



**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический
университет»**

**РЕКОМЕНДОВАНО
К УТВЕРЖДЕНИЮ**
Декан, председатель совета
технологического факультета




18.09 2018 **З.А. Абдулхаликов**

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе,
председатель методического
совета ДГТУ


20.09 2018 **Н.С. Суракатов**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЬ)

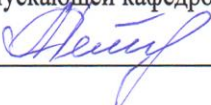
Дисциплина Б1.Б.20 Санитария и гигиена питания
наименование дисциплины по ООП и код по ФГОС
для направления (специальности) 19.03.04 – «Технология продукции и организация
общественного питания»
шифр и полное наименование направления (специальности)
по профилю «Технология и организация ресторанного сервиса»
факультет Технологический
наименование факультета, где ведется дисциплина
кафедра Технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина
Квалификация выпускника (степень) Бакалавр
бакалавр (специалист)
Форма обучения очная, курс 3 семестр (ы) 5
очная, заочная, др.
Всего трудоемкость в зачетных единицах (часах) 2 ЗЕТ (72ч)
лекции 17 (час); экзамен _____;
(семестр)
практические (семинарские) занятия 17 (час); зачет 5
(семестр)
лабораторные занятия 17 (час); самостоятельная работа 21 (час);
курсовой проект (работа, РГР) _____ (семестр).

Зав. кафедрой  Демирова А.Ф.
Подпись ФИО
Начальник УО  Магомаева Э.В.
Подпись ФИО




Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций ООП ВО по направлению 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания» и профилю подготовки «Технология и организация ресторанного сервиса»
Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры ТППОПиТ 12.09.18 года, протокол № 1.

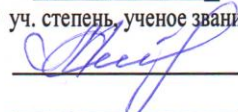
Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (профилю)


_____ А.Ф.Демирова

ОДОБРЕНО
Методической комиссией
по укрупненной группе направления
подготовки
19.00.00. Промышленная экология и
биотехнологии
шифр и полное наименование направления

Председатель МК

_____ Демирова А.Ф.
15 09 2018г.

АВТОР (Ы) ПРОГРАММЫ

А.Ф. Демирова,
д.т.н., доцент
ФИО уч. степень, ученое звание, подпись

_____ 10. 09. 18

1. Цели освоения дисциплины.

Основными целями учебной дисциплины являются:

- формирование профессиональной культуры соблюдения требований санитарии и гигиены питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности полученные знания, умения и навыки для обеспечения оптимальных условий производства в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся санитарно-гигиенических аспектов на предприятиях общественного питания;
- улучшение качества пищевых продуктов, совершенствование нормативно-технической документации на них, улучшение структуры питания и укрепление здоровья населения.
- освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области проектирования, оборудования, содержания предприятий общественного питания, необходимых для профессиональной деятельности;
- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу профилактики кишечных инфекций, пищевых отравлений, гельминтозов, оценке качества пищевых продуктов, организации их хранения, особенностей технологии и реализации готовой продукции

Задачи освоения дисциплины:

- выработка понимания важности необходимости соблюдения санитарного законодательства, а также санитарно-гигиенических норм и требований на предприятиях общественного питания;
- овладение методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции;
- освоение санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства предприятий общественного питания
- предназначены для использования при разработке новой нормативно-технической документации на продовольственное сырье и пищевые продукты, и пересмотре действующей нормативно-технической документации на продовольственное сырье и пищевые продукты;
- предназначены для осуществления государственного санитарного надзора за соответствием пищевых продуктов и пищевого сырья санитарным нормам, разработке рекомендаций по рациональному питанию населения и осуществления ведомственного контроля качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.
- формирование культуры профессионального понимания необходимости и способности выявления причин пищевых инфекций и отравлений на предприятиях общественного питания и планирование мер по предупреждению их возникновения;

2. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к Блоку 1 (Б.1), базовой части. Для изучения дисциплины необходимы знания вопросов предшествующих изучаемых дисциплин - физики, неорганической химии, органической химии, биохимии, аналитической химии и физико-химических методов анализа, физической и коллоидной химии, микробиологии, метрологии, стандартизации и сертификации, экологии, методов исследования свойств сырья и продуктов питания.

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин – проектирование предприятий общественного питания, безопасность жизнедеятельности, технология продуктов общественного питания, безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, товароведение продовольственных товаров, физиология питания.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины.

