

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма обучения: очная, заочная

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Срок обучения: очная форма – 4 года, заочная форма – 4 года 6 мес.

Вид учебной работы	Трудоемкость, часы (з.е.)	
	Очная форма	Заочная форма
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	42(1,17)	12(0,33)
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	42(1,17)	10(0,28)
• лекции	18(0,5)	4(0,11)
• практические	24(0,67)	6(0,17)
Промежуточная аттестация (контактная работа)		2(0,06)
2. Самостоятельная работа студентов, всего	102(2,83)	130(3,61)
3. Промежуточная аттестация: зачет		2(0,06)
Итого	144(4)	144(4)

Каримова А. З. Санитария и гигиена питания: Рабочая программа дисциплины (модуля). - Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018.- 49 с.

Рабочая программа по дисциплине (модулю) «Санитария и гигиена питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания составлена Каримовой А.З., к.б.н., доцентом кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. N 1332, и учебными планами по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (год начала подготовки -2018).

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) от 16.05.2018, протокол № 9

одобрена Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 23.05.2018, протокол №5

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 30.05.2018, протокол №7

© АНОО ВО ЦС РФ
«Российский университет
кооперации» Казанский
кооперативный институт
(филиал), 2018
© Каримова А.З., 2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля).....	4
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы.....	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю).....	5
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы.....	6
5. Содержание дисциплины (модуля).....	7
5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля).....	7
5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями).....	9
5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий.....	9
6. Лабораторный практикум.....	10
7. Практические занятия (семинары).....	10
8. Примерная тематика курсовых проектов (работ).....	11
9. Самостоятельная работа студента.....	12
10. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).....	12
11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).....	13
12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).....	15
13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости).....	15
14. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....	15
15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	16
16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии.....	17
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).....	18
1. Паспорт фонда оценочных средств.....	19
1.1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины.....	19
1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций.....	19
1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции.....	20
1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания.....	22
2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации.....	26
2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации.....	26
2.2. Комплект билетов для проведения промежуточной аттестации.....	33
Комплект тестовых заданий для проведения зачета по дисциплине.....	34
2.3. Критерии оценки для проведения зачета по дисциплине.....	37
2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине.....	38
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).....	39
КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ.....	40
ТЕМЫ ДОКЛАДОВ.....	44
Вопросы для коллоквиумов, опросов, собеседования.....	47

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целями освоения учебной дисциплины (модуля) «Санитария и гигиена питания» являются формирование у студентов комплекса знаний и умений в области санитарных норм и требований к проектированию, организации работы и эксплуатации предприятий торговли и питания; соблюдению личной и производственной гигиены, хранению скоропортящихся продуктов и товаров, приготовлению доброкачественной пищи, а также профилактике пищевых отравлений и инфекций.

Задачи дисциплины:

- разработка научно обоснованных норм питания человека;
- обеспечение качества и безопасности продукции, реализуемой потребителям;
- соблюдение санитарных особенностей в торгово-закупочной деятельности и на предприятиях питания;
- разработка и научное обоснование норм, правил и средств воздействия на различные факторы внешней среды в целях охраны здоровья человека;
- устранение вредного воздействия факторов внешней среды на организм человека;
- изучение воздействия факторов внешней среды на пищевые продукты с целью сохранения и повышения их питательной ценности;
- профилактика пищевых отравлений, кишечных инфекций и отравлений немикробной природы;
- формирование знаний в области соблюдения личной и производственной гигиены;
- обеспечение безопасности здоровья потребителей услуг;
- реализация санитарно-гигиенических требований и норм на предприятиях питания и торговли;
- формирование знаний в области государственного и ведомственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм;
- использование международного опыта в организации санитарного надзора на предприятиях питания и торговли РФ.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1.

Для изучения дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Органическая химия (ОПК-3);

Неорганическая химия (ОПК-3).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

ОПК-3 - способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

ПК-3 - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

ПК-8 - способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ОПК-3 ПК-3 ПК-8	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; - санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; - требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; - особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; - рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; проектирование и реконструкцию предприятий питания; 	Опрос Доклад
	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; - проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; - разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и конструкции различных типов предприятий питания; - обеспечивать эффективную работу предприятия 	Тесты

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
	питания по производству и реализации продукции; - внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания;	
	<i>Владеть:</i> - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; - 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.	Контрольная работа

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	Часов	
	Всего	По семестрам
Контактная работа обучающихся с преподавателем:	42	42
Аудиторные занятия всего, в том числе:	42	42
Лекции	18	18
Практические занятия	24	24
Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	102	102
Другие виды самостоятельной работы:	102	102
ИТОГО:	часов	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	Часов	
	Всего	По курсам
Контактная работа обучающихся с преподавателем:	12	12
Аудиторные занятия всего, в том числе:	10	10
Лекции	4	4
Практические занятия	6	6
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2	2
Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	130	130
Другие виды самостоятельной работы:	130	130
Вид промежуточной аттестации – зачет	2	2
ИТОГО:	часов	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)

Тема 1. Введение. Санитарный надзор в области гигиены питания

Санитарный надзор и санитарное законодательство. Государственный и ведомственный контроль за соблюдением санитарных норм и правил. Цели и задачи предупредительного и текущего санитарного надзора. Система органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы, их функции и права.

Тема 2. Гигиенические требования к факторам внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания

Задачи гигиены в изучении влияния на человека факторов внешней среды. Гигиена воздуха, почвы, освещения, водоснабжения, отопления, вентиляции. Влияние вредного воздействия факторов внешней среды на организм человека и методы его устранения.

Тема 3. Гигиенические основы проектирования, строительства и эксплуатации предприятий питания

Гигиенические требования к территории и генплану участка предприятий питания и торговли, к почве участка, планированию и оформлению территории, организации хозяйственных зон, рациональной организации труда, обеспечению поточности производства, соблюдению техники безопасности. Гигиенические требования к планировке и отделке внутренних помещений. Состав и взаимосвязь жилых и служебных помещений.

Тема 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания и личной гигиене работников

Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания: к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам.

Способы и средства санитарной обработки, дезинфекции. Меры борьбы с грызунами и насекомыми.

Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к персоналу предприятий питания. Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Профилактические медицинские обследования. Болезни, препятствующие работе с пищевыми продуктами. Значение соблюдения работниками предприятий общественного питания правил личной гигиены и санитарных требований.

Тема 5. Санитарно-гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

Санитарно-гигиенические требования к качеству и безопасности

продовольственного сырья и пищевых продуктов. Гигиена мяса и мясных продуктов. Гигиена рыбы и рыбных продуктов. Гигиена молока и молочных продуктов. Гигиена яиц и яичных продуктов. Гигиена овощей, фруктов и ягод. Государственный и ведомственный контроль.

Способы обеззараживания пищевых продуктов, профилактические мероприятия. Санитарно-микробиологический контроль.

Тема 6. Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению сырья

Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов. Санитарные требования к качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи. Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных продуктов. Особенности санитарно-гигиенических требований к скоропортящимся продуктам.

