

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ульяновский государственный педагогический университет
имени И.Н. Ульянова»
(ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»)

Факультет физико-математического и технологического образования
Кафедра технологий профессионального обучения

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической
работе

 И.О. Петрищев
« 30 » августа 2017 г.

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Программа учебной дисциплины вариативной части

для направления подготовки

44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

(шифр и наименование)

направленность (профиль) образовательной программы

Технология и организация ресторанного сервиса

(заочная форма обучения)

Составитель: Шарафутдинов А.М.,
к.б.н., доцент кафедры технологий
профессионального обучения

Рассмотрено и утверждено на заседании ученого совета факультета физико-математического и технологического образования, протокол от « 04 » июля 2017 г. № 11

Ульяновск, 2017

1. Наименование дисциплины

Дисциплина «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания» включена в вариативную часть Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанного сервиса», очной формы обучения.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью освоения дисциплины «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания» является: подготовка высококвалифицированных специалистов в области технологии продукции и организации общественного питания по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия на предприятиях

Этап формирования	теоретический	модельный	практический
	знает	умеет	владеет
Компетенции			
способностью организовывать и осуществлять учебно-профессиональную и учебно-воспитательную деятельность в соответствии с требованиями профессиональных и федеральных государственных образовательных стандартов в ОО (ПК-3)	ОР-1 особенности обучения в образовательных учреждениях профессионального образования различного уровня и типов;	ОР-3 организовывать учебно-воспитательную деятельность на основе требований государственных образовательных стандартов и с учетом особенностей конкретного образовательного учреждения, возрастных и иных особенностей обучающихся.	ОР-5 технологией проектирования занятий по общепрофессиональным и специальным дисциплинам, практическому (производственному) обучению
	ОР-2 принципы, формы и методы, содержание правового обучения и воспитания различных категорий населения.	ОР-4 осуществлять учебно-воспитательную деятельность на основе требований государственных образовательных стандартов и с учетом особенностей конкретного образовательного учреждения, возрастных и иных особенностей обучающихся.	ОР-6 технологией организации и проведения занятий по общепрофессиональным и специальным дисциплинам,

			практическому (производственному) обучению
способностью организовывать профессионально-педагогическую деятельность на нормативно-правовой основе (ПК-4)	<p>ОР-7 --понятие и виды источников образовательного права; -основы правового статуса субъектов образовательных правоотношений;</p> <p>ОР-8 - систему правовых гарантий, обеспечивающих функционирование и развитие образования в РФ; правовые основы регулирования трудовых отношений в сфере педагогической деятельности.</p>	<p>ОР-9 - применять нормы образовательного права в точном соответствии с законом;</p> <p>ОР-10 --разрешать правовые ситуации с использованием норм образовательного права.</p>	<p>ОР-11 - анализа юридических фактов и образовательных правоотношений, являющихся объектом профессиональной деятельности;</p> <p>ОР-12 - способами реализации норм права в сфере образования</p>

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы (должно полностью соответствовать учебному плану данной образовательной программы)

Дисциплина «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания» является дисциплиной вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанного сервиса», заочной формы обучения (Б1.В.ОД.5.Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания).

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьных курсов «Химия», «Биология», «Физика», «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1 семестре: Этика в ресторанном бизнесе, Ресторанная эстетика.

Результаты изучения дисциплины «Хранение и консервирование пищевого сырья и продукции» являются теоретической и методологической основой для изучения дисциплин: Эргономика, Организация производства на предприятиях общественного питания, Организация работы бара, Товароведение продовольственных товаров, Товароведение продукции общественного питания

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:

Номер семестра			Учебные занятия					В том числе объем учебной работы с применением интерактивных форм	Форма итоговой аттестации
	Всего		Лекции, час	Лабораторные занятия, час	Практич. Занятия, час	Зачет, час	Самостоят. Работа, час		
	Трудоемк.								
	Зач. ед.	Часы							
1	2	72	2	-	6		58	2	зачет
Итого:	2	72	2	-	6		58	2 (25%)	

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Указание тем (разделов) и отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий, оформленных в виде таблицы:

Название тем	Количество часов по формам организации обучения			
	Лекции	Практич. занятия	Самостоят. работа	Обучение с применением интерактивных форм
Тема 1. Предупредительный санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях гостиничного, ресторанного и туристического бизнеса	0,5	1	8	0,5
Тема 2. Санитарно гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	0,5	1	10	0,5
Тема 3. Гигиенические требования к уборке территории и помещений гостиниц и ресторанов.	0,5	1	10	0,5
Тема 4. Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы	0,5	1	10	0,5
Тема 5. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.	-	1	10	-
Тема 6. Современные средства оценивания результатов санитарно-гигиенических мероприятий.	-	1	10	-
Итого	2	6	58	2 (25%)

5.2. Краткое описание содержания тем (разделов) дисциплины

Тема 1. Предупредительный санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях гостиничного, ресторанного и туристического бизнеса.

Предмет и задачи гигиены и санитарии. Краткая характеристика разделов гигиены. Санитарное законодательство и пути обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Система Госсанэпиднадзора в Российской Федерации. Права и обязанности должностных лиц, осуществляющих Госсанэпиднадзор Контроль за выполнением санитарного законодательства.

Современные строительные, санитарно-эпидемиологические нормы и правила, установленные к проектированию, строительству и благоустройству гостиничных предприятий.