Выпускник программы бакалавриата по направлению 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с задачами профессиональной деятельности и целями основной образовательной программы после изучения дисциплины «Санитария и гигиена питания» должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

- осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);

Выпускник программы бакалавриата после изучения дисциплины «Санитария и гигиена питания» должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);
- обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать

деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

- устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

- осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- организационные и правовые основы санитарного законодательства и структуру Санитарно-эпидемиологической службы России;

- гигиенические характеристики факторов внешней среды и условий труда на предприятиях общественного питания;

- основы проектирования и строительства предприятий общественного питания и гигиенические требования к ним;

- санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания; личной гигиене и состоянию здоровья персонала;

- основные виды кишечных инфекций, зоонозов, пищевых отравлений и гельминтозов; причины их возникновения и профилактические меры;

- санитарно-эпидемиологическую экспертизу пищевых продуктов;

- санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов;

- санитарные требования к технологии производства на предприятиях общественного питания;

- санитарные требования к хранению и реализации готовой продукции;

- гигиенические особенности организации питания различных групп населения;

- особенности организации питания и водоснабжения в экстремальных условиях.

Уметь:

- использовать основные нормативные документы и информационные источники справочного характера для разработки гигиенических рекомендаций, касающихся организации и контроля санитарного состояния предприятий общественного питания;

- проводить гигиеническую экспертизу и разбираться в проектных материалах строительства или реконструкции предприятий общественного питания;

- оценить условия труда персонала предприятий общественного питания;

- проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу пищевых продуктов и составлять соответствующие документы;

- обеспечивать соответствующие условия приемки и хранения пищевых продуктов;

- обеспечивать своевременное изучение причин возникновения и меры профилактики кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов;

- проводить санитарное обследование предприятий общественного питания и составлять соответствующие документы.

Владеть:

- законодательными и правовыми актами в области защиты прав потребителей, санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности;
- базовыми знаниями о санитарии и гигиене питания;
- базовым понятийно-терминологическим аппаратом в области санитарии и гигиены питания;
- методами контроля основных параметров санитарно-гигиенической оценки проектируемых и действующих предприятий общественного питания

Компетенции:

4. Структура и содержание дисциплины Санитария и гигиена питания

4.1.Содержание дисциплины.

№ п/п	Раздел дисциплины Тема лекции и вопросы	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего* контроля успеваемости (по срокам текущих аттестаций в семестре) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				ЛК	ПЗ	ЛР	СР	
1	Лекция 1 Тема: Введение в курс санитарии и гигиены питания. Санитарный надзор и санитарное законодательство 1. Гигиенические основы обществен- ного питания. Государственный санитарный надзор 2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.	4		2	2	2	2	
2	Лекция 2 Тема: Гигиенические основы проектирования и строитель ства предприятий питания 1. Санитарно-гигиенические требования к обустройству	4		2	2	2	2	

	<p>предприятия общественного питания.</p> <p>2. Требования к водоснабжению и канализации.</p> <p>3. Требования к планировке и содержанию помещений</p>							
3	<p>Лекция 3 Тема: Санитарные требования к содержанию предприятий питания</p> <p>1. Методы и средства дезинфекции.</p> <p>2. Дезинфекция воды.</p> <p>3. Меры и средства борьбы с насекомыми и тараканами.</p> <p>4. Меры и средства борьбы с грызунами.</p>	4		2	2	2	2	Опрос по вопросам промежуточной аттестации №1
4	<p>Лекция 4 Тема: Пищевые отравления</p> <p>1. Типы пищевых отравлений</p> <p>2. Пищевые отравления, вызываемые токсинами микробов</p> <p>3. Пищевые отравления, связанные с размножением патогенных микробов.</p>	4		2	2	2	2	
5	<p>Лекция 5 Тема: Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.</p> <p>1. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к оборудованию и инвентарю.</p> <p>2. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к посуде и столовым приборам.</p>			2	2	2	2	
6	<p>Лекция 6 Тема:</p>	4		2	2	1	2	Опрос по вопросам

	Пищевые инфекции 1.Виды пищевых инфекций. 2.Профилактика пищевых отравлений							промежуточной аттестации №2
7	Лекция 7 Тема: Профилактика гельминтозных заболеваний 1.Виды гельминтозных заболеваний и их профилактика 2.Личная гигиена и медицинское обследование работников	4		2	1	2	3	
8	Лекция 8 Тема: Гигиенические требования к качеству плодово-ягодных консервов 1. Плодово-ягодные и овощные консервы 2.Консервы для детского и диетического питания 3.Хранение плодоовощных консервов			1	2	2	3	
9	Лекция 9 Тема: Санитарно-гигиеническое значение техноло- гической обработки пищевых продуктов 1. Гигиена первичной обработки пищевых продуктов 2. Гигиена тепловой обработки пищевых продуктов			2	2	2	3	Опрос по вопросам промежуточной аттестации №3
	Итого			17	17	17	21	

