

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.08.2026 15:51:14
Уникальный идентификатор документа:
f498e59e83f65dd7c7ce7bb8a25cbbabb33ebc58

**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»
(ЧОУВО МИДиС)**

**Кафедра гостеприимства и международных
бизнес-коммуникаций**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОСНОВЫ САНИТАРИИ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА**

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль): Управление в гостиничном бизнесе
Квалификация выпускника: бакалавр
Форма обучения: очная
Год набора – 2023

Рабочая программа дисциплины «Основы санитарии в индустрии гостеприимства» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата) (утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 08 июня 2017 г. № 515).

Автор-составитель: Кострюкова А.М.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций. Протокол № 10 от 25.05.2026

Заведующий кафедрой гостеприимства
и международных бизнес-коммуникаций,
кандидат педагогических наук, доцент

М.В. Василиженко

СОДЕРЖАНИЕ

1. Наименование дисциплины (модуля), цели и задачи освоения дисциплины (модуля).....	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы.....	5
4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	5
5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	6
6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)	10
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	10
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).....	11
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	11
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.....	12
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....	13

1. НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Наименование дисциплины

Основы санитарии в индустрии гостеприимства

1.2. Цель дисциплины

Формирование у студентов знаний в области основ санитарии, гигиены пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов, санитарии и гигиены, ознакомление с концептуальными основами санитарии и гигиены питания, формирование гигиенического мировоззрения на основе знаний о безопасности пищевых продуктов.

1.3. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- изучение общих положений и нормативно-законодательной базы,
- усвоение знаний о структуре, санитарно-техническом устройстве и организации работы предприятия общественного питания,
- изучение санитарно-гигиенических требований к персоналу, оборудованию на предприятиях общественного питания,
- формирование способности применять на практике весь спектр приобретенных знаний и навыков.

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

Процесс изучения дисциплины «Основы санитарии в индустрии гостеприимства» направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенций выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенций
ПК-1. Способность проводить анализ, обоснование и выбор решения по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.	ПК-1.1. Осуществляет бизнес-анализ при создании продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
	ПК-1.2. Осуществляет обоснование и выбор возможных организационно-управленческих решений по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
	ПК-1.3. Применяет обосновано законодательство РФ в области профессиональной деятельности при разработке продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
ПК-6. Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания.	ПК-6.1. Проводит прием и сервисное обслуживание гостей с учетом их индивидуальных потребностей
	ПК-6.2. Осуществляет приготовление блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности.
	ПК-6.3. Способен обеспечивать контроль и оценку качества товаров и услуг, проводить калькуляцию себестоимости продуктов.
ПК-7. Способен осуществлять распределение производственных	ПК-7.1. Осуществляет организацию процессов основного производства организации питания.

заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания.	ПК-7.2. Разрабатывает производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания.
	ПК-7.3. Координирует производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания.
ПК-10. Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технический контроль оборудования для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания и осуществлять теххимический, лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания.	ПК-10.1. Проводит входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания.
	ПК-10.2. Контролирует технологические параметры режимов производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.
	ПК-10.3. Осуществляет технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина «Основы санитарии в индустрии гостеприимства» относится к элективным дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 академических часа. Дисциплина изучается на 3 курсе, 6 семестр.

Состав и объем дисциплины и виды учебных занятий

Вид учебных занятий	Всего	Разделение по семестрам
		6
Общая трудоемкость, ЗЕТ	2	2
Общая трудоемкость, час.	72	72
Аудиторные занятия, час.	26	26
Лекции, час.	14	14
Практические занятия, час., в т.ч. в форме практической подготовки	12 12	12 12
Самостоятельная работа	46	46
Курсовой проект (работа)	-	-
Контрольные работы	-	-
Вид итогового контроля (зачет, экзамен)	зачёт	зачёт

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

5.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение в курс «Основы санитарии в индустрии гостеприимства».

Тема 1. Понятие и источники санитарии и гигиены. Санитарный надзор. Предмет и задачи санитарии и гигиены питания. Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический надзор. Контроль соблюдения санитарного законодательства.

Раздел 2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания.

Тема 1. Гигиена воздуха. Нормативные документы. Микроклиматические параметры воздушной среды. Оптимальные и допустимые параметры микроклимата. Гигиенические требования к вентиляции и отоплению.

