Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»

ИНСТИТУТ ОТРАСЛЕВОГО МЕНЕДЖМЕНТА

Факультет гостеприимства

Кафедра Менеджмента в индустрии гостеприимства

УТВЕРЖДЕНА

решением кафедры Менеджмента
в индустрии гостеприимства

Протокол от «28» июня 2019г.

№ 10

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.16 ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

направление подготовки
38.03.02 – Менеджмент
направленность (профиль) "Ресторанное дело"

Квалификация
Бакалавр

Форма обучения
Очная

Год набора 2019

Москва, 2019 г.

Авторы–составители:

А.Некрасов, к.ю.н., доцент кафедры

Заведующая кафедрой
Менеджмента в индустрии гостеприимства, к.э.н., доцент _____ И.В. Гончарова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

2. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся и место дисциплины в структуре образовательной программы

3. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий и структура дисциплины

4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся и фонд оценочных средств промежуточной аттестации по дисциплине

5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

6. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля), ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

7. Материально-техническая база, информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы

1.1. Дисциплина Б1.В.16 «Правовое обеспечение деятельности предприятий питания» обеспечивает овладение следующей компетенцией с учетом этапа:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код этапа освоения компетенции	Наименование этапа освоения компетенции
УК ОС-10	Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	УК ОС-10.1	Способность к разработке и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по осуществлению производственного контроля; внедрению системы обеспечения качества и безопасности продукции общественного питания

1.2.В результате освоения дисциплины Б1.В.16 «Правовое обеспечение деятельности предприятий питания» у студентов должны быть сформированы:

Код этапа освоения компетенции	Результаты обучения
УК ОС-10.1	**на уровне знаний:** санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания, в том числе средства и методы повышения безопасности, устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; теоретические основы по производственной санитарии, технике безопасности, охране труда на предприятиях общественного питания **на уровне умений:** проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия по осуществлению производственного контроля, внедрению и поддержанию системы обеспечения качества и безопасности продукции общественного питания **на уровне навыков:** определение качества и безопасности готовой продукции общественного питания; навыки по обеспечению внедрения и поддержания системы безопасности на предприятии общественного питания

2. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся и место дисциплины в структуре образовательной программы

Объем дисциплины

Вид учебных занятий и самостоятельная работа		Объем дисциплины, час.	
		Всего	Семестр
			7
Очная форма обучения			
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:		***36***	***36***
лекционного типа (Л)		*18*	*18*
лабораторные работы (практикумы) (ЛР)			
практического (семинарского) типа (ПЗ)		*18*	*18*
Самостоятельная работа обучающихся (СР)		***36***	***36***
Промежуточная аттестация	**форма**	***Зачет***	***Зачет***
	час.		
Общая трудоемкость (час. / з.е.)		***72/2***	***72/2***

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина Б1.В.16 «Правовое обеспечение деятельности предприятий питания» изучается в 7 семестре очной формы обучения в соответствии с учебным планом, общая трудоемкость дисциплины – 2 зачетные единицы.

Содержание дисциплины Б1.В.16 «Правовое обеспечение деятельности предприятий питания» опирается на содержание дисциплины «Правовая среда бизнеса» и способствует развитию у обучающихся навыков внедрения и поддержания системы безопасности на предприятии общественного питания.

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

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование тем	Объем дисциплины, час.						Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				СР	
			Л	ЛР	ПЗ	КСР		
Тема 1	Нормативно-правовая база санитарно-гигиенического надзора	12	4		2		6	ДЗ
Тема 2	Санитарно-гигиенические требования к размещению и планировке, к факторам производственной среды и благоустройству предприятий быстрого питания	14	4		4		6	О, Э
Тема 3	Санитарные требования содержанию предприятий и личной гигиене персонала. Профилактика пищевых инфекций и отравлений	16	4		4		8	О, ДЗ
Тема 4	Требования к безопасности сырья и пищевых продуктов	14	2		4		8	О, ПЗ
Тема 5	Требования к кулинарной обработке и реализации готовой продукции. Производственный контроль на предприятиях быстрого питания	16	4		4		8	ПЗ
Промежуточная аттестация								Зачет
	Всего:	**72**	**18**		**18**		**36**	

Примечание:
** Формы текущего контроля – опрос (О), эссе (Э), домашнее задание (ДЗ), практическое задание (ПЗ).*

Содержание дисциплины

Тема 1. Нормативно-правовая база санитарно-гигиенического надзора ведение.

