

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

Кафедра Экологии

УТВЕРЖДАЮ:

Пер. № ТОП.п. 03-5004

Декан Биолого-технологического

факультета

**К.В. Жучаев**

« 07 » 10 20 22 г.

Биолого-технологический факультет  
переименован в Институт экологической  
и пищевой биотехнологии в соответствии  
с приказом ректора ФГБОУ ВО  
Новосибирский ГАУ от 28.04.2023г. № 234-О



ФГОС 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**Б1.В.04 Санитария и гигиена питания**

Шифр и наименование дисциплины

**19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**

Код и наименование направления подготовки

**Технология общественного питания**

Направленность (профиль)

Курс: 4/3 Семестр: 7/5

Факультет: БТФ очная/заочная

**Объем дисциплины (модуля)**

Вид занятий	Объем занятий [з.ед./часов]		Семетр
	очная	заочная	
<b>Общая трудоемкость по учебному плану</b>	<b>3/108</b>	<b>3/108</b>	<b>7/5</b>
В том числе,			
<b>Контактная работа</b>	<b>42</b>	<b>12</b>	<b>7/5</b>
Занятия лекционного типа	14	4	
Занятия семинарского типа	28	8	
<b>Самостоятельная работа, всего</b>	<b>66</b>	<b>96</b>	<b>7/5</b>
В том числе:			
Курсовой проект / курсовая работа			
Контрольная работа / реферат / РГР	КР	КР	7/5
Форма контроля экзамен / зачет / зачет с оценкой	Э	Э	7/5

Новосибирск 2022

8636

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Минобрнауки России от № 1047 от 17.08.2020 г.

**Программу разработал(и):**

Доцент кафедры Экологии, к.б.н.  
(должность)

  
подпись

Л.А. Литвина  
ФИО

Старший преподаватель кафедры Экологии  
(должность)

  
подпись

И.Ю. Анфиловьева  
ФИО

## 1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Санитария и гигиена питания в соответствии с требованиями ФГОС ВО и направлена на формирование следующих общепрофессиональных компетенций:

ПК-1. Способен управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств.

ПК-4. Способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
<p><i>ПК-1.</i> Способен управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств</p>	<p><i>ИПК 1.2.</i> Управляет качеством безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b><u>знать:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Основы санитарного законодательства, санитарные правила в области общественного питания, гигиенические нормы и требования к факторам среды, к проектированию, благоустройству, содержанию предприятий общественного питания, качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов</li> <li>- Меры обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности на перерабатывающих предприятиях и их продукции, в том числе в связи с внедрением новых технологических схем, рецептур пищевых добавок, нового оборудования, посуды и др.</li> </ul> <p><b><u>уметь:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Использовать полученные знания для соблюдения санитарных правил на всех этапах производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции</li> <li>- Практически оценивать качество пищевых продуктов</li> </ul> <p><b><u>владеть:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Основами санитарного законодательства, санитарных правил на перерабатывающих предприятиях</li> </ul>
<p><i>ПК-4.</i> Способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p><i>ИПК 4.1.</i> Использует нормативные правовые документы в своей деятельности</p>	<p><b><u>знать:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Нормативно правовые документы в области качества и безопасности продуктов питания, с методами гигиенических исследований, санитарно-бактериологического контроля и др.</li> </ul> <p><b><u>уметь:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Давать критическую оценку полученных результатов</li> </ul> <p><b><u>владеть:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Современными методами оценки качества продуктов питания</li> </ul>

## 2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина *Б.1.В.04 Санитария и гигиена питания* относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Даная дисциплина опирается на курсы дисциплин: Биохимия, Основы микробиологии, Общая санитарная микробиология, Пищевая биотехнология, Технология продукции общественного питания и является основой для последующего изучения дисциплин: Биологическая безопасность пищевых систем.

