

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

«26» 05 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

_____ Физиология, санитария, гигиена питания _____
(наименование дисциплины (модуля))

Направление подготовки

_____ 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания _____
(код и наименование направления подготовки, специальности)

Направленность (профиль) подготовки

_____ Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса _____
(наименование направленности (профиля) подготовки)

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

_____ (Бакалавр/Специалист/Магистр) _____

1. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины «**Физиология, санитария, гигиена питания**» при осуществлении производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной, маркетинговой деятельности является подготовка обучающегося к решению следующих задач:

- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (таблица).

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:		
			знать	уметь	владеть
1	ОПК-3	Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Основные требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции соответствующие установленным нормам	Осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции установленным нормам, осуществлять контроль за качественным и количественным составом нутриентов	Методами определения качества и безопасности готовой продукции установленным нормам

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина «Физиология, санитария, гигиена питания» относится к блоку 1 ОП и её части: базовой

Базируется на знаниях, умениях и компетенциях, сформированных при изучении дисциплин:

Неорганическая химия, Органическая химия, Биохимия, Микробиология, Аналитическая химия и физико-химические методы анализа, Физика, Введение в технологию продукции и организацию общественного питания.

Дисциплина «Физиология, санитария, гигиена питания» является предшествующей для освоения дисциплин:

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса, Технология и организация ресторанного сервиса, Пищевые и биологически активные добавки

Программа курса составлена с учетом междисциплинарных связей и программ предшествующих дисциплин. «Входными» знаниями, умениями и компетенциями бакалавра, необходимыми для изучения дисциплины, служат базовые знания, умения и навыки, полученные при изучении предшествующих дисциплин предметной области по направлению подготовки бакалавров.

Для изучения курса «Физиология, санитария, гигиена питания» обучающийся должен: обладать базовыми знаниями о структуре и функциях биологических полимеров, свойствах химических веществ, функции воды в живых системах; активной кислотности среды; культуральных, морфологических и физиолого-биохимических свойствах микроорганизмов, влиянии физических, химических и биологических факторов на живой организм, обладать знаниями основ аналитической, физико-химической, органической и биологической химии, микробиологии

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц/180 ч.

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр
		6
Общая трудоемкость дисциплины	180	180
Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:	91,9	91,9
Лекции	36	36
Практические занятия (ПЗ)	-	-
Семинары (С)	-	-
Лабораторные работы (ЛБ)	54	54
Консультации текущие	1,8	1,9
Виды аттестации: зачет	0,1	
Самостоятельная работа:	88,1	88,1
Подготовка к лабораторным занятиям, решению кейс-заданий, тестированию и собеседованию: - проработка конспекта лекций - проработка материалов учебника	82.1	82.1
Подготовка к коллоквиуму	3	3
Подготовка к аудиторной контрольной работе	3	3

5 Содержание дисциплины

5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Трудоёмкость раздела, ч
1	Введение	Понятие физиологии, санитарии и гигиены. Цели и задачи дисциплины. Проблемы питания современного человека.	10
2	Значение пищевых веществ для соответствия качества производимой продукции установленным нормам согласно физиологическим процессам пищеварения	Нормы потребления основных пищевых веществ: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества. Схема превращения пищевых веществ в питательные вещества организма. Гигиеническая оценка процессов кулинарной обработки пищи и технологический контроль её качества в соответствии с установленными нормами. Пищеварение и его виды. Общий план строения пищеварительной системы человека. Влияние качества производимой продукции на особенности физиологических процессов при пищеварении в разных отделах ЖКТ.	48.5
3	Технологический контроль соответствия качества производимой продукции установленным нормам согласно энергетическим потребностям организма	Метаболизм (понятия катаболизм и анаболизм). Взаимосвязь катаболических и анаболических процессов. Контроль соответствия качества производимой продукции в соответствии с основными видами энергозатрат: энергетический баланс организма. суточный расход энергии, энергетическая ценность пищи. Контроль качества производимой продукции при рациональном питании. Особенности питания людей разной возрастной категории. Лечебное питание и его основные принципы. Диетотерапия (традиционные и нетрадиционные лечебные диеты). Лечебно-профилактическое и профилактическое питание. Обогащенные продукты питания.	36.7
4	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор соответствия качества производимой продукции установленным	Федеральная законодательная и нормативно-методическая база. Направления работы Госсанэпиднадзор: направления работы, содержание и методы. Организационные и правовые основы Госсанэпиднадзора. Контроль Госсанэпиднадзора за соответствием качества производимой действующими предприятиями пищевой промышленности,	82.9

