

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
институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
технологии и организации
общественного питания
наименование кафедры

 Т.Л.Камоза
подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
ИНСТИТУТ
институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ**

Дисциплина Б1.В.ДВ.10.1 Санитария и гигиена питания
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) 43.03.03.02.01 «Ресторанное дело»
код и наименование направленности (профиля)

форма обучения очная

год набора 2018

Красноярск 2018

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»

43.03.03.02.01 «Ресторанное дело»

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили О.Я.Кольман



инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины «Санитария и гигиена питания»

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 43.03.03.02.01 Ресторанное дело, 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 питания».

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;

– изучить 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 «Санитария и гигиена питания», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

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

общекультурные:

– ОК-7, способность к самоорганизации и самообразованию.

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

Знать: современные информационные технологии по поиску актуальной информации в области санитарии и гигиены питания с целью самообразования.

Уметь: использовать современные информационные технологии по поиску актуальной информации в области санитарии и гигиены питания с целью самообразования.

Владеть: современными информационными технологиями по поиску актуальной информации в области санитарии и гигиены питания с целью самообразования.

профессиональные:

ПК-5, способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения.

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

Знать: 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.

Уметь: применять действующие санитарные нормы и требования по организации и осуществлению технологического процесса производства продукции питания на предприятии общественного питания при гостиницах и других средствах размещения с целью контроля выполнения санитарных норм.

Владеть: действующими санитарными нормами и требованиями 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.

дополнительные профессиональные компетенции

– ДПК-2, способностью к участию во всех фазах производства кулинарной продукции, осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам на предприятиях питания при гостиницах и других средств размещения.

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

Знать: 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.

Уметь: осуществлять производственный контроль 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.

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

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» изучается студентами в 3 семестре, является дисциплиной по выбору вариативной части учебного плана.

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» базируется на знаниях, полученных студентами при изучении дисциплины «История кулинарного искусства», что позволяет выпускать специалистов гостиничного дела грамотных в сфере ресторанно-гостиничной деятельности, осуществляемой в рамках отельной индустрии.

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» является основой для изучения таких дисциплин как «Технология ресторанной продукции», «Кондитерское производство», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной».

1.5 Особенности реализации дисциплины

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» реализуется на русском языке.

2 Объем дисциплины

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр
		3
Общая трудоемкость дисциплины	2,0 (72)	2,0 (72)
Контактная работа с преподавателем:	1,5 (54)	1,5 (54)
занятия лекционного типа	0,5 (18)	0,5 (18)
занятия семинарского типа	1,0 (36)	1,0 (36)
в том числе: семинары	-	-
практические занятия	-	-
практикумы	-	-
лабораторные работы	1,0 (36)	1,0 (36)
другие виды контактной работы	-	-
в том числе: курсовое проектирование	-	-
групповые консультации	-	-
индивидуальные консультации	-	-
иные виды внеаудиторной контактной работы	-	-
Самостоятельная работа обучающихся:	0,5 (18)	0,5 (18)
изучение теоретического курса (ТО)	0,25 (9)	0,25 (9)
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)	0,25 (9)	0,25 (9)
реферат, эссе (Р)	-	-
курсовое проектирование (КР)	-	-
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет

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 понятия о санитарии и гигиене в ресторанно-гостиничном бизнесе. Законодательная база санитарии в РФ	-	-	-	4	ОК-7
2.	Гигиенические требования к проектированию, реконструкции и строительству гостиничных комплексов	-	-	-	4	ОК-7, ПК-5
3.	Гигиенические требования к проектированию реконструкции, строительству ресторанных комплексов	2	-	8	1	ОК-7, ПК-5
4.	Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре ресторанных комплексов	2	-	4	1	ОК-7, ПК-5, ДПК-2
5.	Гигиенические требования к уборке территории и помещений ресторано-гостиничных комплексов	4	-	4	1	ОК-7, ПК-5

6.	Пищевые инфекции. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций	4	-	-	1	ОК-7, ПК-5
7.	Пищевые отравления и их профилактика. Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы	2	-	6	1	ОК-7, ПК-5
8.	Санитарные требования к производству, реализации и качеству кулинарной продукции. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов	4	-	14	1	ОК-7, ПК-5, ДПК-2
9.	Особенности питания и поведения отдыхающих в условиях жаркого климата. Меры профилактики основных тропических болезней	-	-	-	4	ОК-7, ПК-5
	Всего:	18	-	36	18	

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	3	Выбор участка под строительство. Генеральный план участка. Планировка. Гигиенические требования к отделке. Водоснабжение и канализация. Вентиляция и отопление. Освещение, шум и вибрация.	2	
2	4	Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, оборудованию, посуде и таре на предприятиях общественного питания.	2	
3	5	Гигиенические требования к уборке территории и помещений ресторано-гостиничных комплексов. Моющие средства, применяемые на предприятиях общественного питания. Дезинфекция на предприятиях общественного питания. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке кулинарной продукции. Санитарно-гигиенические требования к хранению пищевых продуктов.	4	
4	6	Гигиенические особенности организации питания некоторых групп населения. Кишечные инфекционные заболевания и их профилактика. Зоонозы и их профилактика.	4	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.

