Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 16:13:02
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ А.Ф. КОРШУНОВОЙ

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебно-методической работе

_____ Л.В. Крылова
(подпись)

«23» 03 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б.1.В.19 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА
(шифр, название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа бакалавриата
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (код, наименование)
Профиль	нет (наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма, 4 курс заочная/очно-заочная форма, 5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Санитария и гигиена» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Милохова Татьяна Анатольевна, кандидат технических наук, доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

Протокол от "24" 02. 2026 года № 26

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

_____ К.А.Антошина
(подпись) (фамилия и инициалы)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

_____ И.В.Кощавка
(подпись) (фамилия и инициалы)

Дата "24" 02. 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно - методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от "25" 03. 2026 года № 8

Председатель _____ Л.В. Крылова
(подпись) (фамилия и инициалы)

© Милохова Т.А., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>Очная форма обучения</td><td>Заочная/очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 2</td><td>Укрупненная группа 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»</td><td colspan="2" rowspan="2">Б.1.В.19
(формируемая участниками образовательных отношений)</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</td></tr>
<tr><td>Модулей -1</td><td rowspan="4">Профиль
_____
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей -4</td><td>4-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество часов – 72</td><td colspan="2">Семестр:</td></tr>
<tr><td>7-й</td><td>8-й</td></tr>
<tr><td rowspan="15">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных -3
самостоятельной работы студента -2</td><td rowspan="15">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>16 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td></td><td>час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные работы</td></tr>
<tr><td>16 час.</td><td>4 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>9,8</td><td>50,7 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания:</td></tr>
<tr><td>4ТМК</td><td>АПР</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)</td></tr>
<tr><td>экзамен</td><td>экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения –32/9,8
для заочной формы обучения -10/50,7

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Санитария и гигиена» является формирование у обучающихся навыков организации безопасного для здоровья человека питания, профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, проведения санитарной экспертизы продуктов питания, предупредительного и текущего санитарно-эпидемиологического надзора.

Задачи дисциплины:

- научить обучающихся использовать знания санитарного законодательства для рациональной организации технологического процесса, предупреждению возникновения пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;
- ознакомить обучающихся с научно обоснованными санитарно-гигиеническими требованиями к факторам внешней среды, размещению, планированию и содержанию предприятий ресторанного хозяйства, а также санитарному надзору за деятельностью предприятий ресторанного хозяйства, научить их самостоятельно работать с соответствующей санитарной документацией;
- довести будущим специалистам области важность соблюдения поточности производства, соблюдению санитарного режима и личной гигиены для сохранения здоровья персонала и потребителей

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ÎÏÎÏ ÂÎ

Дисциплина «Санитария и гигиена» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений (Б.1.В.19) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина формирует базовые профессиональные знания необходимые для понимания основ санитарного законодательства и санитарного надзора на предприятиях питания, знания в области инфекционных и кишечных заболеваний и их профилактика.

Требования к входным знаниям, умениям, и компетенциям студентов:

Освоение дисциплины «Санитария и гигиена» базируется на знаниях, полученных при изучении следующих дисциплин: «Микробиология пищевых продуктов», «Физико-химические основы технологии продуктов питания», «Технология продукции общественного питания», «Органическая химия».

Эффективное изучение данной дисциплины возможно при наличии ***умений*** и навыков: соблюдать основные требования санитарии и гигиены на предприятиях питания; проводить анализ и санитарно-гигиеническую оценку продуктов питания, с использованием современных нормативно-технических документов; обеспечивать оптимальные условия хранения пищевых продуктов, в том числе с применением новейших технологий. Такие умения и навыки будут закрепляться на практических занятиях по дисциплине.

Дисциплина «Санитария и гигиена» является предшествующей для таких дисциплин как: «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства», «Технология минипроизводств», «Физиология питания», «Организация питания на предприятиях туристкой индустрии», «Современные методы исследования сырья и продуктов питания».

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-8 Разрабатывает проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий индустрии питания	ИДК-1$_{ПК-8}$ Знает основные принципы реконструкции предприятий индустрии питания ИДК-2$_{ПК-8}$ Знает основные принципы составления производственной программы предприятия, организации производства ИДК-3$_{ПК-8}$ Соблюдает принципы поточности технологического процесса производства кулинарной продукции при проектировании предприятий

В результате освоения дисциплины «Санитария и гигиена», *обучающийся должен*:

знать:

- организацию республиканского санитарного надзора за деятельностью предприятий ресторанного хозяйства;
- основные гигиенические принципы производства кулинарной продукции и их задача в системе ресторанного хозяйства;
- профилактические мероприятия по возникновению пищевых отравлений и кишечных инфекций в предприятиях ресторанного хозяйства;
- современные подходы к использованию новейших отраслевых достижений относительно создания условий соблюдения санитарных требований в технологическом процессе производства кулинарной продукции.

