

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания

наименование кафедры

Г.А. Губаненко

подпись, инициалы, фамилия

« 18 » марта 20 19 г.

Торгово-экономический

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННЫХ
КОМПЛЕКСАХ**

Дисциплина Б1.В.08 Санитария и гигиена в гостинично-ресторанных
комплексах

*индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при
реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом*

Направление подготовки/специальность 43.03.03 Гостиничное дело

код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 43.03.03.31 Гостинично-ресторанная

деятельность

код и наименование направленности (профиля)

форма обучения очная

год набора 2019

Красноярск 2019

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 43.00.00 Сервис и туризм

код и наименование укрупненной группы

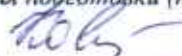
Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

43.03.03 Гостиничное дело

43.03.03.31 Ресторанно-гостиничная деятельность

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили О.Я. Кольман



инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования неотъемлемой частью в системе подготовки студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль 43.03.03.01 Гостинично-ресторанная деятельность, формирование у выпускников общекультурных и профессиональных компетенций, в результате освоения основной образовательной программы бакалавриата у выпускника сформировать профессиональные компетенции в области санитарии и гигиены питания является дисциплина «Санитария и гигиена в гостинично-ресторанных комплексах».

Цель изучения дисциплины: подготовить высококвалифицированных специалистов в области управления гостиничного и ресторанного бизнеса, туризма по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия ресторанно-гостиничных комплексов.

1.2 Задачи изучения дисциплины

изучить действующие санитарные нормы и требования по организации и осуществлению технологического процесса производства продукции питания на предприятиях общественного питания при гостиницах и других средствах размещения с целью контроля выполнения санитарных норм;

изучит порядок осуществления производственного контроля на всех фазах производства кулинарной продукции с целью определения соответствия качества производимой продукции действующим санитарным нормам на предприятиях питания при гостиницах и других средств размещения.

овладеть методами профилактики пищевых отравлений и алиментарных болезней;

изучить методы гигиенической оценки пищевых продуктов, ознакомить студентов с конкретными современными материалами по предупредительному и текущему санитарному надзору на предприятиях ресторанно-гостиничных комплексах;

овладеть методами и средствами дезинфекции.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

ПКО-2: Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	
Уровень 3	нормативную документацию в области санитарии и гигиены организаций сферы гостеприимства и общественного питания; формы и методы контроля за соблюдением санитарно-гигиенических норм в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; санитарные требования к личной гигиене персонала и особые условия доступа к работе в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
Уровень 3	осуществлять контроль за соблюдением санитарных условий работы структурных подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания; использовать существующие формы и методы контроля позволяющие осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований к личной гигиене персонала и особыми условиями доступа к работе в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
Уровень 3	санитарными нормами и правилами, предъявляемыми к организациям сферы гостеприимства и общественного питания; формами и методами контроля за выполнением санитарно-гигиенических норм в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; санитарными требованиями к личной гигиене персонала и особыми условиями доступа к работе в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Санитария и гигиена в гостинично-ресторанных комплексах» изучается студентами во 2 семестре и является вариативной дисциплиной.

Прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства

Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности

Технология ресторанной продукции

Организация здорового питания в гостиничных комплексах

Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности

Технология кондитерских и хлебобулочных изделий

Обеспечение безопасности в гостиничных комплексах

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр
		2
Общая трудоемкость дисциплины	3 (108)	3 (108)
Контактная работа с преподавателем:	1,5 (54)	1,5 (54)
занятия лекционного типа	0,5 (18)	0,5 (18)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	1 (36)	1 (36)
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	1,5 (54)	1,5 (54)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
Промежуточная аттестация (Зачёт)		

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад.час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад.час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад.час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад.час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Основные понятия о санитарии и гигиене в гостинично-ресторанных комплексах. Законодательная база санитарии в РФ	1	0	0	10	ПКО-2
2	Гигиенические требования к различным группам помещений гостиничных комплексов	5	4	0	10	ПКО-2
3	Гигиенические требования к ресторанам	9	26	0	14	ПКО-2
4	Пищевые инфекции. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций	1	0	0	0	ПКО-2

5	Гигиенические особенности организации питания некоторых групп населения. Кишечные инфекционные заболевания и их профилактика. Зоонозы и их профилактика.	2	6	0	20	ПКО-2
Всего		18	36	0	54	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Предмет и задачи гигиены и санитарии. Федеральное законодательство в области санитарии и пути обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	1	0	0
2	2	Гигиенические требования к микроклимату, водоснабжению, освещению, шуму, вибрации	1	0	0
3	2	Дезинфекция, дератизация и дезинсекция. Моющие и дезинфицирующие средства, используемые в гостиничных комплексах.	2	0	0

4	2	Гигиенические требования к уборке территории и различных групп помещений гостиничных комплексов.	2	0	0
5	3	Гигиенические требования к микроклимату, водоснабжению, освещению, шуму, вибрации	1	0	0
6	3	Гигиенические требования к уборке территории и помещений ресторанных комплексов. Моющие средства, применяемые на предприятиях общественного питания. Дезинфекция на предприятиях общественного питания.	2	0	0
7	3	Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, оборудованию, посуде и таре на предприятиях общественного питания.	1	0	0
8	3	Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке кулинарной продукции. Санитарно-гигиенические требования к хранению пищевых продуктов.	2	0	0

9	3	Санитарно-гигиенические требования к производству различных видов продукции общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации продукции общественного питания. Производственный контроль и требования к качеству продукции общественного питания. Личная гигиена работников общественного питания.	3	0	0
10	4	Гигиенические особенности организации питания некоторых групп населения. Кишечные инфекционные заболевания и их профилактика. Зоонозы и их профилактика.	1	0	0
11	5	Пищевые отравления их профилактика. Гельминтозы и их профилактика. Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы	2	0	0
Всего			18	0	0

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме

1	2	Гигиенические требования к уборке различных групп помещений гостиничных комплексов.	4	0	0
2	3	Исследование органолептических и химических показателей водопроводной воды	4	0	0
3	3	Требования к водоснабжению предприятий общественного питания	4	0	0
4	3	Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, оборудованию, посуде и таре на предприятиях общественного питания.	4	0	0
5	3	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.	4	0	0
6	3	Оценка качества подсолнечного масла и кулинарных жиров, используемых в качестве фритюра.	4	0	0
7	3	Санитарно-гигиеническая оценка качества сырья и готовой продукции общественного питания. Производственный контроль и требования к качеству продукции общественного питания.	6	0	0
8	5	Кишечные инфекционные заболевания и их профилактика. Зоонозы и их профилактика. Пищевые отравления их профилактика. Гельминтозы и их профилактика.	6	0	0
Всего			36	0	0

3.4 Лабораторные занятия

№	№	Наименование занятий	Объем в акад. часах
---	---	----------------------	---------------------

п/п	раздела дисциплины		Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

5.1 Перечень видов оценочных средств

Промежуточной формой контроля по дисциплине «Санитария и гигиена в гостинично-ресторанных комплексах» является зачет, который проводится в устной форме по вопросам. Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются вопросы к зачету, вопросы к коллоквиуму.

5.2 Контрольные вопросы и задания

Перечень вопросов к коллоквиуму

1. Основные понятия о санитарии и гигиене в ресторанно-гостиничном бизнесе. Законодательная база санитарии в РФ.

2. Гигиенические требования к проектированию, реконструкции и строительства гостиничных комплексов.

3. Санитарно-гигиенические требования к размещению предприятий общественного питания.

4. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые на предприятиях общественного питания к водоснабжению и канализации. Нормативная документация.

5. Санитарно-гигиенические требования к вентиляции и отоплению помещений предприятий общественного питания. Оптимальные и допустимые величины показателей микроклимата на рабочих местах помещений предприятий общественного питания для холодного и теплого периодов года.