## 3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблице 2.

Таблица 2а – Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции	Вид занятия	Сам. работа	Всего по теме	
1.	Предмет дисциплины. Санитарный надзор и санитарное законодательство	2		2	4	ПК-1
2.	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания	2	4	2	8	ПК-1, ПК-4
3.	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания	2	2	2	6	ПК-1, ПК-4
4.	Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам	2	4	3	9	ПК-1, ПК-4
5.	Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Личная гигиена работников	2	6	4	12	ПК-1, ПК-4
6.	Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов	2		2	4	ПК-1, ПК-4
7.	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов		4	4	8	ПК-1, ПК-4
8.	Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов	1	4	4	9	ПК-1, ПК-4
9.	Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции, гигиенические особенности организации питания различных групп населения	1	4	4	9	ПК-1, ПК-4
	Выполнение контрольной работы			12	12	
	Подготовка к экзамену			27	27	
	<b>ИТОГО</b>	<b>14</b>	<b>28</b>	<b>66</b>	<b>108</b>	

Таблица 2б – Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции	Вид занятия	Сам. работа	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Предмет дисциплины. Санитарный надзор и санитарное законодательство	2		8	10	ПК-1

1	2	3	4	5	6	7
2.	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания		2	8	10	ПК-1, ПК-4
3.	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания			8	8	ПК-1, ПК-4
4.	Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам			8	8	ПК-1, ПК-4
5.	Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Личная гигиена работников			8	8	ПК-1, ПК-4
6.	Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов	2		7	9	ПК-1, ПК-4
7.	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов		2	6	8	ПК-1, ПК-4
8.	Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов		2	8	10	ПК-1, ПК-4
9.	Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции, гигиенические особенности организации питания различных групп населения		2	8	10	ПК-1, ПК-4
	Выполнение контрольной работы			18	18	
	Подготовка к экзамену			9	9	
	ИТОГО	4	8	96	108	

Учебная деятельность состоит из лекций, лабораторных занятий, самостоятельной работы и контрольной работы.

### 3.1 Содержание разделов и тем

#### **РАЗДЕЛ 1. Предмет дисциплины. Санитарный надзор и санитарное законодательство.**

Предмет дисциплины. История развития гигиены как науки. Социальная значимость гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Задачи гигиены питания и пищевой санитарии.

Законы РФ “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения”, “О качестве и безопасности пищевых продуктов”, санитарное законодательство.

Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура и задачи. Права и обязанности государственных санитарных врачей. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания. Ведомственный санитарный надзор, производственный и общественный контроль на предприятиях питания.

#### **РАЗДЕЛ 2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания.**

Значение факторов внешней среды для здоровья и жизнедеятельности человека, источники и виды загрязнений среды.

Химический состав и физические свойства воздуха влияние отклонений на организм человека. Зона теплового комфорта. Причины перегревания и переохлаждения. Оптимальные и допустимые параметры микроклимата на предприятиях питания. Источники, виды, предельно допустимые концентрации загрязнений воздушной среды на предприятиях питания.

Гигиенические требования к вентиляции: выбору системы, кратности воздухообмена, использованию местных вентиляционных устройств, кондиционирования и др. Значение отопления в обеспечении необходимых параметров микроклимата. Гигиенические требования к использованию различных систем и приборов отопления на предприятиях общественного питания.

Физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение воды. Характеристика источников водоснабжения. Очистка и обеззараживание воды. Гигиенические требования к качеству питьевой воды (по СанПиНу). Гигиенические требования к водоснабжению предприятий общественного питания, устройству канализации, подключению моечных ванн и технологического оборудования к канализации.

Санитарно-эпидемиологическая оценка почвы и ее значение. Процессы самоочищения в почве. Гигиенические требования к очистке населенных мест, сбору и удалению твердых отходов.

Гигиеническое значение естественного освещения, требования к освещенности помещений предприятия общественного питания. Виды и источники искусственного освещения, требования к расположению ламп и осветительной арматуре.

### **РАЗДЕЛ 3. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания.**

Участие органов санитарно-эпидемиологического надзора в согласовании проектной документации, в отводе земельного участка, в контроле за строительством и вводом в эксплуатацию.