Разработка генерального плана участка.

Рекомендуемые нормы к размещению, земельному участку, функциональным группам, составу и площадям помещений.

Гигиенические требования к обеспечению зданий системами вентиляции, освещения, отопления, водоснабжения, канализации и др. для гостиниц разных категорий

Строительные, санитарно-эпидемиологические нормы и правила установленные к проектированию, строительству предприятий питания.

Гигиенические требования к земельному участку, функциональным группам помещений.

Ранжирование предприятий питания по уровню качества обслуживания и комфорта для посетителей.

Определение при проектировании число мест в обеденном зале и число выпускаемых блюд в смену.

Рекомендуемые нормы к водоснабжению, канализации, теплоснабжению, вентиляции и др.

Расчетные параметры функциональных помещений на предприятиях питания разного типа и класса.

Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Тема 2. Санитарно гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

Рекомендуемые материалы для осуществления технического оборудования, инвентаря, посуды и тары, допущенные к контакту с пищевыми продуктами, не подвергающиеся коррозии, устойчивые к моющим и дезинфицирующим средствам и легко подвергающиеся очистке и мытью.

Гигиенические требования к материалам, используемым для изготовления кухонной и столовой посуды. Использование нержавеющей стали, алюминия, чугуна, оцинкованного железа, фарфора, фаянса и стекла.

Использование полимерных материалов для изготовления тары, непосредственно прикасающейся с продуктами,

Режим мытья столовой посуды, моющие средства. Дезинфекция столовой посуды и приборов маркированного кухонного инвентаря.

Гигиенические требования к материалам, применяемым для изготовления вспомогательного производственного оборудования. Соответствие производственного оборудования и приборов к требованиям технической документации.

Интерактивная форма: групповое обсуждение .

Тема 3. Гигиенические требования к уборке территории и помещений гостиниц и ресторанов.

Текущая уборка в производственных цехах и бытовых помещениях. Последовательность уборки жилых номеров в гостиницах. Обязанности горничных и уборщиц по обеспечению санитарного благополучия в гостиницах. Понятие о дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Средства дезинфекции. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.

Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Тема 4. Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение

санитарно-ветеринарной экспертизы

Роль пищевых продуктов в распространении острых кишечных инфекций: брюшного тифа, паратифов А и В, сальмонеллеза, дизентерии, иерсинеоза, инфекционного гепатита А и др. Эпидемиология, диагностика и профилактика этих заболеваний. Общие принципы

Роль тщательного профилактики кишечных инфекций и систематического соблюдения гигиенических норм в профилактике наиболее распространенных венерических и кожных болезней. Виды пищевых отравлений. Микробные пищевые отравления; их характеристика. Возбудители токсикоинфекций. Источники и факторы заражения человека возбудителями пищевых токсикоинфекций. Токсикозы. Золотистый стафилококк - патогенный штамм стафилококковой инфекции. Значение молочных и мясных продуктов, кондитерских изделий с кремом в распространении золотистого стафилококка. Клиническая картина при отравлении стафилококковой инфекцией и её профилактика.

Ботулизм. Характеристика возбудителя. Клиническая картина ботулизма, источник и факторы заражения, меры профилактики. Микотоксикозы, вызванные наличием в пищевых продуктах микотоксинов. Характеристика микотоксинов, их клиническое проявление. Пути загрязнения пищевых продуктов микотоксинами и их профилактика

Эрготизм, фузариотоксикозы. Их краткая характеристика и профилактика.

Немикробные пищевые отравления:

Отравление ядовитыми грибами. Характеристика съедобных и несъедобных грибов. Профилактика отравления ядовитыми грибами.

Роль неблагоприятных условий хранения (картофеля, томатов, рыб семейства скумбриевых и др.), а также недостаточной термической обработки (фасоль, горох и др.) в проявлении ядовитых свойств у «условноядовитых» пищевых продуктов.

Отравления, вызванные примесями химических веществ (цинк медь, красители и др.) ядохимикатами, используемыми в сельском хозяйстве для борьбы с сорняками и вредителями растений (пестициды).

Интерактивная форма : групповое обсуждение.

Тема 5. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.

Гельминтозы и зоонозные инфекции. Эпидемиологическая классификация характеристика.

Основные виды гельминтозов передающихся человеку через мясо животных, рыб, крабов. Роль гельминтозов, представляющих эпидемиологическую опасность при заражении ими персонала пищевых предприятий и гостиниц.

Роль мяса, молока, мясных и молочных продуктов и яиц в распространении зоонозных инфекций. Значение санитарно - эпидемиологической и санитарно-ветеринарной экспертизы мяса, молока, яиц и других пищевых продуктов в профилактике зоонозных инфекций.

Интерактивная форма : групповое обсуждение.

Тема 6. Современные средства оценивания результатов санитарно-гигиенических мероприятий.

Лабораторные методы оценки качества санитарно-гигиенических мероприятий.

Экспресс методы оценки качества санитарно-гигиенических мероприятий.

Интерактивная форма : групповое обсуждение.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине включает аудиторную и внеаудиторную самостоятельную работу студентов в течение семестра.

