

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламутияев Назип Владимирович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 10.06.2022 16:05:04  
Уникальный программный ключ:  
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина **ОПЦ.05 Санитария и гигиена питания**

Для специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Основное общее образование

факультет среднего профессионального образования

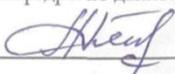
кафедра Технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения

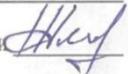
Форма обучения очная

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом рекомендаций и ОПОП СПО по специальности

Разработчик  доцент, к.т.н. М.Н.Исламов  
« 13 » 09. 2022г.

Зав. кафедрой по данной специальности  д.т.н., проф. А.Ф. Демирова  
« 20 » 09. 2022г.

Зав. выпускающей кафедры по данной специальности  
 д.т.н., проф. А.Ф. Демирова  
« 20 » 09. 2022г.

Программа одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело от 21.09.2022 года, протокол № 1  
Председатель предметной (цикловой) комиссии  д.т.н., проф. А.Ф. Демирова  
« 21 » 09. 2022г.

Декан ФСПО  М.М. Абдусаламова  
Начальник УО  Э.В. Магомаева  
Проректор по УР  Н.Л. Баламирзоев

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программе

Учебная дисциплина ОПЦ.05 Санитария и гигиена питания относится к общепрофессиональному циклу ОПЦ, изучается в 6 семестре.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.05 Санитария и гигиена питания является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОПЦ.05 Санитария и гигиена питания обеспечивает формирование общих/профессиональных компетенций по всем видам деятельности ФГОС специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих/профессиональных компетенций:

**Перечень формируемых компетенций.** В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладевать следующими компетенциями:

**ОК 07.** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

**ПК 1.1.** Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 2.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, ПК сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 3.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения, знания и практический опыт:

Код компетенции	Умения	Знания	Практический опыт
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; использовать энергосберегающие и ресурсосберегающие технологии в профессиональной деятельности по специальности; оценивать чрезвычайную ситуацию; составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения.	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; документацию и правила по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; основные виды чрезвычайных событий природного и техногенного происхождения	

<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбирать виды оборудования, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности в процессе работы; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуская в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии, оценивать условия хранения и</p>	<p>виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; общие требования к качеству сырья и продуктов; требования техники безопасности при выполнении работ; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; способы и формы структурирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных</p>	<p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
---	---	--	---

	<p>состояние продуктов и запасов; выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; оказывать первую помощь</p>	<p>видов продовольственных продуктов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; методы контроля качества продуктов при хранении; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; правила составления заявок на продукты; правила электробезопасности, пожарной безопасности; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); основные пищевые инфекции и пищевые отравления; порядок и правила оказания первой помощи; правила охраны труда в организациях питания; порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); принципы обеспечения устойчивости объектов экономики</p>	
--	--	--	--

<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, охраны труда на рабочем месте; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной</p>	<p>виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; общие требования к качеству сырья и продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; фак-</p>	<p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
---	---	--	---

	<p>деятельности; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>тические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); основные пищевые инфекции и пищевые отравления; порядок и правила оказания первой помощи; правила охраны труда в организациях питания; порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); принципы обеспечения устойчивости объектов экономики</p>	
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбирать виды оборудования, ме-</p>	<p>виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведе-</p>	

	<p>бели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности в процессе работы; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуская в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с уче-</p>	<p>ния дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; общие требования к качеству сырья и продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; правила электробезопасности, пожарной безопасности; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); основные пищевые инфекции и пищевые отравления; правила охраны труда в органи-</p>	
--	--	---	--

	<p>том требований к безопасности готовой продукции; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; подготавливать посуду, приборы, стекло</p>	<p>зациях питания</p>	
--	--	-----------------------	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	68
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	51
В том числе:	
Лекции	17
Практические занятия	34
Лабораторные работы	-
Контрольные работы	-
Курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	17
Примерная тематика курсовых работ (при наличии)	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена/зачета	Зачет

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b> Государственный санитарно-эпидемиологический надзор	<b>Тема 1.1.</b> Государственный санитарно-эпидемиологический надзор	1	ОК 07, ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
	<b>Практическое занятие №1.</b> Государственный санитарно-эпидемиологический надзор Российской Федерации	4	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Плановые и внеплановые мероприятия по контролю за выполнением требований санитарных правил.	1	
<b>Раздел 2.</b> Гигиеническая характеристика факторов внешней среды	<b>Тема 2.1.</b> Гигиена воздуха	1	ОК 07, ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
	<b>Самостоятельная работа.</b> Мероприятия по санитарной охране воздуха.	1	
	<b>Тема 2.2.</b> Гигиена воды	1	
	<b>Практическое занятие № 2.</b> Гигиенические требования и нормативы качества воздуха и питьевой воды.	4	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Основные методы улучшения качества воды	1	
	<b>Тема 2.3.</b> Гигиена почвы	1	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Санитарная охрана почвы.	1	
<b>Раздел 3.</b> Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов.	<b>Тема 3.1.</b> Водоснабжение и очистка предприятий общественного питания от отходов	1	ОК 07, ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
	<b>Практическое занятие № 3.</b> Санитарно-эпидемиологические требования к канализации и удалению твердых отходов на предприятиях общественного питания.	4	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Методы обезвреживания отходов.	1	
	<b>Тема 3.2.</b> Гигиена освещения	1	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Санитарные требования к освещению пищевых предприятий	1	
	<b>Тема 3.3.</b> Гигиена отопления и вентиляции	1	
	<b>Практическое занятие № 4.</b> Санитарные требования к освещению, отоплению и вентиляции пищевых предприятий.	2	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Кондиционирование воздуха.	1	

<b>Раздел 4.</b> Гигиенические основы проектирования и строительства пищевых объектов	<b>Тема 4.1.</b> Проектирование пищевых предприятий	1	ОК 07, ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
	<b>Самостоятельная работа.</b> Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за выполнением гигиенических требований в процессе строительства и приемки законченных пищевых объектов.	1	
	<b>Тема 4.2.</b> Санитарный режим пищевых объектов	1	
	<b>Практическое занятие № 5.</b> Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.	2	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Моющие дезинфицирующие вещества для предприятий общественного питания.	1	
<b>Раздел 5.</b> Пищевые заболевания и их профилактика	<b>Тема 5.1.</b> Инфекционные болезни	1	ОК 07, ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
	<b>Самостоятельная работа.</b> Комплекс профилактических мероприятий для предотвращения инфекционных болезней.	1	
	<b>Тема 5.2.</b> Пищевые инфекции	1	
	<b>Практическое занятие № 6.</b> Профилактика пищевых инфекций.	4	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Сапронозы.	1	
	<b>Тема 5.3.</b> Пищевые отравления	1	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Профилактика пищевых отравлений.	1	
	<b>Тема 5.4.</b> Гельминтозы и их профилактика	1	
	<b>Практическое занятие № 7.</b> Профилактика различных видов пищевых отравлений и гельминтозов.	4	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Гельминтозы: общая характеристика и классификация.	1	
	<b>Тема 5.5.</b> Загрязнение пищевых продуктов чужеродными химическими веществами	1	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Гигиеническое нормирование вредных химических веществ в продуктах питания.	1	
	<b>Тема 5.6.</b> Гигиенические аспекты оценки опасности пищевых продуктов	1	
	<b>Практическое занятие № 8.</b> Степени риска для здоровья населения, обусловленные поступлением с пищей различных вредных веществ (контаминантов).	4	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Основные группы опасностей пищевых продуктов.	1	
<b>Раздел 6.</b> Санитарно-эпидемиологические требования к пищевым предприятиям	<b>Тема 6.1.</b> Санитарно-техническое состояние предприятий общественного питания.	1	ОК 07, ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
	<b>Самостоятельная работа.</b> Санитарно-эпидемиологические требования к пищевым предприятиям	1	
	<b>Тема 6.2.</b> Личная гигиена работников и контроль за состоянием здоровья	1	

	<b>Практическое занятие № 9.</b> Медицинские осмотры и гигиеническая подготовка персонала.	4	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Мероприятия по охране здоровья персонала на пищевых предприятиях.	1	
<b>Итого:</b>	<b>Лекций</b> <b>Практических занятий</b> <b>Самостоятельная работа</b>	<b>17</b> <b>34</b> <b>17</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Кабинет (учебная аудитория) для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций

Столы ученические;  
 Стулья ученические;  
 Стол учительский;  
 Стул учительский;  
 Тумба вкатная;  
 Доска с магнитной поверхностью;  
 Крамер;  
 Акустические колонки;  
 Компьютер в комплекте;  
 Проектор;  
 Экран;  
 Шкаф (для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала);  
 Нормативно-правовые документы;  
 Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  
 Учебная литература;  
 Методические пособия.