6. Предельно допустимые концентрации и класс опасности отдельных вредных веществ в воздухе рабочей зоны. Нормативные документы, регламентирующие метеорологические условия на предприятиях общественного питания.

7. Санитарно-гигиенические требования к освещению, шуму, вибрации помещений предприятий общественного питания. Нормативные документы, регламентирующие освещение, шум и вибрацию на предприятиях общественного питания.

8. Санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию помещений предприятий общественного питания.

9. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
10. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.
11. Санитарная обработка немеханического оборудования и инвентаря.
12. Санитарная обработка посуды (столовой, кухонной) и столовых приборов.
13. Моющие средства, применяемые на предприятиях общественного питания. Дезинфекция на предприятиях общественного питания.
14. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке продуктов.
15. Санитарно-гигиенические требования к хранению пищевых продуктов.
16. Санитарно-гигиенические требования к производству различных видов продукции общественного питания.
17. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации продукции общественного питания.
18. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
19. Оценка качества подсолнечного масла и кулинарных жиров, используемых в качестве фритюра.
20. Санитарные требования к выработке кондитерских изделий с кремом.
21. Санитарные требования к личной гигиене персонала организации. Порядок проведения медицинских осмотров работников цехов перед началом работы.
22. Производственный контроль санитарного состояния предприятия.
23. Требования к соблюдению санитарных правил.
24. Требования к временным организациям общественного питания быстрого обслуживания.
25. Дизентерия. Механизм передачи. Возбудители. Профилактика дизентерии.
26. Сальмонеллез. Механизм передачи. Возбудители. Профилактика сальмонеллеза.
27. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые бактериями рода *Proteus*.
28. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые колиформами.
29. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые *Bacillus cereus*.
30. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые *Clostridium perfringens*.
31. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые энтерококками

(стрептококками).

32. Пищевые токсикоинфекции, обусловленные *Vibrio parahaemolyticus*.

33. Зоонозы и их профилактика.

34. Стафилококковые пищевые токсикозы. Механизм передачи. Возбудители. Профилактика.

35. Пищевые токсикозы ботулизма. Механизм передачи. Возбудители. Профилактика.

36. Пищевые микотоксикозы. Механизм передачи. Возбудители. Профилактика.

37. Пищевые отравления токсическими элементами.

38. Пищевые отравления нитратами и нитритами. Снижение содержания нитритов в продуктах при хранении и кулинарной обработке. Профилактика, способы снижения негативного воздействия нитритов на организм человека.

39. Пищевые отравления радионуклидами. Меры профилактики.

40. Пищевые отравления продуктами, ядовитыми по своей природе. Меры профилактики.

41. Пищевые отравления пестицидами. Меры профилактики.

42. Биогельминты. Общая характеристика особенности жизненного цикла. Возможные способы заражения человека. Клинические проявления. Профилактика.

43. Геогельминты. Общая характеристика особенности жизненного цикла. Возможные способы заражения человека. Клинические проявления. Профилактика.

44. Контагиозные гельминты. Общая характеристика особенности жизненного цикла. Возможные способы заражения человека. Клинические проявления. Профилактика.

45. Особенности питания и поведения отдыхающих в условиях жаркого климата. Меры профилактики основных тропических болезней.

Перечень вопросов для промежуточной аттестации (зачет)

1. Основные понятия о санитарии и гигиене в ресторанно-гостиничном бизнесе. Законодательная база санитарии в РФ.

2. Гигиенические требования к проектированию, реконструкции и строительства гостиничных комплексов.

3. Санитарно-гигиенические требования к размещению предприятий общественного питания.

4. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые на предприятиях общественного питания к водоснабжению и

канализации. Нормативная документация.

5. Санитарно-гигиенические требования к вентиляции и отоплению помещений предприятий общественного питания. Оптимальные и допустимые величины показателей микроклимата на рабочих местах помещений предприятий общественного питания для холодного и теплого периодов года. Предельно допустимые концентрации и класс опасности отдельных вредных веществ в воздухе рабочей зоны. Нормативные документы, регламентирующие метеорологические условия на предприятиях общественного питания.