Гигиенические требования к выбору участка для строительства предприятия: экологическая и эпидемиологическая безопасность, возможность благоустройства и др.

Гигиенические требования к генплану участка: зонирование, благоустройство и озеленение территории, % застройка, расположение и оборудование контейнерной площадки, въезды и др.

Гигиенические принципы планировки предприятий общественного питания: строгая точность технологического процесса, разделение потоков персонала, посетителей, пищевых продуктов и др. Гигиенические особенности проектирования различных типов предприятий.

Гигиенические требования к набору и расположению складских помещений (охлаждаемых камер, кладовых и др.), организации разгрузки овощей и других продуктов, обработки и хранения тары.

Гигиенические требования к набору, расположению, взаимосвязи и оборудованию производственных помещений. Особенности планировки заготовочных цехов (наличие необходимых поточных линий и т.п.), горячего, холодного и кондитерского цехов. Планировка и оборудование моечных столовой и кухонной посуды, полуфабрикатной тары, камеры пищевых отходов.

Гигиенические требования к набору и планировке помещений для посетителей. Расположение туалетов, умывальников, расчет количества санитарных приборов. Внутренняя планировка и оборудование обеденных залов, раздаточных, магазинов кулинарии. Способы удаления использованной посуды.

Гигиеническое обоснование расположения административно-бытовых помещений, набора и размеров помещений, оборудования гардеробных, душевых, санузлов, бельевых.

Гигиенические требования к строительным материалам и внутренней отделке помещений.

### **РАЗДЕЛ 4. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам.**

Санитарно-гигиеническая характеристика материалов, используемых для изготовления оборудования.

Гигиенические требования к механическому оборудованию, расстановке его в цехах. Обязательность раздельного использования механизмов для обработки сырых и вареных продуктов.

Гигиенические требования к тепловому и холодильному оборудованию. Рациональное размещение оборудования в цехах.

Производственные столы, ванны и другое немеханическое (вспомогательное) оборудование – основные санитарные требования. Гигиеническая оценка использования функциональных емкостей. Производственный инвентарь: требования к материалам, используемым для изготовления, к маркировке и хранению.

Гигиенические требования к посуде. Санитарно-гигиеническая оценка металлической, керамической, фарфоровой, стеклянной и полимерной посуды, посуды для одноразового использования.

Гигиенические требования к полуфабрикатной таре, таре и упаковочным материалам.

## **РАЗДЕЛ 5. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Личная гигиена работников.**

Санитарные требования к содержанию территории, сбору мусора, проведению текущей и ежедневной уборки помещений и санитарного дня, к уборочному инвентарю. График уборки.

Понятие о дезинфекции и значение ее в профилактике инфекций и пищевых отравлений микробной природы. Физические способы дезинфекции, их характеристика и применение. Химический способ дезинфекции. Характеристика различных дезинфицирующих средств и дезсредств, разрешенных для использования на предприятиях питания (хлорная известь, хлорамин, гипохлориты натрия и кальция и др.). Правила хранения, приготовления растворов дезсредств, их применения для дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря.

Классификация, характеристика и санитарные правила использования моющих средств для мытья столовой и стеклянной посуды, столовых приборов, кухонной посуды. Экспресс-контроль качества мытья посуды.

Санитарные требования к содержанию кондитерских цехов (обработка оборудования и инвентаря, уборка и др.), цехов по производству специальных изделий и блюд.

Санитарно-бактериологический контроль эффективности уборки и дезинфекции, правила взятия смывов и их оценка.

Эпидемиологическая роль насекомых, профилактические мероприятия, методы и средства дезинфекции. Эпидемиологическая роль грызунов, защита от грызунов и дератизация на предприятиях питания.

Правила личной гигиены персонала: уход за кожей, ногтями рук, полостью рта, профилактика заболеваний кожи. Требования к санитарной одежде. Профилактические обследования персонала; заболевания, препятствующие допуску к работе. Личные медицинские книжки, гигиеническая подготовка персонала. Санитарная документация.