Тема 2. Гигиена воды. Нормативные документы. Органолептические показатели. Микробиологические и паразитологические показатели. Химические и радиационные показатели. Гигиенические требования к водоснабжению и канализации.

Тема 3. Гигиена почвы. Составляющие почвы. Загрязнение почвы. Эпидемиологическое значение почвы. Санитарно-эпидемиологическая оценка почвы. Нормативные документы.

Тема 4. Гигиена освещения. Естественное и искусственное освещение. Гигиенические требования.

Тема 5. Гигиена шума и вибрации. Влияние шума и вибрации на организм. Гигиеническая оценка шума и вибрации. Защита от шума и вибрации.

Раздел 3. Гигиенические требования к проектированию, размещению и содержанию предприятий общественного питания

Тема 1. Гигиенические требования к проектированию и размещению предприятий общественного питания. Нормативные документы. Гигиенические требования к выбору участка для предприятия общественного питания. Генплан участка. Планировка и устройство предприятий общественного питания. Гигиенические требования к отделке помещений предприятия общественного питания.

Тема 2. Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятия питания и технологическому процессу. Санитарный режим предприятия. Дезинфекция на предприятии питания. Личная гигиена работника. Гигиенические требования к технологическому процессу. Санитарно-гигиенические требования к реализации готовой продукции.

Раздел 4. Пищевые заболевания.

Тема 1. Пищевые инфекционные заболевания. Источники инфекций. Механизмы передачи инфекционных заболеваний. Острые кишечные инфекции. Зоонозные инфекции. Меры профилактики.

Тема 2. Пищевые отравления и гельминтозы. Пищевые отравления микробной природы. Пищевые отравления немикробной природы. Гельминтозы. Меры профилактики.

Раздел 5. Санитарно-гигиенические требования к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Тема 1. Санитарно-гигиенические требования к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов. Экспертиза мясных продуктов. Экспертиза рыбы. Экспертиза молочных продуктов. Экспертиза яичных продуктов. Гигиеническая оценка качества зерна и продуктов его переработки.

Раздел 6. Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов

Тема 1. Система ХАССП (НАССР). Нормативные документы. Принципы системы. Использование на производстве.

5.2. Тематический план

Номера и наименование разделов и тем	Количество часов					
	Общая трудоёмкость	из них				
		Самостоятельная работа	Аудиторные занятия	из них		
				Лекции	Практические занятия	из них
						Практическая подготовка
Раздел 1. Введение в курс «Основы санитарии в индустрии гостеприимства»						
Тема 1. Понятие и источники санитарии и гигиены. Санитарный надзор.	3	-	3	3	-	-
Раздел 2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания						
Тема 1. Гигиена воздуха.	5	-	5	4	1	1
Тема 2. Гигиена воды.	2	-	2	2	-	-
Тема 3. Гигиена почвы.	1	-	1	1	-	-
Тема 4. Гигиена освещения.	3	-	3	1	2	2
Тема 5. Гигиена шума и вибрации.	2	-	2	1	1	1
Раздел 3. Гигиенические требования к проектированию, размещению и содержанию предприятий общественного питания						
Тема 1. Гигиенические требования к проектированию и размещению предприятий общественного питания.	26	26	-	-	-	-
Тема 2. Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятия питания и технологическому процессу.	22	20	2		2	2
Раздел 4. Пищевые заболевания						
Тема 1. Пищевые инфекционные заболевания.	2	-	2	-	2	2
Тема 2. Пищевые отравления и гельминтозы.	2	-	2	-	2	2
Раздел 5. Санитарно-гигиенические требования к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов						
Тема 1. Санитарно-гигиенические требования к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов.	2	-	2	-	2	2
Раздел 6. Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов						
Тема 1. Система HACCP (HAACP).	2	-	2	2	-	-
Всего по дисциплине	72	46	26	14	12	12
Всего зачетных единиц	2					