Аудиторная самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к устным докладам (мини-выступлениям). Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в форме:

- подготовка к защите реферата;

Вопросы для самостоятельного изучения обучающимися (темы мини-выступлений)

1. Гигиенические требования к выбору земельного участка предприятий питания.
2. Требования к водоснабжению, отоплению, вентиляции, канализации, освещению.
3. Требования к санитарному состоянию предприятий
4. Уборка помещений общественного питания
5. Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения
6. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации
7. Гигиенические требования к внутренней отделке помещений, водоснабжению, канализации, вентиляции, отоплению и освещению.
8. Гигиенические требования к материалу для изготовления инвентаря, посуды, тары
9. Требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря, оборудования.
10. Гигиенические требования к упаковочным материалам.
11. Требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов;
12. Требования к складским помещениям для хранения пищевых продуктов;
13. Требования к приему пищевых продуктов;
14. Санитарные требования к хранению скоропортящихся пищевых продуктов.
15. Гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов;
16. Гигиенические требования к первичной обработке продуктов;
17. Гигиенические требования к процессу приготовления
18. Санитарные правила приготовления скоропортящихся продуктов;
19. Гигиенические требования к реализации.
20. Санитарные нормы условий труда;
21. Вредные производственные факторы и их характеристика;
22. Понятие о ПДК;
23. Санитарные требования к личной гигиене персонала.
24. Законодательные основы качества пищевых продуктов.

Тематика рефератов

1. Пищевые инфекции и иммунитет.
2. Классификация пищевых инфекций.
3. Острые инфекции и их профилактика
4. Зоонозы и их профилактика
5. Пищевые отравления микробного происхождения
6. Пищевые отравления немикробного происхождения
7. Виды гельминтов.
8. Патогенные микроорганизмы.
9. Нормативные документы РФ о санитарных нормах;
10. Возможные источники микробиологического загрязнения;
11. Значение воды. Источники водоснабжения. Нормативные показатели качества питьевой воды
12. Требования к водоснабжению, отоплению, вентиляции, канализации, освещению
13. Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
14. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации
15. Требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов;
16. Требования к складским помещениям для хранения пищевых продуктов;
17. Требования к приему пищевых продуктов;
18. Санитарные требования к хранению скоропортящихся пищевых продуктов.
19. Гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов;
20. Гигиенические требования к первичной обработке продуктов;
21. Гигиенические требования к процессу приготовления

22. Санитарные правила приготовления скоропортящихся продуктов;
23. Гигиенические требования к реализации

Перечень учебно-методических изданий кафедры по вопросам организации самостоятельной работы обучающихся

1. Шарафутдинов, А.М. Технология приготовления полуфабрикатов [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 26 с.
2. Шарафутдинов, А.М. Хранение и консервирование пищевого сырья и продукции [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.
3. Шарафутдинов, А.М. Пищевая ценность продуктов питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
4. Шарафутдинов, А.М. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с.
5. Шарафутдинов, А.М. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
6. Шарафутдинов, А.М. Производственно-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного комплекса [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
7. Шарафутдинов, А.М. Организация работы бара [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
8. Шарафутдинов, А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
9. Шарафутдинов, А.М. Банкетный сервис [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
10. Шарафутдинов, А.М. Экспертиза пищевых продуктов [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 15 с.
11. Шарафутдинов, А.М. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
12. Шарафутдинов, А.М. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с.
13. Шарафутдинов, А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Организация и проведение аттестации бакалавра

ФГОС ВО в соответствии с принципами Болонского процесса ориентированы преимущественно не на сообщение обучающемуся комплекса теоретических знаний, но на выработку у бакалавра компетенций – динамического набора знаний, умений, навыков и

личностных качеств, которые позволят выпускнику стать конкурентоспособным на рынке труда и успешно профессионально реализовываться.

В процессе оценки бакалавров необходимо используются как традиционные, так и инновационные типы, виды и формы контроля. При этом постепенно традиционные средства совершенствуются в русле компетентного подхода, а инновационные средства адаптированы для повсеместного применения в российской вузовской практике.

Цель проведения аттестации – проверка освоения образовательной программы дисциплины-практикума через сформированность образовательных результатов.

Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и завершает изучение дисциплины; помогает оценить крупные совокупности знаний и умений, формирование определенных компетенций.

7.1. Перечень компетенций, с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы:

Компетенции	Этапы формирования компетенций	Знать	Уметь	Владеть
способностью организовывать и осуществлять учебно-профессиональную и учебно-воспитательную деятельность в соответствии с требованиями профессиональных и федеральных государственных образовательных стандартов в ОО СПО (ПК-3)	Теоретический (знать) - особенности обучения в образовательных учреждениях профессионального образования различного уровня и типов; - принципы, формы и методы, содержание правового обучения и воспитания различных категорий населения.	ОР-1 - особенность и обучения в образовательных учреждениях профессионального образования различного уровня и типов основам производственной санитарии и гигиены ОР-2 - принципы, формы и методы, содержание правового обучения и воспитания различных категорий населения в рамках санитарии и гигиены		

