

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 27.04.2023 09:26:39
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab0701fe1ba2172f735a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
Технологии продуктов питания

[Signature]
/Попова О.М./
«27» августа 2019 г

УТВЕРЖДАЮ

И. о. декана факультета ВМПиб

[Signature]
/Лукьяненко А.В./
«28» августа 2019 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| | |
|---------------------------|---|
| Дисциплина | Санитария и гигиена питания |
| Направление подготовки | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания |
| Направленность (профиль) | Технология и организация предприятий общественного питания |
| Квалификация выпускника | Бакалавр |
| Нормативный срок обучения | 4 года |
| Форма обучения | Очная |

Разработчик(и): профессор, д.б.н., Попова О.М.

[Signature]
(подпись)

Саратов 2019

1. Цель освоения дисциплины

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

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Санитария и гигиена питания» относится к базовой части первого блока.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Физиология питания», «Основы технологии кулинарной продукции», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Товароведение продовольственных товаров», «Физическая и коллоидная химия», «Микробиология пищевых продуктов».

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» является базовой для изучения дисциплин, практик: «Охрана труда на предприятиях общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания» и «Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий общественного питания».

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в табл. 1.

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

| № п/п | Код компетенции | Содержание компетенции (или ее части) | В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны: | | |
|-------|-----------------|---|--|---|--|
| | | | знать | уметь | владеть |
| 1 | 2 | 3 | 5 | 6 | 7 |
| 1 | ОПК – 3 | Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам | Законодательно-нормативную базу санитарно-эпидемиологических правил и норм, действующих на предприятиях общественного питания | На основании санитарно-гигиенических норм и правил определять показатели качества и безопасности услуг продукции, реализуемых предприятиями общественного питания | Методиками по определению показателей качества и безопасности пищевых продуктов с учетом санитарно-эпидемиологических требований |
| 2 | ОПК – 4 | Готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания | Классификацию и назначение технологического оборудования предприятий общественного питания, правила их эксплуатации, в том числе поддержки санитарного состояния | Проводить оценку гигиенического состояния технологического оборудования и инвентаря согласно требований СанПиН | Навыками разработки и ведения программы производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических мероприятий на предприятиях общественного питания |
| 3 | ПК – 3 | Владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещённости рабочих мест | Общие гигиенические требования к оборудованию, помещениям и территориям для расположения предприятий общественного питания | Проводить санитарно-гигиеническую оценку проектов предприятий общественного питания; оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест | Методиками разработки и проведения мероприятий по санитарному состоянию оборудования, помещений и территорий для расположения предприятий общественного питания |

| | | | | | |
|---|--------|---|--|--|--|
| 4 | ПК – 8 | Способностью 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 | Гигиенические требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции | Организовывать технологический процесс производства кулинарной продукции и обслуживание потребителей с учетом современных требований санитарной безопасности | Навыками санитарного анализа, оценки и принятия решения по торгово-производственной деятельности предприятия общественного питания |
| 5 | ПК – 9 | Готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях | Основы производственной санитарии, в том числе требования к личной гигиене и сохранению здоровья персонала предприятий общественного питания | Проводить производственное обучение, по выполнению санитарных норм в предприятиях общественного питания | Методиками производственного обучения на основе принципов системы НАССП |

4. Объём, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов

Таблица 2

| | Объём дисциплины | | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|------------------|---------------------|---|---|---|---|------|---|---|---|----|
| | Всего | Количество часов | | | | | | | | | |
| | | в т.ч. по семестрам | | | | | | | | | |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Контактная работа – всего, в т.ч. | 46,1 | | | | | | 46,1 | | | | |
| <i>аудиторная работа:</i> | | | | | | | | | | | |
| лекции | 26 | | | | | | 26 | | | | |
| лабораторные | х | | | | | | х | | | | |
| практические | 20 | | | | | | 20 | | | | |
| <i>промежуточная аттестация</i> | 0,1 | | | | | | 0,1 | | | | |
| <i>контроль</i> | х | | | | | | х | | | | |
| Самостоятельная работа | 61,9 | | | | | | 61,9 | | | | |
| Форма итогового контроля | 3 | | | | | | 3 | | | | |
| Курсовой проект (работа) | х | | | | | | х | | | | |