уметь:

- практически обеспечить соблюдение санитарного режима и санитарно-гигиенические требования к ведению технологического процесса с целью обеспечить профилактические мероприятия возникновения пищевых отравлений и кишечных инфекций в предприятиях ресторанного хозяйства.

владеть: основами системы поддержки благополучного санитарного состояния предприятия питания. Системой анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области санитарии и гигиены

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Модуль 1. Санитария и гигиена

Смысловой модуль 1. Санитарный надзор в области гигиены питания. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 1. Органы и службы Государственного санитарного надзора ДНР и России. Основные направления предупредительного и текущего государственного санитарного надзора за предприятиями ресторанного хозяйства;

Тема 2. Общие гигиенические требования к проектированию и строительству предприятий ресторанного хозяйства. Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка для размещения предприятия ресторанного хозяйства. Состав и гигиенические требования к проектированию складских, производственных, торговых и административно-бытовых помещений предприятий ресторанного хозяйства.

Смысловой модуль 2. Гигиенические требования к факторам окружающей среды и благоустройства предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 3. Гигиеническая оценка некоторых физических и химических свойств воздуха. Загрязнение воздуха закрытых помещений. Гигиеническая оценка органолептических и физических свойств воды. Гигиеническая оценка химических и бактериологических показателей качества воды. Гигиенические требования к водоснабжению предприятий ресторанного хозяйства. Гигиеническая оценка грунта. Самоочищение грунта и факторы, которые его

ускоряют. Гигиенические требования к очистки предприятий ресторанного хозяйства от жидких и твердых отходов.

Тема 4. Гигиеническая оценка и нормирование естественного и искусственного освещения в различных помещениях предприятий ресторанного хозяйства. Гигиеническая оценка отопительных систем и нагревательных приборов. Значение и гигиеническая оценка различных типов вентиляции предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 5. Понятие о санитарном режиме предприятий ресторанного хозяйства. Санитарно-эпидемиологические "факторы риска" в предприятиях ресторанного хозяйства. Санитарные требования к содержанию территории и помещений предприятий ресторанного хозяйства. Дезинфекция помещений, посуды, инвентаря, тары, оборудования. Санитарные требования к мытью столовой и кухонной посуды. Предупредительная и текущая дезинсекция. Предупредительная и текущая дератизация. Личная гигиена и гигиена производственных работников ресторанного хозяйства. Профилактические медицинские обследования. Заболевания, которые препятствуют допуску к работе в предприятиях ресторанного хозяйства. Личная санитарная книжка работника.

Смысловой модуль 3. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка пищевых продуктов. Санитарные требования к транспортировке, приему, хранению, кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению, раздачи и приему готовой пище. Гигиенические требования к организации питания в различных учреждениях.

Тема 6. Классификация пищевых продуктов по их качественному содержанию. Задачи и формы гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка мяса и мясных продуктов. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка рыбы и рыбных изделий. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка молока и молочных продуктов. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка овощей, фруктов, ягод.

Тема 7. Санитарные требования к транспортировке и приему пищевых продуктов. Характеристика охлаждаемых камер и температурно-влажного режима в них для хранения особо скоропортящихся продуктов. Санитарно-гигиенические условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

Тема 8. Физиологическое, санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое значение кулинарной обработки пищевых продуктов. Санитарные требования к механической обработке мяса, рыбы, субпродуктов. Гигиенические требования к тепловой обработке продуктов, ее роль в получении безвредной продукции. Санитарные условия приготовления холодных блюд. Санитарные требования к приготовлению кремовых изделий и пирожков во фритюре.

Тема 9. Санитарные условия реализации готовой пищи и сроки ее хранения. Санитарные требования к приему пищи и обслуживанию посетителей в базовом предприятии ресторанного хозяйства и отпуску в филиале, раздаточные пункты, буфеты и др.

Смысловой модуль 4. Кишечные инфекции, пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика.

Тема 10. Условия возникновения и распространения инфекционных болезней. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний. Кишечные инфекции их профилактика. Сальмонеллезы и их профилактика.

Тема 11. Понятие "Пищевые отравления" и их классификация. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые потенциально-патогенными микроорганизмами Условия, необходимые для возникновения, бактериальных пищевых отравлений. Пищевые токсикозы. Причины возникновения ботулизма и его профилактика. Стафилококковые токсикозы и их профилактика. Общие меры профилактики пищевых отравлений бактериального происхождения. Микотоксикозы и их профилактика.

