Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гриб Владислав Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 18.11.2026 19:34:29
Уникальный программный ключ:
637517d24e103c3db032acf37e839d98

Образовательное частное учреждение высшего образования

«МОСКОВСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.С. ГРИБОЕДОВА»

(ИМПЭ им. А.С. Грибоедова)

ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ (МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДИПЛОМАТИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ)

УТВЕРЖДАЮ
Директор Международного
дипломатического колледжа
_____ Н.И. Платонова
«16» февраля 2026г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Санитария и гигиена питания

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

на базе среднего общего образования

Москва

Рабочая программа дисциплины «Санитария и гигиена питания». Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело/ – М.: ИМПЭ им. А. С. Грибоедова.

Рабочая программа учебного предмета составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом № 1565 от 09.12.2016 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

Организация-разработчик: Образовательное частное учреждение высшего образования «Московский университет имени А. С. Грибоедова»

Ответственный рецензент: В.С. Тучков, генеральный директор ООО «ФАНФУД»

(Ф.И.О., уч. степень, уч. звание, должность)

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании Международного дипломатического колледжа «16» февраля 2026 г., протокол №6

Директор Международного дипломатического колледжа _____/Н.И. Платонова

Согласовано от Библиотеки _____/О. Е. Стёпкина

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программе

Учебная дисциплина ОПЦ.05 Санитария и гигиена питания относится к общепрофессиональному циклу ОПЦ, изучается в 6 семестре.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.05 Санитария и гигиена питания является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОПЦ.05 Санитария и гигиена питания обеспечивает формирование общих/профессиональных компетенций по всем видам деятельности ФГОС специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при фор-мировании и развитии общих/профессиональных компетенций:

Перечень формируемых компетенций. В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладевать следующими компетенциями:

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, ПК сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения, знания и практический опыт:

Код компетенции	Умения	Знания	Практический опыт

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; использовать энергосберегающие и ресурсосбере-гающие технологии в профессиональной деятельности по специальности; оценивать чрез-вычайную ситуацию; составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходи-мые ресурсы для еѐ устранения.	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; документацию и правила по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; основные виды чрезвычайных событий природного и техноген-ного происхождения	

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбирать виды оборудования, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-	виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератиза-ции; назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; общие требования к качеству сырья и продуктов; требования техники безопасности при выполнении работ; подготовку залов к обслуживанию в	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.

	гигиеничеких требований, техники безопасности в процессе работы; обеспечивать наличие, контролировать **хр**анение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасно-сти, санитарии, оценивать условия хранения и	соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных	

	состояние продуктов и запасов; выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; использовать технологическое оборудование по его назначению с учѐтом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. оценивать условия труда и уровень травмобез-опасности; проводить	видов продовольственных продуктов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; методы контроля качества продуктов при хра-нении; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; особенности сапрофитных и патогенных микроорга-низмов; правила составления заявок на продукты; правила электробезопасности, пожарной безопасности; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций под-чиненными работниками	

	вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; оказывать первую помощь	(персоналом); основные пищевые инфекции и пищевые отравления; порядок и правила оказания первой помощи; правила охраны труда в организациях питания; порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); принципы обеспечения устойчивости объектов экономики	

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	контролировать соблюдение правил техники безопасности, охраны труда на рабочем месте; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее	виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератиза-ции; схему микробиологического контроля; общие требования к качеству сырья и продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; способы и формы инструктирования персонала в области	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.

	отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной	обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; ассортимент, назначение, характери-стику столовой посуды, приборов, стекла; фак-	

	деятельности; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учѐтом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобез-опасности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устра-нению; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности го-товой продукции	тические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); основные пищевые инфекции и пищевые отравления; порядок и правила оказания первой помощи; правила охраны труда в организациях питания; порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); принципы обеспечения устойчивости объектов экономики	

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	контролировать соблюдение правил техники безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбирать виды оборудования, ме-	виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведе-	

	бели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности в процессе работы; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать технологическое оборудование по его назначению с учѐтом правил техники безопасности, санита-	ния дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; общие требования к качеству сырья и продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; правила электробезопасности, пожарной безопасности; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влия-	

	рии, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с уче-	ние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); основные пищевые инфекции и пищевые отравления; правила охраны труда в органи-	

	том требований к безопасности готовой продукции; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; подготавливать посуду, приборы, стекло	зациях питания	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	68
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	51
В том числе:	
Лекции	17
Практические занятия	34
Лабораторные работы	-
Контрольные работы	-
Курсовая работа (проект)	-

Самостоятельная работа	17
Примерная тематика курсовых работ (при наличии)	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена/зачета	Зачет