	<p>нормам в области гигиены и санитарии питания</p>	<p>общественного питания и торговли. продукции установленным нормам. Общие гигиенические требования к пищевым предприятиям. Технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам: санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу (требования к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов); санитарно-гигиенические требования к обработке сырья; санитарно-гигиенические требования к реализации готовой продукции. Рациональная организация трудового процесса на предприятии общественного питания: улучшение условий труда на производстве; личная гигиена работников предприятий общественного питания; предупреждение производственного травматизма; инфекционные заболевания производственного персонала предприятий общественного питания и их профилактика</p>	
--	---	---	--

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, час	Лабораторные работы, час	СРО, час
1	Введение	2		8
2	Значение пищевых веществ для соответствия качества производимой продукции установленным нормам согласно физиологическим процессам пищеварения	8	18	22.5
3	Технологический контроль соответствия качества производимой продукции установленным нормам согласно энергетическим потребностям организма	8	6	22.7
4	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор соответствия качества производимой продукции установленным нормам в области гигиены и санитарии питания	18	30	34.9

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, час
1	Введение	Понятие физиологии, санитарии и гигиены. Цели и задачи дисциплины. Проблемы питания современного человека.	2
2	Значение пищевых веществ для соответствия качества производимой продукции установленным нормам согласно физиологическим процессам пищеварения	Нормы потребления основных пищевых веществ: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества. Схема превращения пищевых веществ в питательные вещества организма. Гигиеническая оценка процессов кулинарной обработки пищи и технологический контроль её качества в соответствии с установленными нормами. Пищеварение и его виды. Общий план строения пищеварительной системы человека. Влияние качества производимой продукции на особенности физиологических процессов при пищеварении в разных отделах ЖКТ.	8
3	Технологический контроль соответствия качества производимой продукции установленным нормам согласно энергетическим потребностям организма	Метаболизм (понятия катаболизм и анаболизм). Взаимосвязь катаболических и анаболических процессов. Контроль соответствия качества производимой продукции в соответствии с основными видами энергозатрат: энергетический баланс организма. суточный расход энергии, энергетическая ценность пищи. Контроль качества производимой продукции при рациональном питании. Особенности питания людей разной возрастной категории. Лечебное питание и его основные принципы. Диетотерапия (традиционные и нетрадиционные лечебные диеты). Лечебно-профилактическое и профилактическое питание. Обогащенные продукты питания.	8
4	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор соответствия качества производимой продукции установленным нормам в области гигиены	Федеральная законодательная и нормативно-методическая база. Направления работы Госсанэпиднадзора: направления работы, содержание и методы. Организационные и правовые основы Госсанэпиднадзора. Цели и контроль Госсанэпиднадзора соответствия качества производимой продукции установленным нормам действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Общие гигиенические требования к	18

	и санитарии питания	<p>пищевым предприятиям.</p> <p>Технологический контроль соответствия качества производимой продукции установленным нормам: санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу (требования к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов); санитарно-гигиенические требования к обработке сырья; санитарно-гигиенические требования к реализации готовой продукции.</p> <p>Рациональная организация трудового процесса на предприятии общественного питания: улучшение условий труда на производстве; личная гигиена работников предприятий общественного питания; предупреждение производственного травматизма; инфекционные заболевания производственного персонала предприятий общественного питания и их профилактика</p>	
--	---------------------	--	--

5.2.2 Практические занятия – не предусмотрены

5.2.3 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторной работы	Трудоемкость, час
1	Введение	-	-
2	Значение пищевых веществ для соответствия качества производимой продукции установленным нормам согласно физиологическим процессам пищеварения	<p>Контроль соответствия содержания пищевых веществ в производимой продукции установленным нормам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение белковых фракций и холестерина в белке. - определение содержания витаминов в зависимости от температуры обработки продуктов - определение дубильных веществ - ферментативные свойства слюны 	<p>6</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>2</p>
3	Технологический контроль соответствия качества производимой продукции установленным нормам согласно энергетическим потребностям организма	Определение энергетического баланса организма: суточный расход энергии, энергетическая ценность пищи	6

4	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор соответствия качества производимой продукции установленным нормам в области гигиены и санитарии питания	Санитарно-микробиологическое исследование качества питьевой воды и воздуха помещений	12
		Оценка качества производимой продукции	10
		Микробиологический контроль санитарно-гигиенического состояния оборудования, посуды, материалов производства и рук производственного персонала	8