## **РАЗДЕЛ 6. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов.**

Понятие о кишечных инфекциях. Источники, пути распространения брюшного тифа, паратифов, дизентерии, холеры, вирусных кишечных инфекций, гепатита А и др. Особенности профилактики кишечных инфекций на предприятиях общественного питания. Сальмонеллез: источники, причины инфекции, продукты и блюда, представляющие наибольшую опасность, профилактика.

Понятие о пищевых отравлениях. Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления микробной природы. Токсикоинфекции: характеристика возбудителей, источников. Основные причины и профилактика токсикоинфекций на предприятиях общественного питания. Токсикозы: стафилококковый токсикоз, ботулизм, микотоксикозы (эрготизм, фузариотоксикозы, афлатоксикоз и др.). Характеристика возбудителей порчи продуктов, чаще всего являющихся причиной того или другого токсикоза. Выявление работников, страдающих стафилококковыми заболеваниями верхних дыхательных путей или кожи, и отстранение их от работы с кремом, холодными блюдами, готовой пищей необходимая мера профилактики стафилококкового токсикоза. Профилактика токсикозов на предприятиях общественного питания.

**Немикробные пищевые отравления.** Отравления ядовитыми и условно ядовитыми грибами, ядовитыми растениями. Отравления продуктами, ядовитыми при определенных условиях: соланином картофеля, амигдалином косточковых и др., их профилактика. Отравления

примесями химических веществ: тяжелыми металлами, мышьяком, нитратами, пестицидами, нитритами и др. Пути загрязнения продуктов и профилактика отравлений.

**Краткая характеристика наиболее распространенных зоонозных инфекций.** Профилактика инфекций, связанных с употреблением мясных и молочных продуктов от животных больных туберкулезом, бруцеллезом, ящуром, туляремией, сибирской язвой и др. Опасность вирусной энцефалопатии (“коровье бешенство”).

**Понятие о гельминтозах.** Геогельминтозы и контактные гельминтозы: цикл развития гельминтов, пути распространения и меры профилактики.

**Биогельминтозы**, связанные с употреблением мяса (тениидозы и трихинеллез) и рыбы (описторхоз и дифиллоботриоз) – характеристика и циклы развития гельминтов, клиническая картина заболеваний, пути распространения, мероприятия по предупреждению.

**РАЗДЕЛ 7. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.**

Понятие о качестве пищевых продуктов. Определение понятия “безопасность пищевых продуктов”, показатели безопасности в нормативных документах и “Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и продуктов” 2.3.2.560-96. Гигиеническая экспертиза продуктов; причины, этапы, методы исследования, оформление документации. Гигиеническая сертификация и регистрация. Токсичные элементы: пестициды, нитраты, нитрозамины, ПАУ, гистамин и другие показатели безопасности пищевых продуктов.

**Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов, ее значение в профилактике сальмонеллеза, зоонозных инфекций, пищевых отравлений, биогельминтозов. Оценка мяса больных животных или содержащего личинки гельминтов. Микробиологические показатели мяса и мясопродуктов, оценка свежести. Токсикологические критерии безопасности мяса. Особенности гигиенической оценки мяса птицы и колбасных изделий.**

Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов. Эпидемиологическая роль молочных продуктов, пути инфицирования патогенной и условно патогенной микрофлорой. Оценка заготавливаемого молока и молочной продукции по микробиологическим и токсикологическим показателям безопасности. Оценка жиров.

Эпидемиологическая роль яиц и яичных продуктов в распространении сальмонеллеза и других инфекций. Гигиеническая оценка по микробиологическим и другим показателям безопасности.

**Гигиеническая оценка рыбы и рыбопродуктов.** Пороки рыбы, имеющие санитарно-гигиеническое значение. Оценка рыбы, зараженной гельминтами, возможность обезвреживания и пути реализации. Особенности оценки икры и балычных изделий.

**Гигиеническая оценка и критерии безопасности консервов и пресервов. Виды бомбажа и их оценка.** Причина накопления и оценка содержания свинца, олова, меди в консервированных продуктах.