4.2. Содержание лабораторных занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование лабораторного (практического, семинарского) занятия	Количество часов	Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
1	2	3	4	5
1	Лекция 1	Санитарный надзор и санитарное законодательство	2	1,2
2	Лекция 2	Бактериологическое исследование воздуха	3	3,4
3	Лекция 3	Санитарно-бактериологическое исследование воды	4	1,3
4	Лекция 4	Санитарно-бактериологическое исследование рук, тары и оборудования	4	5,6,7
5	Лекция 5	Санитарно-бактериологическое исследование сырья	4	3,10
	Итого:		17	

4.3. Содержание практических семинарских занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование лабораторного (практического, семинарского) занятия	Количество часов	Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
1	2	3	4	5
1	Лекция 1	Санитарный надзор и санитарное законодательство	2	1,2
2	Лекция 2	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания	2	3,4
3	Лекция 3	Санитарные требования к содержанию предприятий питания	2	1,3
4	Лекция 4	Типы пищевых отравлений	2	5,6,7
5	Лекция 5	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.	2	3,10
6	Лекция 6	Пищевые инфекции и их профилактика	2	4,5,6
7	Лекция 7	Профилактика гельминтозных заболеваний	1	5,6
8	Лекция 8	Гигиенические требования к качеству плодово-ягодных консервов	2	8,9
9	Лекция 9	Санитарно-гигиеническое значение технологической обработки пищевых продуктов	2	10,12
	Итого:		17	

4.4 Тематика для самостоятельной работы студента

№ п/п	Тематика по содержанию дисциплины, выделенная для самостоятельного изучения	Количество часов из содержания дисциплины	Рекомендуемая литература и источники информации	Формы контроля СРС
1	2	3	4	5
1	Гигиенические основы общественного питания. Государственный санитарный надзор. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.	2	Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: Сиб. изд-во, 2007	Практич. занятия
2	Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания. Требования к водоснабжению и канализации. Требования к планировке и содержанию помещений	2	СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы	Практич. занятия
3	Методы и средства дезинфекции. Дезинфекция воды. Меры и средства борьбы с насекомыми и тараканами. Меры и средства борьбы с грызунами.	2	СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий	Практич. занятия
4	Типы пищевых отравлений. Пищевые отравления, вызываемые токсинами микробов. Пищевые отравления, связанные с размножением патогенных микробов.	2	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 02.01.00.	Практич. занятия Контрольная работа
5	Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к оборудованию и инвентарю. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к посуде и столовым приборам.	2	СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.	Практич. занятия

6	Виды пищевых инфекций. Профилактика пищевых отравлений	2	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: Учеб.пособие / И.А. Рогов- Новосибирск: Сиб. изд-во, 2007	Практич. занятия Контрольная работа
7	Виды гельминтозных заболеваний и их профилактика. Личная гигиена и медицинское обследование работников	3	Санитарно-гигиенические нормы. Санитарные правила для предприятий общественного питания. Москва 1991 г	Практич. занятия
8	Плодово-ягодные и овощные консервы. Консервы для детского и диетического питания. Хранение плодоовощных консервов	3	Учебное пособие для гигиенического обучения работников общественного питания. – М.: Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 1999.	Практич. занятия
9	Гигиена первичной обработки пищевых продуктов Гигиена тепловой обработки пищевых продуктов	3	Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качества и безопасность пищевых продуктов: Сиб. изд-во, 2007	Практич. занятия
	Итого:	21		

5. Образовательные технологии, используемые при изучении дисциплины

В процессе обучения применяются современные формы интерактивного обучения. Интерактивная деятельность на уроках предполагает организацию и развитие диалогового общения, которое ведет к взаимопониманию, взаимодействию, к совместному решению общих, но значимых для каждого участника задач. Интерактив исключает доминирование как одного выступающего, так и одного мнения над другим. В ходе диалогового обучения учащиеся учатся критически мыслить, решать сложные проблемы на основе анализа обстоятельств и соответствующей информации, взвешивать альтернативные мнения, принимать продуманные решения, участвовать в дискуссиях, общаться с другими людьми. Для этого на уроках организуются индивидуальная, парная и групповая работа, применяются исследовательские проекты, ролевые игры, идет работа с документами и различными источниками информации, используются творческие работы.