Тема 12. Отравление продуктами растительного и животного происхождения ядовитыми по своей природе, и их профилактика. Отравление продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми при определенных условиях, их профилактика. Отравление примесями химических веществ к пищевым продуктам, их профилактика. Гельминтозы и их профилактика.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название содержательных модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма/очно-заочная обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л	п	лаб	инд	с.р.с		л	п	лаб	инд	с.р.с
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1 Санитария и гигиена												
Смысловой модуль 1. Санитарный надзор в области гигиены питания. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий ресторанного хозяйства.												
Тема 1. Органы и службы Государственного санитарного надзора Министерства здравоохранения ДНР и России	1	1	-			-	2	1	-			2
Тема 2. Общие гигиенические требования к проектированию и строительству предприятий ресторанного хозяйства.	1	1	-			-	3		-			2
Итого по смысловому модулю 1	**2**	**2**	-			**-**	**5**	**1**	**-**			**4**
Смысловой модуль 2. Гигиенические требования к факторам окружающей среды и благоустройству предприятий ресторанного хозяйства.												
Тема 3. Гигиеническая оценка некоторых физических и химических свойств воздуха. Гигиеническая оценка качества воды. Гигиенические требования к водоснабжению предприятий ресторанного хозяйства. Гигиеническая оценка грунта Гигиенические требования к очистке предприятий	2	1	1			-	4					4

ресторанного хозяйства от жидких и твердых отходов.												
Тема 4. Гигиеническая оценка и нормирование естественного и искусственного освещения в различных помещениях предприятий ресторанного хозяйства. Гигиеническая оценка отопительных систем и нагревательных приборов.	2	1	1			-	4					4
Тема 5. Понятие о санитарном режиме предприятий ресторанного хозяйства. Санитарно-эпидемиологические "факторы риска" в предприятиях ресторанного хозяйства. Санитарные требования к содержанию территории и помещений предприятий ресторанного хозяйства. Санитарные требования к мытью столовой и кухонной посуды. Предупредительная и текущая дезинсекция. Предупредительная и текущая дератизация. Личная гигиена и гигиена	3	1	2			-	5	1	-			4

производственных работников ресторанного хозяйства. Профилактические медицинские обследования.												
Итого по смысловому модулю 2	**7**	**3**	**4**			**-**	**13**	**1**	**-**			**12**
Смысловой модуль 3. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка пищевых продуктов. Санитарные требования к транспортировке, приему, хранению, кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению готовой пищи, раздачи и приему готовой пище												
Тема 6. Классификация пищевых продуктов по их качественному содержанию.	1	-	-			-	2	1	1			2
Тема 7. Санитарные требования к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.	6	2	2			-	6					4
Тема 8. Физиологическое, санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое значение кулинарной обработки пищевых продуктов. Санитарные требования к механической обработке мяса, рыбы, субпродуктов. Гигиенические требования к тепловой обработке продуктов, ее роль в получении безвредной продукции..	6	2	2			2	6	1	1			4
Тема 9. Санитарные условия реализации	5	1	3			2	4					4

готовой пищи и сроки ее хранения. Санитарные требования к приему пищи и обслуживанию посетителей в базовом предприятии ресторанного хозяйства и отпуску в филиале, раздаточные пункты, буфеты и др.												
Итого по смысловому модулю 3	**16**	**6**	**6**			**4**	**18**	**2**	**2**			**14**
Смысловой модуль 4. Кишечные инфекции, пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика.												
Тема 10. Условия возникновения и распространения инфекционных болезней. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний. Кишечные инфекции их профилактика. Сальмонеллезы и их профилактика.	5	1	2			2	7	1				6
Тема 11. Понятия "Пищевые отравления" и их классификация. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые потенциально-патогенными микроорганизмами Условия, необходимые для возникновения, бактериальных пищевых отравлений. Пищевые токсикозы. Причины	6	2	2			2	7	1	2			6

возникновения ботулизма и его профилактика. Стафилококковые токсикозы и их профилактика..												
Тема 12. Отравление продуктами растительного и животного происхождения ядовитыми по своей природе, и их профилактика. Отравление продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми при определенных условиях, их профилактика. Отравление примесями химических веществ к пищевым продуктам, их профилактика. Гельминтозы и их профилактика.	5,8	2	2			1,8	10,7	-				8,7
Итого по смысловому модулю 4	**16,8**	**5**	**6**			**5,8**	**24,7**	**2**	**2**			**20,7**
Всего по смысловым модулям	**41,8**	**16**	**16**			**9,8**	**60,7**	**6**	**4**			**50,7**
Каттэк	**0,4**				**0,4**		**0,4**				**0,4**	
КЭ	**2**				**2**		**2**				**2**	
Катт	**0,8**				**0,8**		**0,9**				**0,9**	
ИК												
Контрольная	**27**				**27**		**8**				**8**	
Всего часов	**72**	**16**	**16**		**30,2**	**9,8**	**72**	**6**	**4**		**11,3**	**50,7**

* Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;