#### Программное обеспечение

Операционная система Microsoft Windows 10;  
 Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS PowerPoint, MS Access);  
 Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
 Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Печатные издания

##### Основная литература:

1. Емцев В.Т., Мишустин Е.Н. Микробиология. - М.: «Дрофа», 2006
2. Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена. - М.: Изд. центр «Академия», 2005
3. Королев А.А. Гигиена питания. - М.: Изд. центр «Академия», 2005

4. Исламов М.Н. Курс лекций «Научные основы санитарии и гигиены питания».- Махачкала, ИПЦ ДГГУ, 2020
5. Мартинчик А.Н. и др. Физиология питания, санитария и гигиена.-М.: Издательский центр «Академия», Мастерство, 2002.

**Дополнительная литература:**

1. Ибрагимова Л.Р. Микробиология /курс лекций/.- Махачкала, ИПЦ ДГГУ, 2012.
2. Рубина Е.А. Санитария и гигиена. Учебник для вузов.- М.: Изд. центр "Академия" 2005  
Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 496 с. : ил. - Библиогр.: с. 476. - ISBN 978-5-394-01714-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453048>

**Методическая литература:**

- Методические указания для практических занятий
- Методические указания для самостоятельных занятий

**3.2.2. Интернет-ресурсы**

- 1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
- 2. [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru) Научная электронная библиотека e-library;
- 3. [www.library.stavsu.ru](http://www.library.stavsu.ru) Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, собеседования, а также выполнения обучающимися контрольной работы.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки	
	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <p><b>Знать</b>  правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности и правила по охране труда и технике безопасности, пути обеспечения ресурсосбережения, опасные явления, порождаемы в чрезвычайных ситуациях; виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; способы защиты населения от оружия массового поражения; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дератизации; схему микробиологического контроля; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; общие требования к качеству сырья и продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; методы контроля качества продуктов при хранении; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; особенности сапрофитных и патогенных</p>	<p><b>«Отлично» - 5 баллов</b>  Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.:  - демонстрирует глубокое и прочное усвоение материала;  - исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал;  - правильно формирует определения; демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; умеет делать выводы по излагаемому материалу.</p> <p><b>«Хорошо» - 4 балла</b>  Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.:  - демонстрирует достаточно полное усвоение материала, основных теоретических положений; последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал;  - демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе; умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.</p> <p><b>«Удовлетворительно» - 3 балла.</b>  Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.:  - демонстрирует общее знание изучаемого материала, испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы; знает основную рекомендуемую литературу;</p>	<p>Текущий контроль при проведении письменного/устного опроса</p> <p>- тестирование</p> <p>- оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме:  - зачета в виде:  - устных ответов;  - тестирования и т.д.</p>

<p>микроорганизмов; правила составления заявок на продукты; правила электробезопасности, пожарной безопасности; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); основные пищевые инфекции и пищевые отравления; порядок и правила оказания первой помощи; правила охраны труда в организациях питания; порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при чрезвычайных техногенных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; общие требования к качеству сырья и продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; методы контроля качества продуктов при хранении; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; правила электробезопасности, пожарной безопасности; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологи-</p>	<p>умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала</p> <p><b>«Неудовлетворительно» - 2 балла</b></p> <p>Ставится в случае:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- не знания значительной части программного материала; не владения понятийным аппаратом дисциплины; допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; неумения делать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>	
--	---	--

ческих процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); основные пищевые инфекции и пищевые отравления; правила охраны труда в организациях питания; порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала).

**Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:**

**Уметь**

соблюдать нормы экологической безопасности, ресурсосбережения по специальности, использовать энергосберегающие эффективные технологии, составлять алгоритм действий при чрезвычайных ситуациях и определять необходимые ресурсы для их устранения использовать лабораторное оборудование; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; определять основные группы микроорганизмов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятель-

ности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельностью; оценивать эффективность использования оборудования; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; применять первичные средства пожаротушения; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; оказывать первую помощь; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения

**Иметь практический опыт в** организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами