

**ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный
университет имени М.М. Джембулатова»**

Технологический факультет

Кафедра товароведения, технологии продуктов и
общественного питания



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины

«Санитария и гигиена питания»

Направление подготовки - 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»

Направленность (профиль) подготовки - «Технология и организация
ресторанного дела»

Квалификация
бакалавр

Форма обучения
очная

Махачкала, 2026

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3DD1CBB4E0B557048CF85BF588D45CAA
Владелец: Кутаев Шихрагим Кутаевич
Действителен: с 21.08.2025 до 14.11.2026

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»** (Приказ МОН РФ от 17.08.2020 г. №1047) и с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель: Мунгиева Н.А., к.т.н., доцент



Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания «11» июня 2026г., протокол № 10

Заведующий кафедрой Салманов М.М. , доктор с-х наук, профессор



Рабочая программа одобрена методической комиссией технологического факультета протокол № 10 от «17» июня 2026 г.

Председатель методической комиссии факультета Г.А. Макуев



Содержание

1.	Цели и задачи дисциплины.....	4
2.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	5
3.	Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	6
4.	Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	7
5.	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	8
	5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....	8
	5.2. Тематический план лекций	9
	5.3. Тематический план практических (лабораторных, семинарских) занятий.....	10
	5.4. Содержание разделов дисциплины.....	11
6.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.....	17
7.	Фонды оценочных средств.....	
8.	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	20
9.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	21
10.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	22
11.	Информационные технологии и программное обеспечение.....	25
12.	Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса.....	27
13.	Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	27
	Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....	29

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: углубленное изучение основ общей и промышленной санитарии, гигиены пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов, санитарии и гигиены, ознакомление с концептуальными основами санитарии и гигиены питания как современной комплексной науки о здоровье, формирование гигиенического мировоззрения на основе знаний о безопасности пищевых продуктов.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК – 1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-3ПК – 1 - Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции

ПК – 2 Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания

ИД-1ПК – 2 - Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: специфику технологического контроля производства продукции питания различного назначения; нормативы основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и показатели качества готовой продукции; основы санитарии и гигиены питания, потребительские качества продуктов пищевого производства, их потенциальную опасность для здоровья населения, а также опасности неблагоприятного действия производственных и технологических факторов на здоровье персонала и объекты окружающей среды.

уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции с целью улучшения качества; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания в соответствии с требованиями санитарных норм и правил; оценивать гигиенические условия работы объектов общественного питания.

владеть: методикой осуществления контроля продукции и услуг с учетом установленных норм; навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, оценки свойств сырья, полуфабрикатов; навыками проведения замеров показателей микроклимата и освещенности в производственных цехах предприятия общественного питания

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОПОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине: «Санитария и гигиена питания»

Компетенции	Содержание компетенции	Индикаторы компетенций	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
ПК –1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	1.Предупредительный санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания 2. Текущий санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания	знать: правила и методы осуществления контроля санитарно-гигиенического состояния производства продукции и.	анализировать санитарно-гигиеническое состояние продуктов питания и исходного сырья.	методами санитарно-гигиенического анализа производимой продукции .
ПК – 2	Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	ИД-1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной	Раздел 1. Предупредительный санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях общественного	гигиенические характеристики факторов внешней среды и условий труда на	проводить гигиеническую экспертизу и разбираться в проектных материалах строительст	навыками проведения замеров показателей микроклимата и освещенности в

		продукции и организации питания	питания Раздел 2. Текущий санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания	предприятиях общественного питания; основы проектирования и строительства предприятий общественного питания и гигиенические требования к ним;	ва или реконструкции предприятий общественного питания; проводить санитарное обследование предприятий общественного питания и составлять соответствующие документы	производственных цехах пищеблока
--	--	---------------------------------	---	---	--	----------------------------------

3. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» входит в блок дисциплин Б1.В.11 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е. ,108 час. Форма промежуточного контроля – зачет.

Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечивающих (последующих) дисциплин	№ разделов (тем) данной дисциплины, необходимых для изучения последующих дисциплин	
		1	2
1	Контроль качества продукции в общественном питании	+	+
2	Элективные дисциплины (модули)	+	+
3	Производственная практика (Технологическая практика)	+	+
4	Производственная практика (Преддипломная практика)	+	+
5	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	+	+

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		6
Общая трудоемкость: часы	108	108
Зачетные единицы	3	3
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	56(10)*	56(10)*
лекции	28 (4)*	28 (4)*
практические занятия (ПЗ)	28 (6)*	28 (6)*
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	52	52
рефераты	10	10
подготовка к практическим занятиям	10	10
самостоятельное изучение тем	32	32
Промежуточная аттестация		Зачет

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела и тем	Всего	Аудиторные занятия (час)		СРС
			Лекции	ПЗ	
1	1. Предупредительный санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания	58	14(2)*	14(3)*	30
2	2. Текущий санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания	50	14(2)*	14(3)*	22
	Всего	108	28(4)*	28(6)*	52

5.2. Тематический план лекций

Очная форма обучения

№	Темы лекций	Кол-во часов
Раздел 1.Предупредительный санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания		
1	Введение. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания	2
2	Гигиена воздуха, отопления, вентиляции и освещения предприятий общественного питания	6(2)*
3	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания	4
Раздел 2.Текущий санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания		
4	Санитарные требования к транспортированию, приему, хранению, механической кулинарной обработке пищевых продуктов	4
5	Санитарные требования к тепловой обработке пищевых продуктов, хранению и раздаче готовой пищи	4
6	Кишечные инфекции и их профилактика	4(2)*
7	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	4
	Всего	28(4)*

5.3 Тематический план практических занятий

Очная форма обучения

№	Темы занятий	Кол-во часов
		ПЗ
Раздел 1.Предупредительный санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания		
1	Санитарный контроль воды на предприятии	4(3)*
2	Контроль за обеззараживанием воды хлорированием	4
3	Санитарный режим предприятий общественного питания и методы его контроля	4
4	Определение содержания активного хлора в хлорсодержащих дезинфицирующих веществах	4
Раздел 2.Текущий санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания		

5	Профилактика кишечных инфекций и кишечных отравлений. Санитарно-пищевой надзор за качеством пищевых продуктов и готовых блюд	4(3)*
6	Санитарно-гигиеническая оценка доброкачественности и безопасности муки	4
7	Энергетическая ценность пищи и сбалансированного питания	4
	Всего	28(6)*

5.4. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела (темы)	Содержание раздела	Компетенции
1	Предупредительный санитарно-эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания	Введение. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания Предмет дисциплины. История развития гигиены как науки. Социальная значимость гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Задачи гигиены питания и пищевой санитарии. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура и задачи. Роль профессиональной области знаний в управлении и организации санитарии и гигиены питания на предприятиях общественного питания	ИД-3 ПК-1 ИД-1 ПК-2
		Гигиена воздуха, отопления, вентиляции и освещения предприятий общественного питания Значение факторов внешней среды для здоровья и жизнедеятельности человека, источники и виды загрязнений. Химический состав и физические свойства воздуха влияние отклонений на организм человека. Зона теплового комфорта. Оптимальные и допустимые параметры микроклимата на предприятиях питания. Источники, виды, предельно допустимые концентрации загрязнений воздушной среды на предприятиях питания. Гигиенические требования к вентиляции. Виды	ИД-3 ПК-1 ИД-1 ПК-2