Законы РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», нормативно-правовые акты. Обязанности предпринимателей. Цели и задачи государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Учреждения Роспотребнадзора. Права и обязанности государственных санитарных врачей.

Тема 2. Санитарно-гигиенические требования к размещению и планировке, к факторам производственной среды и благоустройству предприятий быстрого питания.

Гигиенические требования к выбору участка для строительства предприятия и генплану участка: зонирование, благоустройство и озеленение территории, процент застройки и др. Гигиенические принципы планировки предприятий общественного питания. Гигиенические особенности проектирования различных типов предприятий.

Значение состояния производственной среды. Химический состав и физические свойства воздуха. Оптимальные и допустимые параметры микроклимата на предприятиях питания.

Гигиенические требования к вентиляции и отоплению.

Характеристика источников водоснабжения. Гигиенические требования к качеству питьевой воды (по СанПиНу). Гигиенические требования к водоснабжению предприятий общественного питания, устройству канализации.

Гигиенические требования к сбору и удалению твердых отбросов.

Требования к освещенности помещений предприятия, к виду и расположению ламп и устройству осветительной арматуры. Требования к уровням шума и вибрации.

Тема 3. Санитарные требования содержанию предприятий и личной гигиене персонала. Профилактика пищевых инфекций и отравлений

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

Понятие о дезинфекции. Физические способы дезинфекции, их характеристика и применение. Характеристика различных дезинфицирующих средств, разрешенных для использования на предприятиях питания.

Классификация, характеристика и правила использования моющих средств для обработки посуды, инвентаря, оборудования.

Понятие дезинсекции и дератизации на предприятиях ресторанного бизнеса.

Правила личной гигиены персонала. Требования к санитарной одежде. Профилактические обследования персонала; заболевания, препятствующие допуску к работе.

Понятие о кишечных инфекциях. Источники, пути передачи инфекций. Профилактика кишечных инфекций на предприятиях питания. Понятие о пищевых отравлениях. Классификация пищевых отравлений. Профилактика токсикозов на предприятиях питания. Немикробные пищевые отравления.

Тема 4. Требования к безопасности сырья и пищевых продуктов

Понятие о качестве и безопасности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Показатели качества и безопасности пищевого сырья и готовой кулинарной продукции.

Понятие особо скоропортящиеся продукты

Санитарные требования к приемке продуктов и проведению входного контроля их качества и безопасности.

Гигиенические требования к хранению основных групп продуктов, соблюдение раздельного хранения сырых и готовых продуктов. СанПиН «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Тема 5. Требования к кулинарной обработке и реализации готовой продукции. Производственный контроль на предприятиях быстрого питания.

Значение кулинарной обработки для сохранения пищевой и биологической ценности продуктов и обеспечения их эпидемиологической безопасности.

Санитарные правила раздачи горячих блюд, холодных блюд, напитков. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся пищи (в исключительных случаях); перечень блюд, которые запрещается оставлять на следующий день. Требования к качеству и безопасности кулинарной продукции и готовой пищи.

Цели и объекты производственного контроля. Понятие плана производственного контроля. Требования к разработке плана производственного контроля, аварийные ситуации. Предупреждающие мероприятия по предотвращению нарушения санитарных требований на предприятии ресторанного бизнеса. Ответственность за соблюдение санитарного и гигиенического законодательства на предприятии.

4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся и фонд оценочных средств промежуточной аттестации по дисциплине

4.1. Формы и методы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

4.1.1. В ходе реализации дисциплины Б1.В.16 «Правовое обеспечение деятельности предприятий питания» используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:

– при проведении занятий лекционного типа:

при чтении лекций используется объяснительно-иллюстративный метод с элементами проблемного изложения учебной информации (монологической, диалогической или эвристической);

– при проведении занятий семинарского типа:

опрос, тестирование, эссе, практические задания;

- при проведении промежуточной аттестации:

ответ на вопросы билета и практическое задание.

