

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: очная; заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: очная форма обучения 4 года, заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 3 з.е.

в академических часах: 108 ак.ч.

Рабочая программа по дисциплине «Санитария и гигиена питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», составлена Каримовой А.З. в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1047, Профессионального стандарта 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 15.06.2020 г. № 329н; Профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 08.09.2015 г. № 610н; Профессионального стандарта 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 07.05.2015 г. № 281н.

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации «26» августа 2021 г. № 1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины.....	4
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	5
4. Объем дисциплины и виды учебной работы.....	6
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий.....	7
5.1. Содержание дисциплины	7
5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий	11
6. Лабораторные занятия	13
7. Практические занятия.....	13
8. Тематика курсовых работ (проектов).....	19
9. Самостоятельная работа студента.....	19
10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины	24
11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем	26
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	27

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является углубленное изучение основ общей и промышленной санитарии, гигиены пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов, санитарии и гигиены, ознакомление с концептуальными основами санитарии и гигиены питания как современной комплексной науки о здоровье и сохранении, формирование гигиенического мировоззрения на основе знаний о безопасности пищевых продуктов. Это позволит будущим бакалаврам-технологам при организации общественного питания обеспечить высокий уровень санитарно-гигиенического состояния производства, предупредить потери и получить доброкачественную продукцию, учесть основные закономерности при производстве и хранении безопасных продуктов.

Задачи: изучение общих положений и нормативно-законодательной базы, этапов гигиенического исследования качества пищевых продуктов и этапов ее проведения, структуры, санитарно-технического устройства и организации работы предприятия общественного питания, санитарно-гигиенических требований к персоналу, оборудованию и функционированию на предприятиях общественного питания, освоение современных методов дезинфекции технологического оборудования, применения новых дезинфицирующих веществ.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенции	Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции	Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП				Место в формировании компетенции
		1 курс (сем.)	2 курс (сем)	3 курс (сем)	4 курс (сем)	
ПК-1.1 ПК-2.2	Производственный контроль на предприятиях питания			6 сем		Последующая
ПК-1.1	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания				8 сем	Последующая
ПК-1.1	Фирменный стиль предприятий питания				8 сем	Последующая
ПК-1.1 ПК-2.2	Производственная практика, технологическая				7 сем	Последующая

Код и наименование компетенции	Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции	Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП				Место в формировании компетенции
		1 курс (сем.)	2 курс (сем.)	3 курс (сем.)	4 курс (сем.)	
	практика					
ПК-1.1	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа				8 сем	Последующая
ПК-2.2	Микробиология	2 сем				Предыдущая
ПК-2.2	Товароведение продовольственных товаров		3 сем			Изучаемая
ПК-2.2	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		4 сем			Последующая
ПК-2.2	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания и техническое документооборот		4 сем			Последующая
ПК-2.2	Холодильная техника и технология		4 сем			Последующая
ПК-2.2	Экология				7 сем	Последующая

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-1 Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания	ПК-1.1 Способен контролировать выполнение работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов обслуживания посетителей, принятых в организации	Знать средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; Уметь использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; Владеть рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.
ПК-2 Способен осуществлять технологическое	ПК-2.2 Способен осуществлять оперативный контроль	Знать регламенты и стандарты, принятых в организации в процессе организации питания технологий приготовления блюд, напитков и

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	кулинарных изделий Уметь контролировать выполнение работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации Владеть способностью контролировать выполнение работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

Вид учебной деятельности		<i>очная форма обучения</i>	
		ак. часов	
		Всего	По семестрам 3 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		50,5	50,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		50	50
• занятия лекционного типа		18	18
• занятия семинарского типа:		32	32
практические занятия		32	32
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах		4	4
в том числе занятия в форме практической подготовки		10	10
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)			
2. Самостоятельная работа студентов, всего		57,5	57,5
- курсовая работа (проект)			
- выполнение домашних заданий		57,5	57,5
- контрольное тестирование			
3. Промежуточная аттестация: <i>зачет</i>			
ИТОГО:	ак. часов	108	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3	3

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По курсам 2 курс
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	10,5	10,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	10	10
• занятия лекционного типа	4	4
• занятия семинарского типа:	6	6
практические занятия	6	6
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах		
в том числе занятия в форме практической подготовки		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)		
2. Самостоятельная работа студентов, всего	93,5	93,5
- курсовая работа (проект)		
- выполнение домашних заданий	93,5	93,5
- контрольное тестирование		
3. Промежуточная аттестация: <i>зачет</i>	4	4
ИТОГО:	ак. часов	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3