Гигиенические требования к инвентарю и посуде. Санитарно-гигиенические требования к транспортным средствам, таре и упаковочным материалам для полуфабрикатов и др. пищевых продуктов. Характеристика помещений для хранения скоропортящихся продуктов, их санитарная обработка, температурно-влажностные режимы хранения, сроки хранения. Соблюдение принципа товарного соседства при хранении пищевых продуктов.

Тема 7. Санитарные требования к тепловой обработке пищевых продуктов, хранению и раздаче готовой пищи

Физиолого-гигиеническое и эпидемиологическое значение технологической обработки. Санитарные требования к проведению технологической обработки реализации покупных товаров и продукции собственного производства потребителям.

Санитарные требования к проведению технологической обработки при получении продуктов специального питания и других блюд и изделий, представляющих эпидемиологическую опасность.

Санитарные требования к качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей; гигиенические особенности организации питания различных групп населения.

Тема 8. Пищевые отравления, пищевые инфекции и их профилактика. Гельминтозы и их профилактика

Общие сведения об инфекционных заболеваниях. Условия возникновения и распространения инфекционных болезней, общие принципы их профилактики. Сальмонеллезы и их профилактика. Кишечные инфекции (брюшной тиф, паратифы А и В, дизентерия, холера) и их профилактика. Глистные заболевания и их профилактика.

Тема 9. Сертификация продовольственных товаров общественного питания и услуг

Основные показатели качества пищевых продуктов. Сертификация продовольственных товаров. Ветеринарный надзор. Ответственность за санитарное правонарушение.

5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» формирует ОПК-3, ПК-3, ПК-8 компетенции, необходимые в дальнейшем для формирования компетенции ПК-18.

5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
1.	Введение. Санитарный надзор в области гигиены питания.	2	2	10	14
2.	Гигиенические требования к факторам внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания.	2	2	10	14
3.	Гигиенические основы проектирования, строительства и эксплуатации предприятий питания.	2	2	10	14
4.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания и личной гигиене работников	2	4	10	16
5.	Санитарно-гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	2	4	12	18
6.	Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению сырья	2	2	12	16
7.	Санитарные требования к тепловой обработке пищевых продуктов, хранению и раздаче готовой пищи	2	2	12	16
8.	Пищевые отравления, пищевые инфекции и их профилактика. Гельминтозы и их профилактика	2	4	12	18
9.	Сертификация продовольственных товаров общественного питания и услуг	2	2	14	18
	ИТОГО:	18	24	102	144

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
1.	Введение. Санитарный надзор в области гигиены питания.	1		12	13
2.	Гигиенические требования к факторам внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания.	1		12	13
3.	Гигиенические основы проектирования, строительства и эксплуатации предприятий питания.	1		12	13
4.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания и личной гигиене работников		2	12	14
5.	Санитарно-гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов		2	14	16
6.	Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению сырья	1		14	15
7.	Санитарные требования к тепловой обработке пищевых продуктов, хранению и раздаче готовой пищи			14	14
8.	Пищевые отравления, пищевые инфекции и их профилактика. Гельминтозы и их профилактика		2	14	16
9.	Сертификация продовольственных товаров общественного питания и услуг			26	26
	ИТОГО:	4	6	130	140

6. Лабораторный практикум

Лабораторные занятия не предусмотрены учебными планами

7. Практические занятия (семинары)

Практические занятия проводятся с целью формирования компетенций обучающихся, закрепления полученных теоретических знаний на лекциях и в процессе самостоятельного изучения обучающимися специальной литературы.

очная форма обучения

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Тематика лабораторных занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
1	Введение. Санитарный надзор в области гигиены питания	Основные направления предупредительного и текущего санитарного надзора	2
2	Гигиенические требования к факторам внешней среды и требования к благоустройству	Гигиенические требования к факторам внешней среды и требования к благоустройству	2

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Тематика лабораторных занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
	предприятий питания	предприятий питания. Гигиена отопления.	
3	Гигиенические основы проектирования, строительства и эксплуатации предприятий питания.	Гигиенические требования к рассмотрению проектов	2
4	Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания и личной гигиене работников	Санитарные требования к личной гигиене персонала. Санитарный режим пищевых объектов	4
5	Санитарно-гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	Санитарно-гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	4
6	Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению сырья	.Санитарно-гигиенические требования к безопасности сырья в процессе хранения.	2
7	Санитарные требования к тепловой обработке пищевых продуктов, хранению и раздаче готовой пищи	Организация и проведение гигиенической экспертизы	2
8	Пищевые отравления, пищевые инфекции и их профилактика. Гельминтозы и их профилактика	Гельминтозы и их профилактика	4
9	Сертификация продовольственных товаров общественного питания и услуг	Ответственность за санитарное правонарушение	2
	ИТОГО:		24

заочная форма обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)
1	Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания и личной гигиене работников.	Санитарные требования к личной гигиене персонала. Санитарный режим пищевых объектов.	2
2	Санитарно-гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.	Санитарно-гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.	2
3	Пищевые отравления, пищевые инфекции и их профилактика. Гельминтозы и их профилактика	Пищевые токсикозы, токсикоинфекции. Гельминтозы	2
	ИТОГО:		6

8. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовые проекты (работы) не предусмотрены учебными планами.

9. Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Виды самостоятельной работы студента	Оценочное средство
1	Введение. Санитарный надзор в области гигиены питания	Домашнее задание/ Конспект темы	Устный опрос
2	Гигиенические требования к факторам внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания	Домашнее задание/ тестирование	Тест
3	Гигиенические основы проектирования, строительства и эксплуатации предприятий питания.	Домашнее задание/ Конспект темы	Доклад
4	Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания и личной гигиене работников	Домашнее задание/ доклад	Доклад
5	Санитарно-гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	Домашнее задание/ тестирование	Тест)
6	Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению сырья	Домашнее задание/ Конспект темы	Устный опрос
7	Санитарные требования к тепловой обработке пищевых продуктов, хранению и раздаче готовой пищи	Домашнее задание/ Конспект темы	Тест
8	Пищевые отравления, пищевые инфекции и их профилактика. Гельминтозы и их профилактика	Домашнее задание/ Конспект темы	Устный опрос
9	Сертификация продовольственных товаров общественного питания и услуг	Домашнее задание/ Конспект темы	Устный опрос

10. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Самостоятельная работа студентов предполагает тщательное освоение учебной и научной литературы по изучаемой дисциплине.

При изучении основной рекомендуемой литературы студентам необходимо обратить внимание на выделение основных понятий, их определения, научно-технические основы, узловые положения, представленные в изучаемом тексте.

При самостоятельной работе студентов с дополнительной литературой необходимо выделить аспект изучаемой темы (что в данном материале относится непосредственно к изучаемой теме и основным вопросам).

Дополнительную литературу целесообразно прорабатывать после основной, которая формирует базис для последующего более глубокого изучения темы. Дополнительную литературу следует изучать комплексно, рассматривая разные стороны изучаемого вопроса. Обязательным элементом самостоятельной работы студентов с литературой является ведение необходимых записей: конспекта, выписки, тезисов, планов.

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине используются следующее учебно-методическое обеспечение:

а) основная литература:

1. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие / Рубина Е.А., Малыгина В.Ф., - 2-е изд. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/503099>

б) дополнительная литература:

1. Микробиология, санитария и гигиена: Учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина. - 4-е изд., испр. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010. - 400 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/239995>

2. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения: Учеб. пособие / К.Н. Сон, В.Н. Родин - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014 - 208 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/405422>

11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

а) нормативные документы:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» М.: Издательство стандартов, 2008.