9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

п/п	Название темы	Количество часов	
		Очная форма	заочная/ очно-заочная форма
1	2	3	4
1.	**Тема 1**. Органы и службы Государственного санитарного надзора Министерства здравоохранения ДНР и России	1	
2.	**Тема 2.** Общие гигиенические требования к проектированию и строительству предприятий ресторанного хозяйства.	1	
3.	**Тема 3.** Гигиеническая оценка некоторых физических и химических свойств воздуха. Гигиеническая оценка качества воды. Гигиенические требования к водоснабжению предприятий ресторанного хозяйства. Гигиеническая оценка грунта Гигиенические требования к очистке предприятий ресторанного хозяйства от жидких и твердых отходов.	1	
4.	**Тема 4.** Гигиеническая оценка и нормирование естественного и искусственного освещения в различных помещениях предприятий ресторанного хозяйства. Гигиеническая оценка отопительных систем и нагревательных приборов.	1	
5.	**Тема 5.** Понятие о санитарном режиме предприятий ресторанного хозяйства. Санитарно-эпидемиологические "факторы риска" в предприятиях ресторанного хозяйства	2	
6.	**Тема 6.** Классификация пищевых продуктов по их качественному содержанию.	-	1
7.	**Тема 7.** Санитарные требования к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.	2	
8.	**Тема 8.** Санитарные требования к механической обработке мяса, рыбы, субпродуктов. Гигиенические требования к тепловой обработке продуктов, ее роль в получении безвредной продукции..	2	1
9.	**Тема 9.** Санитарные условия реализации готовой пищи и сроки ее хранения. Санитарные требования к приему пищи и обслуживанию посетителей в базовом предприятии ресторанного хозяйства и отпуску в филиале, раздаточные пункты, буфеты и др.	3	
10.	**Тема 10.** Условия возникновения и распространения инфекционных болезней. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний. Кишечные инфекции их профилактика. Сальмонеллезы и их профилактика.	2	2
11.	**Тема 11.** Понятия "Пищевые отравления" и их классификация.	2	
12.	**Тема 12.** Отравление продуктами растительного и животного происхождения ядовитыми по своей природе, и их профилактика. Отравление продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми при определенных условиях, их профилактика. Отравление примесями химических веществ к пищевым продуктам, их		

	профилактика. Гельминтозы и их профилактика.		
Итого:		16	4

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ- не предусмотрены

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

п/п	Название темы	Количество часов	
		Очная форма	заочная/ очно-заочная форма
1	Гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий ресторанного хозяйства		2
2	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий ресторанного хозяйства		2
3	Санитарные требования к содержанию предприятий ресторанного хозяйства		4
4	Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре и упаковочным материалам.		4
5	Физиологическое, санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое значение кулинарной обработки пищевых продуктов.		4
6	Санитарные требования к транспортированию, приему, хранению, механической кулинарной обработке пищевых продуктов		2
7	Санитарные требования к тепловой обработке пищевых продуктов, хранению и раздаче готовой пищи		4
8	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества продуктов питания	2	4
9	Кишечные инфекции, пищевые отравления и их профилактика	2	4
10	Пищевые отравления немикробной природы и их профилактика.	2	6
11	Отравления продуктами животного и растительного происхождения, временно ставшими ядовитыми и их профилактика.	2	6
12	Отравление продуктами растительного и животного происхождения ядовитыми по своей природе, и их профилактика. Гельминтозы и их профилактика.	1,8	8,7
Итого		9,8	50,7

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

2) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

2) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по дисциплине на очной форме обучения*

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1-12)	*2*	*24*
- тестирование (темы 1-12)	*1*	*12*
- доклады (темы 9-12)	*1*	*4*
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Система оценивания по дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- контрольная работа	*40*	*40*
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы к экзамену