	вентиляции. Гигиенические требования к использованию различных систем и приборов отопления на предприятиях общественного питания. Гигиенические требования к освещенности помещений предприятий общественного питания. Виды и источники искусственного освещения, осветительная арматура.	
	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания Гигиенические требования к набору, расположению, взаимосвязи и оборудованию производственных помещений. Особенности планировки заготовочных цехов, горячего, холодного и кондитерского цехов. Планировка и оборудование моечных столовой и кухонной посуды и тары, камеры пищевых отходов. Гигиенические требования к набору, расположению, взаимосвязи и оборудованию производственных помещений. Внутренняя планировка и оборудование торговых (обеденных) залов, раздаточных, магазинов кулинарии. Гигиеническое обоснование расположения административно-бытовых помещений, набора и размеров помещений, оборудования гардеробных, душевых, санузлов, бельевых. Гигиенические требования к строительным материалам и внутренней отделке помещений. Санитарные требования к содержанию территории, сбору мусора, проведению текущей и ежедневной уборки помещений и санитарного дня, к уборочному инвентарю. Дезинфекция и ее значение в профилактике инфекций и пищевых отравлений микробной природы. Классификация, характеристика и санитарные правила использования	ИД-3 ПК-1 ИД-1 ПК-2

		моющих средств для мытья столовой и стеклянной посуды, столовых приборов, кухонной посуды.	
		Гигиеническая оценка продуктов питания. Кулинарная обработка продуктов на предприятиях общественного питания имеет важное физиологическое, санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое значение. Основным требованием к кулинарной обработке продуктов является максимальное сохранение их пищевой и биологической ценности, наименьшее загрязнение и полное обезвреживание. При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания необходимо строго соблюдать поточность производственного процесса. При этом количествоготавливаемых блюд и изделий должно соответствовать проектной мощности предприятия, а продукция должна готовиться соответствующими партиями по мере ее реализации. Обработка сырых и готовых продуктов должна производиться отдельно в специально оборудованных цехах с использованием инвентаря с соответствующей маркировкой; на небольших предприятиях, не имеющих цехового деления, допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах. Механическая - кулинарная обработка сырья предполагает размораживание продуктов, удаление различных загрязнений, несъедобных частей, мытье, вымачивание, деление продуктов на части, придание им соответствующей формы и размера. Механическая кулинарная обработка существенно влияет на качество готовых кулинарных изделий.	ИД-3 ПК-1 ИД-1 ПК-2

		Гигиеническая оценка питьевой воды Физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение воды. Характеристика источников водоснабжения. Гигиенические требования к качеству питьевой воды.	ИД-3 ПК-1 ИД-1 ПК-2
2	Текущий санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания	Санитарные требования к транспортированию, приему, хранению, механической кулинарной обработке пищевых продуктов Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Гигиенические требования к механическому оборудованию, расстановке в цехах. Гигиенические требования к тепловому и холодильному оборудованию. Рациональное размещение оборудования в цехах. Производственный инвентарь: требования к материалам, используемым для изготовления, к маркировке и хранению. Гигиенические требования к посуде. Санитарно-гигиеническая оценка металлической, керамической, фарфоровой, стеклянной и полимерной посуды, посуды для одноразового использования. Гигиенические требования к полуфабрикатной таре, таре и упаковочным материалам. Санитарные требования к содержанию кондитерских цехов (обработка оборудования и инвентаря, уборка и др.), цехов по производству специальных изделий и блюд. Санитарные требования к тепловой обработке пищевых продуктов, хранению и раздаче готовой пищи Санитарные требования к тепловой обработке пищевых продуктов. Основная цель тепловой обработки продуктов – придать пище определенные	ИД-3 ПК-1 ИД-1 ПК-2
		Санитарные требования к тепловой обработке пищевых продуктов, хранению и раздаче готовой пищи Санитарные требования к тепловой обработке пищевых продуктов. Основная цель тепловой обработки продуктов – придать пище определенные	ИД-3 ПК-1 ИД-1 ПК-2