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

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1 Гигиена и санитария предприятий питания

1. Каковы роль и значение питания в сохранении здоровья населения;
2. Основные аспекты гигиены питания;
3. Пути увеличения производства высококачественных продуктов питания.
4. Важнейшие постановления правительства, направленные на увеличение производства продуктов питания.
5. Значение пищи и ее компонентов в поддержании нормальной жизнедеятельности человека

Тема 2 Гигиенические требования к факторам внешней среды и к благоустройству предприятий отрасли

1. Нормативные характеристики санитарного благополучия производственных и других помещений предприятий отрасли.
2. Виды отоплений и санитарно-гигиенические требования к отопительным устройствам на предприятиях отрасли.
3. Виды вентиляционных систем применяются на предприятиях отрасли.
4. Требования, предъявляемые к вентиляционным системам, а также санитарные нормативы кратности обмена воздуха.

5. Системы водоснабжения и способы очистки воды.
6. Гигиенические требования к водоснабжению на предприятиях отрасли существуют.
7. Виды канализационных систем и санитарные требования, предъявляемые к устройству и эксплуатации канализации на предприятиях отрасли.
8. Гигиеническую оценку естественного и искусственного освещения помещений предприятий отрасли.
9. Нормы освещенности и гигиенические требования, предъявляемые к осветительной арматуре.

Тема 3 Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий отрасли

1. Особенности проектирования складских помещений.
2. Особенности проектирования заготовочных цехов.
3. Особенности проектирования холодного и горячего цехов.
4. Особенности проектирования кондитерских цехов.
5. Особенности проектирования моечных и камеры пищевых отходов.
6. Особенности проектирования помещений для персонала?

Тема 4 Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре

1. Требования предъявляют к материалам для изготовления оборудования, посуды, инвентаря, используемых в ресторанной практике.
2. Санитарные правила использования механического оборудования.
3. Санитарные правила использования немеханического оборудования.
4. Маркировка инвентаря, каково значение маркировки разделочных досок.

Тема 5 Личная гигиена и гигиена труда работников пищевой промышленности и общественного питания

1. Медицинский контроль за состоянием здоровья производственного персонала, его формы и периодичность.
2. Правила личной гигиены производственного персонала.
3. Заболевания и бактерионосительство препятствующие допуск к работе на предприятиях отрасли.

Тема 6 Пищевые инфекции и отравления, меры по их предупреждению. Глистные заболевания, их профилактика

1. Дезинфекция. Методы и средства дезинфекции.
2. Способы проведения дезинфекции помещений, оборудования и инвентаря.
3. Профилактические и истребительные мероприятия дезинсекции и дератизации.
4. Методы и средства борьбы с мухами и другими насекомыми.

5. Какие методы и средства борьбы с грызунами применяют на предприятиях отрасли.

Тема 7 Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение

1. Способ проведения первичной экспертизы мяса.
2. Санитарно-гигиеническая характеристика рыбы и рыбопродуктов.
3. Органолептическая и лабораторная экспертиза свежести рыбы.
4. Санитарно-гигиенические требования к сырам, сухому и сгущенному молоку, коровьему маслу и мороженному.
5. Санитарно-гигиеническая характеристика и условия хранения овощей, фруктов, ягод, грибов, а также зелени.
6. Санитарно-гигиеническая оценка продуктов переработки зерна.

Тема 8 Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов, к их приемке и хранению

1. Общие санитарные требования, предъявляемые к перевозке и хранению пищевых продуктов на предприятиях отрасли.
2. Требования к транспорту и оборотной таре для перевозки пищевых продуктов, полуфабрикатов и особо скоропортящихся продуктов.
3. Обработка транспорта и оборотной тары при перевозке пищевых продуктов.
4. Санитарные требования предъявляются к содержанию складских помещений.
5. Прием пищевых продуктов.

Тема 9 Санитарные требования к механической и тепловой кулинарной обработке продуктов

1. Гигиенические требования к кулинарной обработке продуктов.
2. Повышенные санитарные требования к изготовлению рубленых изделий из мяса и птицы.
3. Санитарные требования к изготовлению студней и заливных.
4. Гигиеническое обоснование необходимости вторичной тепловой обработки.
5. Санитарные требования к обработке яиц и использованию яичных продуктов.
6. Оценка фритюрных жиров.
7. Требования предъявляются к производству кондитерских изделий с кремом.

Тема 10 Санитарные требования к качеству и условиям реализации готовой продукции

1. Эпидемиологическая характеристика кондитерских изделий с кремом, санитарные требования, предъявляемые к их изготовлению.