5.3. Лекционные занятия

Тема	Содержание	часы	Формируемые компетенции
Раздел 1. Введение в курс «Основы санитарии в индустрии гостеприимства».			
Тема 1. Понятие и источники санитарии и гигиены. Санитарный надзор.	Предмет и задачи санитарии и гигиены питания. Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический надзор. Контроль соблюдения санитарного законодательства.	3	ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-10
Раздел 2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания			
Тема 1. Гигиена воздуха.	Нормативные документы. Микроклиматические параметры воздушной среды. Оптимальные и допустимые параметры микроклимата. Гигиенические требования к вентиляции и отоплению.	4	ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-10
Тема 2. Гигиена воды.	Нормативные документы. Органолептические показатели. Микробиологические и паразитологические показатели. Химические и радиационные показатели. Гигиенические требования к водоснабжению и канализации.	2	ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-10
Тема 3. Гигиена почвы.	Составляющие почвы. Загрязнение почвы. Эпидемиологическое значение почвы. Санитарно-эпидемиологическая оценка почвы. Нормативные документы.	1	ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-10
Тема 4. Гигиена освещения.	Естественное и искусственное освещение. Гигиенические требования.	1	ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-10
Тема 5. Гигиена шума и вибрации.	Влияние шума и вибрации на организм. Гигиеническая оценка шума и вибрации. Защита от шума и вибрации.	1	ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-10
Раздел 6. Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов			
Тема 1. Система ХАССП (НААСР).	Нормативные документы. Принципы системы. Использование на производстве.	2	ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-10

5.4. Практические занятия в форме практической подготовки

Тема	Содержание	час.	Формируемые компетенции	Методы и формы контроля формируемых компетенций
Раздел 2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания				
Тема 1. Гигиена воздуха.	Решение ситуационных задач по гигиене воздуха.	1	ПК-1 ПК-6	Устный опрос Практическое

			ПК-7 ПК-10	задание (ситуационные задачи)
Тема 4. Гигиена освещения.	Решение ситуационных задач по гигиене освещения.	2	ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-10	Практическое задание (ситуационные задачи)
Тема 5. Гигиена шума и вибрации.	Решение ситуационных задач по гигиене шума.	1	ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-10	Практическое задание (ситуационные задачи)
Раздел 3. Гигиенические требования к проектированию, размещению и содержанию предприятий общественного питания				
Тема 2. Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятия питания и технологическому процессу.	Работа с конспектом «Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятия питания и технологическому процессу»	2	ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-10	Конспект
Раздел 4. Пищевые заболевания				
Тема 1. Пищевые инфекционные заболевания.	Работа с конспектом «Пищевые инфекционные заболевания»	2	ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-10	Конспект
Тема 2. Пищевые отравления и гельминтозы.	Работа с конспектом «Пищевые отравления и гельминтозы»	2	ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-10	Конспект
Раздел 5. Санитарно-гигиенические требования к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов				
Тема 1. Санитарно-гигиенические требования к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов.	Работа в малых группах по теме «Санитарно-гигиенические требования к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов»	2	ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-10	Ментальная карта

5.5. Самостоятельная работа обучающихся

Тема	Виды самостоятельной работы	час.	Формируемые компетенции	Методы и формы контроля формируемых компетенций
Раздел 3. Гигиенические требования к проектированию, размещению и содержанию предприятий общественного питания				
Тема 1. Гигиенические требования к проектированию и размещению предприятий общественного питания	Конспект «Гигиенические требования к проектированию и размещению предприятий общественного питания»	26	ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-10	Проверка самостоятельной работы (конспект).

Тема 2. Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятия питания и технологическому процессу.	Конспект «Дезинфекция. Современные средства дезинфекции».	20	ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-10	Проверка самостоятельной работы (конспект).
---	---	----	-------------------------------	---

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся (далее - ФОС) по дисциплине «Основы санитарии в индустрии гостеприимства» представлен отдельным документом и является частью рабочей программы.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Печатные издания

1. Безрукова С.В. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий: учебник / С.В. Безрукова. - 3-е изд. – М.: Академия, 2022. - 208 с.
2. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. - М.: Деловая литература, 2022. - 468с

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Васильева И.В. Физиология питания: учебник и практикум для вузов / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 235 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583605> (дата обращения: 22.05.2026).
2. Козлов А.И. Экология человека. Питание: учебник для вузов / А.И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 236 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584570> (дата обращения: 22.05.2026).
3. Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда: учебник для вузов / О.М. Родионова, Е.В. Аникина, Б.И. Лавер, Д.А. Семенов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 599 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583062> (дата обращения: 22.05.2026).
4. Сологубова Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г.С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 396 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584294> (дата обращения: 22.05.2026).