	органолептические свойств, сохранить при этом ее биологическую ценность, а также уничтожить микрофлору. При правильно проведенной тепловой обработке погибает вегетативная и частично споровая микрофлора. Различают следующие основные способы тепловой обработки: варка, жарка, тушение, запекание, припускание. С гигиенической точки зрения лучший бактерицидный эффект достигается при варке, так как при этом процессе происходит более равномерное прогревание продукта. Варить мясо следует кусками массой не более 1-1,5 кг, толщиной не более 8 см в течение 2 час. Органолептическими признаками готовности мясных изделий являются выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе продукта, при этом температура в центре готовых изделий должна быть не ниже 85 град. С для натуральных рубленых изделий и не ниже 90 град. С для изделий из котлетной массы. При полной готовности птицы на изломе бедренной кости не должно быть красного или розового цвета. Правильность произведенного процесса тепловой обработки определяется лабораторным путем по фосфатазной и пероксидазной пробам.	
	Кишечные инфекции и их профилактика Кишечные инфекции. Источники, пути распространения. Антропонозы: брюшной тиф, паратиф, дизентерия, холера, вирусные кишечные инфекции, гепатит А . Профилактика заболеваний, связанных с употреблением мясных и молочных продуктов от животных больных туберкулезом, бруцеллезом, ящуром, туляремией, сибирской язвой. Пищевые отравления и их классификация. Немикробные пищевые отравления.	ИД-3 ПК-1 ИД-1 ПК-2

	Отравления ядовитыми и условно ядовитыми грибами, ядовитыми растениями. Отравления продуктами, ядовитыми при определенных условиях. Отравления химическими веществами (ксенобиотиками).	
	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов Гигиеническая экспертиза продуктов; причины, этапы, методы исследования, оформление документации. Гигиеническая оценка мяса, субпродуктов, ее значение в профилактике сальмонеллеза, зоонозных инфекций, пищевых отравлений, биогельминтозов. Оценка мяса больных животных или содержащего личинки гельминтов. Особенности гигиенической оценки мяса птицы и колбасных изделий. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов. Оценка жиров, в том числе, используемых в качестве фритюра. Эпидемиологическая роль яиц и яичных продуктов в распространении сальмонеллеза и других инфекций. Гигиеническая оценка и критерии безопасности консервов и пресервов. Виды бомбажа и их оценка. Причина накопления и оценка содержания свинца, олова, меди в консервированных продуктах. Санитарно-гигиенические требования к механической обработке мяса, субпродуктов, птицы, рыбы, яиц, овощей, сыпучих продуктов. Размораживание (дефростация) замороженных продуктов. Изготовление мясного и рыбного фарша. Санитарно-гигиеническая оценка различных видов тепловой обработки. Требования к режиму тепловой обработки и методы контроля ее эффективности	ИД-3 ПК-1 ИД-1 ПК-2

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов включает следующие виды:

- конспектирование первоисточников и другой учебной литературы;
- проработку учебного материала (по конспектам, учебной и научной литературе);
- изучение учебного материала, перенесенного с аудиторных занятий на самостоятельную проработку;
- решение задач;
- подготовку к зачету.

Тематический план самостоятельной работы

Очная форма обучения

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Количество часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Гигиена почвы и ее влияние на загрязнение пищевых продуктов ксенобиотиками	5	1-5	6-7	1-8
2	Гигиена почвы и ее влияние на загрязнение пищевых продуктов ксенобиотиками	5	1-5	6-7	1-8
3	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания	5	1-5	6-7	1-8
4	Требования к производственным помещениям Требования к складским помещениям	5	1-5	6-7	1-8
5	Требования к уборке территории и помещений предприятия общественного питания	5	1-5	6-7	1-8
6	Острые кишечные инфекции	5	1-5	6-7	1-8
7	Немикробные пищевые отравления	5	1-5	6-7	1-8
8	Личная гигиена работников общественного питания	5	1-5	6-7	1-8

9	Санитарно-эпидемиологическая оценка кулинарной продукции	4	1-5	6-7	1-8
10	Этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы	7	1-5	6-7	1-8
	Самостоятельное изучение тем	52			

а) основная литература

1. **Дунец, Е. Г.** Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 192с.
2. **Рубина, Е. А.** Санитария и гигиена питания [Текст] : учебник для студ. учреж. высш. проф. образ. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издат. центр "Академия", 2011. - 272с.
3. **Шленская, Т. В.** Санитария и гигиена питания [Текст] : учебное пособие, допущ. Мин. образ. РФ. - Москва : "КолосС", 2006. - 184с. - (Учебники и учебные пособия для студ. высш. учеб.заведений). - ISBN 5-9532-0243-1.
4. **Доценко, В. А.** Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности общественного питания и торговли [Текст] : учебное пособие. - 4-е изд., стер. - СПб. : ГИОРД, 2013. - 832с.
5. **Линич, Е.П.** Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 188 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103192> .