2. Санитарные требования предъявляются к ассортименту продукции общественного питания.
3. Санитарные требования предъявляются к изготовлению студней, заливных, блинчиков и пирожков с мясной начинкой.
4. Санитарные требования предъявляются к обработке овощей и изготовлению салатов.
5. Санитарные требования предъявляются к изготовлению продукции с использованием фритюрных жиров.
6. Санитарные правила необходимо соблюдать при реализации готовой пищи.
7. Гигиенические требования предъявляются к качеству продукции общественного питания.
8. Производственный контроль на предприятии.

Тема 11 Гигиенические требования к организации питания различных групп населения

1. Гигиенические особенности питания организованных коллективов на промпредприятиях.
2. Гигиенические особенности питания детей и подростков (детские дошкольные учреждения, детские оздоровительные учреждения) необходимо учитывать.
3. Перечень основной нормативно-законодательной документации используется на предприятиях общественного питания, связанный с аспектом санитарии и гигиены питания.
4. Гигиенические особенности питания организованных коллективов (в школах, в средних учебных заведениях).
5. Санитарно-гигиенические требования предъявляются к работе пищеблоков санаторно-курортных комплексов.
6. Санитарно-гигиенические требования предъявляются к функциональному детскому питанию.

Тема 12 Реализация концепции безопасности ХАССП

1. Система ХАССП и как она зарождалась и развивалась.
2. Основные термины связаны с этой системой.
3. Перечень основных принципов заложен в систему ХАССП.
4. Взаимосвязанные этапы практически реализуют принципы системы ХАССП.
5. Области программы ХАССП на предприятии общественного питания.
6. Документирование в процессе применения системы ХАССП.

5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторн ых занятий в интеракти в-ной форме
		занятия лекцио н-ного типа	занятия семинарс -кого типа / из них в форме практи- ческой подготов -ки	самосто я- тельная работа	Всего	
1.	Тема 1 Гигиена и санитария предприятий питания	2	2	5	9	
2.	Тема 2 Гигиенические требования к факторам внешней среды и к благоустройству предприятий отрасли	2	2	5	9	
3.	Тема 3 Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий отрасли	2	2	5	9	2
4.	Тема 4 Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре	2	2	5	9	
5.	Тема 5 Личная гигиена и гигиена труда работников пищевой промышленности и общественного питания	2	2	5	9	2
6.	Тема 6 Пищевые инфекции и отравления, меры по их предупреждению. Глистные заболевания, их профилактика	2	2	5	9	
7.	Тема 7 Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение	2	2	5	9	
8.	Тема 8 Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов, к их приемке и хранению	2	2/2	5	9	
9.	Тема 9 Санитарные требования к механической и тепловой кулинарной обработке продуктов	2	4/2	5	11	
10.	Тема 10 Санитарные требования к качеству и условиям реализации готовой продукции		4/2	5	9	
11.	Тема 11 Гигиенические требования к организации питания различных групп населения		4/2	5	9	
12.	Тема 12 Реализация концепции безопасности ХАССП		4/2	2,5	6,5	
	Подготовка к зачету				-	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				0,5	

	Итого	18	32/10	57,5	108	4
--	--------------	-----------	--------------	-------------	------------	----------

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторн ых занятий в интеракти в-ной форме
		занятия лекцио н-ного типа	занятия семина рс-кого типа / из них в форме практи- ческой подгото в-ки	самосто я- тельная работа	Всего	
1.	Тема 1 Гигиена и санитария предприятий питания	1		5	6	
2.	Тема 2 Гигиенические требования к факторам внешней среды и к благоустройству предприятий отрасли	1		5	6	
3.	Тема 3 Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий отрасли			5	5	
4.	Тема 4 Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре	2	2	5	9	
5.	Тема 5 Личная гигиена и гигиена труда работников пищевой промышленности и общественного питания		2	5,5	7,5	
6.	Тема 6 Пищевые инфекции и отравления, меры по их предупреждению. Глистные заболевания, их профилактика		2	9	11	
7.	Тема 7 Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение			9	9	
8.	Тема 8 Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов, к их приемке и хранению			10	10	
9.	Тема 9 Санитарные требования к механической и тепловой кулинарной обработке продуктов			10	10	
10.	Тема 10 Санитарные требования к качеству и условиям реализации готовой продукции			10	10	
11.	Тема 11 Гигиенические требования к организации питания различных групп населения			10	10	
12.	Тема 12 Реализация концепции безопасности ХАССП			10	10	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				0,5	
	Промежуточная аттестация: зачет				4	

	Итого	4	6	93,5	108	
--	--------------	----------	----------	-------------	------------	--

6. Лабораторные занятия

Лабораторные занятия не предусмотрены.