Гигиеническая оценка и критерии безопасности (пораженность фузариозом и спорыньей, наличие токсических сорных примесей и др.) зерновых продуктов. оценка муки по микробиологическим показателям, содержанию микотоксинов и других токсических элементов, металлопримесей. Гигиеническая оценка бобовых, круп, макаронных изделий. Пороки и показатели безопасности хлеба.

**Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика овощей, плодов, ягод.** Оценка по показателям безопасности – содержанию нитратов, пестицидов, тяжелых металлов и других химических веществ. Опасность кишечных инфекций, иерсиниозов и геогельминтозов.

Гигиеническая оценка генетически модифицированных (трансгенных) продуктов.

**РАЗДЕЛ 8. Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов.**

Санитарные требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов, к разгрузке и санитарной обработке транспортных средств. Влияние условий перевозки на качество продуктов. Требования к перевозке особо скоропортящихся, замороженных и других продуктов. Санитарные требования к приемке продуктов, сопроводительной документации, оценке качества принимаемых продуктов.

Гигиеническое обоснование условий и сроков хранения различных продуктов. Оптимальные условия и сроки хранения основных групп продуктов, соблюдение отдельного хранения сырых и готовых продуктов. Санитарные правила "Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов".

Цели и значение различных видов механической обработки. Санитарно-гигиенические требования к механической обработке мяса, субпродуктов, птицы, рыбы, яиц, овощей, сыпучих продуктов. Особенности санитарных требований к размораживанию замороженных продуктов, к изготовлению мясного и рыбного фарша и их обоснование.

Значение тепловой обработки для сохранения пищевой и биологической ценности продуктов и обеспечения их эпидемиологической безопасности. Санитарно-гигиеническая оценка различных видов тепловой обработки. Санитарные требования к режиму тепловой обработки и методы контроля ее эффективности.

Санитарные требования к приготовлению рубленых изделий, холодных блюд (студней, паштетов, салатов и др.), блюд из яиц, творога, овощей и др., соусов, напитков. Санитарные требования к качеству фритюра для жарки. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению крема и кремовых изделий.

Санитарные правила применения пищевых добавок.

**РАЗДЕЛ 9. Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции и гигиенические особенности организации питания различных групп населения.**

Санитарные правила раздачи горячих блюд, холодных блюд, напитков. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся пищи (в исключительных случаях); перечень блюд, которые запрещается оставлять на следующий день. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи, показатели безопасности продукции общественного питания. Производственный контроль.

Санитарные правила обслуживания посетителей, доставки готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, раздаточные, магазины кулинарии, на дом потребителям.

Гигиеническое обоснование и санитарные особенности организации питания в детских дошкольных учреждениях, школах, профтехучилищах, местах летнего отдыха и т.п.

Особенности организации питания в лечебных и лечебно-профилактических учреждениях (санаториях, профилакториях), диетических столовых. Санитарные требования к пищеблоку, приготовлению диетических блюд, обслуживанию посетителей.

Санитарно-гигиенические требования к организации питания на промышленных предприятиях, в шахтах, на стройках, во время полевых работ и др.

#### **4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)**

##### **4.1. Список основной литературы:**

1. Джум Т.А. Санитария и гигиена питания: учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2021. – 544 с. – (Бакалавриат). – ISBN 978-5-9776-0475-8. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1211780> (ЭБС ИНФРА-М)

2. Азизов, Б.М. Производственная санитария и гигиена труда: учебник / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. – Москва: ИНФРА-М, 2023. – 433 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – ISBN 978-5-16-006011-8. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1911112> (ЭБС ИНФРА-М)

##### **4.2. Список дополнительной литературы:**

1. Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания: учебное пособие для вузов / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 188 с. – ISBN 978-5-8114-9384-5. – Текст: электронный // Лань: ЭБС. – URL: <https://e.lanbook.com/book/193406> (ЭБС ИНФРА-М)

2. Кольман О.Я. Санитария и гигиена: учебное пособие / О.Я. Кольман, Г.В. Иванова, Е.О. Никулина. – Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2019. – 184 с. – ISBN 978-5-7638-4065-0. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1818972> (ЭБС ИНФРА-М)