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость час
1	Введение	Подготовка к тестированию, к зачету	8
2	Значение пищевых веществ для соответствия качества производимой продукции установленным нормам согласно физиологическим процессам пищеварения	Подготовка к аудиторной контрольной работе, тестированию, коллоквиуму, подготовка к дискуссии по теме лабораторной работы, к зачету	22.5
3	Технологический контроль соответствия качества производимой продукции установленным нормам согласно энергетическим потребностям организма	Подготовка к аудиторной контрольной работе, тестированию, коллоквиуму, к зачету	22.7
4	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор соответствия качества производимой продукции установленным нормам в области гигиены и санитарии питания	Подготовка к аудиторной контрольной работе, тестированию, коллоквиуму, подготовка к дискуссии по теме лабораторной работы, к зачету	34.9

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Канивец, И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: учебное пособие / И.А. Канивец. - Минск : РИПО, 2017. - 179 с. - [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463616>

2. Никитина, Е.В. Санитария и гигиена питания: учебное пособие / Е.В. Никитина, С.В. Китаевская. - Казань: КГТУ, 2009. - 130 с. [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258951>

6.2 Дополнительная литература

1. Дроздова, Т.М. Физиология питания: учебник / Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский, В.М. Позняковский. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 352 с. [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57336>

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии / М: Академия. – 2000 – 184 с.

3. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Текст]: учебное пособие для обуч. по направлению бакалавров 260800.62 (гриф УМО) / О. В. Бредихина [и др.]. - СПб.: Троицкий мост, 2014. - 192 с.

4. Попова, Н. Н. Основы рационального питания [Текст] : учебное пособие / Н. Н. Попова; ВГУИТ, Кафедра сервиса и ресторанного бизнеса. - Воронеж, 2013. - 106 с.

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Корнеева, О.С. Физиология, санитария, гигиена питания [Электронный ресурс]: методические указания для самостоятельной работы обучающихся по направлению 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания / О. С. Корнеева, Г.П.Шуваева, Т.В.Свиридова; ВГУИТ, Кафедра биохимии и биотехнологии. - Воронеж: ВГУИТ, 2021. - 14 с. - <http://biblos.vsuet.ru/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/96680>

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

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsuet.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsuet.ru/

6.5 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс]: методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2015. – Режим доступа : <http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2488>. - Загл. с экрана

6.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая

перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Используемые виды информационных технологий:

- «электронная»: персональный компьютер и информационно-поисковые (справочно-правовые) системы;
- «компьютерная» технология: персональный компьютер с программными продуктами разного назначения (ОС Windows; MSOffice; КОМПАС-График;
- «сетевая»: локальная сеть университета и глобальная сеть Internet;
- Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru>)
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (<http://window.edu.ru>)

Сетевая локальная БД Справочная Правовая Система КонсультантПлюс для 50 пользователей, ООО «Консультант-Эксперт» Договор № 200016222100042 от 17.11.2020 (срок действия с 01.01.2021 по 31.12.2021)

- Информационно-справочная система «NormaCS», ИП Голованова Е.Г. Договор № 200016222100038 от 13.10.2020 г., локальная версия, 1 ПК (срок действия с 20.10.2020 по 31.10.2021).

Программы	Лицензии, реквизиты, поддерживающие документы
Microsoft Windows 7	Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN No Level # No Level #47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com
Microsoft Office Professional Plus 2007	Microsoft OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. http://eopen.microsoft.com Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. http://eopen.microsoft.com
КОМПАС 3D	LTv12, бесплатное ПО http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html
Microsoft Windows XP	Microsoft Open License Academic OPEN No Level # No Level #44822753 от 17.11.2008 г. http://eopen.microsoft.com
Adobe Reader XI	Adobe Reader XI, бесплатное ПО https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html
Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро»	Номер лицензии 104-2015, 28.04.2015 г., договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лекционная аудитория 204, оснащенная мультимедийной техникой: ноутбук ASUS, мультимедийный, проектор ACER, экран. Лицензионные программы: Microsoft Windows Professional 8 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level #61280574 от 06.12.2012 г.

<http://eopen.microsoft.com>; Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #47881748 от 24.12.2010 г. <http://eopen.microsoft.com>

Для проведения лабораторного практикума имеются

Учебная лаборатория биохимии и биотехнологии а. 419

Комплекты мебели для учебного процесса – 10 шт. Микроскоп «МикроМед Р-1» в количестве 12 шт., Микроскоп Е-200 с цифровой камерой Levenhuk C510 NG 5M, термостат с охлаждением TCO-1/80.

