаров.

Тема 4. Требования и правила безопасности и охраны труда на объектах сервиса

Требования безопасности к производственным и административным помещениям. Требования безопасности к технологическим процессам в предприятиях индустрии гостеприимства. Электробезопасность. Требования безопасности к размещению производственного оборудования и организации рабочих мест. Требования безопасности при производстве работ, правила эксплуатации оборудования и объектов с повышенной опасностью. Требования к применению средств индивидуальной защиты (СИЗ) работников на производстве.

4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

4.1. В ходе реализации дисциплины Б1.О.25 Производственная безопасность объектов сервиса используются следующие **методы текущего контроля успеваемости** обучающихся:

Тема и/или раздел	Методы текущего контроля успеваемости
Государственная политика и надзор за исполнением законодательства о труде	Выполнение и защита практических работ, тестирование (Т)
Причины возникновения и профилактика несчастных случаев, травматизма и профессиональных заболеваний	Опрос (О), выполнение и защита практических работ, тестирование (Т)
Опасные и вредные факторы, действующие на работников объектов сервиса	Опрос (О), выполнение и защита практических работ, тестирование (Т), выполнение контрольной работы (К)
Требования и правила безопасности и охраны труда на объектах сервиса	Опрос (О), выполнение и защита практических работ, тестирование (Т), написание реферата (Реф)

4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

Примерный комплект вопросов для экспресс-опроса

Тема 2. Причины возникновения и профилактика несчастных случаев, травматизма и профессиональных заболеваний

№ п/п	Вопрос	Ответ	Оценка (баллы)
1	Основные виды производственных травм и причины несчастных случаев на производстве		
2	Перечислите организационные причины производственного травматизма		
3	Перечислите технические причины производственного травматизма		
4	Перечислите личностные (психофизиологические) причины производственного травматизма		
5	Назовите организационные мероприятия по профилактике несчастных случаев на производстве		
	Итого(сумма баллов)		

Тема 3. Опасные и вредные факторы, действующие на работников объектов сервиса

№ п/п	Вопрос	Ответ	Оценка (баллы)
1	Перечислите опасные и вредные факторы, действующие на работников объектов сервиса		
2	Назовите допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов		
3	Назовите основные требования к освещению, вентиляции и отоплению		
4	Назовите требования к защите от производственного шума и вибрации.		
5	Перечислите требования пожарной безопасности технологических процессов и строительных конструкций.		
	Итого (сумма баллов)		

Тема 4. Требования и правила безопасности и охраны труда на объектах сервиса

№ п/п	Вопрос	Ответ	Оценка (баллы)
1	Основные причины несчастных случаев и травматизма на производстве		
2	Перечислите требования безопасности к технологическим процессам в предприятиях индустрии гостеприимства		
3	Назовите требования безопасности к производственным и административным помещениям		
4	Назовите требования безопасности к размещению производственного оборудования и организации рабочих мест		
5	Укажите правила эксплуатации оборудования и объектов с повышенной опасностью		
	Итого (сумма баллов)		

Примерные тесты для проведения текущей успеваемости

1. Характеристика трудового процесса, отражающая преимущественно нагрузку на опорно-двигательный аппарат и функциональные системы организма, называется*:*

а) напряженностью труда

б) тяжестью труда

в) сложностью труда

2.Количество часов работы в неделю, допустимое для несовершеннолетних от 16 до 18 лет:

а) 20

б) 24

в) 36

3. Какой из вредных факторов обусловлен потерей координации движения, слабостью и затормаживанием сознания:

а) дым

б) токсические продукты сгорания

в) паника

4. Какой орган государственного управления обеспечивает разработку и реализацию комплексных мер по улучшению безопасности:

а) Кабинет Министров

б) Комитет по надзору за охрану труда

в) Органы исполнительной власти

5 . Вид инструктажа, проводимый с работниками при ликвидации аварии:

а) целевой

б) первичный

в) вводный

6. Вид инструктажа, проводимый с работниками на рабочем месте:

а) повторный

б) первичный

в) целевой

7. Стены производственных помещений в предприятиях общественного питания должны быть отделаны облицовочной плиткой или другими влагостойкими материалами на высоту не менее, м:

а) 1,7

б) 1,6

в) 1,5

8 Особенность технологического процесса производства колбасных изделий, требующая строгого санитарного контроля

