

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

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания

наименование кафедры

Т. Л. Камоза

подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.

Торгово-экономический
институт, реализующий ОПВО

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания

наименование кафедры

Т. Л. Камоза

подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.

Торгово-экономический
институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

Дисциплина Б1.В. ОД.1 Санитария и гигиена

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 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

код и наименование направленности (профиля)

форма обучения заочная

год набора 2018

Красноярск 20 18

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили О.Я. Кольман



инициалы, фамилия, подпись

инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины «Санитария и гигиена»

1.1 Цель преподавания дисциплины.

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования неотъемлемой частью в системе подготовки студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела является, формирование у выпускников общекультурных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций. Одной из дисциплин, которая позволяет в результате освоения основной образовательной программы бакалавриата у выпускника сформировать профессиональные компетенции в области санитарии и гигиены питания является дисциплина «Санитария и гигиена».

Цель изучения дисциплины: познакомиться с санитарным законодательством в области общественного питания, гигиеническими основами проектирования и строительства предприятий питания, гигиеническими требованиями к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам; санитарными требованиями к содержанию предприятий питания, личной гигиене и профилактическом медицинском обследовании работников.

1.2 Задачи изучения дисциплины.

1. Изучить основные факторы окружающей среды и их влияние на здоровье человека. Гигиенические требования к благоустройству, проектированию, строительству и содержанию предприятий общественного питания.

2. Изучить санитарно-эпидемиологические требования к приемке, хранению и транспортировке пищевых продуктов.

3. Изучить санитарно-гигиенические требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции.

4. Изучить санитарные требования к личной гигиене персонала предприятия общественного питания с целью выявления и предотвращения рисков в области санитарной безопасности производства продукции общественного питания.

5. Изучить гигиенические особенности организации питания некоторых групп населения. Заболевания, передающиеся с пищей. Гельминтозы и их профилактика.

6. Изучить санитарный надзор и санитарное законодательство (действующие санитарные нормы и требования по организации и осуществлению технологического процесса производства продукции питания).

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Санитария и гигиена», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате изучения дисциплины (модуля) «Санитария и гигиена» у студента должны быть сформированы следующие компетенции:

профессиональные:

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

В результате изучения дисциплины «Санитария и гигиена» студент должен:

Знать: действующие санитарные нормы и требования по организации и осуществлению технологического процесса производства продукции питания.

Уметь: применять действующие санитарные нормы и требования по организации и осуществлению технологического процесса производства продукции питания на предприятии общественного питания.

– ПК-7 – способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

В результате изучения дисциплины «Санитария и гигиена» студент должен:

Знать: современные информационные технологии, позволяющие осуществлять поиск, выбор и использование актуальной информации в области санитарии и гигиены.

Уметь: использовать современные информационные технологии, позволяющие осуществлять поиск, выбор и использование актуальной информации в области санитарии и гигиены.

Владеть: современными информационными технологиями, которые позволяют осуществлять поиск, выбор и использование актуальной информации в области санитарии и гигиены.

– ПК-8 – способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

В результате изучения дисциплины «Санитария и гигиена» студент должен:

Знать: санитарные требования к личной гигиене персонала предприятия общественного питания с целью выявления и предотвращения

рисков в области санитарной безопасности производства продукции общественного питания.

Уметь: применять санитарные требования к личной гигиене персонала предприятия общественного питания с целью выявления и предотвращения рисков в области санитарной безопасности производства продукции общественного питания.

1.4 Место дисциплины «Санитария и гигиена» в структуре образовательной программы.

Дисциплина «Санитария и гигиена» изучается студентами 3 курса, входит в вариативную часть Б.1.В.ОД.1. Курсу «Санитария и гигиена» предшествуют следующие дисциплины: «Биохимия», «Физиология питания», «Химия пищевых продуктов», «Технология продукции общественного питания». На основе дисциплины «Санитария и гигиена» базируются следующие дисциплины: «Кондитерское производство», «Организация производства на предприятиях общественного питания», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Стандартизация и контроль качества на предприятиях общественного питания».

1.5 Особенности реализации дисциплины

Дисциплина «Санитария и гигиена» реализуется на русском языке.

2 Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Курс
		3
Общая трудоемкость дисциплины	4,0 (144)	4,0 (144)
Контактная работа с преподавателем:	0,39 (14)	0,39 (14)
занятия лекционного типа	0,17 (6)	0,17 (6)
занятия семинарского типа	0,22 (8)	0,22 (8)
в том числе: семинары	-	-
практические занятия	-	-
практикумы	-	-
лабораторные работы	0,22 (8)	0,22 (8)
другие виды контактной работы	-	-
в том числе: курсовое проектирование	-	-
групповые консультации	-	-
индивидуальные консультации	-	-
иные виды внеаудиторной контактной работы	-	-
Самостоятельная работа обучающихся:	3,36 (121)	3,36 (121)
изучение теоретического курса (ТО)	1,67 (60)	1,67 (60)
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)	1,69 (61)	1,69 (61)
реферат, эссе (Р)	-	-
курсовое проектирование (КР)	-	-
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	0,25 (9) экзамен	0,25 (9) экзамен