4.1.2. Зачет проводится в виде устного опроса.

4.2. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся.

Примерная тематика докладов, контрольных работ

1. Международные проблемы по предотвращению распространений пищевых инфекций.
2. Документы, устанавливающие санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания (СП, СанПин).
3. Законодательные основы проведения государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Вопросы для самостоятельной подготовки к занятиям лекционного, практического (семинарского) типов

Наименование темы	Содержание темы
1. Нормативно-правовая база санитарно-гигиенического надзора	1. Ознакомиться с основными и дополнительными информационными источниками по изучаемой теме данной дисциплины. 2. Изучить законы РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О техническом регулировании» и другие нормативно-правовые акты в области санитарно-гигиенического надзора. 3. Изучить основные цели и задачи государственного санитарно-эпидемиологического надзора, организации его осуществляющие (учреждения Роспотребнадзора, структура, задачи, функции, ответственность), обязанности предпринимателей.
2. Санитарно-гигиенические требования к	1. Ознакомиться с основными и дополнительными информационными источниками по изучаемой теме данной дисциплины. 2. Изучить гигиенические особенности проектирования различных

размещению и планировке, к факторам производственной среды и благоустройству предприятий быстрого питания	типов предприятий. 3. Изучить гигиенические требования к микроклимату на предприятиях общественного питания, требования к вентиляции, отоплению, водоснабжению, канализации, освещенности, шуму и вибрации.
3. Санитарные требования содержанию предприятий и личной гигиене персонала. Профилактика пищевых инфекций и отравлений	1. Ознакомиться с основными и дополнительными информационными источниками по изучаемой теме данной дисциплины. 2. Изучить санитарные требования к содержанию территории, сбору мусора, проведению текущей и ежедневной уборки помещений и санитарного дня, к уборочному инвентарю. 3. Изучить основные понятия о дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятиях ресторанного бизнеса. Характеристики средств, используемых на предприятиях общественного питания, для дезинфекции. Классификация, характеристика и правила использования моющих средств для обработки посуды, инвентаря, оборудования. 4. Изучить правила личной гигиены персонала, требования к санитарной одежде. Профилактические обследования персонала, заболевания, препятствующие допуску к работе. 5. Изучить понятие пищевого отравления, классификацию пищевых отравлений. Профилактика токсикозов на предприятиях питания.
4. Требования к безопасности сырья и пищевых продуктов	1. Ознакомиться с основными и дополнительными информационными источниками по изучаемой теме данной дисциплины. 2. Изучить санитарные правила раздачи горячих блюд, холодных блюд, напитков. 3. Изучить требования к качеству и безопасности кулинарной продукции и готовой пищи. 4. Изучить требования к производственному контролю, изучить понятие плана производственного контроля, требования к разработке плана производственного контроля. 5. Изучить понятие предупреждающие мероприятия по предотвращению нарушения санитарных требований на предприятии ресторанного бизнеса.
5. Требования к кулинарной обработке и реализации готовой продукции. Производственный контроль на предприятиях быстрого питания	

№ темы	Темы для самостоятельного изучения учебного материала студентами
1	1. Постройте структуру службы Роспотребнадзора. 2. Определите виды ответственности в случае нарушения санитарного законодательства. 3. Определите какие требования санитарного законодательства обязаны выполнять предприниматели. 4. Определите права и обязанности санитарных врачей. 5. Определите объекты, на которые выдается санитарно-эпидемиологическое заключение.
2	1. Выявите гигиенические требования, предъявляемые к размещению предприятий, к водоснабжению и канализации предприятий питания. 2. Выявите, какие требования предъявляются к вентиляции помещений, к приточному воздуху. 3. Определите показатели для оценки естественного и искусственного освещения помещений.
3	1. Составьте план уборки в ресторане. 2. Составьте план медицинских осмотров персонала. 3. Составьте алгоритм по выявлению кишечных заболеваний. 4. Составьте перечень продуктов, являющихся источником и возможной причиной возникновения сальмонеллеза. 5. Составьте перечень продуктов, являющихся источником и возможной причиной возникновения бутулизма. 6. Определите предупредительные мероприятия по предотвращению стафилококковой инфекции. 7. Составьте план медицинских осмотров персонала.
4	1. Определите условия хранения особо скоропортящихся продуктов.
5	1. Пропишите санитарные требования к хранению и реализации оставшейся пищи (в исключительных случаях). 2. Составьте перечень блюд, которые запрещается оставлять на следующий день. 3. Составьте план производственного контроля для предприятия.