7. Практические занятия

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Тема 1 Гигиена и санитария предприятий питания	1. Каковы роль и значение питания в сохранении здоровья населения; 2. Основные аспекты гигиены питания; 3. Пути увеличения производства высококачественных продуктов питания. 4. Важнейшие постановления правительства, направленные на увеличение производства продуктов питания. 5. Значение пищи и ее компонентов в поддержании нормальной жизнедеятельности человека	2	
2	Тема 2 Гигиенические требования к факторам внешней среды и к благоустройству предприятий отрасли	1. Нормативные характеристики санитарного благополучия производственных и других помещений предприятий отрасли. 2. Виды отоплений и санитарно-гигиенические требования к отопительным устройствам на предприятиях отрасли. 3. Виды вентиляционных систем применяются на предприятиях отрасли. 4. Требования, предъявляемые к вентиляционным системам, а также санитарные нормативы кратности обмена воздуха. 5. Системы водоснабжения и способы очистки воды. 6. Гигиенические требования к водоснабжению на предприятиях отрасли существуют. 7. Виды канализационных систем и санитарные требования, предъявляемые к устройству и эксплуатации канализации на предприятиях отрасли. 8. Гигиеническую оценку естественного и искусственного освещения помещений предприятий отрасли. 9. Нормы освещенности и гигиенические требования, предъявляемые к осветительной арматуре.	2	
3	Тема 3 Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий	1. Особенности проектирования складских помещений. 2. Особенности проектирования заготовочных цехов. 3. Особенности проектирования холодного и горячего цехов.	2	

	отрасли	4. Особенности проектирования кондитерских цехов. 5. Особенности проектирования моечных и камеры пищевых отходов. 6. Особенности проектирования помещений для персонала?		
4	Тема 4 Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре	1. Требования предъявляют к материалам для изготовления оборудования, посуды, инвентаря, используемых в ресторанной практике. 2. Санитарные правила использования механического оборудования. 3. Санитарные правила использования немеханического оборудования. 4. Маркировка инвентаря, каково значение маркировки разделочных досок.	2	
5	Тема 5 Личная гигиена и гигиена труда работников пищевой промышленности и общественного питания	1. Медицинский контроль за состоянием здоровья производственного персонала, его формы и периодичность. 2. Правила личной гигиены производственного персонала. 3. Заболевания и бактерионосительство препятствующие допуск к работе на предприятиях отрасли.	2	
6	Тема 6 Пищевые инфекции и отравления, меры по их предупреждению. Глистные заболевания, их профилактика	1. Дезинфекция. Методы и средства дезинфекции. 2. Способы проведения дезинфекции помещений, оборудования и инвентаря. 3. Профилактические и истребительные мероприятия дезинсекции и дератизации. 4. Методы и средства борьбы с мухами и другими насекомыми. 5. Какие методы и средства борьбы с грызунами применяют на предприятиях отрасли?	2	
7	Тема 7 Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение	1. Способ проведения первичной экспертизы мяса. 2. Санитарно-гигиеническая характеристика рыбы и рыбопродуктов. 3. Органолептическая и лабораторная экспертиза свежести рыбы. 4. Санитарно-гигиенические требования к сырам, сухому и сгущенному молоку, коровьему маслу и мороженому. 5. Санитарно-гигиеническая характеристика и условия хранения овощей, фруктов, ягод, грибов, а также зелени. 6. Санитарно-гигиеническая оценка продуктов переработки зерна.	2	
8	Тема 8 Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов, к их приемке и хранению	1. Общие санитарные требования, предъявляемые к перевозке и хранению пищевых продуктов на предприятиях отрасли. 2. Требования к транспорту и оборотной таре для перевозки пищевых продуктов, полуфабрикатов и особо скоропортящихся продуктов. 3. Обработка транспорта и оборотной тары при перевозке пищевых продуктов. 4. Санитарные требования предъявляются к содержанию складских помещений.	2	2

		5. Прием пищевых продуктов.		
9	Тема 9 Санитарные требования к механической и тепловой кулинарной обработке продуктов	1. Гигиенические требования к кулинарной обработке продуктов. 2. Повышенные санитарные требования к изготовлению рубленых изделий из мяса и птицы. 3. Санитарные требования к изготовлению студней и заливных. 4. Гигиеническое обоснование необходимости вторичной тепловой обработки. 5. Санитарные требования к обработке яиц и использованию яичных продуктов. 6. Оценка фритюрных жиров. 7. Требования предъявляются к производству кондитерских изделий с кремом.	4	2
10	Тема 10 Санитарные требования к качеству и условиям реализации готовой продукции	1. Эпидемиологическая характеристика кондитерских изделий с кремом, санитарные требования, предъявляемые к их изготовлению. 2. Санитарные требования предъявляются к ассортименту продукции общественного питания. 3. Санитарные требования предъявляются к изготовлению студней, заливных, блинчиков и пирожков с мясной начинкой. 4. Санитарные требования предъявляются к обработке овощей и изготовлению салатов? 5. Санитарные требования предъявляются к изготовлению продукции с использованием фритюрных жиров. 6. Санитарные правила необходимо соблюдать при реализации готовой пищи. 7. Гигиенические требования предъявляются к качеству продукции общественного питания. 8. Производственный контроль на предприятии.	4	2
11	Тема 11 Гигиенические требования к организации питания различных групп населения	1. Гигиенические особенности питания организованных коллективов на промпредприятиях. 2. Гигиенические особенности питания детей и подростков (детские дошкольные учреждения, детские оздоровительные учреждения) необходимо учитывать. 3. Перечень основной нормативно-законодательной документации используется на предприятиях общественного питания, связанный с аспектом санитарии и гигиены питания. 4. Гигиенические особенности питания организованных коллективов (в школах, в средних учебных заведениях). 5. Санитарно-гигиенические требования предъявляются к работе пищеблоков санаторно-курортных комплексов. 6. Санитарно-гигиенические требования предъявляются к функциональному детскому питанию.	4	2
12	Тема 12 Реализация концепции безопасности ХАССП	1. Система ХАССП и как она зарождалась и развивалась. 2. Основные термины связаны с этой системой. 3. Перечень основных принципов заложен в	4	2

		систему ХАССП. 4. Взаимосвязанные этапы практически реализуют принципы системы ХАССП. 5. Области программы ХАССП на предприятии общественного питания. 6. Документирование в процессе применения системы ХАССП.		
	Итого		32	10

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Тема 1 Гигиена и санитария предприятий питания	1. Каковы роль и значение питания в сохранении здоровья населения; 2. Основные аспекты гигиены питания; 3. Пути увеличения производства высококачественных продуктов питания. 4. Важнейшие постановления правительства, направленные на увеличение производства продуктов питания. 5. Значение пищи и ее компонентов в поддержании нормальной жизнедеятельности человека		
2	Тема 2 Гигиенические требования к факторам внешней среды и к благоустройству предприятий отрасли	1. Нормативные характеристики санитарного благополучия производственных и других помещений предприятий отрасли. 2. Виды отоплений и санитарно-гигиенические требования к отопительным устройствам на предприятиях отрасли. 3. Виды вентиляционных систем применяются на предприятиях отрасли. 4. Требования, предъявляемые к вентиляционным системам, а также санитарные нормативы кратности обмена воздуха. 5. Системы водоснабжения и способы очистки воды. 6. Гигиенические требования к водоснабжению на предприятиях отрасли существуют. 7. Виды канализационных систем и санитарные требования, предъявляемые к устройству и эксплуатации канализации на предприятиях отрасли. 8. Гигиеническую оценку естественного и искусственного освещения помещений предприятий отрасли. 9. Нормы освещенности и гигиенические требования, предъявляемые к осветительной арматуре.		
3	Тема 3 Гигиенические основы проектирования и строительства	1. Особенности проектирования складских помещений. 2. Особенности проектирования заготовочных цехов. 3. Особенности проектирования холодного и		

	предприятий отрасли	горячего цехов. 4. Особенности проектирования кондитерских цехов. 5. Особенности проектирования моечных и камеры пищевых отходов. 6. Особенности проектирования помещений для персонала?		
4	Тема 4 Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре	1. Требования предъявляют к материалам для изготовления оборудования, посуды, инвентаря, используемых в ресторанной практике. 2. Санитарные правила использования механического оборудования. 3. Санитарные правила использования немеханического оборудования. 4. Маркировка инвентаря, каково значение маркировки разделочных досок.	2	
5	Тема 5 Личная гигиена и гигиена труда работников пищевой промышленности и общественного питания	1. Медицинский контроль за состоянием здоровья производственного персонала, его формы и периодичность. 2. Правила личной гигиены производственного персонала. 3. Заболевания и бактерионосительство препятствующие допуск к работе на предприятиях отрасли.	2	
6	Тема 6 Пищевые инфекции и отравления, меры по их предупреждению. Глистные заболевания, их профилактика	1. Дезинфекция. Методы и средства дезинфекции. 2. Способы проведения дезинфекции помещений, оборудования и инвентаря. 3. Профилактические и истребительные мероприятия дезинсекции и дератизации. 4. Методы и средства борьбы с мухами и другими насекомыми. 5. Какие методы и средства борьбы с грызунами применяют на предприятиях отрасли?	2	
7	Тема 7 Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение	1. Способ проведения первичной экспертизы мяса. 2. Санитарно-гигиеническая характеристика рыбы и рыбопродуктов. 3. Органолептическая и лабораторная экспертиза свежести рыбы. 4. Санитарно-гигиенические требования к сырам, сухому и сгущенному молоку, коровьему маслу и мороженому. 5. Санитарно-гигиеническая характеристика и условия хранения овощей, фруктов, ягод, грибов, а также зелени. 6. Санитарно-гигиеническая оценка продуктов переработки зерна.		
8	Тема 8 Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов, к их приемке и хранению	1. Общие санитарные требования, предъявляемые к перевозке и хранению пищевых продуктов на предприятиях отрасли. 2. Требования к транспорту и оборотной таре для перевозки пищевых продуктов, полуфабрикатов и особо скоропортящихся продуктов. 3. Обработка транспорта и оборотной тары при перевозке пищевых продуктов. 4. Санитарные требования предъявляются к		

		содержанию складских помещений. 5. Прием пищевых продуктов.		
9	Тема 9 Санитарные требования к механической и тепловой кулинарной обработке продуктов	1. Гигиенические требования к кулинарной обработке продуктов. 2. Повышенные санитарные требования к изготовлению рубленых изделий из мяса и птицы. 3. Санитарные требования к изготовлению студней и заливных. 4. Гигиеническое обоснование необходимости вторичной тепловой обработки. 5. Санитарные требования к обработке яиц и использованию яичных продуктов. 6. Оценка фритюрных жиров. 7. Требования предъявляются к производству кондитерских изделий с кремом.		
10	Тема 10 Санитарные требования к качеству и условиям реализации готовой продукции	1. Эпидемиологическая характеристика кондитерских изделий с кремом, санитарные требования, предъявляемые к их изготовлению. 2. Санитарные требования предъявляются к ассортименту продукции общественного питания. 3. Санитарные требования предъявляются к изготовлению студней, заливных, блинчиков и пирожков с мясной начинкой. 4. Санитарные требования предъявляются к обработке овощей и изготовлению салатов? 5. Санитарные требования предъявляются к изготовлению продукции с использованием фритюрных жиров. 6. Санитарные правила необходимо соблюдать при реализации готовой пищи. 7. Гигиенические требования предъявляются к качеству продукции общественного питания. 8. Производственный контроль на предприятии.		
11	Тема 11 Гигиенические требования к организации питания различных групп населения	1. Гигиенические особенности питания организованных коллективов на промпредприятиях. 2. Гигиенические особенности питания детей и подростков (детские дошкольные учреждения, детские оздоровительные учреждения) необходимо учитывать. 3. Перечень основной нормативно-законодательной документации используется на предприятиях общественного питания, связанный с аспектом санитарии и гигиены питания. 4. Гигиенические особенности питания организованных коллективов (в школах, в средних учебных заведениях). 5. Санитарно-гигиенические требования предъявляются к работе пищеблоков санаторно-курортных комплексов. 6. Санитарно-гигиенические требования предъявляются к функциональному детскому питанию.		
12	Тема 12 Реализация концепции безопасности	1. Система ХАССП и как она зарождалась и развивалась. 2. Основные термины связаны с этой системой.		

	ХАССП	3. Перечень основных принципов заложен в систему ХАССП. 4. Взаимосвязанные этапы практически реализуют принципы системы ХАССП. 5. Области программы ХАССП на предприятии общественного питания. 6. Документирование в процессе применения системы ХАССП.		
	Итого		6	

8. Тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые проекты (работы) не предусмотрены.

9. Самостоятельная работа студента

Самостоятельная работа студента при изучении дисциплины «Санитария и гигиена питания» направлена на:

- освоение рекомендованной преподавателем и методическими указаниями по данной дисциплине основной и дополнительной учебной литературы;
- изучение образовательных ресурсов (электронные учебники, электронные библиотеки, электронные видеокурсы и др.);
- работу с компьютерными обучающими программами;
- выполнение домашних заданий по практическим занятиям;
- самостоятельный поиск информации в Интернете и других источниках;
- подготовку к зачету.

Тема 1 Гигиена и санитария предприятий питания

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Гигиена и санитария предприятий питания».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия:

1. Каковы роль и значение питания в сохранении здоровья населения;
2. Основные аспекты гигиены питания;
3. Пути увеличения производства высококачественных продуктов питания.
4. Важнейшие постановления правительства, направленные на увеличение производства продуктов питания.
5. Значение пищи и ее компонентов в поддержании нормальной жизнедеятельности человека

Оценочные средства: вопросы собеседования, тестовый контроль

Тема 2 Гигиенические требования к факторам внешней среды и к благоустройству предприятий отрасли

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка

опорного конспекта на тему: «Гигиенические требования к факторам внешней среды и к благоустройству предприятий отрасли».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия:

1. Нормативные характеристики санитарного благополучия производственных и других помещений предприятий отрасли.
2. Виды отоплений и санитарно-гигиенические требования к отопительным устройствам на предприятиях отрасли.
3. Виды вентиляционных систем применяются на предприятиях отрасли.
4. Требования, предъявляемые к вентиляционным системам, а также санитарные нормативы кратности обмена воздуха.
5. Системы водоснабжения и способы очистки воды.
6. Гигиенические требования к водоснабжению на предприятиях отрасли существуют.
7. Виды канализационных систем и санитарные требования, предъявляемые к устройству и эксплуатации канализации на предприятиях отрасли.
8. Гигиеническую оценку естественного и искусственного освещения помещений предприятий отрасли.
9. Нормы освещенности и гигиенические требования, предъявляемые к осветительной арматуре

Оценочные средства: вопросы собеседования, тестовый контроль

Тема 3 Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий отрасли

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий отрасли».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия:

1. Особенности проектирования складских помещений.
2. Особенности проектирования заготовочных цехов.
3. Особенности проектирования холодного и горячего цехов.
4. Особенности проектирования кондитерских цехов.
5. Особенности проектирования моечных и камеры пищевых отходов.
6. Особенности проектирования помещений для персонала.

Оценочные средства: вопросы собеседования, тестовый контроль, деловая игра, кейс-стади

Тема 4 Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия:

1. Требования предъявляют к материалам для изготовления оборудования, посуды, инвентаря, используемых в ресторанной практике.
2. Санитарные правила использования механического оборудования.
3. Санитарные правила использования немеханического оборудования.
4. Маркировка инвентаря, каково значение маркировки разделочных досок.

Оценочные средства: вопросы собеседования, тестовый контроль, задачи

Тема 5 Личная гигиена и гигиена труда работников пищевой промышленности и общественного питания

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Личная гигиена и гигиена труда работников пищевой промышленности и общественного питания» с определением основных аспектов установления цены на реализуемую продукцию.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия:

1. Медицинский контроль за состоянием здоровья производственного персонала, его формы и периодичность.
2. Правила личной гигиены производственного персонала.
3. Заболевания и бактерионосительство препятствующие допуск к работе на предприятиях отрасли.

Оценочные средства: вопросы собеседования, тестовый контроль

Тема 6 Пищевые инфекции и отравления, меры по их предупреждению. Глистные заболевания, их профилактика

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Пищевые инфекции и отравления, меры по их предупреждению. Глистные заболевания, их профилактика» с определением основных аспектов составления бюджетов производственных и торговых организаций.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия:

1. Дезинфекция. Методы и средства дезинфекции.
2. Способы проведения дезинфекции помещений, оборудования и инвентаря.
3. Профилактические и истребительные мероприятия дезинсекции и дератизации.
4. Методы и средства борьбы с мухами и другими насекомыми.
5. Какие методы и средства борьбы с грызунами применяют на предприятиях отрасли.

Оценочные средства: вопросы собеседования, тестовый контроль, кейс-стади

Тема 7 Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение»

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия:

1. Способ проведения первичной экспертизы мяса.
2. Санитарно-гигиеническая характеристика рыбы и рыбопродуктов.
3. Органолептическая и лабораторная экспертиза свежести рыбы.
4. Санитарно-гигиенические требования к сырам, сухому и сгущенному молоку, коровьему маслу и мороженому.
5. Санитарно-гигиеническая характеристика и условия хранения овощей, фруктов, ягод, грибов, а также зелени.
6. Санитарно-гигиеническая оценка продуктов переработки зерна.

Оценочные средства: вопросы собеседования, тестовый контроль, кейс-стади

Тема 8 Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов, к их приемке и хранению

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов, к их приемке и хранению».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия:

1. Общие санитарные требования, предъявляемые к перевозке и хранению пищевых продуктов на предприятиях отрасли.
2. Требования к транспорту и оборотной таре для перевозки пищевых продуктов, полуфабрикатов и особо скоропортящихся продуктов.
3. Обработка транспорта и оборотной тары при перевозке пищевых продуктов.
4. Санитарные требования предъявляются к содержанию складских помещений.
5. Прием пищевых продуктов.