5	7	Пищевые отравления их профилактика. Гельминтозы и их профилактика. Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы	2	2
6	8	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.	4	
		Всего:	18	4

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.	3.	Исследование органолептических и химических показателей водопроводной воды	4	
2.	3.	Требования к водоснабжению предприятий общественного питания.	4	
3.	4, 5	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.	4	2
4	5	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.	4	

5	6, 7	Кишечные инфекционные заболевания и их профилактика. Зоонозы и их профилактика. Пищевые отравления их профилактика. Гельминтозы и их профилактика.	6	
6	8	Санитарно-гигиеническая обработка сырья поступающего па предприятия общественного питания.	4	
7	8	Оценка качества подсолнечного масла и кулинарных жиров, используемых в качестве фритюра.	4	
8	8	Санитарно-гигиеническая оценка качества сырья и готовой продукции общественного питания. Производственный контроль и требования к качеству продукции общественного питания.	6	2
		Всего:	36	4

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

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>

Дополнительная литература

3. Степанова, И. В. Санитария и гигиена питания [Текст]: учеб. пособие для вузов / И. В. Степанова.- СПб. : Троицкий мост, 2010. - 223 с.
4. 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>
5. 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>

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 питания: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ... 43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанное дело] / О.Я. Кольман – 2018. – Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=18370>.

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации:

Промежуточной формой контроля по дисциплине «Санитария и гигиена питания» 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. Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в Фонде оценочных средств.

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

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.

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

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>

Дополнительная литература

3. Степанова, И. В. Санитария и гигиена питания [Текст]: учеб. пособие для вузов / И. В. Степанова.- СПб. : Троицкий мост, 2010. - 223 с.
4. 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>
5. 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>

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

- 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/>;
- Электронно-библиотечной системы Znanium.com [Электронный ресурс]: база данных содержит издания, публикуемые научно-издательским центром ИНФРА-М, коллекцию книг и журналов других российских издательств. – Москва, [2012]. – Режим доступа <http://znanium.com/>;

- Национальный цифровой ресурс Руконт – межотраслевая электронная библиотека (ЭБС) на базе технологии Контекстум [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг и журналов. – Москва, [2012]. – Режим доступа [http:// rucont.ru/](http://rucont.ru/);
- Электронно-библиотечная система «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Москва, [2016]. – Режим доступа <http://e.lanbook.com>.

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

Самостоятельная работа студена включает:

- самостоятельное изучение разделов и тем дисциплины;
- подготовку к коллоквиуму;
- подготовку к лабораторным занятиям;
- подготовка к зачету.

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

Распределение времени, отведенного на самостоятельную работу по разделам:

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Самостоятельная работа, (акад.час),
1.	Основные понятия о санитарии и гигиене в ресторанно-гостиничном бизнесе. Законодательная база санитарии в РФ	4
2.	Гигиенические требования к проектированию, реконструкции и строительству гостиничных комплексов	4
3.	Гигиенические требования к проектированию реконструкции, строительству ресторанных комплексов	1
4.	Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре ресторанных комплексов	1
5.	Гигиенические требования к уборке территории и помещений ресторанно-гостиничных комплексов	1
6.	Пищевые инфекции. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций	1
7.	Пищевые отравления и их профилактика. Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы	1

8.	Санитарные требования к производству, реализации и качеству кулинарной продукции. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов	1
9.	Особенности питания и поведения отдыхающих в условиях жаркого климата. Меры профилактики основных тропических болезней	4
	Всего	18

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Санитария и гигиена питания»

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

При изучении дисциплины «Санитария и гигиена питания» 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-0189835462 от 10.04.2017;
- Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017;
- Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome;
- Архиватор: ZIP, WinRAR.

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1992]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>.

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Санитария и гигиена питания»

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»:

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 660075, Красноярский край, г. Красноярск, 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 660075, Красноярский край, г. Красноярск, 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 ШС-80-01 СПУ, электроплита LUXELLLX-3551, электроплита бытовая настольная.
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: № 2-04 Лаборатория производства кулинарной продукции,	Проектор мультимедийный, чайник электрический БРАУН, блендер Star, ванна моечная, весы SW 5 – 2 шт, кухонный процессор (куттер-овощерезка), мясорубка MEM 12 E – 2

<p>№2-04а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования 660075, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>шт, овоскоп ОП-10-111, пароконвектомат Bourgeois 0612, печь конвекционная XF 035 – TGAiana, 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.</p>
<p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики 660075, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Ascor</p>
<p>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 660075, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>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 CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.</p>