1. Характеристика основных параметров микроклимата помещений предприятий питания, их гигиеническое значение.
2. Понятие и классификация зоонозных инфекций и гельминтозов, их профилактика.
3. Цель и значение механической обработки, санитарные требования к механической обработке мяса, рыбы, птицы, субпродуктов, яиц, овощей, сыпучих продуктов.
4. Общие меры профилактики пищевых отравлений бактериального происхождения.
5. Санитарные требования к приготовлению холодных блюд (студней, винегретов, салатов, заливных).
6. Физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение воды. Характеристика источников водоснабжения, очистка и обеззараживание воды.
7. Уборка помещений, использование моющих и дезинфицирующих средств. Дезинсекция и дератизация.
8. Охарактеризуйте пищевые отравления примесями химических веществ: соли тяжелых металлов, нитраты и нитриты, пестициды.
9. Санитарные требования к изготовлению кремовых изделии. Санитарные требования к изготовлению пирожков во фритюре.
10. Отравление продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми по своей природе, их профилактика
11. Характеристика санитарно-гигиенического значения естественного освещения, требования к освещенности различных помещений предприятий ресторанного хозяйства.
12. Понятие о пищевых отравлениях. Классификация: пищевые отравления микробной природы; пищевые токсикоинфекции и интоксикации.
13. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продуктов: методы исследования, оформление документации на токсические элементы: пестициды, нитраты, нитозамины, антибиотики и др., а также свинец, мышьяк, кадмий, ртуть и др.
14. Гигиенические требования к складским помещениям (состав, размещение, площади, ориентация, освещение, отопление, вентиляция, водоснабжение) предприятий ресторанного хозяйства.
15. Биогельминтозы и их профилактика
16. Санитарно-гигиеническая характеристика материалов, используемых для изготовления оборудования. Гигиенические требования к механическому оборудованию, расстановке его в цехах.
17. Характеристика возбудителей и продуктов, являющихся причиной микробных и немикробных токсикозов.
18. Профилактика токсикозов на предприятиях питания.
19. Санитарные правила раздачи горячих и холодных блюд, напитков.
20. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся пищи, перечень блюд, которые запрещается оставлять на следующий день.
21. Характеристика санитарных требований к содержанию кондитерских цехов (обработка оборудования и инвентаря, уборка помещений), а также цехов по производству специальных изделий и блюд.
22. Гигиеничная оценка отопительных систем и нагревательных приборов. Температурный режим в разных помещениях предприятий питания.

23. Немикробные пищевые отравления: отравления ядовитыми и условно-ядовитыми грибами, ядовитыми растениями, продуктами, ядовитыми при определенных условиях (солонин картофеля, амигдалин косточковых).
24. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов. Молочные продукты как источники кишечных инфекций и пищевых отравлений.
25. Особенности организации питания в лечебных и лечебно-профилактических учреждениях (санатории, профилактории), диетических столовых.
26. Характеристика санитарно-гигиенических требований к производственному инвентарю, к материалу, маркировки и его хранению.
27. Требования к посуде; требования к металлической, керамической, фарфоровой, стеклянной и полимерной посуде. Требования к полуфабрикатной таре и упаковочным материалам.
28. Понятие о кишечных инфекциях, пути распространения брюшного тифа, дизентерии, холеры, сальмонеллеза, гепатита. Особенности профилактики кишечных инфекций на предприятиях питания.
29. Санитарные требования к приемке продуктов, сопроводительной документации, оценка качества принимаемых продуктов.
30. Гигиенические обоснования условий и сроков хранения особо скоропортящихся продуктов.
31. Обязательность раздельного использования механизмов для обработки сырых и вареных продуктов.
32. Гигиенические требования к тепловому и холодильному оборудованию.
33. Понятие о гельминтозах. Цикл развития гельминтов, пути распространения и профилактика. Гельминтозы, связанные с употреблением мяса и рыбы.
34. Санитарные правила раздачи горячих и холодных блюд, напитков.
35. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся пищи, перечень блюд, которые запрещается оставлять на следующий день.
36. Понятие о дезинфекции: физические способы дезинфекций, их характеристика. Химические способы дезинфекций (хлорная известь, хлорамин, гипохлориты натрия и кальция).
37. Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика овощей, плодов, ягод. Оценка показателей безопасности по содержанию нитратов, пестицидов, тяжелых металлов и т.д.
38. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов. Молочные продукты как источники кишечных инфекций.
39. Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов, санитарная обработка транспортных средств.
40. Сальмонеллез. Блюда и продукты наиболее часто являющиеся благоприятной средой для развития возбудителей, причины, приводящие к заболеванию сальмонеллезом. Меры профилактики.
41. Средства дезинсекции (борьба с насекомыми, которые могут быть переносчиками многих заболеваний). Профилактические мероприятия.
42. Характеристика наиболее распространенных зоонозных инфекций. Профилактика инфекций, связанных с употреблением мясных и молочных продуктов от животных, больных туберкулезом, бруцеллезом, ящуром, туляремией и др.
43. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов. Молочные продукты как источники кишечных инфекций и пищевых отравлений. Оценка безопасности молока.
44. Санитарные правила обслуживания посетителей, доставка готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, магазины кулинарии, на дом потребителям.
45. Санитарные требования к механической обработке мяса, в том числе к изготовлению мясного фарша и котлетной массы.
46. Гигиенические требования к качеству питьевой воды. Гигиенические требования к водоснабжению предприятий общественного питания, устройство канализаций. Обеспечение предприятий общественного питания централизованным водоснабжением, гигиенические требования к воде.

