

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

Кафедра Экологии

Рег. № ТХиКVI.03-51

« 17 » 06 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ:

и.о. директора ИЭПБ

Ворожейкина Н.Г.



ФГОС 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.04 Санитария и гигиена питания

Шифр и наименование дисциплины

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Код и наименование направления подготовки

Технология хлебобулочных и кондитерских изделий

Направленность (профиль)

Курс: 4

Семестр: 7

Факультет: ИЭПБ

Очная

Объем дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий		Семестр
	очная		
Общая трудоемкость по учебному плану	3/108		7
В том числе,			
Контактная работа	48		7
Занятия лекционного типа	14		
Занятия семинарского типа	34		
Самостоятельная работа, всего	60		7
В том числе:			
Контрольная работа / реферат / РГР	Кр		7
Форма контроля экзамен / зачет / зачет с оценкой	Э		7

Новосибирск 2024

2756

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного Минобрнауки России от 17.08.2020 г., № 1041.

Программу разработал(и):

Доцент кафедры Экологии, к.б.н.

(должность)



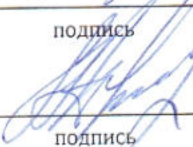
подпись

Л.А. Литвина

ФИО

Доцент кафедры Экологии, к.с-х.н.

(должность)



подпись

А.А. Пермяков

ФИО

Ст.преподаватель кафедры Экологии

(должность)



подпись

И.Ю. Анфилофьева

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-2. Способен оперативно управлять производством продуктов питания из растительного сырья.

Таблица 1 – Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
ПК-2. Способен оперативно управлять производством продуктов питания из растительного сырья.	ИПК 2.1. Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья	<p><u>знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров; - показатели качества и безопасности продовольственных и непродовольственных товаров; - требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования; - принципы оценки качества товаров и торгового процесса; - технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров. <p><u>уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять приемку товаров по количеству и качеству; - выявлять причины возникновения дефектов продукции; - оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; - осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей; - анализировать претензии к качеству товаров и услуг. <p><u>владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров; - нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности; - правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения; - процедурами проведения таможенной экспертизы.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина *Санитария и гигиена питания* относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: *Основы микробиологии, Общая санитарная микробиология, Физика, Органическая химия, Аналитическая химия, Биохимия Биологическая безопасность пищевых систем, Биотехнологические основы хлебопекарного и кондитерского производства, Технология хлебопекарного производства, Технология производства кондитерских изделий, Основы технологии пищевых производств* и является основой для последующего изучения дисциплин: *Методика научных исследований в пищевой отрасли, Техно-химический контроль и управление качеством, Управление производством.*

3. Содержание дисциплины (модуля)

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

Таблица 2. Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции	Лаб. занятия	Сам. работа	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
	Семестр 7					
1.	Предмет дисциплины. Санитарный надзор и санитарное законодательство	2	4	1	7	ПК-2
2.	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания	2	4	1	7	ПК-2
3.	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания		4	2	7	ПК-2
4.	Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам	2	2	2	8	ПК-2
5.	Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Личная гигиена работников	2	4	2	8	ПК-2
6.	Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов	2	4	1	8	ПК-2
7.	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	2	4	1	8	ПК-2
8.	Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов	2	4	1	8	ПК-2
9.	Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции, гигиенические особенности организации питания различных групп населения		4		8	ПК-2
10	Контрольная работа			12	12	
11	Экзамен			27	27	
Итого		14	34	60	108	

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

3.1. Содержание разделов и тем

Тема 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.

Тема 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 СанПиН). 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.

Тема 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 поточность 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.

Тема 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.

Тема 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.

Тема 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, 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.

Тема 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 "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.

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.

Тема 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 раздельного 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.

Тема 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:

✓ Джум, Т.А. Санитария и гигиена питания: учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. – Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2024. – 544 с. – (Бакалавриат). – ISBN 978-5-9776-0475-8. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084412> (ЭБС ИНФРА-М)

4.2 Список дополнительной литературы:

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

✓ 2. Феоктистова, Т.Г. Производственная санитария и гигиена труда: учебное пособие / Т.Г. Феоктистова, О.Г. Феоктистова, Т.В. Наумова. – Москва: ИНФРА-М, 2023. – 382 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – ISBN 978-5-16-004894-9. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1906710> (ЭБС ИНФРА-М)

✓ 3. Никулина, Е.О. Проектирование предприятий питания: учебное пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова, О.Я. Кольман. – Красноярск: Сиб.федер. ун-т, 2019. – 156 с. – ISBN 978-5-7638-3983-8. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1818803> (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	http://www.mcx.ru
2.	Центральная научная библиотека	http://www.scsml.rssi.ru
3.	Портал "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru
4.	Пищевая промышленность	www.foodprom.ru
5.	ПродИндустрия	http://www.prodindustry.ru
6.	Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru

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

Санитария и гигиена питания: рабочая тетрадь для выполнения лабораторных, практических заданий и самостоятельной работы / Новосибирский государственный аграрный университет; Институт экологической и пищевой биотехнологии; составители: Л.А. Литвина, А.А. Пермяков. – 3-ие изд., перераб. и доп. – Новосибирск: ИЦ «Золотой колос», 2024. – 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. Что в консервной банке – 50 мин 2. Не обожгись на молоке – 50 мин 3. Невидимая власть микробов - 45 мин	Общее количество часов просмотра – 4 часа 55 минут

		4. Самые ужасные эпидемии – 1ч.30 мин	
2	Презентации		
		Санитарный надзор и санитарное законодательство	35 слайдов
		Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания	30 слайдов
		Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания	39 слайдов
		Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов	30 слайдов

5. Описание материально-технической базы

Таблица 6 – Перечень используемых помещений

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-101 Лекционная аудитория	Аудитория для занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации.	Проектор; ноутбук; экран проекционный; доска маркерная; аудиоусиливающая аппаратура с колонками и микрофоном; мебель учебная – 71 шт.
3-102 Лекционная аудитория	Аудитория для занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации.	Проектор; ноутбук; экран проекционный; доска маркерная; аудиоусиливающая аппаратура с колонками и микрофоном; мебель учебная – 71 шт.
3-318 «Учебно-исследовательская лаборатория микробиологии и безопасности пищевой продукции»	Лаборатория для групповых и индивидуальных консультаций, дипломного и курсового проектирования (выполнения курсовых работ), занятий семинарского типа, текущего контроля, промежуточной аттестации	Ноутбук; телевизор; веб-камера с микрофоном; доска маркерная; термостат суховоздушный ТС-80-01-ММ-Ч; водяная многоместная баня УТ-4304Е; рН-метр; весы электронные общего назначения МКА; шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ; микроскоп; холодильник; рециркулятор ДЕЗАР-4 проточный; мебель учебная – 8 шт.
3-323 Лекционная аудитория	Аудитория для занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, дипломного и курсового проектирования (выполнения курсовых работ), занятий семинарского типа, текущего контроля, промежуточной аттестации	Проектор; ноутбук; экран проекционный; доска маркерная; аудиоусиливающая аппаратура с колонками и микрофоном; мебель учебная – 41 шт.

6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

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