Исследовательская лаборатория биохимии и биотехнологии а. 415

Автоклав автоматический VLS-3020U, вертикальная камера для электрофореза, водяной термостат Дольфин ОБН-8, диспергатор(гомогенизатор) IKAT 18 ULTRA-

TURRAX, микроцентрифуга –вортекс «Микроспин», насос вакуумный Vacum-Sel, Нутч-фильтр, спектрофотометр ПЭ-5300В, стерилизатор паровой ВК-75, сушилка лиофильная ЛС-500, термостат твердотельный с таймером ТТ-2- «Термит», термостат 93 л (инкубатор), термоциклер для амплификации нуклеиновых кислот 1000, трансиллюминатор ЕТХ-20С, ферментер автоклавируемый с программно-аппаратным комплексом на базе компьютера с монитором Ф-301, центрифуга MiniSpin Eppendorf, шейкер-инкубатор Multitron с платформой, электрофорезная камера Sub-Cell System горизонтальная, фотометр планшетный Start Fax 2100, Испаритель ротационный Heidolph Hei-VAP Value, стекло G-3, Ферментный анализатор ПААГ-И, Центрифуга CR3i, Бокс ультрафиолетовый УФ-1, Термостат с электрообогревом и водяной рубашкой, Термостат жидкостной 50К-20/0,05.

Читальные залы библиотеки:

Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.

Помещение для самостоятельной работы а. 416 оснащенная компьютерами: Core i3-5403.06, C2DE4600. Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748от 24.12.2010г. <http://eopen.microsoft.com>

Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от17.11.2008

8. Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

8.1 Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- 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;

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

8.2 Для каждого результата обучения по дисциплине определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины.**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.03.04 – «Технология продукции и организации общественного питания» и профилю: «Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса».

ПРИЛОЖЕНИЕ А
к рабочей программе

1. Организационно-методические данные дисциплины для очно-заочной или заочной форм обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Виды учебной работы	Всего акад. часов
<i>Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:</i>	28.4
Лекции	10
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	
Практические занятия (ПЗ)	Не предусмотрены
Семинары (С)	Не предусмотрены
Лабораторные работы (ЛБ)	16
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	
Консультации текущие	1,5
Рецензирование контрольных работ обучающихся-заочников	0,8
Виды аттестации зачет	0,1
<i>Самостоятельная работа:</i>	147.7
Подготовка к зачету: проработка материалов учебников и конспектов лекций	137.7
Выполнение контрольной работы	10

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Физиология, санитария, гигиена питания»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей компетенции:

- Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);

В результате освоения дисциплины студент должен

знать: основные требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции соответствующие установленным нормам;

уметь: осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции установленным нормам, осуществлять контроль за качественным и количественным составом нутриентов;

владеть: методами определения качества и безопасности готовой продукции установленным нормам.

Содержание разделов дисциплины.

Введение. Понятие физиологии, санитарии и гигиены. Цели и задачи дисциплины. Проблемы питания современного человека.

Значение пищевых веществ для соответствия качества производимой продукции установленным нормам согласно физиологическим процессам пищеварения. Нормы потребления основных пищевых веществ: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества. Схема превращения пищевых веществ в питательные вещества организма. Гигиеническая оценка процессов кулинарной обработки пищи и технологический контроль её качества в соответствии с установленными нормами. Пищеварение и его виды. Общий план строения пищеварительной системы человека. Влияние качества производимой продукции на особенности физиологических процессов при пищеварении в разных отделах ЖКТ

Технологический контроль соответствия качества производимой продукции установленным нормам согласно энергетическим потребностям организма. Контроль соответствия качества производимой продукции в соответствии с основными видами энергозатрат: энергетический баланс организма. суточный расход энергии, энергетическая ценность пищи. Контроль качества производимой продукции при рациональном питании. Особенности питания людей разной возрастной категории. Лечебное питание и его основные принципы. Диетотерапия (традиционные и нетрадиционные лечебные диеты). Лечебно-профилактическое и профилактическое питание. Обогащенные продукты питания.

Государственный санитарно-эпидемиологический надзор соответствия качества производимой продукции установленным нормам в области гигиены и санитарии питания. Федеральная законодательная и нормативно-методическая база. Направления работы Госсанэпиднадзор: направления работы, содержание и методы. Организационные и правовые основы Госсанэпиднадзора. Контроль Госсанэпиднадзора за соответствием качества производимой действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли. продукции установленным нормам. Общие гигиенические требования к пищевым предприятиям. Технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам: санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу (требования к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов); санитарно-гигиенические требования к обработке сырья; санитарно-гигиенические требования к реализации готовой продукции. Рациональная организация трудового процесса на предприятии общественного питания: улучшение условий труда на производстве; личная гигиена работников предприятий общественного питания; предупреждение производственного травматизма; инфекционные заболевания производственного персонала предприятий общественного питания и их профилактика