4.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации.

4.3.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции	Наименование компетенции	Код этапа освоения компетенции	Наименование этапа освоения компетенции
УК ОС-10	Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	УК ОС-10.1	Способность к разработке и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по осуществлению производственного контроля; внедрению системы обеспечения качества и безопасности продукции общественного питания

4.3.2 Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Этап освоения компетенции	Показатель оценивания	Критерий оценивания
УК ОС-10.1	Изучение вопросов стандартизации и сертификации услуг предприятий питания, знание нормативной документации по лицензированию, стандартизации и сертификации	Демонстрирует знание санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к предприятиям общественного питания; требований к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

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

Вопросы промежуточной аттестации

1. В чем заключается сущность оперативного планирования?
2. В чем заключается оперативное планирование заготовочных предприятий?
3. Как рассчитать выход овощных полуфабрикатов?
4. Как рассчитать выход мясных полуфабрикатов?
5. Как составляется акт на разделку мяса начальником мясного цеха?
6. Как составляется наряд-заказ в кондитерском цехе?
7. В чем сущность оперативного планирования на предприятиях с полным производственным циклом?
8. Что такое плановое меню и его назначение?
9. Что такое план-меню и его составление?
10. Какие факторы учитываются при составлении плана-меню?
11. Как рассчитывается количество блюд в плане-меню?
12. Виды меню и их характеристика.
13. Как располагаются блюда в меню со свободным выбором блюд?
14. Как ведется расчет сырья по плану-меню?
15. Как ведется оперативный контроль за работой производства?
16. Перечислите нормативную документацию предприятия общественного питания.
17. Какие виды Сборников рецептур применяются на предприятиях общественного питания?
18. Какие кондиции сырья применяются в рецептурах Сборника рецептур?
19. Как делается перерасчет количества сырья с одной кондиции на другую?
20. Как составляются технологические карты?
21. В чем отличительные особенности технико-технологических карт?
22. Дайте характеристику отраслевых стандартов, технических условий и технологических инструкций.
23. Как разрабатываются стандарты предприятий?
24. Какие структурные элементы имеет СТП?
25. Последовательность разделов СТП.
26. Дайте расшифровку разделов СТП.

Шкала оценивания.

Баллы (рейтинговой оценки), %	**Оценка**	**Требования к знаниям**
100-51	*«зачтено»*	– Оценка «зачтено» выставляется студенту, если он усвоил программный материал, последовательно, четко и логически стройно его излагает его на зачете, справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал дополнительной литературы, правильно обосновывает принятое решение. – Учебные достижения в семестровый период и результатами рубежного контроля демонстрируют нормальную степень овладения программным материалом.
50-0	*«незачтено»*	– Оценка «незачтено» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, данная оценка ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине. – Учебные достижения в семестровый период и результатами рубежного контроля демонстрировали не высокую степень овладения программным материалом по минимальной планке.

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

Все задания, используемые для контроля компетенций условно можно разделить на две группы: 1) задания, которые в силу своих особенностей могут быть реализованы только в процессе обучения (доклад, ролевая игра); 2) задания, которые дополняют теоретические вопросы экзамена (практические задания, кейс). Выполнение заданий первого типа является

необходимым для формирования и контроля ряда умений и навыков. Поэтому, в случае невыполнения заданий в процессе обучения, их необходимо «отработать» до экзамена. Вид заданий, которые необходимо выполнить для ликвидации «задолженности» определяется в индивидуальном порядке, с учетом причин невыполнения. В случае невыполнения доклада, студенту необходимо принести письменный текст сообщения на экзамен. В таком случае в ходе экзамена ему могут быть заданы вопросы по теме доклада. Промежуточная аттестация по дисциплине (экзамен) включает следующие формы контроля: 1 теоретический вопрос и 1 практическое задание. На подготовку дается 30 минут.