Оценочные средства: вопросы собеседования, тестовый контроль, задачи

Тема 9 Санитарные требования к механической и тепловой кулинарной обработке продуктов

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Санитарные требования к механической и тепловой кулинарной обработке продуктов».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия:

1. Гигиенические требования к кулинарной обработке продуктов.
2. Повышенные санитарные требования к изготовлению рубленых изделий из мяса и птицы.
3. Санитарные требования к изготовлению студней и заливных.
4. Гигиеническое обоснование необходимости вторичной тепловой обработки.
5. Санитарные требования к обработке яиц и использованию яичных продуктов.
6. Оценка фритюрных жиров.
7. Требования предъявляются к производству кондитерских изделий с кремом.

Оценочные средства: практические задания, кейс-стади

Тема 10 Санитарные требования к качеству и условиям реализации готовой продукции

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Санитарные требования к качеству и условиям реализации готовой продукции».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия:

1. Эпидемиологическая характеристика кондитерских изделий с кремом, санитарные требования, предъявляемые к их изготовлению.
2. Санитарные требования предъявляются к ассортименту продукции общественного питания.
3. Санитарные требования предъявляются к изготовлению студней, заливных, блинчиков и пирожков с мясной начинкой.
4. Санитарные требования предъявляются к обработке овощей и изготовлению салатов?
5. Санитарные требования предъявляются к изготовлению продукции с использованием фритюрных жиров.
6. Санитарные правила необходимо соблюдать при реализации готовой пищи.
7. Гигиенические требования предъявляются к качеству продукции общественного питания.
8. Производственный контроль на предприятии.

Оценочные средства: вопросы собеседования, тестовый контроль, деловая игра

Тема 11 Гигиенические требования к организации питания различных групп населения

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Гигиенические требования к организации питания различных групп населения».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия:

1. Гигиенические особенности питания организованных коллективов на промпредприятиях.

2. Гигиенические особенности питания детей и подростков (детские дошкольные учреждения, детские оздоровительные учреждения) необходимо учитывать.

3. Перечень основной нормативно-законодательной документации используется на предприятиях общественного питания, связанный с аспектом санитарии и гигиены питания.

4. Гигиенические особенности питания организованных коллективов (в школах, в средних учебных заведениях).

5. Санитарно-гигиенические требования предъявляются к работе пищеблоков санаторно-курортных комплексов.

6. Санитарно-гигиенические требования предъявляются к функциональному детскому питанию.

Оценочные средства: вопросы собеседования, тестовый контроль, деловая игра

Тема 12 Реализация концепции безопасности ХАССП

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Реализация концепции безопасности ХАССП».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия:

1. Система ХАССП и как она зарождалась и развивалась.

2. Основные термины связаны с этой системой.

3. Перечень основных принципов заложен в систему ХАССП.

4. Взаимосвязанные этапы практически реализуют принципы системы ХАССП.

5. Области программы ХАССП на предприятии общественного питания.

6. Документирование в процессе применения системы ХАССП.

Оценочные средства: вопросы собеседования, тестовый контроль, кейс-стади

10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины

а) нормативные правовые акты

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ.

2. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

3. СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к

организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования

4. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»

5. СанПиН 2.1.4.1175-02 «Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников»

6. СанПиН 2.2.4.1294-03 «Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных общественных помещений»

7. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»

8. СП 3.5.3.1129-02. «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»

9. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»

10. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880

11. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), от 28.05.2010, № 299.

12. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

13. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

14. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

15. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу

16. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

17. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

18. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания

19. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях

б) основная литература

Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 544 с. -

(Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1211780> – Режим доступа: по подписке.

в) дополнительная литература

Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-406-02715-8. — URL: <https://book.ru/book/936275> — Текст : электронный.

11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

1. www.eda.msk.ru
2. www.lumch.ru
3. www.menu.ru
4. www.susi.ru
5. www.foodserviceworld.cjm
6. www.restorant.org
7. www.cooking.ru
8. www.pir.ru
9. www.restaurantowner.com
10. www.rosinter.ru
11. www.russiatourism.ru
12. www.gurman.net

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/> - База данных East View

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.
 - a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)

- b. Windows 8
- 2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система
- 3. Система тестирования INDIGO.
- 4. 1С: Предприятие 8

4. Свободно распространяемое программное обеспечение

- 1. AdobeAcrobat – свободно-распространяемое ПО
- 2. Интернет-браузерыGoogleChrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

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

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.