

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Тольяттинский государственный университет»

**Б1.В.ДВ.01.01**  
(индекс дисциплины)

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Санитария и гигиена

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки (специальности)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки, специальности в соответствии с ФГОС ВПО/ ФГОС ВО)

Технология продукции и организация ресторанного дела

(направленность (профиль) специализация)

Форма обучения: заочная

Год набора: 2019

**Распределение часов дисциплины по семестрам и видам занятий (по учебному плану)**

Количество ЗЕТ	6						
Часов по РУП	216						
Виды контроля на курсах	Экзамены	Зачеты		Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы (для заочной формы обучения)	
	4					4	
	№№ курса						
	1	2	3	4	5	6	Итого
ЗЕТ по курсам				6			6
Лекции				6			6
Лабораторные							
Практические				10			10
Промежуточная аттестация				0,35			0,35
Контактная работа				16,35			16,35
Сам. работа				191			191
Контроль				8,65			8,65
Итого				216			216

Тольятти 2018

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВПО/ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

*(код и наименование направления подготовки, специальности в соответствии с ФГОС ВПО/ ФГОС ВО)*

**Рецензирование рабочей программы дисциплины:**

☒

Отсутствует

☒

Учебная (рабочая) программа одобрена на заседании кафедры «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания» (протокол заседания № 1 от 03 сентября 2018 г.).

☐

Рецензент

*(должность, ученое звание, степень)*

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

*(подпись)*

*(И.О. Фамилия)*

**Срок действия рабочей программы дисциплины до «31» августа 2024 г.**

**Информация об актуализации рабочей программы дисциплины:**

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий кафедрой «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания»

*(выпускающей направление (специальность))*

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

*(подпись)*

Т.П. Третьякова

*(И.О. Фамилия)*

**АННОТАЦИЯ**  
**дисциплины (учебного курса)**  
**Б1.В.ДВ.01.01 Санитария и гигиена**  
(индекс и наименование дисциплины (учебного курса))

---

**1. Цель и задачи изучения дисциплины (учебного курса)**

Цель – формирование профессиональной культуры соблюдения требований санитарии и гигиены питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности полученные знания, умения и навыки для обеспечения оптимальных условий производства в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся санитарно-гигиенических аспектов на предприятиях общественного питания; освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области проектирования, оборудования, содержания предприятий общественного питания, необходимых для профессиональной деятельности; создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу профилактики кишечных инфекций, пищевых отравлений, гельминтозов, оценке качества пищевых продуктов, организации их хранения, особенностей технологии и реализации готовой продукции.

Задачи:

1. Выработать понимание важности необходимости соблюдения санитарного законодательства, а также санитарно-гигиенических норм и требований на предприятиях общественного питания;
2. Овладеть методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции;
3. Освоить санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства предприятий общественного питания.

**2. Место дисциплины (учебного курса) в структуре ОПОП ВО**

Данная дисциплина (учебный курс) относится к Блоку 1 «Дисциплины (модули)» (вариативная часть).

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Физика», «Общая и неорганическая химия», «Органическая химия», «Биохимия», «Аналитическая химия», «Микробиология», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Проектирование предприятий общественного питания», «Технология продуктов общественного питания 2», «Технология продуктов общественного питания 3», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технохимический контроль и учет производства».

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (учебному курсу), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Формируемые и контролируемые компетенции	Планируемые результаты обучения
- способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3)	Знать: основные санитарно-эпидемиологические требования к качеству производимой продукции.
	Уметь: оценивать качество производимой продукции с использованием соответствующего законодательства.
	Владеть: основными методами и способами оценки качества производимой продукции.
- владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивание производственного климата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3)	Знать: основные правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.
	Уметь: измерять и оценивать производственный климат, уровень запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенность рабочих мест.
	Владеть: основными методами и способами оценки производственного климата и применения полученной информации в сфере профессиональной деятельности.
- способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6)	Знать: основные гигиенические требования к благоустройству и содержанию предприятий общественного питания.
	Уметь: осуществлять контроль за соблюдением санитарного законодательства.
	Владеть: основными методами и способами содержания предприятий общественного питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами.

#### Тематическое содержание дисциплины (учебного курса)

Раздел, модуль	Подраздел, тема
Введение. Общие санитар-	Понятие и источники санитарии и гигиены. Санитарный

ные требования на предприятиях общественного питания.	надзор.
	Основные факторы окружающей среды и их влияние на здоровье человека.
	Гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания.
	Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания.
Санитарно-гигиенические требования к различным видам пищевых производств.	Кишечные инфекции, пищевые отравления и гельминтозы.
	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества продуктов питания.
	Санитарные требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции.

**Общая трудоемкость дисциплины (учебного курса) – 6 ЗЕТ.**

## 4. Структура и содержание дисциплины (учебного курса) «Санитария и гигиена»

(наименование дисциплины (учебного курса))

### Курс изучения 4

Раздел, модуль	Подраздел, тема	Виды учебной работы							Необходимые материально- технические ресурсы	Формы текущего контроля	Рекомендуе- мая литера- тура (№)
		Аудиторные занятия (в часах)					Самостоятельная работа				
		всего			в т.ч. в интерак- тивной форме	Формы проведения лекций, лаборатор- ных, практических занятий, методы обу- чения, реализующие применяемую образо- вательную техноло- гию	в часах	формы организации самостоятельной работы			
		лекций	лабораторных	практических							
Модуль 1. Введение. Общие сани- тарные тре- бования на предприятиях общественно- го питания.	Предмет и задачи санитарии и гигиены питания. Санитарное законодательство и санитарно- эпидемиологический надзор.	2				Изучение матери- ала с консульта- цией преподавате- ля на форуме	10	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материа- лов, размещенных в обучающей среде с использованием ком- пьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение проме- жуточного теста в системе «Ро- сдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно- методическое и информаци- онное обеспе- чение дисци- плины.	Проме- жуточ- ный тест. Итого- вый тест	[3],[2]
	Основные факторы окружающей среды и их влияние на здоро- вье человека.					Изучение матери- ала с консульта- цией преподавате- ля на форуме	10	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материа- лов, размещенных в обучающей среде с использованием ком- пьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение проме- жуточного теста в системе «Ро- сдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно- методическое и информаци- онное обеспе- чение дисци- плины.	Проме- жуточ- ный тест. Итого- вый тест	[1],[2]