6. Санитарно-гигиенические требования к освещению, шуму, вибрации помещений предприятий общественного питания. Нормативные документы, регламентирующие освещение, шум и вибрацию на предприятиях общественного питания.

7. Санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию помещений предприятий общественного питания.

8. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Санитарная обработка технологического оборудования, инвентаря, посуды и тары.

9. Моющие средства, применяемые на предприятиях общественного питания. Дезинфекция на предприятиях общественного питания.

10. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке кулинарной продукции. Санитарно-гигиенические требования к хранению пищевых продуктов.

11. Санитарно-гигиенические требования к производству различных видов продукции общественного питания.

12. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации продукции общественного питания.

13. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

14. Оценка качества подсолнечного масла и кулинарных жиров, используемых в качестве фритюра.

15. Санитарные требования к выработке кондитерских изделий с кремом.

16. Санитарные требования к личной гигиене персонала организации. Порядок проведения медицинских осмотров работников цехов перед началом работы.

17. Производственный контроль санитарного состояния предприятия.

18. Требования к соблюдению санитарных правил.

19. Требования к временным организациям общественного питания быстрого обслуживания.

20. Острые кишечные инфекции. Меры предупреждения

острых кишечных инфекций на предприятиях общественного питания.

21. Пищевые токсикоинфекции. Профилактика пищевых токсикоинфекций.

22. Зоонозы и их профилактика.

23. Пищевые токсикозы. Профилактика пищевых токсикозов.

24. Пищевые отравления немикробной природы.

25. Биогельминты. Общая характеристика особенности жизненного цикла. Возможные способы заражения человека. Клинические проявления. Профилактика.

26. Геогельминты. Общая характеристика особенности жизненного цикла. Возможные способы заражения человека. Клинические проявления. Профилактика.

27. Контагиозные гельминты. Общая характеристика особенности жизненного цикла. Возможные способы заражения человека. Клинические проявления. Профилактика.

28. Особенности питания и поведения отдыхающих в условиях жаркого климата. Меры профилактики основных тропических болезней.

5.3 Темы письменных работ

Письменные работы не предусмотрены.

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Рубина Е. А., Малыгина В. Ф.	Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие	Москва: Издательство "ФОРУМ", 2015
Л1.2	Литвина Л. А.	Общая санитарная микробиология. Часть 1	Новосибирск: Новосибирский Государственный Аграрный Университет, 2014
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Степанова И. В.	Санитария и гигиена питания: учеб. пособие для вузов	СПб.: Троицкий мост, 2010
Л2.2	Денисова И. П.	Санитария и гигиена: учеб.-метод. пособие [для студентов спец. 100701 «Коммерция»]	Красноярск: СФУ, 2013

Л2.3	Позняковский В. М.	Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2015
------	--------------------	--	---

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э1	О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Электронный ресурс]: федер. закон Российской Федерации от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ// Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт»	http://docs.cntd.ru/document/901729631
Э2	СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]. – Введ. 01.02.2002. // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт»	http://docs.cntd.ru/document/901802127
Э3	СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения [Электронный ресурс]. – Введ. 01.01.2002. // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт».	http://docs.cntd.ru/document/901798042
Э4	Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников. СанПиН 2.1.4.1175-02 [Электронный ресурс]. – Введ. 01.03.2003. // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт».	http://docs.cntd.ru/document/901836057
Э5	СанПиН 2.2.4.548-96 Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений [Электронный ресурс]. – Введ. 01.10.1996. // Электронный фонд правовой и нормативно-технической	http://docs.cntd.ru/document/901704046

	документации «Техэксперт».	
Э6	О безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс]: технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт».	http://docs.cntd.ru/document/901704046
Э7	СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]. – Введ. 25.06.2003. // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт».	http://docs.cntd.ru/document/901864836
Э8	МУК 4.2.1847-04 Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: информационно- справочная система «Техэксперт» – Москва, [2004].	http://docs.cntd.ru/document/120003598 2
Э9	СН 2.2.4/2.1.8.566-96 Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы [Электронный ресурс]. – Введ. 30.10.1996. // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт».	http://docs.cntd.ru/document/901703281
Э10	Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами [Электронный ресурс] // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт».	http://docs.cntd.ru/document/120002857 0

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Самостоятельная работа студента включает:
самостоятельное изучение разделов и тем дисциплины;
подготовку к коллоквиумам;
подготовку к практическим занятиям;
подготовка к зачету.

Самостоятельная работа выполняется студентом в течение всего семестра и предусматривает изучение основной и дополнительной литературы, сбор материала для подготовки к практическому занятию, коллоквиуму, зачету.

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.1.1	Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
9.1.2	Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
9.1.3	Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
9.1.4	Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017;
9.1.5	Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome;
9.1.6	Архиватор: ZIP, WinRAR.

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	1. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1992]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/online ;
9.2.2	2. Информационно-справочная система «Техэксперт» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения в области технического регулирования и стандартизации. – Москва, [1998]. – Режим доступа: http://www.cntd.ru/ ;

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Материально-техническая база необходимая для осуществления образовательной деятельности по дисциплине «Санитария и гигиена питания»:

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, № 2-20, ул. Лиды Прушинской, зд.2: специализированная мебель,

доска учебная, доска Magnetoplan СС 180*120см, трибуна ТР-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung NP - R528.

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, № 2-11 Лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции, № 2-17 Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования

ул. Лиды Прушинской, зд.2: специализированная мебель, доска учебная, ноутбук Toshiba Satellite L40-17T 15, рефрактометр ИРФ, центрифуга, шкаф стеллаж ТАНГО Ш53 – 2 шт, баня лабораторная водная, штатив для пробирок 18 гнезд, аппарат для встряхивания пробирок, весы ВК-300, рефрактометр ИРФ-464, рефрактометр ИРФ-454-Б2м, центрифуга ЦЛМ-1-12, блендер KenWoodSB-308, шкаф сушильный ЩС-80 -01 СПУ, электроплита LUXELLLX-3551, электроплита бытовая настольная.

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, № 2-04 Лаборатория производства кулинарной продукции, №2-04а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, ул. Лиды Прушинской, зд.2: проектор мультимедийный, чайник электрический БРАУН, блендер Star, ванна моечная, весы SW 5 – 2 шт, кухонный процессор (куттер-овощерезка), мясорубка MEM 12 E – 2 шт, овоскоп ОП-10-111, пароконвектомат Bourgeois 0612, печь конвекционная XF 035 – TGAriana, растоячный шкаф XL 041 Lievox, структурометр СТ-1М, телевизор Samsung, шкаф холодильный S711, бак для мусора, гриль PANINI, гриль PSE-600 – 2 шт, миксер 55KPM 50WH/EWH (5л) – 2шт, плита кухонная электрическая ЭП-4жш – 4 шт, подставка под пароконвектомат, полка настенная ПК- 500 – 2 шт, полка настенная ПК-600 – 2шт, полка настенная закрытая ПК 703 – 2 шт., стеллаж для кухни СК 203 – 2 шт, стол обеденный бук, стол производственный СРПЦ-102Ц – 2 шт, стол производственный СРПЦ-304А – 8 шт, стол разделочный производственный – 8 шт, стол этюд бук, фритюрница RF3S 3л – 2 шт.

Учебная аудитория для самостоятельной работы, № 6-21 кабинет информатики, ул. Лиды Прушинской, зд.2: специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Asogr

Зал нормативной литературы и специальных наук отдела об-служивания по торгово-экономическим наукам научной библиотеки библиотечно-издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы, № 3-02, ул. Лиды Прушинской, зд.2: специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Пере-плётная ма-шина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.