а) применение специй
б) применение нитритов
в) обвалка мяса

9 Фритюрный жир, используемый в предприятиях питания, для дальнейшего применения (жарки изделий во фритюре), не пригоден, когда:
а) содержание вторичных продуктов окисления превышает 1%
б) содержание вторичных продуктов окисления - 0,5%
в) содержание вторичных продуктов окисления - 0,1%

10 При сборе эпидемиологического анамнеза при подозрении на пищевое отравление у больного не выясняется:
а) наличие сопутствующих хронических заболеваний
б) обстоятельства начала заболевания
в) время и место поступления продуктов, характер и условия приготовления готовых блюд, режим и сроки хранения

Примерная тематика рефератов (докладов, эссе)

Подготовка рефератов или докладов в форме презентации по данной дисциплине предусмотрена по теме 4.

Тема 4. Требования и правила безопасности и охраны труда на объектах сервиса

1. Функциональное воздействие негативных факторов окружающей среды и их нормирование
2. Требования безопасности к электронагревательному оборудованию, кипятильникам, кофеваркам
3. Требования безопасности к микроволновой печи, электрофритюрницам, электросковородам
4. Требования безопасности к электромеханическому оборудованию
5. Требования безопасности к посудомоечным, просеивательным, тестомесильным, раскаточным машинам
6. Требования безопасности к мясорубкам, овощеочистительным, картофелеочистительным, ленточным и дисковым пилам, универсальным приводам, хлеборезательным машинам
7. Требования безопасности к торговому оборудованию и инвентарю
8. Требования безопасности к вспомогательному оборудованию и инструментам
9. Требования безопасности по организации, проведению и местам производства погрузочно-разгрузочных работ
10. Гигиеническая оценка факторов рабочей среды и трудового процесса

Примерная тематика (самостоятельных) контрольных работ

Тема: Обеспечение микроклимата на рабочих местах

Задание: провести расчет и подобрать вентиляционную систему для удаления вредных веществ из горячего цеха предприятий питания (в соответствии с вариантом)

Тематика проведения практических занятий (семинаров)

Практическая работа 1. Изучение нормативной документации в сфере безопасности и охраны труда
Практическая работа 2. Микроклимат на рабочих местах и его обеспечение
Практическая работа 3. Изучение опасных и вредных факторов на предприятиях питания. Требования к освещению и вентиляции
Практическая работа 4. Изучение требований к размещению производственного оборудования и организации рабочих мест

5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине

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

5.2. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Компонент компетенции	Промежуточный/ключевой индикатор оценивания	Критерий оценивания
ОПК-7.1 Обеспечивает соблюдение требований	Письменный ответ на вопросы и решение задачи	Демонстрирует на высоком уровне соблюдение

безопасного обслуживания, охраны труда и техники		требований безопасного обслуживания, охраны труда и техники
ПК-2.2 Осуществляет контроль качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания	Письменный ответ на вопросы и решение задачи	Грамотно осуществляет контроль качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания

Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации
Примерный перечень вопросов к промежуточной аттестации (зачету)

1. Функциональное воздействие негативных факторов окружающей среды и их нормирование
2. Средства коллективной защиты.
3. Рассредоточение рабочих и служащих и эвакуация населения.
4. Санитарно-гигиеническое значение воды. Требования к качеству воды.
5. Пищевые токсикозы. Распространенность. Причины возникновения.
6. Лабораторный контроль за санитарной обработкой посуды, оборудования и инвентаря.
7. Гигиенические требования к санитарной обработке чайной и стеклянной посуды.
8. Отравление грибами. Профилактика. Условия реализации грибов.
9. Моющие и дезинфицирующие растворы, применяемые на предприятиях общественного питания
10. Санитарно-гигиеническая оценка посуды из полимерных материалов.
11. Гигиенические требования к санитарной обработке кухонной посуды, оборудования, инвентаря.
12. Отравления пищевыми продуктами, частично приобретшими ядовитые свойства.
13. Влияние физических свойств воздуха на организм.
14. Пищевые отравления, вызванные примесями соединений металлов.
15. Теплообмен в организме. Химическая и физическая терморегуляция.
16. Гигиенические требования к размещению (выбору участка) предприятий общественного питания.
17. Санитарно-гигиенические требования к генеральному плану и участку застройки
18. Функциональное воздействие негативных факторов окружающей среды и их нормирование
19. Требования безопасности к электронагревательному оборудованию, кипятильникам, кофеваркам
20. Требования безопасности к микроволновой печи, электрофритюрницам, электросковородам
21. Требования безопасности к электромеханическому оборудованию
22. Требования безопасности к посудомоечным, просеивательным, тестомесильным, раскаточным машинам
23. Требования безопасности к мясорубкам, овощеочистительным, картофелеочистительным, ленточным и дисковым пилам, универсальным приводам, хлеборезательным машинам
24. Требования безопасности к торговому оборудованию и инвентарю
25. Требования безопасности к вспомогательному оборудованию и инструментам
26. Требования безопасности по организации, проведению и местам производства погрузочно-разгрузочных работ
27. Гигиеническая оценка факторов рабочей среды и трудового процесса
28. Технические причины производственного травматизма. Организационные причины производственного травматизма.
29. Личностные (психофизиологические) причины производственного травматизма.
30. Основные мероприятия по предупреждению производственного травматизма.