б) дополнительная литература

1. Зурабина, Е. И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. И. Зурабина. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2024. — 166 с. — ISBN 978-5-4377-0135-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/403196>
2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для вузов / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9384-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/193406>
3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-2503-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169101>

4. Юдина, С.Б. Технология продуктов функционального питания [Электронный ресурс] : учеб.пособие / С.Б. Юдина. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 280 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103149>.
5. Рубина, Е. А. Санитария и гигиена питания [Текст] : учебник для студ. учреж. высш. проф. образ. - Москва :Издат. центр "Академия", 2005. - 288с.
6. Закревский, В. В.Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище. Практическое руководство по санитарно-эпидемиологическому надзору [Текст] : Практическое руководство по санитарно-эпидемиологическому надзору. - СПб. : ГИОРД, 2004. - 280с. - ISBN 5-901065-81-6.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - mcx.ru
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - rsl.ru
6. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам - http://window.edu.ru/](http://window.edu.ru/)
7. <https://e.lanbook.com/book/50686> Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных: учеб.пособие / Г.Н. Ким [и др.]. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2014. — 512 с.
8. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС»
9. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
10. www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf/ Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. унив., 2002. – 41 с.
11. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
12. <http://www.falshivkam.net/> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

	Наименование электронно-	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на
--	--------------------------	----------------	-------------	---

	библиотечной системы (ЭБС)			использование
1	2	3	4	5
1.	Доступ к коллекциям «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов - Издательство Лань « ЭБС» ЭБС Лань и «Единая профессиональная база знаний издательства Лань для СПО – Издательство Лань (СПО)» ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 10, 11 от 24.03.2026г. с 15.04.2026г. по 14.04.2027г.
2.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент- Издательство Дашков и К»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 15 от 27..01.2026 с 01.02.2026 г. до 31.01.2027г
3.	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
4.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 17 от 11.11.2019г. без ограничения времени
6.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	http://lib.klgtu.ru/jirbis2 ЛарГАУ 11000000	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени.
7.	ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы. –ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	Изд-во «Просвещение» ЭБС ЛАНЬ С 01.09.2025 до 31.08.2026 г.

Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

Самостоятельная работа студентов, предусмотренная учебным планом в объеме не менее 50-70% общего количества часов, соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Самостоятельная работа носит систематический характер.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации студента на зачете. При этом проводятся: тестирование, экспресс-опрос на семинарских и практических занятиях, заслушивание докладов, рефератов, проверка письменных работ и т.д.

Задания для самостоятельной работы составляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Для подготовки к занятиям и выполнения самостоятельной работы, студентам рекомендуются учебно-методические издания, а также методические материалы, выпущенные кафедрой своими силами и предоставляемые студентам во время занятий (приложения):

- наглядные пособия (плакаты, гербарий - на кафедре)
- глоссарий - словарь терминов по тематике дисциплины
- тезисы лекций.

Самостоятельная работа с книгой. В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манеры прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.

- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.

- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.

- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

7. Фонды оценочных средств в Приложении 1

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература

6. **Дунец, Е. Г.** Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 192с.
7. **Рубина, Е. А.** Санитария и гигиена питания [Текст] : учебник для студ. учреж. высш. проф. образ. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издат. центр "Академия", 2011. - 272с.
8. **Шленская, Т. В.** Санитария и гигиена питания [Текст] : учебное пособие, допущ. Мин. образ. РФ. - Москва : "КолосС", 2006. - 184с. - (Учебники и учебные пособия для студ. высш. учеб.заведений). - ISBN 5-9532-0243-1.
9. **Доценко, В. А.** Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности общественного питания и торговли [Текст] : учебное пособие. - 4-е изд., стер. - СПб. : ГИОРД, 2013. - 832с.
10. **Линич, Е.П.** Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 188 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103192> .

б) дополнительная литература

7. Зурабина, Е. И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. И. Зурабина. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2024. — 166 с. — ISBN 978-5-4377-0135-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/403196>
8. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для вузов / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9384-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/193406>
9. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-2503-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169101>
10. Юдина, С.Б. Технология продуктов функционального питания [Электронный ресурс] : учеб.пособие / С.Б. Юдина. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 280 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103149>.
11. Рубина, Е. А. Санитария и гигиена питания [Текст] : учебник для студ. учреж. высш. проф. образ. - Москва :Издат. центр "Академия", 2005. - 288с.
12. Закревский, В. В. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище. Практическое руководство по санитарно-эпидемиологическому надзору [Текст] : Практическое руководство по санитарно-эпидемиологическому надзору. - СПб. : ГИОРД, 2004. - 280с. - ISBN 5-901065-81-6.

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

13. Министерство сельского хозяйства РФ. - mcx.ru
14. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
15. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
16. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
17. Российская государственная библиотека - rsl.ru
18. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам - http://window.edu.ru/](http://window.edu.ru/)
19. <https://e.lanbook.com/book/50686> Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных: учеб.пособие / Г.Н. Ким [и др.]. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2014. — 512 с.
20. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС»

- 21.<http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
- 22.www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf/ Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. унив., 2002. – 41 с.
- 23.<http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
- 24.<http://www.falshivkam.net/> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1.	Доступ к коллекциям «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов - Издательство Лань «ЭБС» ЭБС Лань и «Единая профессиональная база знаний издательства Лань для СПО – Издательство Лань (СПО)» ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 10, 11 от 24.03.2026г. с 15.04.2026г. по 14.04.2027г.
2.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент-Издательство Дашков и К»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 15 от 27..01.2026 с 01.02.2026 г. до 31.01.2027г
3.	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
4.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
5.	Электронно-библиотечная система	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 17 от

	«Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)			11.11.2019г. без ограничения времени
6.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	http://lib.klgtu.ru/jirbis 2 LarGAU 11000000	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308- 2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени.
7.	ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы. –ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	Изд-во «Просвещение» ЭБС ЛАНЬ С 01.09.2025 до 31.08.2026 г.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Санитария и гигиена питания» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс). Лекция является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимые учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной

строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать Встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . ., или буквами: а, б, в. . . . Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

Рекомендации по подготовке к практическим (семинарским) занятиям. Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к семинару заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к семинару. Для этого необходимо, как минимум, прочесть конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на семинаре. Ценность выступления студента на семинаре возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на семинаре от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на семинаре или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

Доклад – это публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение на определенную тему. Он отличается от **выступлений** большим объемом времени – 20-25 минут (выступления, как правило, ограничены 10-12 минутами). Доклад также посвящен более широкому кругу вопросов, чем выступление.

Типичная ошибка докладчиков в том, что они излагают содержание проблем доклада языком книги и журналов, который трудно воспринимается на слух. Устная и письменная речь строятся по-разному. Наиболее удобная для слухового восприятия фраза содержит 5-9 смысловых единиц, произносимых на одном вздохе. Это соответствует объему оперативной памяти человека. В первые 5 секунд доклада слова, произнесенные студентом, удерживаются в памяти его аудитории как звучание. Целесообразно поэтому за 5 секунд сформировать завершенную фразу. Это обеспечивает ее осмысление слушателями до поступления нового объема информации.

Другая типичная ошибка докладчиков состоит в том, что им не удается выдержать время, отведенное на доклад. Чтобы избежать этой ошибки, необходимо, накануне прочитать доклад, выяснив, сколько времени потребуется на его чтение. Для удобства желательно прямо на страницах доклада провести расчет времени, отмечая, сколько ориентировочно уйдет на чтение 2, 4 страниц и т.д.

Завершение работы над докладом предполагает выделение в его тексте главных мыслей, аргументов, фактов с помощью абзацев, подчеркиванием, использованием различных знаков, чтобы смысловые образы доклада приобрели и зрительную наглядность, облегчающую работу с текстом в ходе выступления.