47. Личная гигиена персонала. Правила личной гигиены работников предприятий общественного питания: уход за кожей, ногтями рук, полостью рта. Требования к санитарной одежде.
48. Причины и профилактика пищевых отравлений микробной природы. Немикробные токсикозы – микотоксикозы (эрготизм, фузариотоксикозы, афлатоксикозы).
49. Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов, значение ее в профилактике сальмонеллеза, зоонозных инфекций и гельминтозов.
50. Санитарные требования к механической обработке рыбы, в том числе к изготовлению рыбного фарша.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Пример для экзамена

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл								Общее количество баллов по смысловым модулям	Итоговый тест (экзамен)	Сумма в баллах
Смысловой модуль N 1		Смысловой модуль N 2		Смысловой модуль N 3		Смысловой модуль N 4				
Т1	Т2	Т3	Т4, Т5	Т6,7	Т8,9	Т10,11	Т12	40	60	100
5	5	5	5	5	5	5	5			

Т1, Т2 – темы смыслового модуля №1;
Т3, Т4,Т5 – темы смыслового модуля №2;
Т6, Т7…Т9 – темы смыслового модуля №3.
Т10, Т11, Т12 – темы смыслового модуля №4.

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично»
75-89	4 «хорошо»
60-74	3 «удовлетворительно»
менее 60	2 «неудовлетворительно»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Îñíîâíàÿ:

1. Устинова, И. В. Санитария и гигиена [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», ОУ "бакалавриат" / И. В. Устинова, Т. А. Милохова ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, Каф. технологии и организации производства продуктов питания . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2018 . ─ Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Кольман, О. Я. Санитария и гигиена [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. Я. Кольман, Г. В. Иванова, Е. О. Никулина ; М-во науки и высшего образования РФ, Сибир. фед. ун-т. - Красноярск : СФУ, 2019. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

3. Артемова, Е. Н. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие : рекоменд. М-вом образования и науки РФ, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Госуниверситет - УНПК" для использов. в учеб. процессе / Е. Н. Артемова, К. В. Власова ; М-во образования РФ, ФГБОУ ВПО "Госуниверситет -УНПК". - Орел : ФГБОУ ВПО "Госуниверситет - УНПК, 2014. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

Äîïîëíèòåëüíàÿ:

1. Милохова, Т. А. Санитария и гигиена предприятий ресторанного хозяйства. Средства диагностики [Текст]:для студентов оч. и заоч. форм обучения направления подгот. 19.03.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" и 43.03.03 "Гостинич. дело" / Т. А. Милохова, А. С. Гета ; М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского", Каф. технологии в рестор. хоз-ве. ─ Донецк: ГО ВПО ДонНУЭТ, 2016 . ─ 32 с.
2. Приказом министерства здравоохранения ДНР от 25.03.2015г №259/01 «О законодательных и нормативных документах», в котором указан перечень законодательных, нормативно-правовых актов, санитарных правил и норм (основных).
3. Зурабина Е.И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Зурабина Е.И.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2019.— 166 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/84651.html.— ЭБС «IPRbooks»
4. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / А. М. Бондарук, Н. В. Дудчик, Л. Н. Журихина [и др.] ; под редакцией С. И. Сычик, Е. В. Федоренко. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 136 c. — ISBN 978-985-503-644-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/67624.html
5. Биньковская, О. В. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие / О. В. Биньковская, Н. И. Мячикова, Ю. А. Болтенко ; М-во образования и науки РФ, Фед. гос. авт.-образов. учреждение высшего образования «Белгород. гос. нац. исследов. ун-т». - Белгород : НИУ «БелГУ», 2018. – Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.
6. Степанова, И. В. Санитария и гигиена питания : учебное пособие / И. В. Степанова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 224 c. — ISBN 978-5-904406-08-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/40890.html
7. Милохова, Т. А. Гигиена и санитария предприятий ресторанного хозяйства [Электронный ресурс]: опорный конспект лекций для самостоятельного изучения курса студентами оч. и заоч. форм обучения направления подгот. 19.03.04 «Технол. продукции и организация общественного питания», специализации «Технол. в ресторан. хоз-ве» / Т. А. Милохова ; М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технол. в ресторан. хоз-ве . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2016 .
8. Милохова Т.А. Методические указания для контроля знаний для студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 19.03.04 „Технология продукции и организация общественного питания” и 43.03. «Гостиничное дело»: Т.А. Милохова. - Донецк: ДонНУЭТ, 2018 г. - 26с.
9. Милохова Т.А. Санитария и гигиена [Текст]: метод. указания для самостоятельного изучения курса и выполнения контрольной работы для студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 19.03.04 „Технология продукции и организация общественного питания” : Т.А. Милохова. - Донецк: ДонНУЭТ, 2019 г. - 62с.
10. Милохова Т.А. Методические указания для проведения лабораторного занятия на тему «Расследование случаев пищевых отравлений» для обучающихся укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология направления подготовки 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания очной и заочной форм обучения / М-во образования и науки Донец. Нар. Респ., ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», Каф. технологии и орг. пр-ва продуктов питания им. А.Ф. Коршуновой ; Т.А. Милохова, М.В. Иващенко. – Донецк : ДОННУЭТ, 2022. – 34 с.

11. Милохова Т.А. Санитария и гигиена [Текст]: метод. указания для самостоятельного изучения курса и выполнения контрольной работы для студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 19.03.04 „Технология продукции и организация общественного питания” : Т.А. Милохова. - Донецк: ДонНУЭТ, 2019 г. - 62с.

12. Милохова Т.А. Санитария и гигиена [Текст]: метод. указания для контроля знаний для студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания/Т.А. Милохова., Л.В. Черный –Швец// - Донецк: ДОННУЭТ, 2024 г. - 24 с.

Электронные ресурсы:

1. Бондарук А.М. Гигиена и санитария общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.М. Бондарук [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017.— 136 с.- Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67624.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Милохова, Т. А. Гигиена и санитария предприятий ресторанного хозяйства [Электронный ресурс] : курс лекций для студентов оч. и заоч. форм обучения спец. «Технол. продукции и организация общественного питания» / Т. А. Милохова ; М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технол. в ресторан. хоз-ве . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2017 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. http://cyberleninka.ru./Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [О.П. Балыкова, А.П. Цыбусев]. – Электрон. текстовые дан. – [Саранск: журнал Интеграция образования ФГБОУ ВПО «МГУ им. Н.П. Огарева» 2012].
2. http://cyberleninka.ru./Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс]/ [Н.В. Карташова, Л.П. Мамчиц]. – Электрон. текстовые дан. – [Гомель: ГомГМУ журнал «Проблемы здоровья и экологии» 2012].
3. http://catalog.donnuet.education/Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 2011].

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Минимально необходимый для реализации ОПОП бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает аудиторный фонд в соответствии с утвержденным расписанием с использованием мультимедийного демонстрационного комплекса кафедры финансов (проектор, ноутбук).

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического(научно-педагогического) работника, осуществляющего руководство практической подготовкой при проведении практики	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании[1]
Милохова Татьяна Анатольевна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат технических наук	Высшее специальность «Технология питания» квалификация: инженер-технолог диплом кандидата наук КА № 000282	1. Удостоверение о повышении квалификации №770400523955 от 08.12.2021г. «Технико-технологические решения индустрии питания», 16 часов. ФГБОУВО .Московский государственный университет пищевых производств» 2. Удостоверение о ПК № 770400523952, 08.12.2021 Технико-технологические решения индустрии питания. 16 часов. ФГБОУВО "Московский государственный университет пищевых производств", Москва 3. Удостоверение о ПК №771802830023, 27.05.2022 Работа в электронной информационно-образовательной среде. 16 часов. ФГБОУВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова", Москва 4. Удостоверение о ПК №612400026483, 21.09.2022 Преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение. 24 часа. ФГБОУ ВО "Донской государственный

				технический университет", Ростов-на-Дону. 5. Удостоверение о ПК №612400039023, 27.10.2023 Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки. Промышленная экология и биотехнологии 36 часа. ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону. 6. Удостоверение о ПК № 800400005439, 18.11.2024г. Современные информационные технологии в образовательной среде. 36 часа. ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, г.Донецк 7. Сертификат № 0011 образовательный курс «Санитария на пищевом производстве» 20.02.2025г. ООО «Стар качество» г. Москва.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б.1.В.19 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(Профиль: нет)

Трудоемкость дисциплины: 2 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать:

- организацию республиканского санитарного надзора за деятельностью предприятий ресторанного хозяйства;
- основные гигиенические принципы производства кулинарной продукции и их задача в системе ресторанного хозяйства;
- профилактические мероприятия по возникновению пищевых отравлений и кишечных инфекций в предприятиях ресторанного хозяйства;
- современные подходы к использованию новейших отраслевых достижений относительно создания условий соблюдения санитарных требований в технологическом процессе производства кулинарной продукции.

уметь:

- практически обеспечить соблюдение санитарного режима и санитарно-гигиенические требования к ведению технологического процесса с целью обеспечить профилактические мероприятия возникновения пищевых отравлений и кишечных инфекций в предприятиях ресторанного хозяйства.