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины «Санитария и гигиена питания»

| № п/п | Тема занятия. Содержание | Неделя семестра | Контактная работа | | | Самостоятельная работа | Контроль | |
|-----------|--|-----------------|-------------------|------------------|------------------|------------------------|----------|-------|
| | | | Вид занятия | Форма проведения | Количество Часов | Количество часов | Вид | Форма |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 6 семестр | | | | | | | | |
| 1. | Предмет и задачи санитарии и гигиены питания | 1 | Л | В | 2 | | ВК | ПО |
| 2. | Цели и задачи санитарии и гигиены, нормативно-правовые аспекты | 1 | ПЗ | Т | 2 | 4 | ТК | УО |
| 3. | Санитарно – эпидемиологическое законодательство РФ | 2 | Л | В | 2 | | ТК | УО |

| № п/п | Тема занятия. Содержание | Неделя семестра | Контактная работа | | | Самостоятельная работа | Контроль | |
|---------------|---|-----------------|-------------------|------------------|------------------|------------------------|------------------|-------|
| | | | Вид занятия | Форма проведения | Количество Часов | | Количество часов | Вид |
| 4. | Изучение нормативно-правовой базы РФ в области санитарии и гигиены: методы контроля и надзора | 2 | ПЗ | Т | 2 | 4 | ТК | УО, Д |
| 5. | Санитарно-гигиеническое значение факторов внешней среды | 3,4 | Л | В | 4 | | ТК | УО |
| 6. | Санитарно-гигиеническая оценка воды | 3 | ПЗ | Т | 2 | 4 | ТК | УО |
| 7. | Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания | 5,6 | Л | В | 4 | | | УО |
| 8. | Санитарно-гигиеническая оценка воздуха | 4 | ПЗ | КС | 2 | 8 | ТК | УО |
| 9. | Санитарно-гигиеническая оценка проектов предприятий общественного питания | 5 | ПЗ | Т | 2 | 4 | РК | ПО |
| 10. | Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания и обслуживанию посетителей | 7 | Л | В | 2 | | | УО |
| 11. | Санитарное обследование предприятий общественного питания | 6 | ПЗ | Т | 2 | 4 | ТК | УО, Д |
| 12. | Санитарные требования к хранению, транспортировке пищевых продуктов | 8 | Л | В | 2 | 6 | | УО |
| 13. | Лабораторный химический контроль эффективности использования моющих и дезинфицирующих средств | 7 | ПЗ | Т | 2 | 6 | ТК | УО |
| 14. | Санитарно – гигиеническая оценка качества пищевых продуктов | 9,10 | Л | В | 4 | | | УО |
| 15. | Санитарная экспертиза пищевых продуктов | 8 | ПЗ | Т | 2 | 7 | ТК | УО |
| 16. | Алиментарно-обусловленные заболевания и их профилактика | 11 | Л | В | 2 | | | УО |
| 17. | Исследование пищевых продуктов | 9 | ПЗ | Т | 2 | 9 | ТК | УО |
| 18. | Дезинфекции и антисептики в пищевой промышленности. Производственная гигиена и концепция НАССР. Гигиенические требования к персоналу, помещениям, оборудованию, уборке и дезинсекции. Новые методы стерилизации. | 12 | Л | В | 2 | | | УО |
| 19. | Личная гигиена и ее роль в сохранении здоровья людей. Личная гигиена и образ жизни. Гигиена одежды. Гигиена обуви. | 13 | Л | В | 2 | | | УО, Д |
| 20. | Методика расследования пищевых отравлений | 10 | ПЗ | Т | 2 | 5,9 | РТ ТР | ПО |
| 20. | Выходной контроль | | | | 0,1 | | Вых К | 3, Т |
| Итого: | | | | | 46,1 | 61,9 | | |

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ПЗ – практическое занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, КС – круглый стол.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий работа, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Д- доклад, Т- тестирование, З – зачет.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Санитария и гигиена питания» проводится по видам учебной работы: лекции, практические занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация предприятий общественного питания» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В рамках дисциплины проводятся занятия с участием представителей производства: круглый стол по теме «Гигиенические требования к проектированию и строительству предприятий общественного питания» с начальником отдела надзора по гигиене детей и подростков управления Роспотребнадзора по Саратовской области.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта.

Целью практических занятий является выработка практических навыков работы с нормативной документацией.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – решение ситуационных задач.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций, и т.п.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы к зачету.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература

| № п/п | Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке | Автор(ы) | Место издания, издательство, год | Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3) |
|-------|--|--|----------------------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1. | Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие http://znanium.com/bookread2.php?book=356864# | Б.М. Азизов, И.В. Чепегин | М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015 | 1-20 |
| 2. | Производственная санитария и гигиена труда: учеб. пособие http://znanium.com/bookread2.php?book=892452 | Т.Г. Феоктистова, О.Г. Феоктистова, Т.В. Наумова | М.: ИНФРА-М, 2017 | 1-3 |
| 3. | Микробиология, физиология питания, санитария: учебник-2-е изд., испр. и доп http://znanium.com/catalog/product/924768 | Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина | М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. | 1-7 |
| 4. | Санитария и гигиена питания: учебное пособие https://e.lanbook.com/book/103192 | Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. | Санкт-Петербург: Лань, 2018 | 1-7 |