Интерактивное выступление предполагает ведение постоянного диалога с аудиторией:

- задавая вопросы, и получая из аудитории ответы;
- проведение в ходе выступления учебной деловой игры;
- приглашение специалиста для краткого комментария по обсуждаемой проблеме;
- использование наглядных пособий (схем, таблиц, диаграмм, рисунков, видеозаписи и др.) и т.п.

С целью повышения эффективности обучения применяются формы индивидуально-группового обучения на основе реальных или модельных ситуаций, что позволяет активизировать работу студентов на занятии. На лекционных занятиях используются наглядные учебные пособия.

На практических занятиях проводятся экспериментальные работы по методическим указаниям. В целом, применяются следующие эффективные и инновационные методы обучения: ситуационные задачи, деловые игры, групповые формы обучения, исследовательские методы обучения, поисковые методы и т.д.

Групповой метод обучения применяется на практических занятиях, при котором обучающиеся эффективно занимаются в микрогруппах при формировании и закреплении знаний.

Исследовательский метод обучения применяется на практических занятиях и обеспечивает возможность организации поисковой деятельности обучающихся по решению новых для них проблем, в процессе которой осуществляется овладение обучающимися методами научного познания и развития творческой деятельности.

Компетентностный подход внимание на результатах образования, причем в качестве результата рассматривается не сумма усвоенной информации, а способность человека действовать в различных проблемных ситуациях.

Междисциплинарный подход применяется в самостоятельной работе студентов, позволяющий научить студентов самостоятельно «добывать» знания из разных областей, группировать их и концентрировать в контексте конкретной решаемой задачи.

6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Перечень вопросов к входной контрольной работе

1. Способы и типы питания микроорганизмов.
2. Морфология бактерий, структура клетки
3. Мицелиальные грибы, их строение.
4. Дрожжи, способы размножения, форма клеток, их размеры.
5. Дыхание микроорганизмов
6. Действие лучистой энергии на микроорганизмы.
7. Влияние температуры на микроорганизмы.
8. Микрофлора воздуха
9. Микрофлора воды.
10. Микрофлора почвы.
11. Условно-патогенные микроорганизмы.
12. Микробиологические показатели воды.
13. Гнилостные процессы и их возбудители
14. Характеристика гнилостных бактерий
15. Химизм процесса дыхания
16. Жиры, строение жиров
17. Углеводы – моносахариды и полисахариды. Их характеристика
18. Биотехнология и ее значение
19. Ферменты, их физическая и химическая природа
20. Простые и сложные белки

Перечень вопросов для текущих контрольных работ

Контрольная работа №1

1. Гигиенические основы общественного питания.
2. Государственный санитарный надзор
3. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.
4. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания
5. Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания.
6. Требования к водоснабжению и канализации.
7. Требования к планировке и содержанию помещений
8. Методы и средства дезинфекции.
9. Дезинфекция воды.
10. Меры и средства борьбы с насекомыми и тараканами.
11. Меры и средства борьбы с грызунами

Контрольная работа №2

1. Типы пищевых отравлений
2. Пищевые отравления, вызываемые токсинами микробов
3. Пищевые отравления, связанные с размножением патогенных микробов.
4. Санитарно–гигиенические требования, предъявляемые к оборудованию и инвентарю.
5. Санитарно–гигиенические требования к нагревательным приборам
6. Санитарно–гигиенические требования, предъявляемые к посуде и столовым приборам.
7. Пищевые инфекции
8. Виды пищевых инфекций.
9. Профилактика пищевых отравлений

Контрольная работа №3

1. Виды гельминтозных заболеваний и их профилактика
2. Личная гигиена и медицинское обследование работников
3. Гигиенические требования к качеству плодово-ягодных консервов
4. Плодово-ягодные и овощные консервы
5. Консервы для детского и диетического питания
6. Хранение плодоовощных консервов
7. Санитарно- гигиеническое значение технологической обработки пищевых продуктов
8. Гигиена первичной обработки пищевых продуктов
9. Гигиена тепловой обработки пищевых продуктов

Перечень вопросов для проверки остаточных знаний у студентов

1. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.
2. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания
3. Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания.
4. Методы и средства дезинфекции.
5. Дезинфекция воды.
6. Меры и средства борьбы с насекомыми и тараканами.
7. Типы пищевых отравлений
8. Пищевые отравления, вызываемые токсинами микробов
9. Санитарно–гигиенические требования, предъявляемые к посуде и столовым приборам.
10. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды и инвентаря
11. Пищевые инфекции
12. Виды пищевых инфекций.
13. Профилактика гельминтозных заболеваний
14. Виды гельминтозных заболеваний и их профилактика
1. Личная гигиена и медицинское обследование работников
2. Гигиенические требования к организации питания в лечебных и лечебно-профилактических учреждениях