#### 4.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 3. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Официальный сайт Минсельхоза России	<a href="http://www.mcx.ru/">http://www.mcx.ru/</a>
2.	Центральная научная библиотека	<a href="http://www.scsml.rssi.ru/">http://www.scsml.rssi.ru/</a>
3.	Портал "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	<a href="http://window.edu.ru">http://window.edu.ru</a>
4.	Базы данных МОО Микробиологическое общество	<a href="http://microbiosociety.ru">microbiosociety.ru</a>
5.	Ветеринарная гигиена	<a href="http://zoogigiena.ru">http://zoogigiena.ru</a>

#### 4.4 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю) и самостоятельной работы

1. **Санитария и гигиена питания:** методические указания по выполнению самостоятельной и контрольной работы / Новосиб. гос. аграр. ун-т, Биол.-технол. фак.; состав.: А.А. Пермяков, Л.А. Литвина. – 2-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Изд-во НГАУ, 2022. – 26 с.

2. **Санитария и гигиена питания:** раб. тетрадь / Новосиб. гос. аграр. ун-т, Биол.-технол. фак.; сост.: Л.А. Литвина, А.А. Пермяков. -2-е изд. перераб. и доп. – Новосибирск: ИЦ НГАУ «Золотой колос», 2022. –100 с.

#### 4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

Таблица 4 – Перечень лицензионного программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Тип лицензии или правообладателя
1	MS Windows XP	Microsoft
2	MS Office prof (Word, Excel, Power Point)	Microsoft
3	Броузер Google Chrom	EULA

Таблица 5 – Перечень плакатов (по темам), карт, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1	Видеофильмы	1. Вкусная химия - 45 мин 2. Что в консервной банке – 50 мин 3. Не обожгись на молоке – 50 мин 4. Невидимая власть микробов – 45 мин 5. Самые ужасные эпидемии – 1 ч.30 мин	Общее количество часов просмотра – 4 часа. 45 минут
2	Презентации	Экология микроорганизмов. Биотические и абиотические факторы.	30 слайдов
		Антибиотики и их продуценты	26 слайдов
		Микробиологическое исследование молока	34 слайда
		Микробиологическое исследование мяса	30 слайдов

## 5. Описание материально-технической базы

Таблица 6 – Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-317	Аудитория для занятий семинарского типа, практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций	Ноутбук Asus, стационарный мультимедийный проектор InFocus, экран настенный, доска маркерная (2 шт), доска аудиторная
3-323	Аудитория для занятий лекционного типа	Стационарный мультимедийный проектор, экран 3x4 м

## 6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине (модулю) используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся.

*Исходные данные по дисциплине: количество кредитов – 3, лекций – 14 часов, лабораторных занятий – 28 часов, самостоятельная работа – 66 часов, всего 108 часа (очная форма).*

## 7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от « 29 » сентября 20 22 г., № 7.

Рабочая программа обсуждена и утверждена на заседании кафедры Экологии  
протокол от « 4 » октября 20 22 г. № 14.

Заведующий кафедрой Экологии, д.б.н.  
(должность)

  
подпись

Е.А. Новиков  
ФИО

Председатель УМС БТФ  
(должность)

  
подпись

М.Л. Кочнева  
ФИО

Заместитель декана по учебно-воспитательной работе очной и заочной форм обучения  
(должность)

  
подпись

П.В. Белоусов  
ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «    »    20    г., №   .

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы):     
нужное подчеркнуть

Председатель УМС БТФ  
(должность)

подпись

М.Л. Кочнева  
ФИО

Заместитель декана по учебно-воспитательной работе очной и заочной форм обучения  
(должность)

подпись

П.В. Белоусов  
ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «    »    20    г., №   .

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы):     
нужное подчеркнуть

Председатель УМС БТФ  
(должность)

подпись

М.Л. Кочнева  
ФИО

Заместитель декана по учебно-воспитательной работе очной и заочной форм обучения  
(должность)

подпись

П.В. Белоусов  
ФИО