Раздел, модуль	Подраздел, тема	Виды учебной работы						Необходимые материально- технические ресурсы	Формы текущего контроля	Рекомендуе- мая литера- тура (№)	
		Аудиторные занятия (в часах)					Самостоятельная работа				
		всего			в т.ч. в интерак- тивной форме	Формы проведения лекций, лаборатор- ных, практических занятий, методы обу- чения, реализующие применяемую образо- вательную техноло- гию	в часах				формы организации самостоятельной работы
		лекций	лабораторных	практических							
	Гигиенические требо- вания к благоустрой- ству предприятий общественного пита- ния.						8	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материа- лов, размещенных в обучающей среде с использованием ком- пьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение проме- жуточного теста в системе «Ро- сдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно- методическое и информаци- онное обеспе- чение дисци- плины.	Проме- жуточ- ный тест. Итого- вый тест	[3],[2]
	Гигиенические требо- вания к содержанию предприятий обще- ственного питания.	2					10	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материа- лов, размещенных в обучающей среде с использованием ком- пьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение проме- жуточного теста в системе «Ро- сдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно- методическое и информаци- онное обеспе- чение дисци- плины.	Проме- жуточ- ный тест. Итого- вый тест	[3],[2]
	Законодательно- нормативные доку- менты в сфере гигие- ны питания и сани- тарного надзора.			2		Выполнение зада- ния с консульта- цией преподавате- ля на форуме и через коммента- рии в заданиях	10	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материа- лов, размещенных в обучающей среде с использованием ком- пьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение проме- жуточного теста в системе «Ро- сдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно- методическое и информаци- онное обеспе- чение дисци- плины.	Проме- жуточ- ный тест. Итого- вый тест	[1],[2]

Раздел, модуль	Подраздел, тема	Виды учебной работы							Необходимые материально- технические ресурсы	Формы текущего контроля	Рекомендуе- мая литера- тура (№)
		Аудиторные занятия (в часах)					Самостоятельная работа				
		всего			в т.ч. в интерак- тивной форме	Формы проведения лекций, лаборатор- ных, практических занятий, методы обу- чения, реализующие применяемую образо- вательную техноло- гию	в часах	формы организации самостоятельной работы			
		лекций	лабораторных	практических							
	Гигиеническая ха- рактеристика факто- ров внешней среды.					Изучение матери- ала с консульта- цией преподавате- ля на форуме	6	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материа- лов, размещенных в обучающей среде с использованием ком- пьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение проме- жуточного теста в системе «Ро- сдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно- методическое и информаци- онное обеспе- чение дисци- плины.	Проме- жуточ- ный тест. Итого- вый тест	[1],[3]
	Гигиенические требо- вания к проектирова- нию и размещению предприятий обще- ственного питания.			2		Выполнение зада- ния с консульта- цией преподавате- ля на форуме и через коммента- рии в заданиях	10	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материа- лов, размещенных в обучающей среде с использованием ком- пьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение проме- жуточного теста в системе «Ро- сдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно- методическое и информаци- онное обеспе- чение дисци- плины.	Проме- жуточ- ный тест. Итого- вый тест	[1],[2], [3]
	Содержание предпри- ятий общественного питания в соответ- ствии с санитарно- гигиеническими тре- бованиями.			2		Выполнение зада- ния с консульта- цией преподавате- ля на форуме и через коммента- рии в заданиях	10	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материа- лов, размещенных в обучающей среде с использованием ком- пьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение проме- жуточного теста в системе «Ро- сдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно- методическое и информаци- онное обеспе- чение дисци- плины.	Проме- жуточ- ный тест. Итого- вый тест	[3],[2]



Раздел, модуль	Подраздел, тема	Виды учебной работы							Необходимые материально- технические ресурсы	Формы текущего контроля	Рекомендуе- мая литера- тура (№)
		Аудиторные занятия (в часах)					Самостоятельная работа				
		всего			в т.ч. в интерак- тивной форме	Формы проведения лекций, лаборатор- ных, практических занятий, методы обу- чения, реализующие применяемую образо- вательную техноло- гию	в часах	формы организации самостоятельной работы			
		лекций	лабораторных	практических							
Модуль 2. Санитарно- гигиениче- ские требова- ния к различ- ным видам пищевых производств.	Кишечные инфекции, пищевые отравления и гельминтозы.					Изучение матери- ала с консульта- цией преподавате- ля на форуме	6	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материа- лов, размещенных в обучающей среде с использованием ком- пьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение проме- жуточного теста в системе «Ро- сдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно- методическое и информаци- онное обеспе- чение дисци- плины.	Проме- жуточ- ный тест. Итого- вый тест	[1],[2], [3]
	Санитарно- эпидемиологическая экспертиза качества продуктов питания.	2				Изучение матери- ала с консульта- цией преподавате- ля на форуме	12	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материа- лов, размещенных в обучающей среде с использованием ком- пьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение проме- жуточного теста в системе «Ро- сдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно- методическое и информаци- онное обеспе- чение дисци- плины.	Проме- жуточ- ный тест. Итого- вый тест	[1],[2], [3]
	Санитарно- эпидемиологическая экспертиза отдельных продуктов питания.					Изучение матери- ала с консульта- цией преподавате- ля на форуме	8	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материа- лов, размещенных в обучающей среде с использованием ком- пьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение проме- жуточного теста в системе «Ро- сдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно- методическое и информаци- онное обеспе- чение дисци- плины.	Проме- жуточ- ный тест. Итого- вый тест	[1],[3]

Раздел, модуль	Подраздел, тема	Виды учебной работы							Необходимые материально- технические ресурсы	Формы текущего контроля	Рекомендуе- мая литера- тура (№)
		Аудиторные занятия (в часах)					Самостоятельная работа				
		всего			в т.ч. в интерак- тивной форме	Формы проведения лекций, лаборатор- ных, практических занятий, методы обу- чения, реализующие применяемую образо- вательную техноло- гию	в часах	формы организации самостоятельной работы			
		лекций	лабораторных	практических							
	Санитарные требова- ния к производству, хранению, реализа- ции и качеству гото- вой продукции.					Изучение матери- ала с консульта- цией преподавате- ля на форуме	8	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материа- лов, размещенных в обучающей среде с использованием ком- пьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение проме- жуточного теста в системе «Ро- сдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно- методическое и информаци- онное обеспе- чение дисци- плины.	Проме- жуточ- ный тест. Итого- вый тест	[1],[3]
	Пищевые отравления, пищевые инфекции, гельминтозы. Меры их предотвращения на предприятиях об- щественного питания.			2		Выполнение зада- ния с консульта- цией преподавате- ля на форуме и через коммента- рии в заданиях	6	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материа- лов, размещенных в обучающей среде с использованием ком- пьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение проме- жуточного теста в системе «Ро- сдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно- методическое и информаци- онное обеспе- чение дисци- плины.	Проме- жуточ- ный тест. Итого- вый тест	[1],[2]
	Санитарно- гигиенические требо- вания к кулинарной обработке пищевых продуктов.			2		Выполнение зада- ния с консульта- цией преподавате- ля на форуме и через коммента- рии в заданиях	6	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материа- лов, размещенных в обучающей среде с использованием ком- пьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение проме- жуточного теста в системе «Ро- сдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно- методическое и информаци- онное обеспе- чение дисци- плины.	Проме- жуточ- ный тест. Итого- вый тест	[1],[2]

Раздел, модуль	Подраздел, тема	Виды учебной работы							Необходимые материально- технические ресурсы	Формы текущего контроля	Рекомендуе- мая литера- тура (№)
		Аудиторные занятия (в часах)					Самостоятельная работа				
		всего			в т.ч. в интерак- тивной форме	Формы проведения лекций, лаборатор- ных, практических занятий, методы обу- чения, реализующие применяемую образо- вательную техноло- гию	в часах	формы организации самостоятельной работы			
		лекций	лабораторных	практических							
	Гигиенические требо- вания к обороту ку- линарной продукции.					Изучение матери- ала с консульта- цией преподавате- ля на форуме	6	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материа- лов, размещенных в обучающей среде с использованием ком- пьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение проме- жуточного теста в системе «Ро- сдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно- методическое и информаци- онное обеспе- чение дисци- плины.	Проме- жуточ- ный тест. Итого- вый тест	[1],[2]
	Особенности гигиены при организации пи- тания в различных учреждениях.					Изучение матери- ала с консульта- цией преподавате- ля на форуме	6	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материа- лов, размещенных в обучающей среде с использованием ком- пьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение проме- жуточного теста в системе «Ро- сдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно- методическое и информаци- онное обеспе- чение дисци- плины.	Проме- жуточ- ный тест. Итого- вый тест	[1],[2]
	Санитарно- гигиенические требо- вания к пищевым продуктам. Санитар- но- эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов и процес- сов их производства. Лабораторный кон-					Изучение матери- ала с консульта- цией преподавате- ля на форуме	6	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материа- лов, размещенных в обучающей среде с использованием ком- пьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение проме- жуточного теста в системе «Ро- сдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно- методическое и информаци- онное обеспе- чение дисци- плины.	Проме- жуточ- ный тест. Итого- вый тест	[1],[2]

Раздел, модуль	Подраздел, тема	Виды учебной работы							Необходимые материально- технические ресурсы	Формы текущего контроля	Рекомендуе- мая литера- тура (№)
		Аудиторные занятия (в часах)					Самостоятельная работа				
		всего			в т.ч. в интерак- тивной форме	Формы проведения лекций, лаборатор- ных, практических занятий, методы обу- чения, реализующие применяемую образо- вательную техноло- гию	в часах	формы организации самостоятельной работы			
		лекций	лабораторных	практических							
	троль.										
							191				
Контроль						Изучение матери- ала с консульта- цией преподавате- ля на форуме	8,65	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материа- лов, размещенных в обучающей среде с использованием ком- пьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение проме- жуточного теста в системе «Ро- сдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно- методическое и информаци- онное обеспе- чение дисци- плины.	Итого- вый тест	[1],[2], [3]
ПА							0,35				
ИТОГО		6		10							
		216									

## 5. Критерии и нормы текущего контроля и промежуточной аттестации

Форма текущего контроля	Условие допуска	Критерии и нормы оценки
Промежуточные тесты	Допускаются все	Максимальное количество баллов - 10, баллы начисляются пропорционально правильным ответам. Ограничение на количество попыток: 10
Итоговый тест	Допускаются все	Максимальное количество баллов - 60, баллы начисляются пропорционально правильным ответам. Ограничение на количество попыток: 2 Ограничение по времени: 1 ч. 30 мин

Форма проведения промежуточной аттестации	Условия допуска	Критерии и нормы оценки	
Экзамен (по накопительному рейтингу)	Допускаются все	отлично	Текущий рейтинг составляет 85-100 баллов
		хорошо	Текущий рейтинг составляет 70-84 балла
		удовлетворительно	Текущий рейтинг составляет 55-69 баллов
		неудовлетворительно	Текущий рейтинг составляет 0-54 балла

## **6. Критерии и нормы оценки курсовых работ (проектов)**

Учебным планом не предусмотрена курсовая работа (проект)

## **7. Примерная тематика письменных работ (курсовых, рефератов, контрольных, расчетно-графических и др.)**

## **8. Вопросы к экзамену (зачету)**

<b>№ п/п</b>	<b>Вопросы</b>
1.	Предмет и задачи санитарии и гигиены питания.
2.	Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический надзор.
3.	Контроль соблюдения санитарного законодательства.
4.	Окружающая среда и ее загрязнение химическими элементами.
5.	Гигиеническое значение воздушной среды.
6.	Гигиена воды и ее влияние на здоровье человека.
7.	Гигиена почвы и ее влияние на загрязнение пищевых продуктов ксенобиотиками.
8.	Водоснабжение и канализация на предприятиях общественного питания.
9.	Отопление и вентиляция на предприятиях общественного питания.
10.	Освещение, шум и вибрация на предприятиях общественного питания.
11.	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания.
12.	Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания.
13.	Требования к уборке территории и помещений предприятия общественного питания.
14.	Санитарные требования к инвентарю, посуде и таре на предприятиях общественного питания.
15.	Моющие средства, применяемые на предприятиях общественного питания.
16.	Дезинфекция на предприятиях общественного питания.
17.	Эпидемиологическое значение насекомых и грызунов и меры борьбы с ними.
18.	Личная гигиена работников общественного питания.
19.	Кишечные инфекционные заболевания и их профилактика.
20.	Зоонозы и их профилактика.
21.	Пищевые токсикоинфекции.
22.	Пищевые токсикозы.
23.	Немикробные пищевые отравления.
24.	Гельминтозы и их профилактика.
25.	Цели и задачи санитарно-эпидемиологической экспертизы.

26.	Этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы.
27.	Микробиологический контроль пищевых продуктов.
28.	Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса и мясных продуктов.
29.	Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса птиц.
30.	Санитарно-эпидемиологическая оценка молока и молочных продуктов.
31.	Санитарно-эпидемиологическая оценка яиц и яичных продуктов.
32.	Санитарно-эпидемиологическая оценка зерна и хлеба.
33.	Санитарно-эпидемиологическая оценка консервной продукции.
34.	Санитарно-эпидемиологическая оценка кулинарной продукции.
35.	Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке кулинарной продукции.
36.	Санитарно-гигиенические требования к хранению пищевых продуктов.

## **9. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

### **9.1. Паспорт фонда оценочных средств**

<b>№ п/п</b>	<b>Контролируемые разделы (темы) дисциплины</b>	<b>Код контролируемой компетенции (или ее части)</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>
1	Введение. Общие санитарные требования на предприятиях общественного питания.	ОПК-3, ПК-3, ПК-6	Промежуточный тест. Итоговый тест
2	Санитарно-гигиенические требования к различным видам пищевых производств.	ОПК-3, ПК-3, ПК-6	Промежуточный тест. Итоговый тест

### **9.2. 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**

#### **9.2.1. Типовое задание. Тест.**

**Тема 1.** «Законодательно-нормативные документы в сфере гигиены питания и санитарного надзора».

#### **Учебные вопросы:**

1. Основные законодательные акты РФ по вопросам обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
2. Система органов санитарно-эпидемиологического надзора.
3. Основные функции санитарно-эпидемиологического надзора.
4. Формы санитарно-эпидемиологического надзора.

**Изучив данную тему, студент должен:**

иметь представление о санитарно-нормативных документах в области гигиены питания и санитарного надзора;

знать:

- основные санитарно-нормативные документы в области гигиены питания и санитарного надзора;
- структуру органов санитарно-эпидемиологического надзора;
- основные функции санитарно-эпидемиологического надзора;
- формы санитарно-эпидемиологического надзора и их суть;

уметь:

- применить санитарно-нормативные документы в области гигиены питания и санитарного надзора в конкретной производственной ситуации;
- охарактеризовать суть форм санитарно-эпидемиологического надзора.
- владеть навыками использования санитарно-нормативные документы в области гигиены питания и санитарного надзора сфере профессиональной деятельности.

**Методические рекомендации по изучению темы.****При освоении темы необходимо:**

- законодательно-нормативные документы в сфере гигиены питания и санитарного надзора;
- законспектировать основные положения части Федеральных законов, касающейся гигиены питания (ФЗ № 52, ФЗ № 29 ФЗ – Технический регламент от 2008 г.);
- ответить на вопросы для самоконтроля:
  1. Опишите систему органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
  2. Назовите структуру и задачи государственной санитарно-эпидемиологической службы России.
  3. Какие виды санитарного надзора в области гигиены Вы знаете и какова их суть?

**Тема 2 «Гигиеническая характеристика факторов внешней среды».**

**Цель:** изучить гигиенические требования к качеству питьевой воды и источникам водоснабжения, изложенные в ГОСТе Р 51232-98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества» и ГОСТе 2761-84 «Источники централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения»; изучить гигиеническое нормирование экзогенных химических веществ в почве.

**Учебные вопросы:**

1. Каковы гигиенические требования к качеству питьевой воды?
2. Какова роль почвы в формировании качества пищевых продуктов?



### 3. Каковы гигиенические требования к качеству почвы?

#### **Изучив данную тему, студент должен:**

иметь представление об основных гигиенических требованиях, предъявляемых к качеству воды и почвы;

знать:

- основные нормативно-правовые акты, используемые для оценки качества питьевой воды; особенности строения и физиологии водорослей;
  - гигиеническое нормирование экзогенных химических веществ в почве;
  - Основные источники загрязнения воды и почвы патогенными микроорганизмами;
  - уметь:
  - проводить лабораторный анализ воды;
  - применять основные методы обеззараживания и улучшения качества воды;
- владеть навыками:
- оценки качества воды и почвы с точки зрения санитарно-эпидемиологического законодательства.

#### **Методические рекомендации по изучению темы.**

##### **При освоении темы необходимо:**

Изучить материал по

- нормированию в области качества питьевой воды (ГОСТ Р 51232-98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества» и ГОСТ 2761-84 «Источники централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения» выявить основные признаки групп микроорганизмов)

- решить ситуационные задачи:

1. Дайте оценку качества водопроводной воды: запах при 200 °С – 2 балла, цветность – 450, мутность – 2,7 мг/л, хлориды – 153 мг/л, сульфаты – 69 мг/л, железо – 2,0 мг/л, марганец, медь, цинк не обнаружены, общая жесткость – 6,5 мг-экв/л, водородный показатель (рН) – 7,4, мышьяк – 0,01 мг/л, свинец – 0,02 мг/л, нитраты – 15 мг/л, фтор – 0,4 мг/л, общее микробное число – 64 в 1 мл, общие колиформные бактерии – 3 в 100 мл. При необходимости предложите методы улучшения качества воды. В чем заключается значение нитратов и фтора?

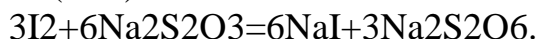
2. Выбрать источник водоснабжения для столовой лечебно-профилактического учреждения в поселке «Константиново». Ориентировочная норма водопотребления для этого объекта составляет около 8 м<sup>3</sup>/сут. В качестве водоисточника можно взять реку, расположенную в непосредственной близости от учреждения, или артезианскую скважину, находящуюся в 500 м от учреждения. Артезианская скважина расположена на высоком месте без ограждения. Дебит реки составляет 115 м<sup>3</sup>/ч, артезианская скважина – 60 м<sup>3</sup>/ч. Анализ проб воды, отобранных из этих водоисточников, представлен в табл.

**Таблица Результаты анализа воды**

Показатели	Артезианская вода		Речная вода	
	Дата отбора			
	26 марта	10 апреля	4 марта	20 мая
Температура воды, °С	6,7	10,4	8,1	9,3
Мутность, мг/л	0,7	1,1	2,3	3,8
Запах, баллы	Отсутствует		2	2
Водородный показатель, рН	6,8	6,8	8,4	8,1
Цветность, град.	8	8	45	60
Жесткость общая, мг-экв/л	3,7	3,7	1,2	2,9
Сульфаты, мг/л	19,7	19,8	42,3	47,8
Хлориды, мг/л	5,5	5,3	20,4	18,6
Аммиак, мг/л	0,08	0,08	0,30	0,25
Нитраты, мг/л	Нет	Нет	0,10	0,85
Фтор, мг/л	0,70	0,70	0,25	0,31
Железо, мг/л	0,30	0,30	0,80	0,95
Число кишечных палочек в 1 л	3	3	140	140
Число лактозоположительных кишечных палочек в 1 л воды	810	950	990	1100

3. Рассчитать содержание активного хлора, если на титрование йода пошло 28,9; 15,2; 10,6 мл 0,01 М раствора гипосульфита натрия, с учетом поправочного коэффициента на этот титр – 0,95.

Для решения задачи необходимо сначала написать уравнение реакции, которое будет выглядеть следующим образом:



1. Количество миллилитров раствора гипосульфита натрия, пошедшего на титрование, умножают на коэффициент поправки к 0,1 М раствору (k).

2. Полученное число умножают на 0,00355 г – количество хлора, соответствующего 1 мл точно 0,1 М раствора  $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ .

3. Полученное число делят на 1/10 часть навески (10, 25 или 50 мл), затем умножают на 100, чтоб получить процентное содержание хлора в препарате.

Таким образом, мы получаем общую формулу:

$$X = V \cdot k \cdot 0,00355 \cdot 100 / 0,1 \quad (2.1)$$

где X – процентное содержание активного хлора в исследуемом препарате;

V – объем 0,1 М раствора тиосульфата натрия, пошедшего на титрование, мл;

k – коэффициент поправки к 0,1 М раствору;

4. Проба почвы взята в пригородной местности на расстоянии 0,5 км от существовавшей ранее свалки мусора. По характеру почва суглинистая, мелкозернистая, объем ее составляет 16 %. Анализ вод-ной вытяжки, приготовленной из 200 г почвы (1 мл вытяжки соответ-ствуют 2,5 г почвы), содержит соли аммиака – 186 мг/кг; нитриты – 0,12 мг/кг; нитраты – 35

мг/кг; хлориды – 68 мг/кг; санитарное число почвы – 0,6; общее число бактерий – свыше 5 млн. Дайте письменное заключение по результатам анализа.

5. Укажите, 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 м<sup>2</sup>; для контроля за физическими параметрами воздуха в каждой кладовой устанавливается термометр и психрометр; должны иметь единую систему вентиляции.

Результаты исследования состояния микроклимата на ПОП показали, что в горячем цехе в летний период времени физические параметры воздуха были следующими: температура воздуха – 28 °С; 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.

6. Пробу свежей почвы (100 г) помещают в колбу емкостью 500 мл, приливают 300 – 350 мл дистиллированной воды. Колбу помещают в колбонагреватель и проводят отгонку. Когда в приемник отгонится 130 – 135 мл дистиллята, колбу охлаждают. Добавляют еще 100 мл дистиллированной воды и продолжают отгонку до тех пор, пока объем дистиллята не составит около 230 мл. Затем 50 мл дистиллята переносят в колбу объемом 250 мл, прибавляют 6 – 8 капель смешанного индикатора и нейтрализуют 0,01 М раствором гидроксида натрия до зеленого цвета. Затем приливают 10 мл 1 %-ного гидроксиламина солянокислого и оставляют на 30 мин. Титруют 0,01 н. раствором гидроксида натрия до перехода в зеленую окраску. Содержание формальдегида (мг/100 г почвы) вычисляют по формуле

$$X = (a-b) \cdot 0,01 \cdot 30 \cdot 100/n \quad (2.2)$$

где а – мл 0,01 М раствора гидроксида натрия, пошедшего на титрование испытуемой пробы;

в – мл 0,01 М раствора гидроксида натрия, пошедшего на титрование контрольной пробы;

0,01 – молярность гидроксида натрия;

30 – коэффициент для пересчета с мг-экв на мг для формальдегида;

100 – коэффициент для пересчета на 100 г почвы;

н – навеска абсолютно сухой почвы.

Определите содержание формальдегида в почве, если на титрование испытуемой пробы пошло 24,3 мл щелочи, а контрольной пробы – 14,7 мл.

7. В ходе химического исследования пробы почвы (водной вытяжки) были качественно определены соли азотной кислоты (нитраты). Для какого этапа самоочищения почвы характерно наличие солей нитратов? Какие микроорганизмы и при каких условиях участвуют в этом процессе? По какой реакции идет превращение солей азотистой кислоты в соли азотной кислоты?

### Требования к отчету:

Отчет оформляется в виде: «Контроль состава и свойств воды» и должен включать в себя следующее:

1. Дата и время отбора пробы:
2. Место отбора пробы:
3. Вид отбираемой воды: (природная, питьевая, сточная, хозяйственная, ливневая, промстоки)
4. Характер пробы воды: (разовая, суточная, средняя за n часов)

Наименование загрязняющих веществ	Фактическая концентрация загрязняющего вещества, мг/л	Фактический сброс загрязняющих веществ, т	Норматив допустимого сброса (лимит на сброс)		Сведения декларации о составе и свойствах сточных вод*		Кратность превышения
			мг/л	т	мг/л	т	

#### • Ответить на вопросы для самоконтроля:

1. Опишите органолептические свойства, которым должна соответствовать питьевая вода (вкус, цвет, мутность).
2. Ознакомьтесь с СанПиН 2.1.4.1175-02. Предъявите требования, которые выдвигаются к качеству питьевой воды в местных источниках.
3. Назовите классы для подземных источников водоснабжения и методы их очистки.
4. Дайте определения методам очистки воды: отстаиванию, фильтрации, коагуляции.
5. Ознакомьтесь с требованиями к санитарной оценке почвы, руководствуясь СанПиН 2.1.7.1287-03, и дайте оценку местной почве.

### Тема 3. «Гигиенические требования к проектированию и размещению предприятий общественного питания»

**Цель:** изучить гигиенические требования, которые предъявляются к проектированию и размещению помещений на предприятиях общественного питания.

#### Учебные вопросы:

1. Виды предприятий общественного питания и основные требования к их размещению.
2. Цеха предприятий общественного питания и санитарно-гигиенические требования к ним.

#### Изучив данную тему, студент должен:

**иметь представление** об основных функциональных зонах предприятий общественного питания и их назначении.

**знать:**

- оптимальное количество посадочных мест в различных видах предприятий общественного питания;
- набор производственных помещений предприятия общественного питания и основные требования, к ним предъявляемые;
- особые требования, предъявляемые к помещениям кондитерских цехов;

**уметь:**

- спроектировать размещение различных типов предприятия общественного питания.

**владеть навыками** организации работы на предприятии общественного питания.

**Методические рекомендации по изучению темы.**

**При освоении темы необходимо:**

- изучить учебный материал, касающийся основных гигиенических требований, которые предъявляются к проектированию и размещению помещения на предприятиях общественного питания;
- изучить учебный материал об основных гигиенических требованиях, предъявляемых к функционирующим предприятиям общественного питания;
- ответить на вопросы для самоконтроля:

1. Назовите функциональные зоны предприятий общественного питания и их назначение.
2. Какое оптимальное количество посадочных мест необходимо для пивного бара, диетической столовой, кафетерия, закусочной общего типа и ресторана?
3. Опишите набор производственных помещений. Какие из них используются при производстве кондитерских изделий с кремом и без крема?
4. Назовите особые требования, которые предъявляются к помещениям кондитерских цехов.

**Тема 4 «Содержание предприятий общественного питания в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями».**

**Цель:** изучить требования, которые предъявляются к предприятиям общественного питания для содержания в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями; ознакомиться со способами и средствами, применяемыми для дезинфекции.

**Изучив данную тему, студент должен:**

иметь представление о санитарно-гигиенических требованиях, предъявляемых к предприятиям общественного питания;

**знать:**

- основные санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания,

- основные виды дезинфекции, применяемые на предприятиях общественного питания,
- правила проведения дезинфекции на предприятиях общественного питания;

уметь:

- приготовить растворы, для проведения химической дезинфекции;
- выбрать правильный вид дезинфекции с учетом особенностей предприятия.

владеть навыками проведения санитарно-гигиенических мероприятий на конкретном предприятии общественного питания.

### **Методические рекомендации по изучению темы.**

#### **При освоении темы необходимо:**

- изучить учебный материал, касающийся способов поддержания санитарно-гигиенических условий на предприятии общественного питания;
- акцентировать внимание на выборе метода дезинфекции и правилах ее проведения;
- ответить на вопросы для самоконтроля:
  1. Назовите основные требования, которые необходимо соблюдать при санитарно-гигиенической очистке предприятий общественного питания.
  2. Дайте определение дезинфекции. Какие виды дезинфекции Вы знаете?
  3. Опишите методики приготовления основных дезинфицирующих средств.

**Тема 5 «Пищевые отравления, пищевые инфекции и гельминтозы. Меры их профилактики на предприятиях общественного питания».**

**Цель:** изучить инфекционные заболевания, к которым приводят пищевые отравления, и меры их профилактики.

#### **Изучив данную тему, студент должен:**

иметь представление об инфекционных заболеваниях, к которым приводят пищевые отравления;

знать:

- причины возникновения инфекционных заболеваний, связанных с пищевыми отравлениями;
- этиологию течения инфекционных заболеваний, которые вызваны пищевыми отравлениями;

уметь: принимать меры профилактики против пищевых отравлений;

владеть навыками предупреждения микробных пищевых отравлений на предприятиях общественного питания.

### **Методические рекомендации по изучению темы.**

#### **При освоении темы необходимо:**

- изучить учебный материал, касающийся пищевых заболеваний, к которым могут привести пищевые отравления;
- акцентировать внимание на мерах предупреждения пищевых отравлений и их последствий;

•решить ситуационные задачи:

Был проведен санитарный рейд по торговым местам г. Самара, а также был подготовлен статистический анализ по данным Федераль-ной службы «Центра гигиены и эпидемиологии в Самарской облас-ти» и Роспотребна-дзора. Также были проанализированы материалы центральной прессы.

В результате проделанной работы нам удалось установить сле-дующие факты:

- по материалам прессы лишь 10 % рынков России отвечают сани-тарным нормам, почти на 30 % рынков отмечены грубые нарушения условий тор-говли, удовлетворительные условия отмечены только на каждом десятом рынке страны. По данным Федеральной службы «Центра гигиены и эпи-демиологии в Самарской области» и Роспотребнадзора рынки г. Самары, к сожалению, не являются исключением;

- Роспотребнадзором Российской Федерации с декабря по март 2011 г. бы-ло проверено 16.089 рынков, наложено 30.000 штрафов на сумму более 41 млн рублей, в суды передано 755 дел. Основными на-рушениями были – грязь у прилавков, просроченный товар, отсутст-вие медицинских книжек у персонала. Нередко нарушения торговли отмечаются и в супермаркетах – просроченная колбаса или ветчина идет на нарезки, в салаты, из кур дела-ется гриль, перебиваются даты на этикетках;

- при изучении статистических материалов, предоставленных Роспотреб-надзором, установлено, что ежегодно из торговой сети изымается большое количество некачественной готовой продукции. Так, забраковано и снято с реализации готовой продукции (партий) за период с 2010 по 2012 гг. более 40 тыс. т (табл. 5.1).

По данным федеральной службы «Центра гигиены и эпидемиологии в Са-марской области» официально зарегистрировано: более 18 тыс. случаев пищевых отравлений, из них около 17 тыс. приходится на пищевые отрав-ления микробного происхождения.

Таблица 5.1

**Продукция, снятая с реализации, за 2010 – 2012 гг.**

Год	Забраковано продукции (партий)	Снято с реализации, тыс.т
2010	5320	9,128
2011	8062	14,972
2012	139381	17,772

В качестве основного этиологического фактора пищевых отрав-лений за 2010-2012 г. выступают возбудители токсикоинфекций, их количество в 2011 г. составило 6928 случаев, количество токсикозов значительно меньше, но также с 2010 по 2012 г. их количество имеет тенденцию к увеличению (от 499 до 604 случаев).

В процессе рейда нами были выявлены следующие нарушения, которые уда-лось зафиксировать на пленке:

- территории рынков грязные, мусорные контейнеры переполнены; места от-пуска товара не всегда соответствуют санитарно-гигиеническим нормам и

требованиям, неоднократно в процессе рейда нами отмечалось наличие продуктов с просроченным сроком годности или не имеющих сертификатов;

- многие продукты (сыры, колбасы, балыки, кондитерские изделия), которые предназначены для использования без термической обработки, продавались без упаковки, лежали на грязных прилавках вместе с овощами и другими товарами (фотоматериалы);
- на окраинах рынков и за их пределами (в стихийных местах торговли) продукты, в том числе и молочные, лежали прямо на земле (фотоматериалы);
- очень распространена продажа частными лицами готовых обедов, пирожков, чебуреков и прочих изделий, что зачастую происходит в местах, не отвечающих санитарным требованиям, кроме этого, неизвестно, из каких продуктов изготовлены эти блюда и каково состояние здоровья людей, занимающихся их приготовлением.

### **Ответственность за нарушение санитарного законодательства.**

Санитарное законодательство РФ является совокупностью нормативно-правовых актов, издаваемых органами государственного управления и государственной власти. Акты и правила санитарного законодательства, в свою очередь, устанавливают требования относительно санитарной охраны труда и быта населения, а также внешней среды. Ответственность может быть дисциплинарной (трудовая), административной и уголовной.

Так же, как и ответственность за нарушение природоохранного законодательства, нарушения требований санитарных норм и правил влекут за собой:

- административную ответственность, которая устанавливается вследствие нарушения санитарно-эпидемиологических требований относительно строительства и эксплуатации жилых, общественных и производственных помещений, транспорта и оборудования, влечет за собой наказание в виде предупреждения или наложения штрафных санкций; ответственность, возникающая вследствие нарушения санитарного законодательства относительно организации питания населения, качества пищевой и промышленной продукции (в частности химической и биологической) для населения РФ, влечет за собой наказание в виде предупреждения или штрафа (размер штрафных санкций определяется в соответствии с законодательством РФ); ответственность, возникающая вследствие нарушения санитарного законодательства относительно водных объектов, а также питьевого водоснабжения и атмосферного воздуха, хранения и захоронения отходов производства, влечет за собой наказание в виде предупреждения или наложения штрафа (размер определяется в соответствии с Законодательством РФ); ответственность, возникающая вследствие нарушения санитарных правил относительно условий труда, воспитания и обучения, а также невыполнение санитарно-профилактических мероприятий влечет за собой наказание в виде предупреждения или наложения штрафа (размер определяется в соответствии с законодательством РФ);

☐ ☐ дисциплинарную и уголовную ответственности за нарушение санитарного законодательства определяется в соответствии с установленными нормами и правилами законодательных актов РФ.



Административные взыскания за любые виды нарушений санитарного законодательства определяются должностными лицами, деятельность которых касается непосредственно государственного санитарного контроля, размер устанавливается в соответствии со ст.51 ФЗ РФ, производство таких дел осуществляется в порядке, предусмотренном Кодексом РФ об административных правонарушениях.

### **Требования к отчету**

По проведенному рейду необходимо составить постановление «Об изъятии из обращения сомнительных или забракованных пищевых продуктов»:

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. я, санитарный врач \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ города (района), произвел гигиеническую экспертизу пищевых продуктов (или сырья для производства пищевых продуктов, напитков и т.д.) \_\_\_\_\_

(указать, на каком предприятии, столовой, производственном складе)

При этом выявлены как подозрительные в отношении гигиенической доброкачественности (или как непригодные, способные причинить вред здоровью потребителей и т.д.) следующие продукты (указать наименование продуктов, род упаковки, количество и общую массу):

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_

Для определения степени доброкачественности сомнительных продуктов мною взяты образцы \_\_\_\_\_  
указать количество каждого продукта,

\_\_\_\_\_

массу образца, количество упаковок, из которых взяты образцы

\_\_\_\_\_

каждого продукта

Постановлено: запретить использование для пищевых целей вышеуказанных пищевых продуктов. При направлении образцов для лабораторного исследования следует добавить «впредь до получения разрешительной подписи после ознакомления с результатами лабораторного анализа».

Забракованные (сомнительные) продукты подлежат хранению отдельно от других продуктов, до окончательного разрешения вопросов они должны храниться \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(условия хранения: на холоде, при температуре не выше 6 °С,

\_\_\_\_\_

в закрытой таре и т.д.)

\_\_\_\_\_ (подпись)

Постановление получил и обязуюсь его выполнить \_\_\_\_\_

•ответить на вопросы для самоконтроля:

1. Назовите инфекции, вызывающие пищевые отравления.
2. Какую пищевую инфекцию называют «болезнью грязных рук» и почему?

3. Какие процедуры необходимо провести в первые часы заражения вирусом гепатита А и Е?
4. С чем связан большой разброс количества микроорганизмов холеры, достаточного для инфицирования?

**Тема 6.** «Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов».

**Цель:** изучить требования к кулинарной обработке пищевых продуктов на основании санитарных правил.

**Изучив данную тему, студент должен:**

знать:

- основные санитарно-гигиенические требования, предъявляемые для кулинарной обработки различных продуктов в соответствии с действующим законодательством;

уметь:

- проводить кулинарную обработку пищевых продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, предусмотренными СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

**Методические рекомендации по изучению темы.**

**При освоении темы необходимо:**

- изучить учебный материал, касающийся санитарно-гигиенических правил кулинарной обработки различных продуктов;
- выбрать 3-4 блюда и описать все режимы их кулинарной обработки и условия хранения
- ответить на вопросы для самоконтроля:
  1. Назовите требования, предъявляемые к приготовлению, заправке и хранению салатов и винегретов.
  2. Назовите температурный режим и условия хранения 5 – 6 блюд, которые необходимо соблюдать в соответствии с санитарными правилами;
  3. Назовите особые требования, предъявляемые к изделиям, жареным во фритюре.

**Тема 7.** «Гигиенические требования к обороту кулинарной продукции»

**Цель:** изучить санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к обороту продукции.

**Изучив данную тему, студент должен:**

иметь представление об основных санитарно-гигиенических требованиях, предъявляемых к хранению и обороту продукции.

знать:

- требования к персоналу, участвующему в процессах производства, хранения, перевозки и реализации пищевых продуктов;
- требования к срокам годности пищевых продуктов;
- требования к хранению и реализации продуктов с различными сроками хранения;

уметь:

- учитывать сроки годности и условия хранения различных пищевых продуктов;

владеть навыками по организации хранения и реализации различных видов пищевых продуктов.

### **Методические рекомендации по изучению темы.**

#### **При освоении темы необходимо:**

- изучить учебный материал по условиям хранения пищевых продуктов;
- акцентировать внимание на важности сроков годности при хранении и реализации различных продуктов;
- Для блюд, которые Вы выбрали в работе № 6, опишите условия хранения исходных ингредиентов, укажите сроки их хранения.
- Ответить на вопросы для самоконтроля:

1. Какие требования предъявляются к персоналу, участвующему в процессах хранения, перевозки и реализации пищевых продуктов?
2. 2. Чем определяется период срока годности пищевого продукта? Какая информация указывается на этикетке для различных продуктов?
3. 3. Какие продукты относятся к скоропортящимся? Назовите особые требования, предъявляемые к хранению и реализации скоропортящихся продуктов.
4. Чем объясняются сроки годности многокомпонентных пищевых продуктов?

### **Тема 8. «Особенности гигиены при организации питания в различных учреждениях»**

**Цель:** изучить гигиену питания в оздоровительных учреждениях, а также гигиену бортового питания и питания в поездах дальнего следования.

#### **Изучив данную тему, студент должен:**

иметь представление об организации питания в оздоровительных учреждениях и поездах дальнего следования;

знать:

- особенности организации питания в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей;
- особенностях организации питания на поездах дальнего следования;

уметь:

- разработать меню для организации здорового питания детей при их дневном пребывании в оздоровительных учреждениях;
- разработать ассортимент продукции для бортового питания на воздушном судне;

- организовать питание в поездах дальнего следования.
- владеть навыками по организации специального питания.

**При освоении темы необходимо:**

- изучить учебный материал, связанный с особенностями организации специального питания в оздоровительных учреждениях;
- ознакомиться с ассортиментом и порядком питания на борту воздушного судна;
- рассмотреть вопросы организации питания в поездах дальнего следования;
- решить ситуационные задачи:

Меню ДОУ с 9 часовым пребыванием ребенка выглядит следующим образом.

Завтрак: сырники с морковью, хлеб с маслом, чай с сахаром.

Обед: суп со щавелем, со сметаной, рагу овощное, овощи свежие, компот.

Полдник: омлет с зеленым горошком, чай с сахаром.

Дайте оценку данному меню ДОУ. Все ли приготовленные блюда допускаются в рационе питания ребенка? Перечислите набор продуктов, который ребенок должен ежедневно получать в ДОУ. Какой набор продуктов ребенок должен получать каждые 2 – 3 дня?

- составить меню для ДОУ, поезда или самолета, состоящее из завтрака, обеда и полдника, на неделю.

- ответить на вопросы для самоконтроля:

1. Как делятся оздоровительные учреждения с дневным пребыванием? Что не относится к оздоровительным учреждениям?
2. Какова продолжительность пребывания в оздоровительных учреждениях в различные периоды времени года?
3. Какие продукты должно в себя включать меню в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей? Что включает завтрак, обед и ужин?
4. По каким показателям проводится оценка эффективности питания при контроле за организацией детского питания?
5. Как должна распределяться калорийность в течение дня? Как соотношение белков, жиров, углеводов?
6. Назовите продукты и блюда, которые необходимо исключить из рациона бортового питания.
7. Опишите особые требования, предъявляемые к работникам вагонов-ресторанов в поездах дальнего рейса.

**Тема 9.** «Санитарно-гигиенические требования к пищевым продуктам. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов и процессов их производства».

**Цель:** изучить санитарно-гигиенические требования к основным продуктам питания; ознакомиться с основным лабораторным контролем качества пищевых продуктов.

**Изучив данную тему, студент должен:**

иметь представление об основных санитарно-гигиенических требованиях, предъявляемых к пищевым продуктам;

знать:

- способы определения свежести мяса;
- условия хранения и сроки годности скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов;
- условия хранения и сроки годности яиц и яичных продуктов;

уметь:

- проводить санитарную экспертизу пищевых продуктов.

**Методические рекомендации по изучению темы.**

**При освоении темы необходимо:**

- изучить учебный материал по санитарно-гигиеническим требованиям, предъявляемым к различным видам пищевых продуктов;
- освоить основные моменты проведения санитарной экспертизы пищевых продуктов;

- решить ситуационные задачи:

1. Экспертиза молока показала, что запах и вкус, свойственный молоку, консистенция жидкая, однородная, цвет белый. Удельный вес 1,034, жирность 2,2 %, кислотность 23 °Т. При добавлении розоловой кислоты окрашивается в малиновый цвет. Дайте заключение о качестве молока. Приведите нормы.

2. Экспертиза пшеничных сухарей показала: цвет равномерный, коричневый; вкус и запах без посторонних оттенков; лома 18 % по весу, влажность 16 %, кислотность 12 °Т. Дайте заключение о качестве сухарей. Приведите соответствующие нормы.

**Требования к отчету**

Заполнить протокол «Исследования проб пищевых проб»:

от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Наименование, адрес объекта \_\_\_\_\_

Наименование пробы \_\_\_\_\_ количество \_\_\_\_\_

Время отбора \_\_\_\_\_ величина партии \_\_\_\_\_

Дополнительные сведения \_\_\_\_\_

**РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЯ**

Наименование показателей, ингредиентов и др.	Обнаруженная концентрация	Единица измерения	НТД на методы исследования

Фамилия и подпись проводившего исследования \_\_\_\_\_

Заключение санитарного врача \_\_\_\_\_

- ответить на вопросы для самоконтроля:

1. Опишите основные условия хранения мяса и мясных продуктов. Какие технологические особенности необходимо соблюдать при изготовлении фарша и рубленого мяса?
2. Какие основные виды порчи мяса Вы знаете? Вследствие чего она возникает?
3. Назовите показатели и их порядок, по которым производится санитарно-эпидемиологическая экспертиза оценки качества рыбы.
4. Опишите пороки, встречающиеся у яиц. Какие яйца не допускается использовать на предприятиях общественного питания?
5. Что такое яичный меланж? В чем его особенность?
6. В чем особенность санитарно-эпидемиологической экспертизы молока?

### **Критерии оценки:**

Выполнение работ не оценивается, но способствует усвоению теоретического материала.

## **9.2.2 Представление оценочного средства в фонде**

### **Вопросы по модулю дисциплины:**

№ п/п	Вопросы
<b>Модуль 1</b>	
1.	Предмет и задачи санитарии и гигиены питания.
2.	Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический надзор.
3.	Контроль соблюдения санитарного законодательства.
4.	Окружающая среда и ее загрязнение химическими элементами.
5.	Гигиеническое значение воздушной среды.
6.	Гигиена воды и ее влияние на здоровье человека.
7.	Гигиена почвы и ее влияние на загрязнение пищевых продуктов ксенобиотиками.
8.	Водоснабжение и канализация на предприятиях общественного питания.
9.	Отопление и вентиляция на предприятиях общественного питания.
10.	Освещение, шум и вибрация на предприятиях общественного питания.
11.	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания.
12.	Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания.
13.	Требования к уборке территории и помещений предприятия общественного питания.
14.	Санитарные требования к инвентарю, посуде и таре на предприятиях

	общественного питания.
15.	Моющие средства, применяемые на предприятиях общественного питания.
16.	Дезинфекция на предприятиях общественного питания.
17.	Эпидемиологическое значение насекомых и грызунов и меры борьбы с ними.
18.	Личная гигиена работников общественного питания.
<b>Модуль 2</b>	
19.	Кишечные инфекционные заболевания и их профилактика.
20.	Зоонозы и их профилактика.
21.	Пищевые токсикоинфекции.
22.	Пищевые токсикозы.
23.	Немикробные пищевые отравления.
24.	Гельминтозы и их профилактика.
25.	Цели и задачи санитарно-эпидемиологической экспертизы.
26.	Этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы.
27.	Микробиологический контроль пищевых продуктов.
28.	Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса и мясных продуктов.
29.	Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса птиц.
30.	Санитарно-эпидемиологическая оценка молока и молочных продуктов.
31.	Санитарно-эпидемиологическая оценка яиц и яичных продуктов.
32.	Санитарно-эпидемиологическая оценка зерна и хлеба.
33.	Санитарно-эпидемиологическая оценка консервной продукции.
34.	Санитарно-эпидемиологическая оценка кулинарной продукции.
35.	Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке кулинарной продукции.
36.	Санитарно-гигиенические требования к хранению пищевых продуктов.

## **10. Образовательные технологии и методические указания по освоению дисциплины (учебного курса)**

При реализации учебного курса дисциплины используются дистанционные образовательные технологии.

## 11. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (учебного курса)

### 11.1. Обязательная литература

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Количество в библиотеке
1	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. Д. Дмитриев [и др.] ; Казанский нац. исслед. технол. ун-т. - Казань : КНИТУ, 2016. - 188 с. : ил. - ISBN 978-5-7882-1923-3.	учеб. пособие	ЭБС IPRbooks
2	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.А. Рогов [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 226 с. – ISBN 2227-8397	учеб. пособие	ЭБС IPRbooks
3	Линич Е. П. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. - Санкт-Петербург : Лань, 2017. - 188 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-2503-7.	учеб. пособие	ЭБС Лань

### 11.2. Дополнительная литература и учебные материалы (аудио-, видеопособия и др.)

- фонд научной библиотеки ТГУ:

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, аудио-, видеопособия и др.)	Количество в библиотеке
1	Сажин С. Г. Приборы контроля состава и качества технологических сред [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С. Г. Сажин. - Санкт-Петербург : Лань, 2012. - 432 с.	учеб. пособие	ЭБС "Лань"
2	Цопкало Л.А. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.А	учебное пособие	ЭБС ZNANIUM.C.COM



№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное посо- бие, учебно- методическое пособие, практикум, аудио-, ви- деопособия и др.)	Количество в биб- лиотеке
	Цопкало, Л.Н. Рождественская. – Новосибирск : НТГУ, 2016.- 230 с.- ISBN 978-5-7782-2325-7		
3	Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебник / В.М. Позняковский. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 453 с. - ISBN 2227-8397	учебник	ЭБС IPRbooks
4	Павлова Е. В. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : метод. указания / Е. В. Павлова ; ТГУ ; Ин-т химии и инженерной экологии ; каф. "Технология пр-ва пищев. продукции и организация обществ. питания" . - Тольятти : ТГУ, 2014. - 52 с. : ил. - Библиогр.: с. 44. - Глоссарий : с. 45-52. - 1-00.	метод. указа- ния	Репозиторий ТГУ

СОГЛАСОВАНО

Директор научной библиотеки

\_\_\_\_\_  
(подпись)

А.М. Асаева  
(И.О. Фамилия)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

МП

### 11.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]: Библиотеки ВУЗов. Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib>
2. Информационный портал «Пищевик». [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://mppnik.ru>
3. Каталог ГОСТов. [Электронный ресурс]: Каталог. Режим доступа: <http://www.gosthelp.ru/text/VNTP2192Normytexnologiche.html>

### 11.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows: WinPro 10 RUS Upgrd OLP NL Acdmc	договор № 757 от 04.07.2018, срок действия – бессрочно; контракт № 1653 от 14.12.2018, срок действия – бессрочно
2	Office Standard: Office Stdandard 2013 Russian OLP NL AcademicEdition	договор № 690 от 19.05.2015, срок действия – бессрочно
3	Mirapolis Human Capital Management	лицензионный договор № 234/10/21-К от 19.10.2021, срок действия – до 01.03.2022

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

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий	Перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др.	Площадь, м <sup>2</sup>	Количество посадочных мест
1	Аудитория вебконференций. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттеста-	Экран телевизионный, ширма, проектор на штативе, стол преподавательский, стул преподавательский, Транспарант-перетяжка, системный блок	445020, Самарская обл., г. Тольятти, ул. Белорусская, 16 В, позиция по ТП№ 23, 8 этаж (УЛК-807)	17,1	1

№ п/ п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий	Перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др.	Площадь, м <sup>2</sup>	Количество посадочных мест
	ции.				
2	Компьютерный класс. Помещение для самостоятельной работы. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации.	Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет	445020, Самарская область, г. Тольятти, ул. Белорусская, 14, позиция по ТП № 48, 4 этаж (Г-401)	84,8	16