3 Содержание дисциплины

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.	Основные факторы окружающей среды и их влияние на здоровье человека. Гигиенические требования к благоустройству, проектированию, строительству и содержанию предприятий общественного питания	1	-	1	20	ПК-7
2.	Санитарно-эпидемиологическая оценка пищевых продуктов и требования к их приемке, хранению и транспортировке	1	-	1	21	ПК-7, ПК-8
3.	Санитарно-гигиенические требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции	2	-	3	30	ПК-1, ПК-7, ПК-8

4.	Заболелания, передающиеся с пищей. Гельминтозы и их профилактика.	1	-	2	30	ПК-7, ПК-8
5.	Санитарный надзор и санитарное законодательство	1	-	1	20	ПК-7
	Всего	6	-	8	121	

3.2 Занятия лекционного типа.

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Наименование занятий ¹	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе в инновационной форме
1	1	Окружающая среда и загрязнение ее химическими элементами. Гигиеническое значение воздушной среды. Гигиена воды и ее влияние на здоровье человека. Гигиена почвы и ее влияние на загрязнение пищевых продуктов ксенобиотиками. Водоснабжение и канализация. Вентиляция и отопление. Освещение, шум и вибрация.	1	
2	2	Требования к уборке территории и помещений предприятий общественного питания. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке кулинарной продукции. Санитарно-гигиенические требования к хранению пищевых продуктов.	1	
3	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.	2	

¹В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн-занятие в ЭИОС.

4	4	Кишечные инфекционные заболевания и их профилактика. Зоонозы и их профилактика. Пищевые отравления их профилактика. Гельминтозы и их профилактика.	1	
5	5	Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический надзор.	1	
		Всего	6	

3.3 Занятия семинарского типа.

Занятия семинарского типа учебным планом не предусмотрены.

3.4 Лабораторные занятия.

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Наименование занятий ¹	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе в инновационной форме
1.	1.	Исследование органолептических и химических показателей водопроводной воды	1	
2.	1.	Требования к водоснабжению предприятий общественного питания	0	
3.	2.	Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, оборудованию, посуде и таре на предприятиях общественного питания. Моющие средства, применяемые на предприятиях общественного питания. Дезинфекция на предприятиях общественного питания.	1	
4.	2.	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.	0	

4.	3.	Санитарно-гигиеническая обработка сырья поступающего на предприятия общественного питания.	1	
5.	3.	Оценка качества подсолнечного масла и кулинарных жиров, используемых в качестве фритюра.	1	
6.	3.	Санитарно-гигиеническая оценка качества сырья и готовой продукции общественного питания.	1	
7.	4.	Кишечные инфекционные заболевания и их профилактика. Зоонозы и их профилактика. Пищевые отравления их профилактика. Гельминтозы и их профилактика.	2	
8.	5.	Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический надзор. Контроль соблюдения санитарного законодательства.	1	
		Всего	8	

4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Санитария и гигиена»

Основная литература

1. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария [Текст] : учеб. пособие : / Е. А. Рубина, В. Ф. Малыгина.- Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015. - 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=503099>
2. Литвина, Л. А. Общая санитарная микробиология. Часть 1 [Текст] / Л. А. Литвина.- Новосибирск : Новосибирский Государственный Аграрный Университет, 2014. - 111 с. Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=516016>
3. Санитария и гигиена [Электронный ресурс]: учеб.-метод. пособие [для студентов спец. 100701 «Коммерция»] / Сиб. федерал. ун-т; сост. И. П. Денисова.- Красноярск: СФУ, 2013 Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b51/i-173060.pdf>

Дополнительная литература

4. Степанова, И. В. Санитария и гигиена питания [Текст]: учеб. пособие для вузов / И. В. Степанова.- СПб. : Троицкий мост, 2010. - 223 с.
5. Позняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Текст] : рекомендовано УМО по образованию в области

товароведения и экспертизы товаров в качестве учебника для подготовки бакалавров и магистров по направлению 100800 "Товароведение" / В. М. Позняковский.-Москва: Инфра-М, 2015. -271с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=460795>

Нормативные документы

6. 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». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901729631>;
7. 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». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>;
8. 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». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901798042>;
9. 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». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901836057>;
10. СанПиН 2.2.4.548-96 Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений [Электронный ресурс]. – Введ. 01.10.1996. // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901704046>;
11. О безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс]: технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901704046>;
12. 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». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901864836>;
13. МУК 4.2.1847-04 Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов [Электронный

ресурс]: информационно-справочная система «Техэксперт» – Москва, [2004]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200035982>;

14. 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». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901703281>;

15. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами [Электронный ресурс] // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200028570>.

Учебно-методическая литература

16. Санитария и гигиена: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ... 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела, 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности] / О.Я. Кольман – 2018. – Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=18371>.

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации:

Промежуточной формой контроля по дисциплине «Санитария и гигиена» является экзамен, который проводится в устной форме по билетам. Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются вопросы к экзамену, комплект заданий для контрольной работы. Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в Фонде оценочных средств.