<p>способностью организовывать и осуществлять учебно-профессиональную и учебно-воспитательную деятельность в соответствии с требованиями профессиональных и федеральных государственных образовательных стандартов в ОО СПО (ПК-3)</p>	<p>Модельный (уметь) организовывать и осуществлять учебно-воспитательную деятельность на основе требований государственных образовательных стандартов и с учетом особенностей конкретного образовательного учреждения, возрастных и иных особенностей обучающихся.</p>		<p>ОР-3 - организовывать и осуществлять учебно-воспитательную деятельность на основе требований государственных образовательных стандартов ОР- 4 - организовывать и осуществлять учебно-воспитательную деятельность с учетом особенностей конкретного образовательного учреждения, возрастных и иных особенностей обучающихся.</p>	
<p>способностью организовывать и осуществлять учебно-профессиональную и учебно-воспитательную деятельность в соответствии с требованиями профессиональных и федеральных государственных образовательных стандартов в ОО СПО (ПК-3)</p>	<p>Практически й (владеть) технологией проектирования, организацией проведения занятий по общепрофессиональным и специальным дисциплинам, практическому (производственному) обучению.</p>			<p>ОР-5 - технологией проектирования, организацией проведения занятий по общепрофессиональным и специальным дисциплинам ОР- 6 - технологией проектирования, организацией проведения занятий по практическому (производственному) обучению.</p>
<p>способностью организовывать профессиональную педагогическую деятельность на нормативно-</p>	<p>Теоретически й (знать) -понятие и виды источников образовательных</p>	<p>ОР-7 - понятие и виды источников образовательного права</p>		

<p>правовой основе (ПК-4)</p>	<p>ого права; -основы правового статуса субъектов образовательных правоотношений; -систему правовых гарантий, обеспечивающих функционирование и развитие образования в РФ; правовые основы регулирования трудовых отношений в сфере педагогической деятельности.</p>	<p>ОР-8 - систему правовых гарантий, обеспечивающих функционирование и развитие образования в РФ; правовые основы регулирования трудовых отношений в сфере педагогической деятельности.</p>		
<p>способностью организовывать профессиональную педагогическую деятельность на нормативно-правовой основе (ПК-4)</p>	<p>Модельный (уметь) -применять нормы образовательного права в точном соответствии с законом; -разрешать правовые ситуации с использованием норм образовательного права.</p>		<p>ОР-9 - применять нормы образовательного права в точном соответствии с законом ОР- 10 - разрешать правовые ситуации с использованием норм образовательного права</p>	
<p>способностью организовывать профессиональную педагогическую деятельность на нормативно-правовой основе (ПК-4)</p>	<p>Практически й (владеть) -навыками анализа юридических фактов и образовательных</p>			<p>ОР-11 -навыками анализа юридических фактов и образовательных правоотношений, являющихся объектом</p>

	<p>правоотношений, являющихся объектом профессиональной деятельности;</p> <p>-способами реализации норм права в сфере образования</p>			<p>профессиональной деятельности</p> <p>ОР-12</p> <p>- способами реализации норм права в сфере профессионального образования</p>
--	---	--	--	--

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания:

№ п/п	РАЗДЕЛЫ (ТЕМЫ) ДИСЦИПЛИНЫ	НАИМЕНОВАНИЕ СРЕДСТВА, используемого для текущего оценивания образовательного результата	КОД диагностируемого образовательного результата дисциплины													
			OP-1	OP-2	OP-3	OP-4	OP-5	OP-6	OP-7	OP-8	OP-9	OP-10	OP-11	OP-12		
1	Тема 1. Предупредительный санитарно-эпидемиологический надзор на предприятиях гостиничного, ресторанного и туристического бизнеса	OC-1 Групповое обсуждение	+				+					+			+	
2	Тема 2. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	OC-1 Групповое обсуждение	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3	Тема 3. Гигиенические требования к уборке территории и помещений гостиниц и ресторанов.	OC-1 Групповое обсуждение										+	+	+	+	+
4	Тема 4. Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы	OC-1 Групповое обсуждение		+		+		+		+	+	+	+	+	+	+
5	Тема 5. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.	OC-1 Групповое обсуждение	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
6	Тема 6. Современные средства оценивания результатов санитарно-гигиенических мероприятий.	OC-1 Групповое обсуждение	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	Промежуточная аттестация	OC-5 зачет в форме собеседования по вопросам														

Оценочными средствами текущего оценивания являются: устные доклады, защита реферата. Контроль усвоения материала ведется регулярно в течение всего семестра на практических занятиях.

Критерии и шкалы оценивания

ОС-2 Мини выступление

Критерии и шкала оценивания

Критерий	Этапы формирования компетенций	Максимальное количество баллов
показал понимание темы, умение критического анализа информации	Теоретический (знать)	22
сформулировал аргументированные выводы	Теоретический (знать)	22
Всего:		44

ОС-4 Защита реферата

Критерий	Этапы формирования компетенций	Максимальное количество баллов
обозначил проблему и обосновал её актуальность сделал краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложил собственную позицию	Теоретический (знать)	4
сформулировал аргументированные выводы, тему раскрыл полностью, выдержал объём, соблюдал требования к внешнему оформлению	Модельный (уметь)	14
дал правильные ответы на дополнительные вопросы	Модельный (уметь)	14
Всего:		32

ОС-5 Зачет в форме собеседования по вопросам

При проведении экзамена учитывается уровень знаний обучающегося при ответах на вопросы (теоретический этап формирования компетенций), умение обучающегося отвечать на дополнительные вопросы по применению теоретических знаний на практике и по выполнению обучающимся заданий текущего контроля (модельный этап формирования компетенций).

Критерии и шкала оценивания зачета:

Критерий	Этапы формирования компетенций	Количество баллов
Обучающийся правильно ответил на теоретический вопрос из изучаемой области.	Теоретический (знать)	0-10
Показал отличные знания в рамках усвоенного учебного материала.	Теоретический (знать)	11-21
Показал отличные умения в рамках усвоенного учебного материала	Модельный (уметь)	22-32

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы:

ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ ДЛЯ ЗАЧЕТА

1. Предмет и задачи гигиены и санитарии. Краткая характеристика разделов гигиены. Санитарное законодательство и пути обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
2. Система Госсанэпиднадзора в Российской Федерации. Права и обязанности должностных лиц, осуществляющих Госсанэпиднадзор Контроль за выполнением санитарного законодательства.
3. Современные строительные, санитарно-эпидемиологические нормы и правила, установленные к проектированию, строительству и благоустройству гостиничных предприятий.
4. Разработка генерального плана участка.
5. Рекомендуемые нормы к размещению, земельному участку, функциональным группам, составу и площадям помещений.
6. Гигиенические требования к обеспечению зданий системами вентиляции, освещения, отопления, водоснабжения, канализации и др. для гостиниц разных категорий
7. Строительные, санитарно-эпидемиологические нормы и правила установленные к проектированию, строительству предприятий питания.
8. Гигиенические требования к земельному участку, функциональным группам помещений.
9. Ранжирование предприятий питания по уровню качества обслуживания и комфорта для посетителей.
10. Определение при проектировании число мест в обеденном зале и число выпускаемых блюд в смену.
11. Рекомендуемые нормы к водоснабжению, канализации, теплоснабжению, вентиляции и др.
12. Расчетные параметры функциональных помещений на предприятиях питания разного типа и класса.
13. Рекомендуемые материалы для осуществления технического оборудования, инвентаря, посуды и тары, допущенные к контакту с пищевыми продуктами, не подвергающиеся коррозии, устойчивые к моющим и дезинфицирующим средствам и легко подвергающиеся очистке и мытью.
14. Гигиенические требования к материалам, используемым для изготовления кухонной и столовой посуды. Использование нержавеющей стали, алюминия, чугуна, оцинкованного железа, фарфора, фаянса и стекла.

15. Использование полимерных материалов для изготовления тары, непосредственно прикасающейся с продуктами,
16. Режим мытья столовой посуды, моющие средства. Дезинфекция столовой посуды и приборов маркированного кухонного инвентаря.
17. Гигиенические требования к материалам, применяемым для изготовления вспомогательного производственного оборудования. Соответствие производственного оборудования и приборов к требованиям технической документации.
18. Текущая уборка в производственных цехах и бытовых помещениях. Последовательность уборки жилых номеров в гостиницах. Обязанности горничных и уборщиц по обеспечению санитарного благополучия в гостиницах. Понятие о дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Средства дезинфекции. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
19. Роль пищевых продуктов в распространении острых кишечных инфекций: брюшного тифа, паратифов А и В, сальмонеллеза, дизентерии, иерсиниеза, инфекционного гепатита А и др. Эпидемиология, диагностика и профилактика этих заболеваний. Общие принципы
20. Роль тщательного профилактики кишечных инфекций и систематического соблюдения гигиенических норм в профилактике наиболее распространенных венерических и кожных болезней. Виды пищевых отравлений. Микробные пищевые отравления; их характеристика. Возбудители токсикоинфекций. Источники и факторы заражения человека возбудителями пищевых токсикоинфекций. Токсикозы. Золотистый стафилококк - патогенный штамм стафилококковой инфекции. Значение молочных и мясных продуктов, кондитерских изделий с кремом в распространении золотистого стафилококка. Клиническая картина при отравлении стафилококковой инфекцией и её профилактика.
21. Ботулизм. Характеристика возбудителя. Клиническая картина ботулизма, источник и факторы заражения, меры профилактики. Микотоксикозы, вызванные наличием в пищевых продуктах микотоксинов. Характеристика микотоксинов, их клиническое проявление. Пути загрязнения пищевых продуктов микотоксинами и их профилактика
22. Эрготизм, фузариотоксикозы. Их краткая характеристика и профилактика.
23. Немикробные пищевые отравления:
24. Отравление ядовитыми грибами. Характеристика съедобных и несъедобных грибов. Профилактика отравления ядовитыми грибами.
25. Роль неблагоприятных условий хранения (картофеля, томатов, рыб семейства скумбриевых и др.), а также недостаточной термической обработки (фасоль, горох и др.) в проявлении ядовитых свойств у «условноядовитых» пищевых продуктов.

26. Отравления, вызванные примесями химических веществ (цинк медь, красители и др.) ядохимикатами, используемыми в сельском хозяйстве для борьбы с сорняками и вредителями растений (пестициды).
27. Гельминтозы и зоонозные инфекции.
28. Эпидемиологическая классификация характеристика.
29. Основные виды гельминтозов передающихся человеку через мясо животных, рыб, крабов. Роль гельминтозов, представляющих эпидемиологическую опасность при заражении ими персонала пищевых предприятий и гостиниц.
30. Роль мяса, молока, мясных и молочных продуктов и яиц в распространении зоонозных инфекций. Значение санитарно - эпидемиологической и санитарно-ветеринарной экспертизы мяса, молока, яиц и других пищевых продуктов в профилактике зоонозных инфекций.
31. Лабораторные методы оценки качества санитарно-гигиенических мероприятий.
32. Экспресс методы оценки качества санитарно-гигиенических мероприятий.