Методические рекомендации по подготовке к зачету с оценкой. Изучение дисциплины завершается сдачей обучающимися зачета с оценкой. На дифференцированном зачете определяется качество и объем усвоенных студентами знаний. Подготовка к зачету с оценкой – процесс индивидуальный. Тем не менее, существуют некоторые правила, знания которых могут быть полезны для всех.

В ходе подготовки к зачету с оценкой обучающимся доводятся заранее подготовленные вопросы по дисциплине. Перечень вопросов для дифференцированного зачета содержится в данной рабочей программе.

В преддверии зачета с оценкой преподаватель заблаговременно проводит групповую консультацию и, в случае необходимости, индивидуальные консультации с обучающимися. При проведении консультации обобщается пройденный материал, раскрывается логика его изучения, привлекается внимание

к вопросам, представляющим наибольшие трудности для всех или большинства обучающихся, рекомендуется литература, необходимая для подготовки к зачету.

При подготовке к зачету с оценкой обучающиеся внимательно изучают конспект, рекомендованную литературу и делают краткие записи по каждому вопросу. Такая методика позволяет получить прочные и систематизированные знания, необходимые на зачете с оценкой. Залогом успешной сдачи дифференцированного зачета является систематическая работа над учебной дисциплиной в течение года. Накануне и в период экзаменационной сессии необходима и целенаправленная подготовка.

Начинать повторение рекомендуется за месяц-полтора до начала сессии. Подготовку к зачету желательно вести, исходя из требований программы учебной дисциплины. Этим документом разрешено пользоваться на экзамене.

Готовясь к зачету, лучше всего сочетать повторение по примерным контрольным вопросам с параллельным повторением по программе учебной дисциплины.

Если в распоряжении студента есть несколько дней на подготовку, то целесообразно определить график прохождения вопросов из расчета, чтобы осталось время на повторение наиболее трудных.

Обучающиеся, имеющие задолженность или неисправленные неудовлетворительные оценки по семинарским занятиям, к зачету с оценкой не допускаются.

В ходе сдачи зачета с оценкой учитывается не только качество ответа, но и текущая успеваемость обучающегося. Ведомость после сдачи зачета с оценкой закрывается и сдается в учебную часть факультета.

11. Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

- перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

**Программное обеспечение
(лицензионное и свободно распространяемое),
используемое в учебном процессе**

Windows 8 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 7 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8	Open License: 61137897 от 2012-11-08
<i>AutoCAD Design Suite Ultimate, Building Design Suite, ПО Maya LT, Autodesk® VRED, Education Master Suite</i>	Образовательная лицензия (Сеть) на EducationMasterSuite 2015. Выдана ДагГАУ-Информатика, Махачкала. Срок действия лицензии – 3 года.
Turbo Pascal School Pak	http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses
PascalABC.NET	http://mmcs.sfedu.ru

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Стандартно-оборудованные лекционные аудитории, для проведения лекций. Для проведения занятий используются лекционная аудитория и практикум. Наличие ноутбука, телевизора, лабораторное оборудование для проведения практических занятий. Плакаты и стенды.

13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

а) для слабовидящих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

б) для глухих и слабослышащих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- зачет проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.
- по желанию студента зачет/экзамен может проводиться в письменной форме.

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.
- по желанию студента зачет/экзамен проводится в устной форме.

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20__/20__ учебный год

УТВЕРЖДАЮ
первый проректор

«__» _____ 20__ г.

В программу дисциплины
«Санитария и гигиена питания»
по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания» вносятся следующие изменения:

.....;
.....;
.....;

Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол № __ от «__» _____ 202__ г.

Заведующий кафедрой
Салманов М.М / профессор / _____ /
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Одобрено

Председатель методической комиссии факультета

Макуев Г.А. / доцент / _____
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Протокол № __ от «__» _____ 202__ г.

Лист регистрации изменений в РПД

п/п	Номера разделов, где произведены изменения	Документ, в котором отражены изменения	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменений
1.					
2.					
...					