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. Каково назначение и устройство фрамуг.

Задача 3. В торговом зале ПОП площадью 40 м^2 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 4. 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 5. В торговом зале ПОП площадью 60 м^2 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.

Шкала оценивания.

Критерий оценивания	Шкала оценивания
Демонстрирует на высоком уровне способность соблюдать требования безопасного обслуживания, охраны труда и техники, грамотно осуществляет контроль качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания	5 (отлично)
Демонстрирует на хорошем уровне способность соблюдать требования безопасного обслуживания, охраны труда и техники, достаточно грамотно осуществляет контроль качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания	4 (хорошо)
Демонстрирует на низком уровне способность соблюдать требования безопасного обслуживания, охраны труда и техники, не достаточно грамотно осуществляет контроль качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания	3 (удовлетворительно)
Не демонстрирует способность соблюдать требования безопасного обслуживания, охраны труда и техники, не осуществляет контроль качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания	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. Зубцов Ю.Н. Практикум Безопасность труда и производственная санитария [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Зубцов Ю.Н., Кобзева С.Ю., Жмурина Н.Д. - Орел: Издательство ОрелГИЭТ, 2015. – 1748 Кб.
2. Зубцов Ю.Н. Методические рекомендации для самостоятельной работы Безопасность труда и производственная санитария: [Электронный ресурс] / Зубцов Ю.Н., Кобзева С.Ю., Жмурина Н.Д. - Орел: Издательство ОрелГИЭТ, 2015. – 649 Кб.
3. Зубцов Ю.Н. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы Безопасность труда и производственная санитария: [Электронный ресурс] / Зубцов Ю.Н., Кобзева С.Ю., Жмурина Н.Д. - Орел: Издательство ОрелГИЭТ, 2015. – 501 Кб.

7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

7.1. Основная литература

1. Бурашников Ю.М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 496 с. – ISBN 978-5-8114-2497-9. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система – URL: https://e.lanbook.com/book/209891

2. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: Практикум: учебное пособие / А.Т. Васюкова. – Москва: Дашков и К, 2016. – 144 с. – ISBN 978-5-394-00699-9. – Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/93367

3. 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

7.2. Дополнительная литература

1. Блинова, О. А. Санитарно-пищевая безопасность продуктов питания из растительного сырья : методические указания / О. А. Блинова, Н. В. Праздничкова, Е. Г. Александрова. — Самара: СамГАУ, 2021. — 68 с. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/222113 (дата обращения: 30.09.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Григорьева Р.З. Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие / Р. З. Григорьева, А. А. Кокшаров. – Кемерово: КемГУ, 2021. –131 с. – ISBN 978-5-8353-2876-5. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/233396

2. Стрельчик, Н. В. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов : учебное пособие / Н. В. Стрельчик, Н. А. Погорелова. — Омск : Омский ГАУ, 2019. — 130 с. — ISBN 978-5-89764-813-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170288 (дата обращения: 30.09.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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, свободный.
5. Сайт Министерства экономического развития РФ// Режим доступа: https://www.economy.gov.ru/, свободный.
6. Сайт международных стандартов качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».
7. Сайт международных стандартов качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии

ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус»// Режим доступа: http://www.codexalimentarius.net.

8. Сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов // Режим доступа: http://www.fao.org/ , свободный.

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	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.

		индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:	
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.
3	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.