Материалы для организации текущей аттестации представлены в п.6 программы.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенции.

Краткая характеристика процедуры реализации текущего и промежуточного контроля для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице.

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1.	Доклад, устное сообщение (мини-выступление)	Доклад - продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-исследовательской или научной темы. Тематика докладов выдается на первых семинарских занятиях, выбор темы осуществляется студентом самостоятельно. Подготовка осуществляется во внеаудиторное время. На подготовку дается одна-две недели. За неделю до выступления студент должен согласовать с преподавателем план выступления. Регламент – 3-5 мин. на выступление. В оценивании результатов наравне с преподавателем принимают участие студенты группы.	Темы докладов
2.	Защита реферата	Реферат соответствует теме, выдержана структура реферата, изучено 85-100 % источников, выводы четко сформулированы	Темы рефератов
5.	Зачет в форме	Проводится в заданный срок, согласно	Комплект

устного собеседования по вопросам	графику учебного процесса. При выставлении оценки «зачтено»/«незачтено» учитывается уровень приобретенных компетенций студента. Компонент «знать» оценивается теоретическими вопросами по содержанию дисциплины, компоненты «уметь» и «владеть» - практикоориентированными заданиями.	примерных вопросов к зачету.
-----------------------------------	---	------------------------------

В конце изучения дисциплины подводятся итоги работы студентов на лекционных и лабораторных занятиях путем суммирования заработанных баллов в течение семестра.

Критерии оценивания знаний обучающихся по дисциплине

1 семестр

№ п/п	Вид деятельности	Максимальное количество баллов за занятие	Максимальное количество баллов по дисциплине
1.	Посещение лекций	1	1
2.	Посещение практических занятий	1	3
3.	Работа на занятии: - решение задач; - результат выполнения домашней работы; - активность на занятии.	44 20 20 4	132
4.	Реферат	32	32
5.	Зачет	32	32
ИТОГО:	2 зачетные единицы		200

Формирование балльно-рейтинговой оценки работы обучающихся

		Посещение лекций	Посещение практических занятий	Работа на практических занятиях	Реферат	Зачёт
1 семестр	Разбалловка по видам работ	1 х 1=1 баллов	3х 1=3 баллов	3 х 44=132 баллов	32 балла	32 балла
	Суммарный макс. балл	1 балл max	3 балла max	136 баллов max	168 баллов max	200 баллов max

Критерии оценивания работы обучающегося по итогам семестра

По итогам изучения дисциплины «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания», трудоёмкость которой составляет 2 ЗЕ и изучается в 1 семестре, обучающийся набирает определённое количество баллов, которое соответствует «зачтено», или «не зачтено», согласно следующей таблице:

	Баллы (2 ЗЕ)
«зачтено»	более 60 баллов
«не зачтено»	60 баллов и менее

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература

1. Азизов Б.М., Чепегин И.В. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 432 с. [Электронный ресурс: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=356864>]
2. Васильев, С. И. Основы промышленной безопасности. Ч. 1 : в 2 ч. [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С. И. Васильев, Л. Н. Горбунова. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2012. - 502 с. [Электронный ресурс: <http://znanium.com/bookread2.php?book=492464>]
3. Мудрецова-Висс К.А., Дедюхина В.П. Микробиология, санитария и гигиена: Учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина. - 4-е изд., испр. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010. - 400 с. [Электронный ресурс: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=239995>]
4. Сычик С.И., Федоренко Е.В., Коломиец Н.В. Гигиена и санитария общественного питания: Учебное пособие / Сычик С.И., Федоренко Е.В., Коломиец Н.В. - Мн.:РИПО, 2017. - 135 с. [Электронный ресурс: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=946816>]
5. Феоктистова Т.Г., Феоктистова О.Г., Феоктистова, Наумова Т.В. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Т.Г. Феоктистова, О.Г. Феоктистова, Т.В. Наумова. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 382 с. [Электронный ресурс: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=363112>]

Дополнительная литература

1. Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : Учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - 5-е изд. - М. : Издательско- торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 328 с [Электронный ресурс: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430491>]
2. Кунаков А. А., Уша Б. В., Кальницкая О. И., Под ред. Кунакова А. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: Учебник/Кунаков А. А., Уша Б. В., Кальницкая О. И., Под ред. Кунакова А. А. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 234 с. [Электронный ресурс: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=504977>]
3. Сидоренко С.Ю. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учеб. пособие / Под ред. Ю.И. Сидоренко. — М.: ИНФРА-М, 2016. — 182 с. [Электронный ресурс: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=541927>]

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Интернет-ресурсы

- Университетская библиотека ONLINE [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
- Университетская библиотека ONLINE./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://znanium.com/>
- Федеральный портал «Российское образование»./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.edu.ru>
- Российский портал открытого образования [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.openet.ru/>
- Педагогическая библиотека./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://pedagogic.ru/>

*Электронные библиотечные системы (ЭБС), с которыми сотрудничает
«УлГПУ им. И.Н. Ульянова»*

№	Название ЭБС	№, дата договора	Срок использования	Количество пользователей
1	«ЭБС ZNANIUM.COM»	Договор № 2304 от 19.05.2017	с 31.05.2017 по 31.05.2018	6 000
2	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Договор № 1010 от 26.07.2016	с 22.08.2016 по 21.11.2017	6 000

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

По каждой теме дисциплины предполагается проведение аудиторных занятий и самостоятельной работы, т. е. чтение лекций, проведение сравнительного логико-дидактического анализа учебных тем, изготовление дидактических материалов. Предусматриваются также активные формы обучения, такие как представление собственных методических разработок.

Подготовка и проведение лекций, практических занятий должны предусматривать определенный порядок.

Для подготовки студентов к лабораторному занятию на предыдущей лекции преподаватель должен определить основные вопросы и проблемы, выносимые на обсуждение, рекомендовать дополнительную учебную, периодическую литературу, интернет источники, рассказать о порядке и методике его проведения.

Методы проведения практических занятий весьма разнообразны и могут применяться в различных сочетаниях. Наиболее распространенными являются: вопросно-ответные, научных сообщений по отдельным вопросам темы, решение практических задач и упражнений, решение тестов.

Важное место занимает подведение итогов лабораторных занятий: преподаватель должен не только раскрыть теоретическое значение обсуждаемых проблем, но и оценить слабые и сильные стороны выступлений.

Успешное изучение курса требует от студентов посещения лекций, активной работы на лабораторных занятиях, выполнения всех учебных заданий преподавателя, ознакомления с базовыми учебниками, основной и дополнительной литературой.

Запись лекции – одна из форм активной самостоятельной работы студентов, требующая навыков и умения кратко, схематично, последовательно и логично фиксировать основные положения, выводы, обобщения, формулировки. В конце лекции преподаватель оставляет время (5 минут) для того, чтобы студенты имели возможность задать уточняющие вопросы по изучаемому материалу.

Лекции имеют в основном обзорный характер и нацелены на освещение наиболее трудных и дискуссионных вопросов, а также призваны способствовать формированию навыков работы с научной литературой. Предполагается также, что студенты приходят на лекции, предварительно проработав соответствующий учебный материал по источникам, рекомендуемым программой.

Практические занятия – важнейшая форма самостоятельной работы студентов над научной, учебной и периодической литературой. Именно на практическом занятии каждый студент имеет возможность проверить глубину усвоения учебного материала.

Конкретные пропорции разных видов работы в группе, а также способы их оценки, определяются преподавателем, ведущим занятия.

Основным методом обучения является самостоятельная работа студентов с учебно-методическими материалами, научной литературой.

Реферат. Реферат по специальности - самостоятельное научное исследование по направлению, специальности (специализации), выполняемое студентом по заданию преподавателя кафедры и служащее углубленному познанию избранной темы. Научность исследования выражается в решении некоторой познавательной проблемы, соотношении теоретических положений с фактами, систематичности изложения, оперировании современной специальной терминологией и т.д. Реферат является одной из форм отчетности студента по итогам обучения за соответствующий курс (семестр). Студентам предоставляется право свободного выбора темы из предложенного списка тем реферата. Изменение темы реферата допускается по согласованию с преподавателем. Выбор темы реферата осуществляется студентами до 30 сентября. Сдача реферата на проверку преподавателю до 30 ноября. Подбор литературы по теме реферата осуществляется студентом самостоятельно. Преподаватель лишь помогает ему определить основные направления работы, указывает наиболее важные научные источники, которые следует использовать при ее написании, разъясняет, где их можно найти. При подборе литературы рекомендуется использовать фонды научных библиотек, электронных каталогов и сети Интернет. План выполнения реферата составляется студентом самостоятельно и согласовывается с преподавателем. Содержание реферата должно соответствовать теме и плану. Реферат должен включать следующие основные разделы:

- *Титульный лист.*
- *Содержание.* Включает порядок расположения отдельных частей работы с указанием страниц, на которых соответствующий раздел начинается.
- *Введение.* В нем автор обосновывает научную актуальность, практическую значимость, новизну темы, а также указывает цель и задачи проводимого исследования.
- *Основная часть.* Структура и состав основной части может меняться в зависимости от специфики и направления выполняемой работы. Структура основной части устанавливается научными руководителями и кафедрами самостоятельно.
- *Заключение (или выводы).* В заключении подводится итог проведенному исследованию, формулируются предложения и выводы автора, вытекающие из всей работы.
- *Список литературы.* В список литературы включаются только те работы, на которые сделаны ссылки в тексте курсовой работы. Список оформляется в соответствии с ГОСТ 7.1-2003.
- *Приложения.* Приводятся используемые в работе документы, таблицы, графики, схемы и др. (аналитические табличные и графические материалы могут быть приведены также в основной части).

В ходе выполнения работы студент по мере необходимости обращается за консультацией к преподавателю.

Выполненный и оформленный реферат в сброшюрованном виде сдается на проверку преподавателю, которая оценивается и учитывается при аттестации студента (зачет).

Подготовка к устному докладу.

Доклады делаются по каждой теме с целью проверки теоретических знаний обучающегося, его способности самостоятельно приобретать новые знания, работать с информационными ресурсами и извлекать нужную информацию.

Доклады заслушиваются в начале лабораторного занятия после изучения соответствующей темы. Продолжительность доклада не должна превышать 5 минут. Тему доклада студент выбирает по желанию из предложенного списка.

При подготовке доклада студент должен изучить теоретический материал, используя основную и дополнительную литературу, обязательно составить план доклада (перечень рассматриваемых им вопросов, отражающих структуру и последовательность материала),

подготовить раздаточный материал или презентацию. План доклада необходимо предварительно согласовать с преподавателем.

Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к простому воспроизведению текста, не допускается простое чтение составленного конспекта доклада. Выступающий также должен быть готовым к вопросам аудитории и дискуссии.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Образовательный процесс обеспечивается достаточной информационно-библиографической базой, современными техническими средствами, информационными и коммуникационными технологиями.

В процессе проведения учебных занятий могут быть использованы мультимедийные технологии, аудиоаппаратура, видеоаппаратура.

Для подготовки к учебным занятиям используются университетский библиотечный фонд, кафедральная библиотека, современные информационные и коммуникационные технологии (Интернет), при необходимости аудио- и видеотека, видеокамера, фотоаппаратура, компьютерная и копировальная техника.

Лицензионные программы

* Архиватор 7-Zip, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.

* Антивирус ESET Endpoint Antivirus for Windows, лицензия EAV-0120085134, контракт №1110 от 15.12.2014 г., действующая лицензия.

* Операционная система WindowsPro 7 RUS Upgrd OLP NL Acsmc, Open License: 47357816, договор №17-10-оаэ ГК от 29.10.2010 г., действующая лицензия.

* Офисный пакет программ Microsoft Office Standard 2010 OLP NL Academic, OpenLicense: 60696830, договор №200712-1Ф от 20.07.2012 г., действующая лицензия.

* Программа для просмотра файлов формата Dj Vu Win Dj View, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.

* Программа для просмотра файлов формата PDF Adobe Reader XI, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.

* Браузер Google Chrome, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименование специальных* помещений и помещений самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
ул. Гагарина, дом 36. Аудитория № 101 Лекционная аудитория	Стол ученический - 20 шт., стул ученический – 41 шт., интерактивная	Компьютер в сборе (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Лицензионные программы

	<p>доска – 1 шт. (BA0000003767), доска 1000*3000 зеленая ДА-32э 5р.п. – 1 шт., стол преподавателя – 1 тумб., компьютер (BA0000001245), стойка Panasonic K X B061A (BA0000003768), LCD/LED Телевизор “46 Samsung” UE 46EH5057K (BA0000005085), проектор VIEWSONIC (BA0000007777).</p>	<p>*Операционная система MicrosoftWindowsPro 7 RUSUpgrdOLPNLAcDmc, контракт №16-10-ОАЭ ГК от 08.09.2010 г. *Офисный пакет программ MicrosoftOfbceProPlus 2010 RUSOLPNLAcDmc, контракт №16-10-ОАЭ ГК от 08.09.2010 г. *Архиватор 7-Zip, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. * Антивирус ESET EndpointAntivirusforWindows, лицензия EAV-0120085134, контракт №26O916-ЛД от 12.12.2016 г., действующая лицензия.. * Программа для просмотра файлов формата DjVuWinDjView, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для просмотра файлов формата PDF AdobeReader M, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. * Браузер MozillaFirefox, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для просмотра изображений ACDSFree,0TkrbIToerrpowarv1MНое обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для воспроизведения звуковых файлов AIMP, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для записи дисков ASHAMPUBurningstudiofree, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для ухода за системой CCleaner, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для диагностики и мониторинга жесткого диска программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для проектирования принципиальных электрических схема и печатных плат DiptraceFree,</p>
--	--	---

		<p>открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Файловый менеджер FreeCommanderXE, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для компьютерного тестирования MyTest, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для автоматизированного проектирования с возможностью оформления проектной и конструкторской документации.</p>
<p>Аудитория для практических занятий (ресторанный сервис)</p>	<p>Плита электрическая Брест 2180-00 (BA0000003578), телевизор "Samsung" LCD 2333HD (BA0000003608), кухонная мебель "Трапеза" (6811458), электрическая плита-духовка Мечта 15М бел. (BA0000000668), холодильник "Стинол 242" (BA0000001271), водонагреватель ARISTON (BA0000001272), шкаф навесной с сушилкой для посуды 800*300*720 (BA0000006080), шкаф навесной с сушилкой для посуды 800*300*720 (BA0000006081), шкаф навесной с стеклом 800-300*720 (BA0000006082), шкаф навесной закрытый 800*300*720 (BA0000006083), стол-мойка 800*600*850 (BA0000006084), стол-рабочий с 1-м ящиком и 2-мя дверками (BA0000006085), стол-рабочий с 1-м ящиком и 2-мя дверками (BA0000006086), стол-рабочий с 1-м ящиком и 2-мя дверками (BA0000006087), стол-</p>	

	<p>рабочий узкий с 4-мя ящиками 400*600*850 (ВА0000006088), стол-рабочий с 3-мя ящиками 800*600*850 (ВА0000006089), стол-рабочий с 3-мя ящиками 800*600*850 (ВА0000006090), стол-остров 1800*600*850 (ВА0000006091), стол-остров 1800*600*850 (ВА0000006092), стол-обеденный 1500*1200*750 (ВА0000006093), стол-обеденный 1500*1200*750 (ВА0000006094), блендер BRAUN MR 400 Plus MN, весы кухонные Беккер ВК-3,2 кг миксер электрический, мясорубка MOULINEX ME 400.1 (ВА0000001197), мясорубка эл. Помощница-24 с шинковкой (ВА0000000671), электрическая плита (9123100), миксер BOSCH 3520.</p>	
--	---	--