5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Преподаватель информирует обучающихся о применяемой системе текущего контроля успеваемости на первом занятии, а также доводит до обучающихся информацию о результатах текущего контроля успеваемости во время аудиторных занятий и консультаций.

Текущий контроль успеваемости проводится в письменной и устной формах.

Практические занятия дисциплины Б1.В.16 «Правовое обеспечение деятельности предприятий питания» предполагают их проведение в различных формах с целью выявления полученных знаний, умений, навыков и компетенций с проведением контрольных мероприятий. С целью обеспечения успешного обучения студент должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

Подготовка к лекции заключается в следующем:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора);
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей профессиональной подготовке;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции.

Подготовка к практическим занятиям:

- внимательно прочитайте материал лекций, относящихся к данному семинарскому занятию, ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- выпишите основные термины;
- ответьте на контрольные вопросы по семинарским занятиям, готовьтесь дать развернутый ответ на каждый из вопросов;
- уясните, какие учебные элементы остались для вас неясными и постарайтесь получить на них ответ заранее (до семинарского занятия) во время текущих консультаций преподавателя;
- готовиться можно индивидуально, парами или в составе малой группы, последние являются эффективными формами работы;
- рабочая программа дисциплины в части целей, перечню знаний, умений, терминов и учебных вопросов может быть использована вами в качестве ориентира в организации обучения.

Подготовка к экзамену. К экзамену необходимо готовится целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. Попытки освоить дисциплину в период зачётно-экзаменационной сессии, как правило, показывают не слишком удовлетворительные результаты. В самом начале изучения учебной дисциплины познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:

- программой дисциплины;

- перечнем формируемых знаний и умений, которыми студент должен овладеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- контрольными мероприятиями;
- учебником, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов для экзамена.

После этого у вас должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и практических занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи экзамена.

Обучающиеся обязаны посещать все предусмотренные учебным планом занятия и присутствовать на всех мероприятиях текущего контроля успеваемости, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

Обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом индивидуальных психофизических особенностей, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида. Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление информации визуально (краткий конспект лекций, основная и дополнительная литература), на лекционных и практических занятиях допускается присутствие ассистента.

Оценка знаний студентов на практических занятиях осуществляется на основе письменных конспектов ответов на вопросы, письменно выполненных практических заданий. Доклад так же может быть предоставлен в письменной форме (в виде реферата), при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.).

Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости, время подготовки на экзамене может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на лекциях звукозаписывающих устройств. Допускается присутствие на занятиях ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Оценка знаний студентов на семинарских занятиях осуществляется в устной форме (как ответы на вопросы, так и практические задания).

Промежуточная аттестация для лиц с нарушением зрения проводится устно, при этом текст заданий предоставляется в форме, адаптированной для лиц с нарушением зрения (укрупненный шрифт), при оценке используются общие критерии оценивания. При необходимости, время подготовки на экзамене может быть увеличено.

Лица с нарушениями опорно-двигательного аппарата не нуждаются в особых формах предоставления учебных материалов. Однако, с учетом состояния здоровья часть занятий может быть реализована дистанционно (при помощи сети «Интернет»). Так, при невозможности посещения лекционного занятия студент может воспользоваться кратким конспектом лекции. При невозможности посещения практического занятия студент должен предоставить письменный конспект ответов на вопросы, письменно выполненное практическое задание. Доклад так же может быть предоставлен в письменной форме (в виде реферата), при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.).

Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата проводится на общих основаниях, при необходимости процедура экзамена может быть реализована дистанционно (например, при помощи программы Skype). Для этого по договоренности с преподавателем студент в определенное время выходит на связь для

проведения процедуры экзамена. В таком случае вопросы к экзамену и практическое задание выбираются самим преподавателем.

6. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины, ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

6.1. Основная литература

1. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие/Рубина Е. А., Малыгина В. Ф. - 2 изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 240с. [Электронный ресурс].
2. Артёмова, Е.Н. Санитария и гигиена питания: учебное пособие для высшего профессионального образования / К.В. Власова, С.Г. Ушакова, Е.Н. Артёмова .— Орел : ФГБОУ ВПО "Госуниверситет - УНПК", 2014 .- 207 с. - 206 с.

6.2. Дополнительная литература

1. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г.) (с изменениями и дополнениями от: 1 апреля 2003 г., 3 мая 2007 г., 29 декабря 2010 г., 31 марта 2011 г., 10 июня 2016 г.)
2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6 ноября 2001 г.) (с изменениями и дополнениями от 31 мая 2002 г., 20 августа 2002 г.,15 апреля 2003 г., 25 июня 2007 г., 18 февраля, 5 марта, 21, 23 мая, 16 июля, 1, 10 октября, 11 декабря 2008 г., 5 мая 2009 г., 8 декабря 2009 г., 27 января, 21 апреля, 10 августа, 5 октября 2010 г., 12 ноября, 27 декабря 2010 г., 11 апреля, 1 июня, 6 июля 2011 г.).
3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21 мая 2003 г.)

6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

1. Анисимов В.П., Яцук А.В. Метрология, стандартизация и сертификация (в сфере туризма): Учебное пособие. –М: Альфа-ИНФРА-М, 2006
2. Сюткин Г.Н., Семенов М.Ю. «Сертификация безопасности и качества услуг», Учебное пособие, М.: «Дело и Сервис», 2003

6.4. Нормативные правовые документы

1. О техническом регулировании: Федеральный закон №184-ФЗ от 27 декабря 2002 г. Принят Гос. Думой 15 декабря 2002 г. // Российская газета. - 2002. - 3245.
2. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. Принят Гос. Думой 12 марта 1999 г. // Российская газета. - 1999. - 64-65.
3. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон № 29-ФЗ от 02 января 2000 г. Принят Гос. Думой 1 декабря 1999 г. // Российская газета. - 2000. - 5.

Справочные правовые системы:

1. Консультант Плюс
2. Гарант

6.5. Интернет-ресурсы

1. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии http://www.techreglament.ru
2. Стандартизация и управление качеством. http://www.standard.ru
3. ГОСТы. http://www.gostedu.ru/50319.html
4. Роспотребнадзор РФ: http://rospotrebnadzor.ru/
5. РИА стандарты и качество. http://www.ria-stk.ru/

6.6. Иные источники

1. www.nlr.ru / - Российская национальная библиотека
2. http://нэб.рф/ - Национальная электронная библиотека
3. www.rsl.ru / - Российская государственная библиотека
4. Действующие санитарные нормы и правила по отдельным видам пищевых продуктов.
5. Периодическая литература (журналы, вестники, сборники, бюллетени и др.)

7. Материально-техническая база, информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Академия проводит постоянную работу по созданию и системному улучшению условий получения образования людьми с ограниченными возможностями здоровья. В настоящее время здания и территории Академии оснащены лифтами для перевозки инвалидов в колясках, порядка 80% аудиторий и компьютерных классов имеют двери, соответствующие требованиям нормативов, оборудованы пандусы при входе в здания, а также внутри учебных корпусов и общежития, имеются специальные туалеты.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории организации, так и вне ее.

Академия обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Организован доступ к следующим электронным ресурсам:

Bloomberg

EBSCO Publishing

eLIBRARY.RU

Emerging Markets Information Service

Google Scholar (Google Академия)

IMF eLibrary

JSTOR

New Palgrave Dictionary of Economics – Электронный словарь.

OECD iLibrary

Oxford Handbooks Online

Polpred.com Обзор СМИ

Science Direct - Журналы издательства Elsevier по экономике и эконометрике, бизнесу и финансам, социальным наукам и психологии, математике и информатике;

SCOPUS

Web of Science

Wiley Online Library

World Bank Elibrary

Архивы научных журналов NEICON

Интернет-сервис «Антиплагиат»

Система Профессионального Анализа Рынков и Компаний «СПАРК»

ЭБС Издательства "Лань"

ЭБС Юрайт

Электронная библиотека Издательского дома «Гребенников»