б) дополнительная литература

| № п/п | Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке | Автор(ы) | Место издания, издательство, год | Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3) |
|-------|---|--|---|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1. | Санитарные правила для организаций общественного питания http://znanium.com/catalog/product/52921 | | М.: ИНФРА-М, 2002 | 1-20 |
| 2. | Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов http://znanium.com/catalog/product/66370 | | М.: ИНФРА-М, 2003 | 6-8 |
| 3. | Основы микробиологии: Учебник-5-е изд., испр. и доп http://znanium.com/catalog/product/480589 | К.А. Мудрецова- Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова | М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА- М, 2015. | 6-7 |

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

- официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>;
- официальный сайт Роспотребнадзора: <http://64.rospotrebnadzor.ru/>

г) периодические издания

1. журнал «Питание и общество»

https://delpress.ru/%D0%B6%D1%83%D1%80%D0%BD%D0%B0%D0%BB/%D0%9F%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5_%D0%B8_%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Профессиональная база данных «Техэксперт».

Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

8. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

- программное обеспечение:

| № п/п | Наименование раздела учебной дисциплины (модуля) | Наименование программы | Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая) |
|-------|--|--|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Все темы дисциплины | 1) Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E IY Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г. | Вспомогательная |
| 2 | Все темы дисциплины | ESET NOD 32 Право на использование программного продукта ESET NOD 32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий) | Вспомогательная |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет» г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г. | |
|--|--|--|--|

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технологии продуктов питания» имеются аудитории №№ С-140, №№ С-218.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Санитария и гигиена питания» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Санитария и гигиена питания».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины

Методические указания по изучению дисциплины «Санитария и гигиена питания» включают в себя:

1. Краткий курс лекций (приложение 3);
2. Методические указания по выполнению практических занятий (приложение 4).

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры
«Технологии продуктов питания»
«_27_» _августа_ 2019_ года (протокол № 1).*

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Санитария и гигиена питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Санитария и гигиена питания» на 2019/2020 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

| Наименование программы | Примечание |
|---|---|
| ESET NOD 32 Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Editions renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт №0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г. | Срок действия контракта истек |
| Kaspersky Endpoint Security Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1year Education Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис». г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г. | Переход на новое лицензионное программное обеспечение |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Санитария и гигиена питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «11» декабря 2019 года (протокол № 5).

Заведующий кафедрой ТПП


(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Санитария и гигиена питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины
«Санитария и гигиена питания» на 2019/2020 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

| № п/п | Наименование раздела учебной дисциплины (модуля) | Наименование программы | Тип программы | Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения |
|-------|--|---|-----------------|---|
| 1 | Все темы дисциплины | Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word) Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г | Вспомогательная | <i>Вспомогательное программное обеспечение:</i> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г. |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Санитария и гигиена питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23» декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой ТПП


(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Санитария и гигиена питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Санитария и гигиена питания» на 2020/2021 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература

| № п/п | Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке | Автор(ы) | Место издания, издательство, год | Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3) |
|-------|---|---|----------------------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1. | Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие http://znanium.com/bookread2.php?book=356864# | Б.М. Азизов, И.В. Чепегин | М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015 | 1-20 |
| 2. | Производственная санитария и гигиена труда: учеб. пособие http://znanium.com/bookread2.php?book=892452 | Т.Г. Феоктистова, О.Г. Феоктистова, Т.В. Наумова | М.: ИНФРА-М, 2017 | 1-3 |
| 3. | Микробиология, физиология питания, санитария: учебник-2-е изд., испр. и доп http://znanium.com/catalog/product/924768 | Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина | М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. | 1-7 |
| 4. | Санитария и гигиена питания: учебное пособие https://e.lanbook.com/book/103192 | Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. | Санкт-Петербург.: Лань, 2018 | 1-7 |
| 5. | Санитария и гигиена питания : учебник https://znanium.com/catalog/product/1062253 | Т. А. Джум, М. Ю. Тамова, М. В. Букалова | Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2020 | 1-5 |
| 6. | Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения : учебник https://znanium.com/catalog/product/1036535 | В. Н. Кисленко, Т. И. Дячук | Москва: ИНФРА-М, 2020 | 7-8 |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Санитария и гигиена питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «24» августа 2020 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой


(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Санитария и гигиена питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Санитария и гигиена питания» на 2020/2021 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

| Наименование программы | Примечание |
|--|---|
| <p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p> | <p>Срок действия контракта истек</p> |
| <p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.</p> | <p>Заключен новый договор сроком на 1 год (11.12.2020 г. - 10.12.2021 г.)</p> |
| <p>Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p> | <p>Срок действия контракта истекает 23.12.2020 г.</p> |
| <p>Microsoft Office</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.</p> | <p>Заключен новый договор сроком на 1 год (по 31.12.2021 г.)</p> |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Санитария и гигиена питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «04» декабря 2020 года (протокол № 4).

Заведующий кафедрой


(подпись)

О.М. Попова