Дополнительные источники (при необходимости)

1. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: учеб. пособие для вузов / Е.А.Рубина. - М.: Академия, 2022- 288с.: ил. - (Высшее профессиональное образование).
2. Сметанин В.Н. Основы дезинфектологии: учебник для вузов / В.Н. Сметанин, Т.Д. Здольник. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 251 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/588205> (дата обращения: 22.05.2026).
3. Трифонова Т.А. Прикладная экология человека: учебник для вузов / Т.А. Трифонова, Н.В. Мищенко, Н.В. Орешникова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва:

Юрайт, 2026. — 206 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/586009> (дата обращения: 22.05.2026).

8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Электронные образовательные ресурсы

•Министерство науки и высшего образования Российской Федерации: <https://minobrnauki.gov.ru>

•Федеральный портал «Российское образование»: <http://ro-edu.ru/>

•Образовательная платформа «Юрайт»: <https://urait.ru>

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина «Основы санитарии в индустрии гостеприимства» обладает огромным гуманистическим потенциалом, знакомство с её основами способствует формированию общей и научной культуры обучающегося, обеспечивает профессиональную подготовку, развивает его мировоззрение, формирует общепрофессиональные компетенции, касающиеся готовности разрабатывать технологии гостиничного дела, развивать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя.

Предметом изучения дисциплины являются методы, правила и приемы хозяйственной деятельности, используемые в процессе производства продукции, выполнения работ, предоставления услуг.

Структура дисциплины включает в себя шесть тематических разделов, лекционные, практические занятия и самостоятельную работу обучающихся.

Раздел 1. Введение в курс ««Основы санитарии в индустрии гостеприимства»».

Раздел 2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания.

Раздел 3. Гигиенические требования к проектированию, размещению и содержанию предприятий общественного питания

Раздел 4. Пищевые заболевания.

Раздел 5. Санитарно-гигиенические требования к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Раздел 6. Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов.

При подготовке к зачету следует обратить внимание на содержание основных разделов дисциплины, определение основных понятий курса, методик решения задач. Для организации самостоятельной работы необходимы следующие условия:

- готовность студентов к самостоятельному труду;
- наличие и доступность необходимого учебно-методического и справочного материала;
- консультационная помощь.

Формы самостоятельной работы студентов определяются при разработке рабочих программ учебных дисциплин содержанием учебной дисциплины, учитывая степень подготовленности студентов.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов может осуществляться в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по дисциплине, может проходить в письменной, устной или смешанной форме.

Виды самостоятельной работы студентов:

- Работа с конспектом;
- Подготовка к тесту.

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, СОВРЕМЕННЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Перечень информационных технологий:

Платформа для презентаций Microsoft PowerPoint;
 текстовый и табличный редактор Microsoft Word;
 портал института <http://portal.midis.info>

Перечень программного обеспечения:

1С: Предприятие. Комплект для высших и средних учебных заведений (1С – 8985755)
 Битрикс 24

Яндекс браузер

Mozilla Firefox

Microsoft™ Office®

МойОфис

Антивирус «Касперский» (Kaspersky Endpoint Security)

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

«Гарант аэро»

КонсультантПлюс

Сведения об электронно-библиотечной системе

№ п/п	Основные сведения об электронно-библиотечной системе	Краткая характеристика
1.	Наименование электронно-библиотечной системы, представляющей возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет	Образовательная платформа «Юрайт»: https://urait.ru

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

№ п/п	Наименование оборудованных учебных аудиторий, аудиторий для практических занятий	Перечень материального оснащения, оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционная аудитория № 219	Компьютер Проектор Экран Парты Стол преподавателя Стулья Стул преподавателя Доска магнитно-маркерная Светильники Кафедра Автоматизированное рабочее место обеспечено досту-

		пом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».
2.	Библиотека Читальный зал № 122	Автоматизированные рабочие места библиотекарей Автоматизированные рабочие места для читателей Принтер Сканер Стеллажи для книг Кафедра Выставочный стеллаж Каталожный шкаф Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы) Стенд информационный Условия для лиц с ОВЗ: Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ Линза Френеля Специальная парта для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата Клавиатура с нанесением шрифта Брайля Компьютер с программным обеспечением для лиц с ОВЗ Световые маяки на дверях библиотеки Тактильные указатели направления движения Тактильные указатели выхода из помещения Контрастное выделение проемов входов и выходов из помещения Табличка с наименованием библиотеки, выполненная шрифтом Брайля Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».