15. Хранение плодоовощных консервов пищевых продуктов
16. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов детского питания

Перечень вопросов к зачету по дисциплине «Санитария и гигиена питания»

1. Санитарный надзор и санитарное законодательство
2. Гигиенические основы общественного питания.
3. Государственный санитарный надзор
4. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды
5. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания
6. Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания.
7. Требования к водоснабжению и канализации.
8. Требования к планировке и содержанию помещений
9. Санитарные требования к содержанию предприятий питания
10. Методы и средства дезинфекции.
11. Дезинфекция воды.
12. Меры и средства борьбы с насекомыми и тараканами.
13. Меры и средства борьбы с грызунами.
14. Пищевые отравления
15. Типы пищевых отравлений
16. Пищевые отравления, вызываемые токсинами микробов
17. Пищевые отравления, связанные с размножением патогенных микробов.
18. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.
19. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к оборудованию и инвентарю.
20. Гигиенические требования к механическому оборудованию
21. Гигиенические требования к немеханическому оборудованию
22. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к посуде и столовым приборам.
23. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды и инвентаря
24. Пищевые инфекции
25. Виды пищевых инфекций.
26. Профилактика пищевых отравлений
27. Профилактика гельминтозных заболеваний
28. Виды гельминтозных заболеваний и их профилактика
29. Личная гигиена и медицинское обследование работников
30. Гигиенические требования к организации питания в лечебных и лечебно-профилактических учреждениях
31. Гигиенические требования к качеству плодово-ягодных консервов
32. Плодово-ягодные и овощные консервы
33. Консервы для детского и диетического питания
34. Хранение плодоовощных консервов пищевых продуктов

**7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
(Санитария и гигиена питания):
основная литература, дополнительная литература**

**Рекомендуемая литература и источники информации (основная и
дополнительная)**

№ п/п	Виды занятий	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий	
					В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7
Основная						
1	Лк, Пз	Санитария и гигиена питания: учебное пособие.	Степанова И.В.	С-Пт. Издательство «Троицкий мост», 2010	4	
2	Лк, Пз	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: Учеб.пособие	И.А. Рогов и др	Новосибирск: Сиб.унив.изд-во,2007	5	
3	Лк, Пз	Санитария и гигиена питания. - учебник для вузов.	Е. А. Рубина	М.: Академия Гриф УМО - 2005,	3	
4		Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. Учебное пособие	С.С. Горохова	М.: Академия Гриф УМО - 2008	4	
5	Лк, Пз	Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов:	Позняковский В.М.	Учебник.- 5-е изд., испр. И доп.- Новосибирск: Сиб.унив.изд-во,2007	4	

Дополнительная						
6	Лк, Пз	Общая гигиена. Руководство к лабораторным занятиям: учебное пособие.	Кича Д.И., Фомина А.В.	М.: ГЭОТАР – Медиа, 2009.		
7	Лк, Пз	Гигиена: Словарь-справочник: Учеб. пособие.	Под общ.ред. В.А. Тутельяна.	М.: Высш.шк., 2006		
8	Лк, Пз	Микробиология, санитария и гигиена.	МудрецоваК. А.Дедюхина В.П.	М.: Деловая ли- тература, 2001		
9	Лк, Пз	Основы физиологии питания, гигиена и санитария.	Малыгина В., Рубина В.А	М.: Экономика, 1988.		
10	Лк, Пз	Архангельский В.И. и др. Гигиена с основами экологии человека: учебник.	под ред. П.И. Мельниченко	М.: ГЭОТАР – Медиа, 2010		

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (Санитария и гигиена питания)

№ п/п	Рекомендуемое материально-техническое обеспечение дисциплины
1	Тематические стенды и плакаты
2	Таблицы химического состава продуктов и блюд
3	Сборники технологических нормативов для ПОП
4	Телевизор
5	Набор плакатов по темам лекций
6	Видеофильмы
7	Комплект муляжей «Гигиена и санитария питания»

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций и ООП ВО по направлению 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания» и профилю подготовки «Технология и организация ресторанного сервиса»

Рецензент от выпускающей кафедры (работодателя) по направлению
(специальности) _____ Т.Ш. Джалалова, к.э.н., директор к/п «Аптека»
, Подпись ИОФ