Перечень вопросов для промежуточной аттестации (экзамен) по дисциплине «Санитария и гигиена»

1. Окружающая среда и загрязнение ее химическими элементами. Гигиеническое значение воздушной среды.
2. Гигиена воды и ее влияние на здоровье человека.
3. Гигиена почвы и ее влияние на загрязнение пищевых продуктов ксенобиотиками.
4. Санитарно-гигиенические требования к размещению предприятий общественного питания.
5. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые на предприятиях общественного питания к водоснабжению и канализации. Нормативная документация.

6. 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.
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. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Санитарная обработка технологического оборудования, инвентаря, посуды и тары.
10. Моющие средства, применяемые на предприятиях общественного питания. Дезинфекция на предприятиях общественного питания.
11. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке кулинарной продукции. Санитарно-гигиенические требования к хранению пищевых продуктов.
12. Санитарно-гигиенические требования к производству различных видов продукции общественного питания.
13. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации продукции общественного питания.
14. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
15. Оценка качества подсолнечного масла и кулинарных жиров, используемых в качестве фритюра.
16. Санитарные требования к выработке кондитерских изделий с кремом.
17. Санитарные требования к личной гигиене персонала организации. Порядок проведения медицинских осмотров работников цехов перед началом работы.
18. Производственный контроль санитарного состояния предприятия.
19. Требования к соблюдению санитарных правил.
20. Требования к временным организациям общественного питания быстрого обслуживания.
21. Острые кишечные инфекции. Меры предупреждения острых кишечных инфекций на предприятиях общественного питания.
22. Пищевые токсикоинфекции. Профилактика пищевых токсикоинфекций.
23. Зоонозы и их профилактика.

24. Пищевые токсикозы. Профилактика пищевых токсикозов.
25. Пищевые отравления немикробной природы.
26. Биогельминты. Общая характеристика особенности жизненного цикла. Возможные способы заражения человека. Клинические проявления. Профилактика.
27. Геогельминты. Общая характеристика особенности жизненного цикла. Возможные способы заражения человека. Клинические проявления. Профилактика.
28. Контагиозные гельминты. Общая характеристика особенности жизненного цикла. Возможные способы заражения человека. Клинические проявления. Профилактика.
29. Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический надзор.
30. Контроль соблюдения санитарного законодательства.

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины «Санитария и гигиена»

Основная литература

1. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария [Текст] : учеб. пособие : / Е. А. Рубина, В. Ф. Малыгина.- Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015. - 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=503099>
2. Литвина, Л. А. Общая санитарная микробиология. Часть 1 [Текст] / Л. А. Литвина.- Новосибирск : Новосибирский Государственный Аграрный Университет, 2014. - 111 с. Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=516016>
3. Санитария и гигиена [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие [для студентов спец. 100701 «Коммерция»] / Сиб. федерал. ун-т ; сост. И. П. Денисова.- Красноярск : СФУ, 2013 Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b51/i-173060.pdf>

Дополнительная литература

4. Степанова, И. В. Санитария и гигиена питания [Текст]: учеб. пособие для вузов / И. В. Степанова.- СПб. : Троицкий мост, 2010. - 223 с.
5. Позняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Текст] : рекомендовано УМО по образованию в области товароведения и экспертизы товаров в качестве учебника для подготовки бакалавров и магистров по направлению 100800 "Товароведение" / В. М. Позняковский.-Москва: Инфра-М, 2015. -271с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=460795>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины «Санитария и гигиена»

- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>;
- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах лит., поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>;

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Санитария и гигиена»

Самостоятельная работа студента включает:

- самостоятельное изучение разделов и тем дисциплины;
- подготовку к лабораторным занятиям
- выполнение контрольной работы.

Самостоятельная работа выполняется студентом в течение всего семестра и предусматривает изучение основной и дополнительной литературы, сбор материала для написания контрольной работы и подготовки к экзамену.

Распределение времени, отведенного на самостоятельную работу по темам

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Самостоятельная работа, (акад. час),
1	Основные факторы окружающей среды и их влияние на здоровье человека. Гигиенические требования к благоустройству, проектированию, строительству и содержанию предприятий общественного питания	20
2.	Санитарно-эпидемиологическая оценка пищевых продуктов и требования к их приемке, хранению и транспортировке	21
3.	Санитарно-гигиенические требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции	30
4.	Заболевания, передающиеся с пищей. Гельминтозы и их профилактика.	30
5.	Санитарный надзор и санитарное законодательство	20
	Итого	121

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

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

При изучении дисциплины используется следующее программное обеспечение:

- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный

- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный

- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат EAV-0220436634 от 19.04.2018 по 26.04.2019;

- Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат 13С8-180426-082419-020-1508 от 26.04.2018 по 31.05.2019.

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

1 Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа: <http://bik.sfu-kras.ru/>

2 Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

3 Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

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.

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
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 R528-DA04.
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 2-07 кабинет санитарии и гигиены ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04
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 Ascorp
Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания 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); Переплётная машина «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

	СIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.
--	--