2. Федеральный закон от 17.07.1999 г. № 181 ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации» (выдержки из закона в редакции от 09.05.2005 г.)

3. Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (выдержки из закона с изменениями от 01.12.2007 г.)

4. Санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».- М.,2001.–16с.

5. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Доп.11 к СанПиН 2.3.2.1078–01: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.– М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2008.–7с.

6. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Доп. И изм.7 к СанПиН 2.3.2.1078–01: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.– М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2009.–20с.

7. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Доп. и изм.8 к СанПиН 2.3.2.1078–01: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.– М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2009.–24с.

8. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Доп. 14 к СанПиН 2.3.2.1078–01: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.– М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2009.–10с.

9. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности

пищевых продуктов. Доп. и изм. 9 к СанПиН 2.3.2.1078–01: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.– М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2009.–7с.

10. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Доп. И изм. 5 к СанПиН 2.3.2.1078–01: СанПиН 2.3.2.2227–07; Доп. И изм. 6 к СанПиН 2.3.2.1078–01: СанПиН 2.3.2.2340–08.–М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2008.–63с.

11. Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.– М.: Федеральный центр госсанпиднадзора Минздрава России, 2003.–32с.

12. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения. - Введ. 21.02.94. - М.: Госстандарт России. 1994. – 35 с.

13. ГОСТ Р 50762-95. Общественное питание. Классификация предприятий. - Введ. 05.04.95. - М.: Госстандарт России. 1995. – 30 с.

14. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. – Введ. 01.07.95. - М.: Госстандарт России. 1995. -30 с.

15. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила. СП 2.3.6.1079-01. – Введ. 06.11.01. – М.: Минздрав России, 2001. – 30с.

16. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов: Санитарно-эпидемиологические правила.– М.: Федеральный центр госсанпиднадзора Минздрава России, 2001.–36с.

17. Санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».- М.,2001.–16с.

б) основная литература:

1. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие / Рубина Е.А., Малыгина В.Ф., - 2-е изд. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/503099>

в) дополнительная литература:

1. Микробиология, санитария и гигиена: Учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина. - 4-е изд., испр. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010. - 400 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/239995>

2. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения: Учеб. пособие / К.Н. Сон, В.Н. Родин - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014 - 208 с. - Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog/product/405422>

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

- <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

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

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.
 - a. Office ProPlus All Lng Lic/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. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО
5. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

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

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

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, 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.

15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» состоит из 9 тем и изучается на лекциях, практических занятиях и при самостоятельной работе обучающихся. Обучающийся для полного освоения материала должен не пропускать занятия и активно участвовать в учебном процессе. Кроме того, обучающиеся должны ознакомиться с программой дисциплины и списком основной и дополнительной рекомендуемой литературы.

Основной теоретический материал дается на лекционных занятиях. Лекции включают все темы и основные вопросы дисциплины. Для максимальной эффективности изучения необходимо постоянно вести конспект лекций, знать рекомендуемую преподавателем основную и дополнительную учебную литературу, позволяющую дополнить знания и лучше подготовиться к лабораторным занятиям.

Для закрепления теоретического материала, формирования компетенций и практических навыков со студентами бакалавриата проводятся практические занятия. В ходе практических занятий разбираются основные и дополнительные теоретические вопросы, решаются практические задачи, проводятся тестирования по результатам изучения тем.

На изучение каждой темы выделено в соответствии с рабочей программой дисциплины количество часов практических занятий, которые проводятся в соответствии с вопросами, рекомендованными к изучению по определенным темам. Обучающиеся должны регулярно готовиться к практическим занятиям. При подготовке к занятиям следует руководствоваться конспектом лекций и рекомендованной литературой.

Для эффективного освоения материала дисциплины учебным планом предусмотрена самостоятельная работа, которая должна выполняться в обязательном порядке. Выполнение самостоятельной работы по темам дисциплины, позволяет регулярно проводить самооценку качества усвоения материалов дисциплины и выявлять аспекты, требующие более детального изучения. Задания для самостоятельной работы предложены по каждой из изучаемых тем и должны готовиться индивидуально и к указанному сроку. По необходимости студент бакалавриата может обращаться за консультацией к преподавателю. Выполнение заданий контролируется и оценивается преподавателем.

В случае посещения обучающегося лекций и практических занятий, изучения рекомендованной основной и дополнительной учебной литературы,

а также своевременного и самостоятельного выполнения заданий, подготовка к зачету по дисциплине сводится к дальнейшей систематизации полученных знаний, умений и навыков.

16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии

Оценочные средства для контроля успеваемости и результатов освоения дисциплины (модуля):

- а) для текущей успеваемости: опрос, доклад;
- б) для самоконтроля обучающихся: тесты;
- в) для промежуточной аттестации: вопросы для зачета.

При реализации различных видов учебной работы по дисциплине «Санитария и гигиена питания» используются следующие образовательные технологии:

1) лекции с использованием методов проблемного изложения материала;

№	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Практ.	Лекция	Практ.
1	<u>Тема 3.</u> Гигиенические требования к факторам внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды). Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения) -дискуссия	2	2	-	-
2	<u>Тема 5.</u> Санитарно-гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов. Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение вопросов для самостоятельного изучения)	2	2	-	1
3	<u>Тема 8.</u> Пищевые отравления, пищевые инфекции и их профилактика. Гельминтозы и их профилактика Виды: Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение вопросов для самостоятельного изучения)	2	2	2	-
	Итого:	6	6	2	1

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

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО
ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии
питания»

1. Паспорт фонда оценочных средств

1. 1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины

Индекс	Формулировка компетенции
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций

1.2.1 Компетенция ОПК-3 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Неорганическая химия

Органическая химия

Биохимия

Аналитическая химия и физико-химические методы анализа

Товароведение

Физическая и коллоидная химия

Микробиология

Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания

Производственный контроль на предприятиях индустрии питания

Организация питания в гостиничных комплексах и центрах досуга

Методы контроля сырья и готовой продукции

Технология продукции общественного питания

Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов

Идентификационная экспертиза подлинности продовольственных товаров

Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

1.2.2 Компетенция ПК-3 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Безопасность жизнедеятельности

Физика

Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

1.2.3. Компетенция ПК-8 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Безопасность жизнедеятельности

Управление персоналом на предприятиях общественного питания

Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства
1 2 3	ОПК-3 ПК-3 ПК-8	Тема 1. Введение. Санитарный надзор в области гигиены питания. Тема 2. Гигиенические требования к факторам внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания. Тема 3. Гигиенические основы проектирования, строительства и эксплуатации предприятий питания. Тема 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания и личной гигиене работников. Тема 5. Санитарно-гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Тема 6. Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению сырья. Тема 7. Санитарные требования к тепловой обработке пищевых продуктов, хранению и раздаче готовой пищи. Тема 8. Пищевые отравления, пищевые инфекции и их профилактика. Гельминтозы и их профилактика. Тема 9. Сертификация продовольственных товаров общественного питания и услуг.	Опрос Доклад Тесты Контрольная работа

Процедура оценивания

1. Процедура оценивания результатов освоения программы учебной дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности компетенций студента при осуществлении текущего контроля и проведении промежуточной аттестации.

2. Уровень сформированности компетенции определяется по качеству выполненной студентом работы и отражается в следующих формулировках: высокий, хороший, достаточный, недостаточный.

3. При выполнении студентами заданий текущего контроля и промежуточной аттестации оценивается уровень обученности «знать», «уметь», «владеть» в соответствии с запланированными результатами обучения и содержанием рабочей программы дисциплины:

– профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, выполнении тестовых заданий, практических работ,

– степень владения профессиональными умениями – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

4. Результаты выполнения заданий фиксируются в баллах в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций. Общее количество баллов складывается из:

– суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «уметь»;

– суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «владеть»;

– суммы баллов за ответы на теоретические и дополнительные вопросы.

5. По итогам текущего контроля и промежуточной аттестации в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций определяется уровень сформированности компетенций студента и выставляется оценка по шкале оценивания.

1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными и замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
<i>Теоретические показатели</i>						
ОПК-3 ПК-3 ПК-8	Знает средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; (опрос)	Верно и в полном объеме знает средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;	С незначительными замечаниями знает средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;	На базовом уровне, с ошибками знает средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;	Не знает средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;	25
	Знает санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; (доклад)	Верно и в полном объеме знает санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания;	С незначительными замечаниями знает санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания;	На базовом уровне, с ошибками знает санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания;	Не знает санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания;	
	Знает требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; (опрос)	Верно и в полном объеме знает требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию;	С незначительными замечаниями знает требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию;	На базовом уровне, с ошибками знает требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию;	Не знает требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию;	
	Знает особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; (доклад)	Верно и в полном объеме знает особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;	С незначительными замечаниями знает особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;	На базовом уровне, с ошибками знает особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;	Не знает особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;	
	Знает рациональные способы	Верно и в полном объеме	С незначительными	На базовом уровне, с	Не знает рациональные	

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными и замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
	эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; проектирование и реконструкцию предприятий питания; (доклад)	знает рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; проектирование и реконструкцию предприятий питания;	замечаниями знает рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; проектирование и реконструкцию предприятий питания;	ошибками знает рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; проектирование и реконструкцию предприятий питания;	способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; проектирование и реконструкцию предприятий питания;	
<i>Практические показатели</i>						
ОПК-3 ПК-3 ПК-8	Умеет использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; (тесты)	Верно и в полном объеме может использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;	С незначительными замечаниями может использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;	На базовом уровне, с ошибками может использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;	Не может использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;	25
	Умеет проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; (тесты)	Верно и в полном объеме может проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям;	С незначительными замечаниями может проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям;	На базовом уровне, с ошибками может проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям;	Не может проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям;	
	Умеет разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и конструкции различных типов	Верно и в полном объеме может разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и	С незначительными замечаниями может разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений	На базовом уровне, с ошибками может разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений	Не может разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и	

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными и замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
	предприятий питания; (тесты)	конструкции различных типов предприятий питания;	при проектировании и конструкции различных типов предприятий питания;	при проектировании и конструкции различных типов предприятий питания;	конструкции различных типов предприятий питания;	
	Умеет обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции; (тесты)	Верно и в полном объеме может обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции;	С незначительными замечаниями может обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции;	На базовом уровне, с ошибками может обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции;	Не может обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции;	
	Умеет внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания; (тесты)	Верно и в полном объеме может внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания;	С незначительными замечаниями может внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания;	На базовом уровне, с ошибками может внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания;	Не может внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания;	
<i>Владеет</i>						
ОПК-3 ПК-3 ПК-8	Владеет методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; (контрольная работа)	Верно и в полном объеме владеет методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;	С незначительными замечаниями владеет методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;	На базовом уровне, с ошибками владеет методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;	Не владеет методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;	10
	Владеет рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в	Верно и в полном объеме владеет рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом	С незначительными замечаниями владеет рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической	На базовом уровне, с ошибками владеет рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической	Не владеет рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической	

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными и замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
	области инновационных технологий производства продукции питания. (контрольная работа)	новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.	документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.	документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.	документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.	
	<i>ВСЕГО:</i>					<i>60</i>

Шкала оценивания:

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенции
зачтено	34-60	достаточный
незачтено	33 и менее	недостаточный

2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации

2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации

1. Гигиенические основы общественного питания. Санитарный надзор в области общественного питания.

2. Дезинфекция, способы и средства.

3. Гигиена воздуха.

4. Санитарные требования к содержанию помещений общественного питания, график уборки помещений, дезинфицирующие средства.

5. Гигиена воды.

6. Бактериологические методы исследования общей микробной обсемененности и санитарно-показательных микроорганизмов.

7. Гигиена почвы.

8. Дезинсекция на предприятиях общественного питания.

9. Гигиена освещения.

10. Дератизация на предприятиях общественного питания.

11. Гигиена отопления.

12. Личная гигиена и профилактические обследования работников предприятий общественного питания.

13. Гигиена вентиляции.

14. Кишечные инфекции (дизентерия, брюшной тиф и паратифы, холера), распространение и профилактика.

15. Гигиенические требования к выбору территории для строительства предприятий общественного питания.

16. Зоонозы, связанные с употреблением мяса и молока (туберкулез, бруцеллез, сибирская язва, ящур), распространение и профилактика.

17. Гигиенические требования к планировке основных групп помещений и взаимосвязь между ними.

18. Токсикоинфекции, вызванные условно-патогенной группой микроорганизмов, сальмонеллез. Профилактика.

19. Помещения для посетителей.

20. Токсикозы: ботулизм, микотоксикозы. Характеристика и профилактика.

21. Гигиенические требования к группе складских помещений.

22. Пищевые отравления немикробной природы (грибами, косточковыми, некоторыми видами рыб). Профилактика этих заболеваний.

23. Гигиенические требования к производственным помещениям.

24. Гельминтозы. Общие представления, цикл развития, пути распространения, дегельминтизация и меры профилактики.

25. Гигиенические требования к группе административно-бытовых помещений.

26. Биогельминтозы, связанные с употреблением мяса и рыбы.

Возбудители, цикл развития, способы обеззараживания, меры профилактики.

27. Гигиенические требования к механическому оборудованию.

28. Гигиеническая характеристика мяса и мясопродуктов. Хранение, транспортировка.

29. Гигиеническая характеристика теплового оборудования и основных способов нагрева.

30. Санитарно-гигиеническая оценка рыбы и рыбопродуктов.

31. Гигиенические требования к холодильному оборудованию.

32. Гигиена молока и молочных продуктов.

33. Гигиенические требования к производственному инвентарю, посуде, таре. Его хранение и маркировка.

34. Санитарно-гигиеническая оценка яиц и яичных продуктов.

35. Условия перевозки продуктов, требования к транспорту, его санитарное состояние.

36. Гигиена овощей, фруктов, ягод.

37. Условия приемки продуктов.

38. Гигиена зерна и зерно-мучных продуктов.

39. Основные виды термической обработки, их санитарно-гигиеническое значение и правила проведения.

40. Санитарная оценка круп, муки и бобовых.

41. Санитарный режим при приготовлении холодных блюд, предупреждение вторичного обсеменения.

42. Гигиена консервов и пресервов.

43. Санитарные требования к приготовлению кремовых изделий и пирожков во фритюре.

44. Гигиенические требования к пищевым добавкам и красителям.

45. Бракераж.

46. Особенности организации питания в детских учреждениях.

47. Санитарно-гигиенические требования к выдаче обедов на дом.

48. Санитарно-гигиенические требования к обслуживанию посетителей.

49. Организация питания в лечебных и лечебно-профилактических учреждениях.

Типовые контрольные задания:

ЗАДАЧА 1. Расследуйте случай заболевания, вызванного употреблением пищевого продукта. Овощные салаты послужили причиной массового заболевания людей, обедающих в одном из частных предприятий общественного питания города. После обследования условий приготовления пищи было установлено низкое санитарное состояние предприятия, нарушение режимов хранения готовых блюд на раздаче без учета жаркого летнего времени.

Первые признаки заболевания появились через 3-4 часа после еды. Заболевание сопровождалось расстройством желудочно-кишечного тракта. Выздоровление наступило через 2-3 дня.

ЗАДАЧА 2. В месте водоразбора была взята проба питьевой воды для оценки ее доброкачественности по органолептическим и отдельным химическим показателям. Результаты лабораторного исследования получились следующими: Запах - 3 балла; Вкус - 3 балла; Цветность - 20 °; Водородный показатель, рН - 7; Жесткость общая, мг/экв/л - 6,0; Хлориды, мг/л - 10; Нитраты, мг/л - 1,0. Отвечает ли данная вода требованиям нормативной документации. Если нет, то по каким показателям. Какова причина загрязнения питьевой воды.

ЗАДАЧА 3. Бракеражная комиссия при раздаче проверяла температуру отпуска блюд. Первые блюда имели температуру + 75⁰С, вторые + 60⁰С, холодные блюда +16⁰С. Какие замечания были сделаны комиссией и почему?

ЗАДАЧА 4. Какие из ниже перечисленных требований могут быть предъявлены к складским помещениям ПОП: должны располагаться единым блоком; могут быть проходными; должны иметь площадь не менее 4 м²; для контроля за физическими параметрами воздуха в каждой кладовой устанавливается термометр и психометр; должны иметь единую систему вентиляции.

ЗАДАЧА 5. Результаты исследования состояния микроклимата на ПОП показали, что в горячем цехе в летний период времени физические параметры воздуха были следующими: Температура воздуха - 28⁰С; Относительная влажность - 60%; Скорость движения воздуха - 0,2 м/с. Сделайте заключение о том, являются ли параметры микроклимата оптимальными, допустимыми или недопустимыми. В случае если наблюдаются отклонения физических характеристик воздуха от нормативных, укажите причину этих отклонений, последствия для работников цеха и возможные пути разрешения сложившейся ситуации.

ЗАДАЧА 6. Расследуйте случай заболевания, вызванный употреблением пищевого продукта. ПОП закупило партию сырой куриной продукции импортного производства. Часть мяса не поместилось в холодильник и в течение 3-х суток использовалось для приготовления блюд. Заболевание людей возникло через 10-12 часов после употребления кур жареных в гриле. Признаки заболевания были следующими: температура тела повысилась до 38-39 °, появились озноб, головная боль, слабость. Затем стали наблюдаться боли в животе, тошнота, жидкий стул. После оказания медицинской помощи больные выздоровели через 3-5 дней.

ЗАДАЧА 7. Каковы основные признаки недоброкачественности мяса:

- поверхность темно-красного цвета, цвет жира желтый, ямка при надавливании выравнивается;
- поверхность темно-красного цвета, цвет жира зеленоватый, заветренная корочка подсыхания, ямка при надавливании не выравнивается;
- поверхность мяса розового цвета, цвет жира белый, ямка при надавливании выравнивается?

Образцы тестовых заданий для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины, а также для контроля самостоятельной работы:

1 Гигиена – это

А. наука о создании оптимальных научно обоснованных условий жизни населения

Б. совокупность практических санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, направленных на улучшение условий труда, быта, отдыха, питания в целях сохранения и укрепления здоровья населения

В. это наука о здоровом питании населения, о санитарной охране пищевых продуктов и обеспечении безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, условий их производства и реализации, в том числе и на предприятиях общественного питания

Г. все ответы верны

2. Санитария – это

А. наука о создании оптимальных научно обоснованных условий жизни населения

Б. совокупность практических санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, направленных на улучшение условий труда, быта, отдыха, питания в целях сохранения и укрепления здоровья населения

В. это наука о здоровом питании населения, о санитарной охране пищевых продуктов и обеспечении безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, условий их производства и реализации, в том числе и на предприятиях общественного питания

Г. все ответы верны

3. Гигиена питания – это

А. наука о создании оптимальных научно обоснованных условий жизни населения

Б. совокупность практических санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, направленных на улучшение условий труда, быта, отдыха, питания в целях сохранения и укрепления здоровья населения

В. это наука о здоровом питании населения, о санитарной охране пищевых продуктов и обеспечении безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, условий их производства и реализации, в том числе и на предприятиях общественного питания

Г. все ответы верны

4. Качество пищевых продуктов обеспечивается системой мероприятий

А. законодательных

Б. организационных

В. производственных

Г. все ответы верны

5. Основоположником гигиенической науки в России считается

- А. Эрисман Ф.
- Б. Доброславин А
- В. Хлопин Г.
- Г. Аграновский З.

6. Согласно закону «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – это

А. условия среды обитания человека, при которых отсутствует вредное воздействие факторов среды на человека, и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности

Б. состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды на человека, и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности

В. условия среды обитания человека, при которых обеспечиваются благоприятные условия для его здоровья и жизнедеятельности

Г. все ответы не верны

7. Справедливо ли утверждение, что в Законе РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» изложены обязанности и ответственность изготовителей пищевой продукции за ее качество и безопасность?

А. да

Б. нет

В. нет, обязанности изготовителей пищевой продукции по контролю за качеством и безопасностью пищевой продукции изложены в Гражданском Кодексе РФ

Г. все ответы не верны

Литература для подготовки к зачету:

а) нормативные документы:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» М.: Издательство стандартов, 2008.

2. Федеральный закон от 17.07.1999 г. № 181 ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации» (выдержки из закона в редакции от 09.05.2005 г.)

3. Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (выдержки из закона с изменениями от 01.12.2007 г.)

4. Санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».- М.,2001.–16с.

5. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Доп.11 к СанПиН 2.3.2.1078–01: Санитарно-

эпидемиологические правила и нормативы.– М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2008.–7с.

6. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Доп. И изм.7 к СанПиН 2.3.2.1078–01: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.– М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2009.–20с.

7. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Доп. и изм.8 к СанПиН 2.3.2.1078–01: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.– М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2009.–24с.

8. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Доп. 14 к СанПиН 2.3.2.1078–01: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.– М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2009.–10с.

9. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Доп. и изм. 9 к СанПиН 2.3.2.1078–01: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.– М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2009.–7с.

10. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Доп. И изм. 5 к СанПиН 2.3.2.1078–01: СанПиН 2.3.2.2227–07; Доп. И изм. 6 к СанПиН 2.3.2.1078–01: СанПиН 2.3.2.2340–08.–М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2008.–63с.

11. Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.– М.: Федеральный центр госсанпиднадзора Минздрава России, 2003.–32с.

12. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения. - Введ. 21.02.94. - М.: Госстандарт России. 1994. – 35 с.

13. ГОСТ Р 50762-95. Общественное питание. Классификация предприятий. - Введ. 05.04.95. - М.: Госстандарт России. 1995. – 30 с.

14. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. – Введ. 01.07.95. - М.: Госстандарт России. 1995. -30 с.

15. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила. СП 2.3.6.1079-01. – Введ. 06.11.01. – М.: Минздрав России, 2001. – 30с.

16. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов: Санитарно-эпидемиологические правила.– М.: Федеральный центр госсанпиднадзора Минздрава России, 2001.–36с.

17. Санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и

выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».- М.,2001.–16с.

б) основная литература:

1. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие / Рубина Е.А., Малыгина В.Ф., - 2-е изд. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/503099>

в) дополнительная литература:

1. Микробиология, санитария и гигиена: Учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина. - 4-е изд., испр. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010. - 400 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/239995>

2. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения: Учеб. пособие / К.Н. Сон, В.Н. Родин - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014 - 208 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/405422>

Промежуточная аттестация

2.2 Комплект билетов для проведения промежуточной аттестации

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

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Дисциплина: Санитария и гигиена питания

БИЛЕТ № 1

1. Санитарное законодательство и санитарный надзор в области санитарии и гигиены питания.
2. Микотоксикозы: общая характеристика и профилактика.

БИЛЕТ № 2

1. Санитарно-эпидемиологические требования к участку и генплану пищевого предприятия.
2. Пищевые отравления продуктами ядовитыми по своей природе.

БИЛЕТ № 3

1. Гигиенические принципы проектирования пищевых производств.
2. Стафилококковый токсикоз: источники; причины; профилактика.

БИЛЕТ № 4

1. Санитарно-гигиенические требования к благоустройству предприятий.
2. Пищевые отравления продуктами.

БИЛЕТ № 5

1. Гигиенические требования к оборудованию пищевых предприятий.
2. Пищевые отравления продуктами, содержащими токсичные химические вещества.

БИЛЕТ № 6

1. Ботулизм и его профилактика.
2. Моющие средства: виды, правила использования. Санитарная обработка посуды, инвентаря, оборудования.

Промежуточная аттестация
Комплект тестовых заданий для проведения зачета по дисциплине

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

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Дисциплина: Санитария и гигиена питания

Тестовые задания для проверки уровня обученности ЗНАТЬ:

1. Фумиганты – это
 - А. средства для уничтожения грызунов
 - Б. средства для уничтожения насекомых
 - В. средства для уничтожения грызунов и насекомых
 - Г. средства для дезинфекции оборудования

2. Инсектициды – это
 - А. средства для уничтожения насекомых
 - Б. средства для уничтожения грызунов
 - В. средства для уничтожения грызунов и насекомых
 - Г. средства для дезинфекции оборудования

3. Дератизация – это
 - А. комплекс мероприятий по защите от насекомых
 - Б. комплекс мероприятий по истреблению грызунов
 - В. комплекс мероприятий по обеззараживанию предприятия общественного питания
 - Г. все ответы верны

4. О биологической ценности белка можно судить по
 - А. интегральному скору
 - Б. аминокислотному скору
 - В. калорическому коэффициенту

5. Основная функция углеводов в организме
 - А. энергетическая
 - Б. водная
 - В. минеральная

6. Недостаточное потребление жиров приводит к:

- А. развитию атеросклероза
- Б. ухудшению усвояемости витаминов
- В. тромбообразованию

7. Показателем полноценного белкового питания является ...
равновесие

- А. фосфорное
- Б. кальциевое
- В. азотистое

Тестовые задания для проверки уровня обученности УМЕТЬ:

1. Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся

- А. самими работниками предприятия
- Б. представителями органов Госсанэпиднадзора
- В. работниками организации, имеющей лицензию на этот вид деятельности
- Г. все ответы верны

2. Санитарные требования к выполнению правил личной гигиены работников предприятий общественного питания заключаются

- А. в обеспечении чистоты тела и рук
- Б. в содержании в чистоте личной и санитарной одежды
- В. в соблюдении санитарных правил на производстве и в быту
- Г. все ответы верны

3. Санитарная одежда предназначена

- А. для защиты одежды работника от загрязнений пищевыми продуктами
- Б. для защиты одежды работника от загрязнений сырьем и пищевыми продуктами
- В. для защиты пищевых продуктов от загрязнения работником
- Г. все ответы не верны

4. За нарушение санитарного законодательства устанавливается ответственность (ВЫ–

- А. административная
- Б. уголовная
- В. гражданско-: правовая
- Г. все ответы верны

5. Согласно закону «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в случае изготовления и оборота некачественных и опасных пищевых продуктов, устанавливается

- А. административная ответственность
- Б. уголовная ответственность
- В. гражданско-правовая ответственность

6. Справедливо ли утверждение, что почва формирует химический состав продуктов питания, питьевой воды и атмосферного воздуха?

- А. да, справедливо
- Б. нет, так как почва лишь отчасти влияет на химический состав атмосферного воздуха
- В. нет, так как почва оказывает воздействие только на микробиологический состав продуктов питания, питьевой воды и атмосферного воздуха

7. При аварии канализации в воздухе рабочей зоны повышена ПДК:

- А. угарного газа
- Б. аммиака
- В. сероводорода
- Г. двуокиси серы

Тестовые задания для проверки уровня обученности ВЛАДЕТЬ:

1. Консервы имеющие бомбаж этого вида можно принимать на предприятия общественного питания

- А. химический
- Б. физический
- В. микробиологический
- Г. все ответы не верны

2. Тестом, способным охарактеризовать санитарно-микробиологическое состояние того или иного объекта является

- А. частая уборка помещений
- Б. санитарно-показательные микроорганизмы
- В. чистота производственных помещений

3. Индикаторами фекального загрязнения являются микроорганизмы, обитающие

- А. во внешней среде
- Б. в кишечнике человека и животных
- Г. на поверхности человека и животных

4. В чем заключается критерий оценки обнаружения общего микробного числа

А. чем больше объект загрязнен микроорганизмами, тем вероятнее наличие патогенов в большом количестве

Б. чем меньше объект загрязнен микроорганизмами, тем вероятнее наличие патогенов в меньшем количестве

5. Периодичность контроля на предприятии питания качества питьевой воды из разводящей сети

А. один раз в год

Б. один раз при открытии предприятия

В. один раз в три месяца

Г. один раз в полгода

6. Справедливо ли утверждение, что почва является естественной средой обезвреживания различных отходов

А. нет, так как в почве постоянно обитают патогенные спороносные анаэробы

Б. да, справедливо, в почве происходят процессы самоочищения

В. нет, так как в почве происходит развитие и выплод мух

7. Уровень оптимальных параметров микроклимата на рабочих местах на ПОП зависит от:

А. времени суток

Б. периода года

В. продолжительности рабочей смены

Г. физических свойств воздуха

2.3. Критерии оценки для проведения зачета по дисциплине

После завершения тестирования на зачете на мониторе компьютера высвечивается результат – процент правильных ответов. Результат переводится в баллы и суммируется с текущими семестровыми баллами.

Максимальная сумма (100 баллов), набираемая студентом по дисциплине, предусматривающей в качестве формы промежуточной аттестации зачет, включают две составляющие.

Первая составляющая – оценка регулярности и своевременности качества выполнения студентом учебной работы по изучению дисциплины в течение семестра (сумма не более 80 баллов).

Вторая составляющая – оценка знаний студента на зачете (не более 20 баллов).

Перевод полученных итоговых баллов в оценки осуществляется по следующей шкале:

- с 55 до 100 баллов – «зачтено»;

- менее 55 – «не зачтено».

Если студент при тестировании отвечает правильно менее, чем на 55 %, то автоматически выставляется оценка «не зачтено» (без суммирования текущих рейтинговых баллов), а студенту назначается переэкзаменовка в дополнительную сессию.

2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине

Общая процедура оценивания определена Положением о фондах оценочных средств.

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций студента, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

2. При сдаче экзамена/зачета:

– профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, при выполнении тестовых заданий, практических работ;

– степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

3. Результаты промежуточной аттестации фиксируются в баллах. Общее количество баллов складывается из следующего:

- до 60% от общей оценки за выполнение практических заданий,
- до 30% оценки за ответы на теоретические вопросы,
- до 10% оценки за ответы на дополнительные вопросы.

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

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО
КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
(МОДУЛЮ)**

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии
питания»

1. Материалы для текущего контроля

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

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

по дисциплине «Санитария и гигиена питания»

Контрольные работы по дисциплине «Санитария и гигиена питания» состоят из теоретических вопросов.

Вариант 1

1. Гигиена и санитария как наука. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Правовая и нормативная база.
2. Гигиена освещения. Естественное освещение и гигиенические критерии его оценки.
3. Дизентерия и ее профилактика.
4. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов в организациях общественного питания.

Вариант 2

1. Гигиенические требования к воде. Органолептические, физические и химические показатели качества питьевой воды.
2. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и устройству помещений для потребителей в организациях общественного питания.
3. Сальмонеллез и его профилактика.
4. Лабораторный контроль санитарного состояния организаций общественного питания.

Вариант 3

1. Эпидемиологическая роль почвы в распространении инфекционных и неинфекционных заболеваний человека, связанных с питанием. Санитарные показатели оценки почвы.
2. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и устройству производственных помещений в организациях общественного питания.
3. Зоонозные инфекции: туберкулез и ящур. Профилактика.
4. Санитарно-эпидемиологические требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий в организациях

общественного питания.

Вариант 4

1. Вентиляция. Гигиеническая характеристика естественной и искусственной вентиляции в организациях общественного питания. Кондиционирование воздуха.
2. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и устройству кондитерского цеха в организациях общественного питания.
3. Стафилококковый токсикоз и его профилактика.
4. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре в организациях общественного питания.

Вариант 5

1. Эпидемиологическая роль воды в распространении инфекционных и неинфекционных заболеваний человека. Микробиологические показатели качества питьевой воды.
2. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и устройству складских помещений в организациях общественного питания.
3. Ботулизм и его профилактика.
4. Дезинсекция и дератизация в организациях общественного питания.

Вариант 6

1. Гигиенические требования к канализации и удалению пищевых отходов в организациях общественного питания.
2. Санитарно-гигиенические требования к технологическому оборудованию в организациях общественного питания.
3. Общие понятия об инфекционных заболеваниях. Источники инфекции, пути и факторы передачи. Восприимчивость организма.
4. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

Вариант 7

1. Гигиена почвы. Физические и химические показатели почвы, их гигиеническая оценка.
2. Санитарный режим. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территории и помещений в организациях общественного питания.
3. Санитарно-эпидемиологические требования к тепловой обработке пищевых продуктов в общественном питании.
4. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений микробной природы.

Вариант 8

1. Гигиена воды. Значение воды. Гигиеническая характеристика источников и систем водоснабжения. Загрязнение воды. Способы улучшения

качества питьевой воды.

2. Проектирование и строительство организаций общественного питания. Гигиенические требования к размещению, территории и генеральному плану участка.

3. Псевдотуберкулез и листериоз. Профилактика.

4. Санитарно-эпидемиологические требования к холодной обработке пищевых продуктов в общественном питании.

Вариант 9

1. Гигиена воздуха. Физические свойства воздуха и их гигиеническое значение.

2. Пищевые отравления микробной природы. Классификация. Отличия пищевых отравлений микробной природы от пищевых инфекций.

3. Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению пищевых продуктов во фритюре.

4. Виды моющих средств, используемых в общественном питании. Санитарный контроль за применением моющих средств.

Вариант 10

1. Загрязнение атмосферного воздуха. Эпидемиологическое значение воздуха. Показатели санитарного состояния воздуха.

2. Дезинфекция. Физические способы дезинфекции в общественном питании.

3. Геогельминтозы и их профилактика.

4. Санитарная обработка в кондитерском цехе предприятий общественного питания.

Вариант 11

1. Окружающая среда, ее влияние на здоровье человека и безопасность пищевых продуктов.

2. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и устройству служебных и бытовых помещений в организациях общественного питания.

3. Кишечные инфекции. Холера и вирусный гепатит А, их профилактика.

4. Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению кремов в кондитерском цехе.

- обработка яиц производится в моечной ванне горячего цеха.

Укажите правомерное замечание, обоснуйте ответ.

Вариант 12

1. Гигиена освещения. Искусственное освещение и его гигиеническая оценка.

2. Дезинфекция. Химические способы дезинфекции в общественном питании.

3. Биогельминтозы, связанные с употреблением мяса.
4. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке и приготовлению блюд из яиц в организациях общественного питания.

Вариант 13

1. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и устройству кондитерского цеха в организациях общественного питания.
2. Биогельминтозы, связанные с употреблением рыбы.
3. Стафилококковое пищевое отравление и его профилактика.
4. Способы и санитарные режимы мытья столовой и кухонной посуды, оборудования и инвентаря.

Вариант 14

1. Гигиенические требования к размещению, территории и генеральному плану участка организаций общественного питания.
2. Отравления химическими соединениями, образующимися при хранении, переработке и приготовлении пищевых продуктов.
3. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые *E.coli*, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens* и бактериями рода *Proteus*.
4. Требования к условиям работы в производственных помещениях организаций общественного питания.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

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

ТЕМЫ ДОКЛАДОВ

по дисциплине «Санитария и гигиена питания»

1. Личная гигиена: уход за кожей тела, полостью рта, требования к чистоте рук. Производственный маникюр.
2. Производственная гигиена. Санитарная одежда: ее виды, правила пользования и хранения. Требования к внешнему виду повара, кондитера, официанта, бармена, буфетчика.
3. Медицинский контроль персонала предприятий общественного питания. Личная медицинская книжка. Заболевания, препятствующие работе на предприятиях общественного питания. Сроки проведения медицинского обследования. Контроль на бактерионосительство и его значение для профилактики инфекций. Значение санитарно-гигиенической подготовки персонала.
4. Сальмонеллез, причины возникновения и меры профилактики, кулинарная продукция, представляющая наибольшую опасность.
5. Пищевые отравления: классификация. Пищевые отравления микробного происхождения: токсикозы (ботулизм, стафилококковое отравление, микотоксикозы). Причины их возникновения, меры профилактики.
6. Пищевые отравления немикробного происхождения, их профилактика.
7. Гельминтозы: характеристика гельминтов, способы заражения человека, меры профилактики.
8. Гигиена воздуха (физические свойства, химический состав, микробное загрязнение). Условия создания благоприятной воздушной среды на предприятиях общественного питания. Санитарные требования к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха.
9. Гигиена водоснабжения. Источники, способы очистки и обеззараживания воды. Нормативные требования к качеству питьевой воды.
10. Гигиена почвы. Санитарные требования к устройству канализации, сбору и вывозу пищевых отходов и мусора.
11. Санитарные требования к транспорту для перевозки продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Санитарный паспорт: понятия, сведения, оформление.
12. Санитарные требования к условиям перевозки особо скоропортящихся продуктов. Гигиенические требования к таре.

13. Санитарные требования к приемке продовольственного сырья и продуктов питания, сопроводительные документы, удостоверяющие их качество и безопасность. Оценка качества принимаемых продуктов. Продукты, которые запрещается принимать и использовать

14. Санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Гигиеническое обоснование оптимальных условий хранения продуктов. Санитарные требования к содержанию и уборке складских помещений.

15. Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов», гигиеническое обоснование необходимости их соблюдения.

16. Санитарно-эпидемиологическая оценка различных способов тепловой обработки пищевых продуктов. Санитарные требования к режимам тепловой обработки.

17. Санитарные требования к приготовлению рубленых изделий, омлетов, холодных блюд (студней и заливных, паштетов, салатов и винегретов) и других изделий повышенного эпидемиологического риска. Санитарные требования к качеству фритюра.

18. Санитарно-эпидемиологические требования к выработке кондитерских изделий с кремом (требования к качеству сырья, приготовлению начинок, кремов, отделочных полуфабрикатов, отделке готовых изделий). Санитарные правила применения пищевых добавок при производстве кулинарных и кондитерских изделий.

19. Санитарные требования к реализации полуфабрикатов и готовой пищи. Гигиеническое обоснование условий и сроков хранения горячих блюд, особо скоропортящихся кулинарных и кондитерских изделий. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся кулинарной продукции. Перечень блюд и изделий, запрещенных для реализации на следующий день.

20. Контроль качества готовой продукции: бракераж и лабораторный контроль. Бактериологический контроль качества. Микробиологические показатели безопасности готовых блюд: номенклатура, влияние на качество.

21. Санитарные требования к процессам обслуживания посетителей, оказанию услуг, доставке пищи в филиалах, отпуску буфетной продукции.

22. Государственный и ведомственный санитарный надзор: цели и задачи. Права и обязанности представителей санитарного надзора. Предупредительный и текущий санитарный надзор: цели, задачи. Гигиеническая экспертиза: назначение, сущность. Общественный санитарный контроль.

23. Производственный контроль на предприятиях общественного питания: нормативная база, порядок проведения.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

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

Вопросы для коллоквиумов, опросов, собеседования

по дисциплине «Санитария, гигиена питания»

1. Санитарное законодательство и санитарный надзор в области санитарии и гигиены питания.
2. Микотоксикозы: общая характеристика и профилактика.
3. Санитарно-эпидемиологические требования к участку и генплану пищевого предприятия.
4. Пищевые отравления продуктами ядовитыми по своей природе.
5. Гигиенические принципы проектирования пищевых производств.
6. Стафилококковый токсикоз: источники; причины; профилактика.
7. Санитарно-гигиенические требования к благоустройству предприятий.
8. Пищевые отравления продуктами.
9. Гигиенические требования к оборудованию пищевых предприятий.
10. Пищевые отравления продуктами, содержащими токсичные химические вещества.
11. Уборка предприятий: виды, график, инвентарь и т.п.
12. Ботулизм и его профилактика.
13. Моющие средства: виды, правила использования. Санитарная обработка посуды, инвентаря, оборудования.
14. Токсикоинфекции: возбудители; причины; профилактика.
15. Методы дезинфекции, основные требования к проведению дезинфекции.
16. Понятие о пищевых отравлениях. Классификация пищевых отравлений.
17. Характеристика химических средств дезинфекции и правила их применения.
18. Сальмонеллез: источники; продукты, как причина заболевания; профилактика.
19. Контроль эффективности санитарной обработки оборудования, инвентаря, посуды, мытья рук персоналом.
20. Консервы и их санитарно-эпидемиологическая оценка.
21. Эпидемиологическая роль насекомых и грызунов и методы борьбы с ними.
22. Понятие о гельминтозах. Виды гельминтозов, профилактика.
23. Личная гигиена работников. Медосмотры и обследования.

24. Понятие о зоонозных инфекциях. Оценка мяса больного скота.
25. Личные медицинские книжки. Заболевания, препятствующие работе на пищевых производствах.
26. Оценка безопасности зерновых продуктов, хлеба.
27. Кишечные инфекции и их профилактика на предприятиях питания.
28. Производственный контроль, контроль качества пищевой продукции.
29. Санитарно-эпидемиологическая оценка пищевых продуктов: задачи, правила.
30. Биогельминтозы.
31. Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса.
32. Санитарно-эпидемиологические требования к участку и генплану пищевого предприятия.
33. Санитарно-эпидемиологическая оценка рыбы, в т.ч. зараженной гельминтами. Правила обработки рыбы.
34. Санитарное законодательство и санитарный надзор в области санитарии и гигиены питания.
35. Санитарно-эпидемиологическая оценка птицы, яиц, яичных продуктов. Правила обработки и использования птицы и яиц.
36. Гигиенические принципы проектирования пищевых производств.
37. Эпидемиологическая оценка, правила использования молока и молочных продуктов.
38. Контроль эффективности санитарной обработки оборудования, инвентаря, посуды, мытья рук персоналом.
39. Эпидемиологическая роль овощей и санитарные правила их обработки.
40. Санитарно-гигиенические требования к благоустройству предприятий.
41. Санитарные правила транспортировки и приема пищевых продуктов.
42. Пищевые отравления продуктами, содержащими токсичные химические вещества.
43. Санитарные правила хранения пищевых продуктов в т.ч. особоскорпортящихся.
44. Моющие средства: виды, правила использования. Санитарная обработка посуды, инвентаря, оборудования.
45. Санитарные правила обработки мяса.
46. Личные медицинские книжки. Заболевания, препятствующие работе на пищевых производствах
47. Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов.
48. Понятие о пищевых отравлениях. Классификация пищевых отравлений.
49. Санитарные требования к изготовлению кондитерских изделий с кремом.
50. Микотоксикозы: общая характеристика и профилактика.

51. Санитарные требования к изготовлению изделий во фритюре.
52. Эпидемиологическая роль насекомых и грызунов и методы борьбы с ними.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.