владеть: Основами системы поддержки благополучного санитарного состояния предприятия питания. Системой анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области санитарии и гигиены

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-8 Разрабатывает проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий индустрии питания	ИДК-1$_{ПК-8}$ Знает основные принципы реконструкции предприятий индустрии питания ИДК-2$_{ПК-8}$ Знает основные принципы составления производственной программы предприятия, организации производства ИДК-3$_{ПК-8}$ Соблюдает принципы поточности технологического процесса производства кулинарной продукции при проектировании предприятий

Наименование смысловых модулей и тем у дисциплины

Модуль 1. Санитария и гигиена

Смысловой модуль 1. Санитарный надзор в области гигиены питания. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 1. Органы и службы Государственного санитарного надзора ДНР и России. Основные направления предупредительного и текущего государственного санитарного надзора за предприятиями ресторанного хозяйства;

Тема 2. Общие гигиенические требования к проектированию и строительству предприятий ресторанного хозяйства. Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка для размещения предприятия ресторанного хозяйства. Состав и гигиенические требования к

проектированию складских, производственных, торговых и административно-бытовых помещений предприятий ресторанного хозяйства.

Смысловой модуль 2. Гигиенические требования к факторам окружающей среды и благоустройства предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 3. Гигиеническая оценка некоторых физических и химических свойств воздуха. Загрязнение воздуха закрытых помещений. Гигиеническая оценка органолептических и физических свойств воды. Гигиеническая оценка химических и бактериологических показателей качества воды. Гигиенические требования к водоснабжению предприятий ресторанного хозяйства. Гигиеническая оценка грунта. Самоочищение грунта и факторы, которые его ускоряют. Гигиенические требования к очистки предприятий ресторанного хозяйства от жидких и твердых отходов.

Тема 4. Гигиеническая оценка и нормирование естественного и искусственного освещения в различных помещениях предприятий ресторанного хозяйства. Гигиеническая оценка отопительных систем и нагревательных приборов. Значение и гигиеническая оценка различных типов вентиляции предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 5. Понятие о санитарном режиме предприятий ресторанного хозяйства. Санитарно-эпидемиологические "факторы риска" в предприятиях ресторанного хозяйства. Санитарные требования к содержанию территории и помещений предприятий ресторанного хозяйства. Дезинфекция помещений, посуды, инвентаря, тары, оборудования. Санитарные требования к мытью столовой и кухонной посуды. Предупредительная и текущая дезинсекция. Предупредительная и текущая дератизация. Личная гигиена и гигиена производственных работников ресторанного хозяйства. Профилактические медицинские обследования. Заболевания, которые препятствуют допуску к работе в предприятиях ресторанного хозяйства. Личная санитарная книжка работника.

Смысловой модуль 3. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка пищевых продуктов. Санитарные требования к транспортировке, приему, хранению, кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению, раздачи и приему готовой пище. Гигиенические требования к организации питания в различных учреждениях.

Тема 6. Классификация пищевых продуктов по их качественному содержанию. Задачи и формы гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка мяса и мясных продуктов. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка рыбы и рыбных изделий. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка молока и молочных продуктов. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка овощей, фруктов, ягод.

Тема 7. Санитарные требования к транспортировке и приему пищевых продуктов. Характеристика охлаждаемых камер и температурно-влажного режима в них для хранения особо скоропортящихся продуктов. Санитарно-гигиенические условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

Тема 8. Физиологическое, санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое значение кулинарной обработки пищевых продуктов. Санитарные требования к механической обработке мяса, рыбы, субпродуктов. Гигиенические требования к тепловой обработке продуктов, ее роль в получении безвредной продукции. Санитарные условия приготовления холодных блюд. Санитарные требования к приготовлению кремовых изделий и пирожков во фритюре.

Тема 9. Санитарные условия реализации готовой пищи и сроки ее хранения. Санитарные требования к приему пищи и обслуживанию посетителей в базовом предприятии ресторанного хозяйства и отпуску в филиале, раздаточные пункты, буфеты и др.

Смысловой модуль 4. Кишечные инфекции, пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика.

Тема 10. Условия возникновения и распространения инфекционных болезней. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний. Кишечные инфекции их профилактика. Сальмонеллезы и их профилактика.

Тема 11. Понятие "Пищевые отравления" и их классификация. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые потенциально-патогенными микроорганизмами Условия, необходимые для

возникновения, бактериальных пищевых отравлений. Пищевые токсикозы. Причины возникновения ботулизма и его профилактика. Стафилококковые токсикозы и их профилактика. Общие меры профилактики пищевых отравлений бактериального происхождения. Микотоксикозы и их профилактика.

Тема 12. Отравление продуктами растительного и животного происхождения ядовитыми по своей природе, и их профилактика. Отравление продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми при определенных условиях, их профилактика. Отравление примесями химических веществ к пищевым продуктам, их профилактика. Гельминтозы и их профилактика.

Форма промежуточной аттестации: экзамен
(зачет, экзамен)

Разработчик:

Милохова Т.А., к.т.н. _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание) *(подпись)*

Зав. кафедрой технологии и организации
производства продуктов питания
имени А.Ф. Коршуновой
Антошина К.А., д.э.н., доцент _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание) *(подпись)*