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формирова-нию которых способствует
1	2	3	4
Раздел 1. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор	**Тема 1.1.** Государственный санитарно-эпидемиологический надзор	1	ОК 07, ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
	Практическое занятие №1. Государственный санитарно-надзор Российской Федерации	4	
	Самостоятельная работа. Плановые и внеплановые мероприятия по контролю за выполнением требований санитарных правил.	1	
Раздел 2. Гигиеническая характеристика факторов внеш-ней среды	**Тема 2.1.** Гигиена воздуха	1	ОК 07, ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
	Самостоятельная работа. Мероприятия по санитарной охране воздуха.	1	
	Тема 2.2. Гигиена воды	1	
	Практическое занятие № 2. Гигиенические требования и нормативы воздуха и питьевой воды.	4	
	Самостоятельная работа. Основные методы улучшения качества воды	1	
	Тема 2.3. Гигиена почвы	1	
	Самостоятельная работа. Санитарная охрана почвы.	1	
Раздел 3. Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов.	**Тема 3.1.** Водоснабжение и очистка общественного питания от отходов	1	ОК 07, ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
	Практическое занятие № 3. Санитарно-эпидемиологические требования к нализации и удалению твердых отходов на приятиях общественного питания.	4	
	Самостоятельная работа. Методы обезвреживания отходов.	1	
	Тема 3.2. Гигиена освещения	1	
	Самостоятельная работа. Санитарные требования к освещению пищевых предприятий	1	
	Тема 3.3. Гигиена отопления и вентиляции	1	
	Практическое занятие № 4. Санитарные требования к освещению, и вентиляции пищевых предприятий.	2	
	Самостоятельная работа.	1	

	Кондиционирование воздуха.		

Раздел 4. Гигиенические основы проекти-рования и строительства пищевых объектов	**Тема 4.1.** Проектирование пищевых предприятий	1	ОК 07, ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
	Самостоятельная работа. Государственный са-нитарно-эпидемиологический надзор за выполнением гигиенических требований в процессе стро-ительства и приемки законченных пищевых	1	
	Тема 4.2. Санитарный режим пищевых	1	
	Практическое занятие № 5. Санитарно-эпидемиологические требования к ганизациям общественного питания, изготовле-нию и оборотоспособности в них пищевых дуктов и продовольственного сырья.	2	
	Самостоятельная работа. Моющие рующие вещества для предприятий го питания.	1	
Раздел 5. Пище-вые заболевания и	**Тема 5.1.** Инфекционные болезни	1	ОК 07, ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
	Самостоятельная работа. Комплекс профилак-фекционных болезней.	1	
	Тема 5.2. Пищевые инфекции	1	
	Практическое занятие № 6. Профилактика пищевых инфекций.	4	
	Самостоятельная работа. Сапронозы.	1	
	Тема 5.3. Пищевые отравления	1	
	Самостоятельная работа. Профилактика вых отравлений.	1	
	Тема 5.4. Гельминтозы и их профилактика	1	
	Практическое занятие № 7. Профилактика различных видов пищевых и гельминтоз.	4	
	Самостоятельная работа. Гельминтозы: характеристика и классификация.	1	
	Тема 5.5. Загрязнение пищевых продуктов родными химическими веществами	1	
	Самостоятельная работа. Гигиеническое нор-мирование вредных химических веществ в дуктах питания.	1	
	Тема 5.6. Гигиенические аспекты оценки сти пищевых продуктов	1	
	Практическое занятие № 8. Степени риска здоровья населения, обусловленные ем с пищей различных вредных веществ минантов).	4	
	Самостоятельная работа. Основные группы опасностей пищевых продуктов.	1	
Раздел 6. Сани-тарно-эпидемиологиче-ские требования к пищевым предприятиям	**Тема 6.1.** Санитарно-техническое состояние предприятий общественного питания.	1	ОК 07, ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
	Самостоятельная работа. Санитарно-эпидемио-логические требования к пищевым	1	
	Тема 6.2. Личная гигиена работников и	1	

	за состоянием здоровья		

	Практическое занятие № 9. Медицинские осмотры и гигиеническая подготовка персонала.	4	
	Самостоятельная работа. Мероприятия по охране здоровья персонала на пищевых предпри-ятиях.	1	
Итого:	**Лекций** **Практических занятий** **Самостоятельная работа**	**17** **34** **17**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Кабинет (учебная аудитория) для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций

Столы ученические;
Стулья ученические;
Стол учительский;
Стул учительский;
Тумба вкатная;
Доска с магнитной поверхностью;
Крамер;
Акустические колонки;
Компьютер в комплекте;
Проектор;
Экран;
Шкаф (для хранения муляжей (инвентаря),
раздаточного дидактического материала);
Нормативно-правовые документы;
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);
Учебная литература;
Методические пособия.

Программное обеспечение

Операционная система MicrosoftWindows 10;

Пакет прикладных программ MicrosoftOffice: 2016 (MS Word, MS Excel, MS PowerPoint, MS Access); Браузер GoogleChrome, MozillaFirefox;

Антивирус Dr.WebDesktopSecuritySuite Комплексная защита;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

Основная литература:

1. Емцев В.Т., Мишустин Е.Н. Микробиология. - М.: «Дрофа», 2006
2. Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена. - М.:

Изд. центр «Академия», 2005
3. Королев А.А. Гигиена питания. - М.: Изд. центр «Академия», 2005

4. Исламов М.Н. Курс лекций «Научные основы санитарии и гигиены питания».- Махачкала, ИПЦ ДГТУ, 2020
5. Мартинчик А.Н. и др. Физиология питания, санитария и гигиена.-М.: Издательский центр «Академия», Мастерство, 2002.

Дополнительная литература:

1. Ибрагимова Л.Р. Микробиология /курс лекций/.- Махачкала, ИПЦ ДГТУ, 2012.
2. Рубина Е.А. Санитария и гигиена. Учебник для вузов.- М.: Изд. центр "Академия" 2005
Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 496 с. : ил. - Библиогр.: с. 476. - ISBN 978-5-394-01714-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453048

Методическая литература:

- Методические указания для практических занятий
- Методические указания для самостоятельных занятий

3.2.2. Интернет-ресурсы

- 1. http://biblioclub.ru ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
- 2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
- 3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, собеседования, а также выполнения обучающимися контрольной работы.

Результаты обучения	**Формы и методы контроля и оценки**	
	Критерии оценки	**Методы оценки**
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: **Знать** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности и правила по охране труда и технике безопасности, пути обеспечения ресурсосбережения, опасные явления, по-рождаемы в чрезвычайных ситуациях; виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; способы защиты населения от оружия массового поражения; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; общие требования к качеству сырья и продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; условия хранения, упаковки,	**«Отлично» - 5 баллов** Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: - демонстрирует глубокое и прочное усвоение материала; - исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; -правильно формирует определения; демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; умеет делать выводы по излагаемому материалу. **«Хорошо» - 4 балла** Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: - демонстрирует достаточно полное усвоение материала, основных теоретических по-ложений; последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; - демонстрирует умения ориентироваться в норма-тивно- правовой литературе; умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому	Текущий контроль при проведении пись-менного/устного опроса - тестирование - оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефе-ратов, теорети-ческой части проектов, учеб-ных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме: - зачета в виде: - устных ответов; - тестирования и т.д.

транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; методы контроля качества продуктов при хранении; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; особенности сапрофитных и патогенных	материалу. **«Удовлетворительно» - 3 балла.** Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: - демонстрирует общее знание изучаемого материала, испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы; знает основную рекомендуемую литературу;	

микроорганизмов; правила составления заявок на продукты; правила электробезопасности, пожарной безопасности; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездей-ствия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); основные пищевые инфекции и пищевые отравления; порядок и правила оказания первой помощи; правила охраны труда в организациях питания; порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнози-рования развития событий и оценки последствий при чрезвычайных техногенных ситуациях и сти-хийных явлениях, в том числе в условиях противо-действия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератиза-ции; схему микробиологического контроля; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; общие требования к качеству сырья и продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного	умеет строить ответ в соответствии со структурой из-лагаемого материала **«Неудовлетворительно» - 2 балла** Ставится в случае: - не знания значительной части программного материала; не владения понятий-ным аппаратом дисциплины; допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; неумения строить ответ в соответствии со структурой излага-емого вопроса; неумения делать выводы по излагаемому материалу.	

производства; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; методы контроля качества продуктов при хранении; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; особенности сапрофитных и патогенных микроор-ганизмов; правила электробезопасности, пожарной безопасности; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездей-ствия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологи-		

ческих процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); основные пищевые инфекции и пищевые отравления; правила охраны труда в организациях питания; порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала). **Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины**: **Уметь** соблюдать нормы экологической безопасности, ресурсосбережения по специальности, использовать энергосберегающие эффективные технологии, составлять алгоритм действий при чрезвычайных ситуациях и определять необходимые ресурсы для их устранения использовать лабораторное оборудование; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; обеспечивать наличие, контроли-ровать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; определять основные группы микроорганизмов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее		

отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятель-		

ности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учѐтом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; оценивать эффективность использования оборудования; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устра-нению; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; применять первич-ные средства пожаротушения; разъяснять подчи-ненным работникам (персоналу) содержание уста-новленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; оказывать первую помощь; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения **Иметь практический опыт** в организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами		