

СОДЕРЖАНИЕ

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП.....	3
3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	6
4.1.2 Структура дисциплины (заочное отделение)	8
4.2 Матрица формируемых дисциплиной компетенций	9
4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)	10
4.4 Лабораторный практикум	13
4.5 Практические занятия (семинары)	14
4.6 Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля	15
5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	16
6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ.....	18
6.1 Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств	18
6.2 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы	20
6.3 Критерии оценки знаний, умений, навыков (в том числе и заявленных компетенций).....	21
7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ Санитария и гигиена питания	23
7.1 Основная литература	23
7.2 Дополнительная литература	23
7.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины	25
7.4 Методические указания по освоению дисциплины.....	25
7.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).....	26
8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	27
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	28
1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	29
2. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания компетенций.....	30
2.1 Описание показателей, шкал и критериев оценивания компетенций	30
2.2 Методика оценивания уровня сформированности компетенций в целом по дисциплине.....	30
3. Типовые контрольные задания тесты и вопросы.....	32
3.3 Вопросы к экзамену.....	34

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения дисциплины «Санитария и гигиена питания» являются:

- формирование знаний по вопросам санитарии и гигиены питания,
- гигиенический подход к решению вопросов проектирования, оборудования, содержания предприятий, технологии производства продукции общественного питания,
- профилактике инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Учебная дисциплина «Санитария и гигиена питания» относится к циклу Б1.В.

Реализация дисциплины возможна с применением дистанционных образовательных технологий.

В ходе изучения дисциплины «Санитария и гигиена питания» будущие специалисты общественного питания должны научиться организовывать и содержать предприятие общественного питания с учетом действующей нормативно-технической документации. В связи с этим в ходе прохождения курса достигается следующее:

- осмысление информации законодательно-нормативной документации и применение ее в условиях производства;
- ознакомление с санитарными правилами в области общественного питания;
- ознакомление и применение на практике гигиеническими нормативами и требованиями к факторам среды, к проектированию, благоустройству, содержанию предприятий общественного питания, качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
- мероприятия профилактики инфекционных болезней, пищевых отравлений, гельминтов.

Для изучения данной учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами:

2.1 Содержательно-логические связи дисциплины (модуля) Санитария и гигиена питания

Код дисциплины (модуля)	Содержательно-логические связи	
	коды и название учебных дисциплин (модулей), практик	
	на которые опирается содержание данной учебной дисциплины (модуля)	для которых содержание данной учебной дисциплины (модуля) выступает опорой
Б1.В.07	Б1.Б.13 Органическая химия Б1.Б.14 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа Б1.Б.15 Физическая и коллоидная химия Б1.Б.16 Биохимия Б1.Б.11 Физика Б1.В.05 Микробиология Б1.В.08 Физиология питания Б1.В.ДВ.05.01 Физико-химические основы процессов переработки продуктов питания	Б1.В.ДВ.06.01 Основы производства и организация питания в мире Б1.В.ДВ.06.02. Организация массового питания в странах финоугорской группы Б1.В.ДВ.07.01 Технохимический контроль продовольственных товаров Б1.В.ДВ.07.02 Сенсорный анализ продуктов питания Б1.В.13 Управление качеством и сертификация услуг общественного питания Б1.В.ДВ.01.01 Химические основы безопасности продуктов питания Б1.В.ДВ.01.02 Пищевая химия Б1.В.ДВ.06.01 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Б1.В.ДВ.06.02 Организация массового питания в странах финоугорской группы Б1.Б.22 Проектирование предприятий общественного питания

В результате изучения дисциплины «Санитария и гигиена питания» студент должен иметь представление об организации производственного контроля за санитарным режимом на ПОП и безошибочно определять качество сырья и готовой продукции общественного питания, с учетом требований санитарного законодательства.

3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В процессе освоения дисциплины студент осваивает и развивает следующие компетенции:

Должен обладать 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;

Должен обладать готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

3.1 Перечень общекультурных (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций

Но- мер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Владеть
ПК-3	Должен обладать 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	Основные нормы и правила организации рабочего пространства и рабочего места на ПОП	Оценивать параметры микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Навыками применения на практике полученных знаний
ПК-4	Должен обладать готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Основные нормативные документы: ОСТы, ГОСТы, СанПиНы, ТТК, ТК на основные блюда и используемые продукты питания	Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Навыками корректировки основных технологических процессов с целью приготовления качественной продукции

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Се- местр	Все- го ча- сов	Аудитор- ных	Са- мост. работа	Лек- ций	Лаборатор- ных	Практиче- ских	промежуточ- ная аттестация (экзамен)
5	180	70	83	28	28	14	27

4.1.1 Структура дисциплины (очное отделение)

№ п/п	Семестр	Недели семестра	Раздел дисциплины (моду- ля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоем- кость (в часах)						Форма: -текущего кон- троля успеваемо- сти, СРС; -промежуточной аттестации
				всего	лек	лаб	пр	СРС	контроль	
1	5	1	Основные положения дей- ствующих законов и нор- мативно-правовых актов в области гигиены и санита- рии питания.	15	2	-	2	11		Входной кон- трольный срез знаний,
2		2,3	Гигиеническая характери- стика факторов внешней среды и требования к бла- гоустройству предприятий питания.	14	2	6	-	6		Контрольный срез знаний, допуск к лабораторной ра- боте, защита ра- боты
3		2,4,5	Гигиенические требования проектирования и строи- тельства предприятий пи- тания	16	2	4	4	6		Контрольный срез знаний, допуск к лабораторной ра- боте, защита ра- боты
4		3,6,7	Гигиенические требования к оборудованию и содер- жанию предприятий	14	2	4	2	6		Контрольный срез знаний, допуск к лабораторной ра- боте, защита ра- боты
5		4	Личная гигиена работников предприятий общественно- го питания	10	2	-	2	6		Контрольный срез знаний
6		5,8	Профилактика инфекцион- ных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов	10	2	2	-	6		Контрольный срез знаний, допуск к лабораторной ра- боте, защита ра- боты
7		6,9	Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых про- дуктов	10	2	2	-	6		Контрольный срез знаний, допуск к лабораторной ра- боте, защита ра- боты

8	7,10	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	10	2	2	-	6	Контрольный срез знаний, допуск к лабораторной работе, защита работы
9	8,11	Физиолого-гигиеническое и эпидемиологическое значение технологической обработки	10	2	2	-	6	Контрольный срез знаний, допуск к лабораторной работе, защита работы
10	8,12	Гигиенические требования к производству, реализации и качеству кулинарных изделий	10	2	2	-	6	Контрольный срез знаний, допуск к лабораторной работе, защита работы
11	9	Санитарно-гигиенические требования к реализации и качеству готовой продукции и обслуживанию потребителей	12	2	2	2	6	Контрольный срез знаний,
12	10,1 1	Гигиенические требования к организации питания в различных учреждениях	12	4	-	2	6	Контрольный срез знаний,
13	12,1 3,14	Гигиенические аспекты оценки опасности пищевых продуктов.	10	2	2	-	6	Контрольный срез знаний, допуск к лабораторной работе, защита работы
		Промежуточная аттестация	27				27	Экзамен
Итого			180	28	28	14	83	27

4.1.2 Структура дисциплины (заочное отделение)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Курс / сессия	Всего часов	Аудиторных	Самост. работа	Лекций	Лабораторных	Практических	Промежуточная аттестация (экзамен)
4/1	72	12	60	6	4	2	
4/2	108		99				9
Всего	180	12	159	6	4	2	9

№ п/п	курс	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)						Форма: - СРС; - промежуточной аттестации
			всего	лек	лаб	пр	СРС	контроль	
1.	4	Основные положения действующих законов и нормативно-правовых актов по гигиены и санитарии питания.	17	1			16		контр. работа, тест
2.	4	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания.	13,5	0,5			13		Дискуссия, тест
3.	4	Гигиенические требования проектирования и строительства предприятий питания	16,5	0,5	2	1	13		Дискуссия, тест
4.	4	Гигиенические требования к оборудованию и содержанию предприятий	13,5	0,5			13		Дискуссия, тест
5.	4	Личная гигиена работников предприятий общественного питания	13,5	0,5			13		Дискуссия, тест
6.	4	Профилактика инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов	14,5		0,5	1	13		контр. работа, тест
7.	4	Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов	14	0,5	0,5		13		контр. работа, тест
8.	4	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	13,5	0,5			13		контр. работа, тест
9.	4	Физиолого-гигиеническое и эпидемиологическое значение технологической обработки	14	0,5	0,5		13		контр. работа, тест
10.	4	Санитарно-гигиенические требования к реализации и качеству готовой продукции и обслуживанию потребителей	14	0,5	0,5		13		контр. работа, тест

11.	4	Гигиенические требования к организации питания в различных учреждениях	13,5	0,5			13		контр.работа, тест
12.	4	Гигиенические аспекты оценки опасности пищевых продуктов.	13,5	0,5			13		контр.работа, тест
13.	4	Промежуточная аттестация	9				9		Экзамен
Итого			180	6	4	2	159	9	

4.2 Матрица формируемых дисциплиной компетенций

Разделы и темы дисциплины	Количество часов	Компетенции (вместо цифр – шифр и номер компетенции из ФГОС ВПО)		
		ПК-3	ПК-4	общее количество компетенций
Основные положения действующих законов и нормативно-правовых актов в области гигиены и санитарии питания.	15	+	+	2
Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания.	14	+	+	2
Гигиенические требования проектирования и строительства предприятий питания	16	+		1
Гигиенические требования к оборудованию и содержанию предприятий	14	+		1
Личная гигиена работников предприятий общественного питания	10	+		1
Профилактика инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов	10	+		1
Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов	10		+	1
Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	10		+	1
Физиолого-гигиеническое и эпидемиологическое значение технологической обработки	10		+	1
Гигиенические требования к производству, реализации и качеству кулинарных изделий	10		+	1
Санитарно-гигиенические требования к реализации и качеству готовой продукции и обслуживанию потребителей	12		+	1
Гигиенические требования к организации питания в различных учреждениях	12		+	1
Гигиенические аспекты оценки опасности пищевых продуктов.	10		+	1
Промежуточная аттестация	27	+	+	2
Итого	180			

4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)

№ п/п	Название раздела	Содержание раздела в дидактических единицах
1.	Основные положения действующих законов и нормативно-правовых актов в области гигиены и санитарии питания.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Предмет, цели и задачи дисциплины. 2) Понятие о гигиене и санитарии 3) История гигиены питания 4) Основные сведения о гигиене и санитарии труда работников общественного питания 5) Санитарное законодательство и санитарный надзор: 6) Формы государственного надзора в области гигиены питания. 7) Контроль за соблюдением санитарного законодательства: ведомственный и государственный, производственный и общественный санитарный контроль. 8) Основные нормативные документы в области гигиены питания. Законы РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
2.	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Гигиеническая характеристика воздушной среды. Оценка санитарно – гигиенического состояния воздуха. Газы и примеси, загрязняющие воздух. Способы очищения и обеззараживания воздуха. 2) Требования, предъявляемые к микроклимату предприятия питания. 3) Гигиеническое и эпидемиологическое значение воды. Последствия нарушения гигиенических требований к водоснабжению. 4) Основные гигиенические нормативы качества воды централизованного водоснабжения: органолептические, физико-химические, микробиологические, паразитологические показатели (по СанПиН). 5) Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика почвы. Гигиенические требования к очистке населенных мест, сбору и удалению твердых отходов. 6) Влияние окружающей среды на безопасность пищевых продуктов. 7) Источники загрязнения пищевых продуктов химическими веществами промышленного происхождения. Роль радионуклидов в загрязнении пищевых продуктов. 8) Гигиена освещения. 9) Гигиеническая оценка шума, вибрации и других физических факторов среды 10) Влияние внешних факторов на производственный травматизм, профессиональные заболевания, 11) Способы их снижения.
3.	Гигиенические требования проектирования и строительства ПОП	<ol style="list-style-type: none"> 1) Гигиенические требования к выбору участка для предприятия ОП. 2) Санитарные требования к генеральному плану участка 3) Гигиенические требования к планировке, устройству, отделке и содержанию помещений ПОП

4.	Гигиенические требования к оборудованию и содержанию предприятий	<ol style="list-style-type: none"> 1) Санитарно - гигиенические требования к оборудованию (механическому, немеханическому, тепловому и холодильному), инвентарю и посуде (кухонной, столовой, чайной) 2) Требования к уборке территории и помещений 3) Виды дезинфекции 4) Моющие средства – методы проверки чистоты и качества мытья посуды, инвентаря, оборудования и рук работников 5) Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами 6) Производственный контроль за санитарным состоянием предприятия
5.	Личная гигиена работников предприятий общественного питания	<ol style="list-style-type: none"> 1) Понятие личная гигиена, содержание тела, рук, полости рта. 2) Санитарная одежда, санитарный режим поведения, медицинское обследование, санитарный контроль 3) Вредные привычки и борьба с ними 4) Инфекционные заболевания персонала предприятий ОП и их предупреждение
6.	Профилактика инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов	<ol style="list-style-type: none"> 1) Профилактика острых кишечных инфекций 2) Профилактика пищевых отравлений 3) Зоонозные инфекции и их профилактика 4) Гельминтозы и их профилактика
7.	Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов	<ol style="list-style-type: none"> 1) Санитарно – гигиенические требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов. Требования к перевозке скоропортящихся, замороженных пищевых продуктов, Режим санитарной обработки пищевого транспорта. 2) Санитарные требования к приемке и хранению продуктов питания
8.	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольств. сырья и пищевых продуктов	<ol style="list-style-type: none"> 1) Понятия о качестве пищевых продуктов, безопасность пищевых продуктов. 2) Роль санитарно-эпидемиологической экспертизы в обеспечении качества и безопасности пищевых продуктов 3) Гигиеническая оценка качества пищевых продуктов: органолептический, физико-химический, бактериологический и гельминтологический анализ. Оформление результатов гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Продукты, запрещенные к приему на ПОП. Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
9.	Гигиеническое и эпидемиологическое значение технологической обработки	<ol style="list-style-type: none"> 1) Правила первичной обработки основных продуктов 2) Гигиенические требования к механической обработке сырья 3) Гигиенические требования к тепловой обработке продуктов 4) Требования к использованию пищевых добавок

10.	Гигиенические требования к производству, реализации и качеству кулинарных изделий	<ol style="list-style-type: none"> 1) Гигиенические требования к производству кондитерских изделий с кремом 2) Гигиенические требования к производству салатной продукции 3) Гигиенические требования к производству кулинарных изделий с использованием фритюра
11.	Санитарно-гигиенические требования к реализации и качеству готовой продукции и обслуживанию потребителей	<ol style="list-style-type: none"> 1) Требования к реализации готовой продукции 2) Требования к обслуживанию потребителей 3) Требования к раздаче блюд, отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий 4) Производственный контроль и требования к качеству продукции ОП
12.	Гигиенические требования к организации питания в различных учреждениях	<ol style="list-style-type: none"> 1) Гигиенические требования к организации питания в детских учреждениях 2) Гигиенические требования к организации питания в лечебных учреждениях и санаториях 3) Гигиенические требования к организации питания на промышленных и других предприятиях 4) Гигиенические требования к организации питания пассажиров воздушного транспорта
13.	Гигиенические аспекты оценки опасности пищевых продуктов.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Гигиенические аспекты оценки опасности пищевых продуктов 2) Методология рисков 3) Гигиеническоерегламентирование вредных веществ в окружающей среде и пищевых продуктах

4.4 Лабораторный практикум

№ п/п	раз-дел	Наименование лабораторных работ	Трудоем-кость (час.)
1.	2, 3	<i>Санитарно-эпидемиологическая оценка проектов предприятий общественного питания:</i> Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания. Гигиенические требования проектирования и строительства предприятий питания	6
2.	2	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды: Исследование питьевой воды	4
3.	4	<i>Санитарный режим предприятий общественного питания и методы его контроля:</i> Гигиенические требования к оборудованию и содержанию предприятий	4
4.	8	<i>Гигиеническая экспертиза материалов, контактирующих с пищевыми продуктами:</i> Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	2
5.	6, 7, 8, 9	<i>Санитарно-эпидемиологическое обследование предприятий общественного питания:</i> Профилактика инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов Физиолого-гигиеническое и эпидемиологическое значение технологической обработки Гигиенические требования к производству, реализации и качеству кулинарных изделий	8
6.	10,13	<i>Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов:</i> Гигиенические требования к производству, реализации и качеству кулинарных изделий Гигиенические аспекты оценки опасности пищевых продуктов	4
7.	11	<i>Санитарно-эпидемиологическая оценка пищевых продуктов:</i> Санитарно-гигиенические требования к реализации и качеству готовой продукции и обслуживанию потребителей	2
Итого			28

4.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
1	1	Изучение основных законодательных актов: ФЗ-№29, ФЗ-№52, СП2.3.62202-07, СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПин 2.3.2. 1078-01, СанПиН 2.4.5. 2409-08, СанПиН 2.4.2. 548-96	2
2	3	Гигиенические требования проектирования и строительства предприятий питания: генплан, помещения, оборудование...	4
3	4	Гигиенические требования к оборудованию и содержанию предприятий	2
4	5	Личная гигиена работников предприятий общественного питания: меры профилактики профессиональных заболеваний	2
5	11	Санитарно-гигиенические требования к реализации и качеству готовой продукции и обслуживанию потребителей: на раздаче, при выездной торговле...	2
6	12	Гигиенические требования к организации питания в различных учреждениях	2
Итого			14

4.6 Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля

Самостоятельная работа студентов проводится с целью углубления знаний по дисциплине и заключается в следующем:

- обработка материала, вынесенного на самостоятельное изучение и повторение материала, изученного аудиторно с использованием литературы, приведенной в соответствующем разделе
- подготовка к проверочным работам и исследовательской работе (студенческая конференция).

№ п/п	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Содержание самостоятельной работы	Форма контроля
1.	Основные положения действующих законов и нормативно-правовых актов в области гигиены и санитарии питания.	Проработка лекций, подготовка к лабораторной (практической) работе и ее оформление: работа с учебной и нормативной литературой	Устно - защита проведенной лабораторной работы; письменно – контрольный срез знаний
2.	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания.		
3.	Гигиенические требования проектирования и строительства предприятий питания		
4.	Гигиенические требования к оборудованию и содержанию предприятий		
5.	Личная гигиена работников предприятий общественного питания		
6.	Профилактика инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов		
7.	Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов		
8.	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов		
9.	Физиолого-гигиеническое и эпидемиологическое значение технологической обработки		
10.	Гигиенические требования к производству, реализации и качеству кулинарных изделий		
11.	Санитарно-гигиенические требования к реализации и качеству готовой продукции и обслуживанию потребителей		
12.	Гигиенические требования к организации питания в различных учреждениях		
13.	Гигиенические аспекты оценки опасности пищевых продуктов		

5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях

Семестр	Вид занятия	Используемые интерактивные образовательные технологии	Кол-во часов
5	Л	Презентация – на лекциях, научно-публицистические фильмы	28
	ЛР	Лабораторные работы в условиях, приближенных к реальным, с использованием лабораторного оборудования.	28
	ПР	Разработка конкретных ситуаций	14
Итого:			70

Главное направление лекционных, лабораторных и практических занятий по дисциплине «Санитария и гигиена питания» на осуществление заключительного профессионального этапа образования, а закладывание профессиональных основ, сопряженное с задачей научить непрерывно учиться и развиваться самостоятельно – в профессиональном и личностном направлениях. На занятиях применяются активные методы и формы обучения через включение в учебную деятельность элементов проблематизации, научного поиска, разнообразных форм самостоятельной работы (переход от школы воспроизведения к школе понимания, школе мышления).

Модель обучения выстраивается в основном на основе концепции развивающего обучения (в русле так называемого личностно-ориентированного подхода) и интенсивнее опирается на активную познавательную позицию учащегося (в русле деятельностного подхода). Одной из развиваемых характеристик является внимание студентов на фиксации результатов обучения, ключевая особенность данной характеристики - разработка вариантов достижения учебных результатов (на основе изменения параметров условий обучения) для учащихся с разными способностями.

Ключевые особенности лекционных занятий: Инициирование самостоятельного поиска студентом знаний через проблематизацию преподавателем учебного материала (беседа с элементами проблематизации, рассказ с элементами поисковой беседы) с использованием новейших информационно-коммуникационных средств и технологий (мультимедийные презентации).

Краткая характеристика модели обучения на практических/лабораторных занятиях по дисциплине

Целевой акцент	Процесс обучения (научить учиться)
Роль студента	Преимущественно активная
Роль преподавателя	Консультативная (менеджер, режиссер)
Форма предъявления знаний	Разнообразные и преимущественно активные формы (проблемные ситуации, инициирование самостоятельной работы, поиска, кейс-технологии, тренинги, игровое проектирование, дискуссия с «мозговым штурмом» и др.)
Использование знаний	Акцент на прикладное использование знаний, в реальных условиях
Преобладающая форма учебной деятельности	Использование групповых форм обучения (по 4...5 человек в группе)

6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

6.1 Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств

№ п/п	№ семестра	Виды контроля и аттестации (ВК, ТАт, ПрАт) ¹	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Оценочные средства	
				Форма	Количество вопросов в задании
1.	5	Контрольный срез знаний по предыдущей лекции	Согласно приведенного списка	тест	5-8
2.	5	Защита лабораторных работ	Согласно приведенного списка	опрос	3-5
3.	5	Практическая работа	Согласно приведенного списка	опрос	5-8
3.	5	Промежуточная аттестация контрольный тест; Экзамен		тест устно	95(3 варианта) 4 вопроса
...					

*Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации приведен в приложении к рабочей программе.

Вопросы к экзамену по дисциплине «Санитария и гигиена питания»

1. Санитарное законодательство в области гигиены питания.
2. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура, задачи. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания.
3. Гигиенические нормативы и контроль за качеством воды. Эпидемиологическое значение воды. Способы очистки и дезинфекции воды.
4. Санитарные требования к устройству водоснабжения предприятий общественного питания.
5. Физические и химические свойства воздуха, определяющие санитарную степень благополучия предприятия общественного питания. Газы и примеси, загрязняющие воздух.
6. Гигиенические требования к устройству вентиляции на предприятиях общественного питания. Естественная и искусственная вентиляция.
7. Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению предприятия общественного питания.
8. Гигиенические требования к микроклимату различных групп помещений предприятий общественного питания.
9. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию производственных помещений предприятия общественного питания.
10. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию складских групп помещений.

11. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию административно - бытовых помещений.
12. Гигиенические требования к механическому оборудованию. Санитарная оценка посуды моечных машин разного типа.
13. Гигиенические требования к материалам, используемым для изготовления столовой посуды, санитарная обработка использованной столовой посуды.
14. Санитарные требования, предъявляемые к мытью кухонной посуды и инвентаря. Камера пищевых отходов.
15. Понятие о дезинфекции. Физические и химические способы дезинфекции.
16. Приготовление и хранение дезрастворов. Дезинфекция помещений предприятия общественного питания. Методы контроля качества уборки и дезинфекции.
17. Санитарные требования к личной гигиене персонала и санитарной одежде.
18. Эпидемиологическая роль грызунов. Методы и средства дератизации на предприятиях общественного питания.
19. Эпидемиологическая роль насекомых. Методы и средства дезинсекции на предприятиях общественного питания.
20. Санитарная экспертиза качества пищевых продуктов.
21. Особо скоропортящиеся продукты. Условия, сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов.
22. Санитарно-гигиенические требования к показателям качества мяса и мясных продуктов. Заболевания, вызываемые употреблением инвазированного личинками гельминтов мяса животных. Методы гигиенической оценки такого мяса, способы обезвреживания.
23. Гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов. Эпидемиологическая роль молока.
24. Санитарная оценка качества яиц и яичных продуктов. Обработка яиц перед использованием. Роль яиц в распространении сальмонеллеза.
25. Санитарно - гигиеническая оценка качества рыбы и рыбных продуктов. Гельминты, передающиеся с рыбой. Методы обеззараживания инвазированной личинками гельминтов рыбы.
26. Гигиеническая оценка зерновых продуктов. Пороки и показатели безопасности хлеба. Микотоксикозы, передающиеся через зерновые продукты, их профилактика.
27. Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика овощей. Оценка по содержанию нитратов. Технологические приемы, снижающие содержание нитратов в готовой продукции.
28. Санитарные требования к транспорту, а также перевозке и разгрузке пищевых продуктов.
29. Санитарные требования, предъявляемые к механической обработке пищевых продуктов (рыбы, мяса, фаршевых изделий).
30. Санитарные требования к приготовлению закусок (салатов, винегретов, студней, заливных блюд).
31. Контроль эффективности тепловой обработки. Влияние температуры на возбудителей пищевых токсикоинфекций.

32. Гигиенические требования к выработке кондитерских изделий с кремом.
 33. Санитарно -гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи.
 34. Кишечные инфекции и их профилактика. Отличительные признаки кишечных инфекций от пищевых отравлений микробной природы.
 35. Классификация пищевых отравлений. Сравнительная характеристика пищевых отравлений, вызываемых различными условно - патогенными микроорганизмами.
 36. Пищевые токсикозы. Источники заражения пищевых продуктов возбудителями токсикозов. Благоприятные условия их жизнедеятельности и токсинообразования. Методы профилактики.
 37. Санитарные требования к порционированию блюд и реализации
 38. Санитарные требования к реализации блюд вне организации
 39. Санитарные требования к выработке кондитерских изделий
 40. Санитарные требования временным предприятиям общественного питания, предприятиям на полевых станах
 41. Санитарные требования к организации питания в цехах бортового питания
 42. Санитарные требования к личной гигиене персонала
 43. Санитарные и гигиенические требования к организации питания дошкольных учреждений
 44. Санитарные и гигиенические требования к организации питания в школьных учреждениях, в училищах, техникумах
 45. Гигиенические требования к организации питания в лечебных учреждениях и санаториях
- Гигиенические требования к организации питания на промышленных и других предприятиях.

6.2 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

1. Рабочая программа дисциплины «Санитария и гигиена питания»: Портал Ижевской ГСХА <http://portal.izhgsha.ru/index.php/>

2. Метод указания для выполнения самостоятельной работы.

Санитария и гигиена питания: методические указания / сост. Н.Г. Главатских [Электронные ресурсы] / <http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=27&id=22286>

Санитария и гигиена питания: методические указания для выполнения практических и самостоятельных работ / сост. Н.Г. Главатских [Электронные ресурсы] / <http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=19066&id=41576>

6.3 Критерии оценки знаний, умений, навыков (в том числе и заявленных компетенций).

Уровень освоения программы определяется на основе рейтинговой оценки успеваемости.

Рейтинговая оценка качества подготовки студента

Вид работ и форма текущего контроля	Количество баллов (максимальное) за V семестре	
	За 1 работу	Всего
Лекция (14л / 28 ч)	10	$14л * 10балл = 140 баллов$
Лабораторная работа (14 пар/28 часов)	20	$14пар * 20баллов = 280баллов$
Практическая работа (7 пар/14 часов)	20	$7пар * 20балл = 140баллов$
Контрольная работа / тест (60 вопроса)	10 за правильный ответ	$1к.р. * 600балл = 600баллов$
Максимально возможное количество баллов		$140+140+280+600=1160 баллов$

986 баллов - дает возможность получить экзамен с оценкой «отлично» автоматически, при условии отсутствия пропущенных занятий без уважительной причины; пропущенные практические и лабораторные занятия необходимо отработать, за пропуск лекций по уважительной причине необходимо показать справку из мед. учреждения или деканата.

Менее 986 баллов – допуск к экзамену, при условии отсутствия пропущенных занятий без уважительной причины; пропущенные практические занятия необходимо отработать, за пропуск лекций по уважительной причине необходимо показать справку из мед. учреждения или деканата.

Экзамен - проводится по билетам, включающим 4 вопроса.

Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 - балльную (процентную) систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему.

Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок	2	3	4	5
	0-50%	51-65%	66-85 %	85-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1. Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект

2. Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи данные	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ Санитария и гигиена питания

7.1 Основная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Количество экземпляров	
					в библиотеке	на кафедре
1.	Безопасность и гигиена питания	З.А. Федотова, О.А. Блинова	Самара: РИЦ СГСХА, 2012	1-13	ЭБС «Рукопт» https://lib.rucont.ru/efd/224898	
2.	Санитария и гигиена питания: учебное пособие для ВПО	К.В. Власова, С.Г. Ушакова, Е.Н. Артёмова	Орел : ФГБОУ ВПО "Госуниверситет - УНПК", 2014 .	1-13	ЭБС «Рукопт» https://lib.rucont.ru/efd/358781	
3.	Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие	Блинова О.А.	Самара : РИЦ СГСХА, 2018	1-13	ЭБС «Рукопт» https://lib.rucont.ru/efd/643571	

7.2 Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Исп-ся при изучении разделов	Количество экземпляров	
					В библиотеке	На кафедре
1	Санитария и гигиена питания. Учебное пособие	сост. Главатских Н.Г.	Ижевск: ФГБОУ ВПО Ижевская ГСХА, 2011	1-13	45	5 http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&type=b&c=1&id=22286
2	Санитария и гигиена питания. Метод. указ.	сост. Главатских Н.Г.	Ижевск: ФГБОУ ВПО Ижевская ГСХА, 2020	1-13	http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=19066&id=41576	
3	Санитария и гигиена питания	Шленская Т.В., Журавко Е.В.	М.: КолосС, 2006.	1-13	20	1
4	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ.			1-13	сайты консультант плюс, роспотребнадзор	
5	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ»			1-13	сайты консультант плюс, роспотребнадзор	
6	Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборо-			1-13	сайты консультант плюс, роспотребнадзор	

	тоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079. - 01					
7	СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемио-логические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования			1-13	сайты консультант плюс, респотребнадзор	
8	СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемио-логические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организаций			1-13	сайты консультант плюс, респотребнадзор	
9	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078 - 01			1-13	сайты консультант плюс, респотребнадзор	
10	СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов			1-13	сайты консультант плюс, респотребнадзор	
11	СанПиН 2.2.4.548-96 Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений			1-13	сайты консультант плюс, респотребнадзор	
12	СанПиН 3.2.13333-03 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации			1-13	сайты консультант плюс, респотребнадзор	
13	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. СанПиН 2.1.4.1074-01			1-13	сайты консультант плюс, респотребнадзор	
13	Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена:	Жарикова Г.Г.	М.: Издательский центр «Академия», 2005.	1 - 13	167	-
14	Основы технологии продукции общественного питания	Е.Н. Артемова	КНОРУС, 2008	1-13	http://rucont.ru/efd/146389	
15	Санитария и гигиена питания : практикум	Е. С. Барышева, Ю. Ф. Нигма-туллина	Оренбург: ГОУ ОГУ, 2009	1 - 13	http://rucont.ru/efd/245075	
16	Санитария и гигиена питания : учеб.пособие	С. В. Китаевская, Е. В. Никитина	Казань : КГТУ, 2009	1 - 13	http://rucont.ru/efd/260979	
17	Порядок санитарно-эпидемиологической экспертизы технических документов на пищевые продукты. МУК 2.3.2.971 - 00. М.			12 - 13	сайты консультант+, респотребнадзор	
18	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. СанПиН 2.1.4.1074 – 01М.: Интерсэп, 2001			2	сайты консультант +, респотребнадзор	

7.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины

1. Официальный сайт ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА – Режим доступа: <https://izhgsha.ru/>
2. Портал ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА – Режим доступа: <http://portal.izhgsha.ru/index.php>
3. Система электронного обучения – Режим доступа: <http://moodle.izhgsha.ru/>
4. Электронная библиотечная система «Руконт» - Режим доступа: <http://rucont.ru/>
5. Электронная библиотечная система «AgriLib» - Режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru/>

7.4 Методические указания по освоению дисциплины

Перед изучением дисциплины студенту необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, размещенной на портале и просмотреть основную литературу, приведенную в рабочей программе в разделе «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины». Книги, размещенные в электронно-библиотечных системах доступны из любой точки, где имеется выход в «Интернет», включая домашние компьютеры и устройства, позволяющие работать в сети «Интернет». Если выявили проблемы доступа к указанной литературе, обратитесь к преподавателю (либо на занятиях, либо через портал академии).

Для изучения дисциплины необходимо иметь чистую тетрадь, объемом не менее 48 листов для выполнения заданий. Перед началом занятий надо бегло повторить материал из курсов дисциплин Органическая химия, Аналитическая химия и физико-химические методы анализа, Физическая и коллоидная химия, Биохимия, Физика, Микробиология, Физиология питания, Физико-химические основы процессов переработки продуктов питания. Для изучения дисциплины необходимо найти в справочно-консультационной системе «Консультант-плюс» (доступ свободный с портала академии) или <http://libgost.ru>, <http://www.tehlit.ru/> нормативные документы, представленные в списке литературы.

Для эффективного освоения дисциплины рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные преподавателем сроки. В случае пропуска занятий по уважительным причинам, необходимо подойти к преподавателю и получить индивидуальное задание по пропущенной теме.

Владение компетенциями дисциплины в полной мере будет подтверждаться Вашим умением ставить конкретные задачи по проектированию предприятий общественного питания, а также выявлять существующие проблемы.

Полученные при изучении дисциплины знания, умения и навыки рекомендуется использовать при выполнении курсовых и выпускных квалифицированных работ(проектов), а также на учебных и производственных практиках.

7.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Поиск информации в глобальной сети Интернет

Работа в электронно-библиотечных системах

Работа в ЭИОС вуза (работа с порталом и онлайн-курсами в системе moodle.izhgsha.ru)

Мультимедийные лекции

Работа в компьютерном классе

Компьютерное тестирование

При изучении учебного материала используется комплект лицензионного программного обеспечения следующего состава:

1. Операционная система: Microsoft Windows 10 Professional. Подписка на 3 года. Договор № 9-БД/19 от 07.02.2019. Последняя доступная версия программы. AstraLinuxCommonEdition. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

2. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. Microsoft Office ProfessionalPlus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011. Р7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

3. Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «Консультант Плюс». Соглашение № ИКП2016/ЛСВ 003 от 11.01.2016 для использования в учебных целях бессрочное. Обновляется регулярно. Лицензия на все компьютеры, используемые в учебном процессе.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам:

Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «КонсультантПлюс».

«1С:Предприятие 8 через Интернет для учебных заведений» (<https://edu.1cfresh.com/>) со следующими приложениями: 1С: Бухгалтерия 8, 1С: Управление торговлей 8, 1С:ERP Управление предприятием 2, 1С: Управление нашей фирмой, 1С: Зарплата и управление персоналом. Облачный сервис.

8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Санитария и гигиена питания

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лекционных занятий).

Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лабораторных занятий).

Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной ноутбук, лабораторное оборудование: Шкаф сухожаровой; Центрифуга лабораторная; Химические реактивы; Микроскоп; Лабораторный инструментарий; Лабораторная химическая посуда; Весы электронные.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (практических занятий).

Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран.

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

Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «**Санитария и гигиена питания**»

Основной профессиональной образовательной программы высшего образования

по специальности «**Технология продукции и**

организация общественного питания»

квалификация бакалавр

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Название раздела	Код контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства для проверки знаний (1-й этап)	Оценочные средства для проверки умений (2-й этап)	Оценочные средства для проверки владений (навыков) (3-й этап)
Основные положения действующих законов и нормативно-правовых актов в области гигиены и санитарии питания.	ПК-3	1-5	1-6	1,2
	ПК-4	6-7	7-15	4,5
Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания.	ПК-3	8-12	1-6	3
	ПК-4	13-17	7-15	4
Гигиенические требования проектирования и строительства предприятий питания	ПК-3	18-20	6-8	4,6-11
Гигиенические требования к оборудованию и содержанию предприятий	ПК-3	21-23	9-12	12-16
Личная гигиена работников предприятий общественного питания	ПК-3	24-26	1-15	17,18-22, 42
Профилактика инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов	ПК-3	23-27	1-15	23-27
Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов	ПК-4	10-15	3-9	28
Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	ПК-4	17-25	10-15	20-27
Физиолого-гигиеническое и эпидемиологическое значение технологической обработки	ПК-4	20-27	1-8	29-30

Гигиенические требования к производству, реализации и качеству кулинарных изделий	ПК-4	22-27	5-7	30-32
Санитарно-гигиенические требования к реализации и качеству готовой продукции и обслуживанию потребителей	ПК-4	13-21	8-13	33
Гигиенические требования к организации питания в различных учреждениях	ПК-4	21-25	14,15	40-46
Гигиенические аспекты оценки опасности пищевых продуктов.	ПК-4	26-27	1-5	34-39

2. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания компетенций

2.1 Описание показателей, шкал и критериев оценивания компетенций

Показателями уровня освоенности компетенций на всех этапах их формирования являются:

1-й этап (уровень знаний):

- Умение отвечать на основные вопросы и тесты на уровне понимания сути – удовлетворительно (3).
- Умение грамотно рассуждать по теме задаваемых вопросов – хорошо (4)
- Умение формулировать проблемы по сути задаваемых вопросов – отлично (5)

2-й этап (уровень умений):

- Умение решать простые задачи с незначительными ошибками - удовлетворительно (3).
- Умение решать задачи средней сложности – хорошо (4).
- Умение решать задачи повышенной сложности, самому ставить задачи – отлично (5).

3-й этап (уровень владения навыками):

- Умение формулировать и решать задачи из разных разделов с незначительными ошибками - удовлетворительно (3).
- Умение находить проблемы, решать задачи повышенной сложности – хорошо (4).
- Умение самому ставить задачи, находить недостатки и ошибки в решениях – отлично(5).

2.2 Методика оценивания уровня сформированности компетенций в целом по дисциплине

Уровень сформированности компетенций в целом по дисциплине оценивается

- на основе результатов текущего контроля знаний в процессе освоения дисциплины – как средний балл результатов текущих оценочных мероприятий в течение семестра;
- на основе результатов промежуточной аттестации – как средняя оценка по ответам на вопросы экзаменационных билетов и решению задач;
- по результатам участия в научной работе, олимпиадах и конкурсах.

Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 - балльную (процентную) систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему.

Система оценок и критерии выставления оценки

Критерий \ Система оценок	2	3	4	5
	0-50%	51-65%	66-85 %	85-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
3. Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полной системой знаний и системным взглядом на изучаемый объект
4. Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи данные	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленные задачи данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

Особенности преподавания и освоения дисциплины

При разработке образовательной технологии организации учебного процесса основной упор сделан на соединение активной и интерактивной форм обучения. Интерактивная форма позволяет студентам проявить самостоятельность в освоении теоретического материала и овладении практическими навыками, формирует интерес и позитивную мотивацию к учебе.

На лекциях рассматриваются основные способы переработки сельскохозяйственного и другого продовольственного сырья и производстве продуктов питания в условиях пищевых производств. Лекции носят информационный и обобщающий характер, изучаются основные способы производства, критерии оценки качества сырья, готовой и побочной продукции. Для активизации учебной работы студентов в течение семестра на практических занятиях проводится тестирование в течение 10÷15 мин. Оценки результатов тестирования учитываются при промежуточной аттестации по дисциплине.

Важное место в структуре дисциплины занимают лабораторные и практические занятия, включающие в себя по очной форме обучения 14 и 7 занятий соответственно, по заочной 2 и 1 - занятия. Студенты ознакомятся с нормативными документами и методами контроля за соблюдением санитарно-гигиенических и санитарно-эпидемиологических показателей на предприятии общественного питания. Изучают методы проведения исследований в области санитарии и гигиены. По каждому лабораторному занятию оформляется отчет, на основании которого проводится защита работы (цель – оценка уровня освоения учебного материала). По результатам работы в семестре выставляется оценка, которая учитывается при промежуточной аттестации по дисциплине.

3. Типовые контрольные задания тесты и вопросы

3.1 Тесты

1. Все ли организации оборудуются системами внутреннего водопровода и канализации?
2. Какие требования предъявляются к туалетам, раковинам в организациях?
3. Может ли проводиться работа на сырье на доготовочных организациях?
4. Какие требования предъявляются к хранению кухонной и столовой посуды, инвентаря, столовых приборов?
5. Каким образом должна проводиться дефростация и последующая обработка птицы?
6. Каким образом должны храниться очищенные овощи?
7. При реализации продукции вне организации какие документы должны сопровождать данную продукцию?
8. Допускается ли передавать крем другой смене, что делается с кремом в случае его не использования для отделки изделий?
9. Какие помещения должны быть предусмотрены при выработке мягкого мороженого?
10. На обратные рейсы какие используются продукты и при наличии какого оборудования?
11. Все ли организации оборудуются системами внутреннего водопровода и канализации?
12. Какие требования предъявляются к туалетам, раковинам в организациях?
13. Может ли проводиться работа на сырье на доготовочных организациях?
14. Какие требования предъявляются к хранению кухонной и столовой посуды, инвентаря, столовых приборов?
15. Каким образом должна проводиться дефростация и последующая обработка субпродуктов?
16. Каким образом должны храниться очищенные овощи?

17. Какие требования предъявляются к работе слесарей, электромонтеров и другие работников, занятых ремонтными работами в производственных и складских помещениях?
18. Какие требования устанавливаются санитарными нормами и правилами согласно ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»?
19. Как производится определение показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, в том числе биологически активных добавок к пище, смешанного состава?
20. Наличие каких веществ в мясе и мясных продуктах не допускается?
21. Где может быть расположена организация?
22. Куда осуществляется отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод?
23. Могут ли пересекаться встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала?
24. Каким образом осуществляется мытье кухонной посуды?
25. Какие требования предъявляются к приготовлению омлетов?
26. Допускается ли в организациях наличие насекомых, грызунов?
27. Что относится к временным организациям общественного питания быстрого обслуживания?
28. В обязательном ли порядке необходимо выполнять требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, установленные государственными стандартами, санитарными и ветеринарными правилами и нормами для граждан и юридических лиц, осуществляющих деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов, материалов и изделий, оказанию услуг в сфере розничной торговли пищевыми продуктами, материалами и изделиями в сфере общественного питания?
29. Какие требования предъявляются к органолептическим свойствам пищевых продуктов?

3.2 Задания

Ознакомившись с нормативными документами дать краткий анализ исследуемого предприятия. Приведен примерный перечень вопросов.

1. СанПиН 2.3.2.1078-01. Какие требования предъявляются к органолептическим свойствам пищевых продуктов? Как осуществляется контроль на вашем предприятии?
2. СанПиН 2.3.2.560-96 . При каком условии не допускается применение в производстве и при реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов технологических процессов, оборудования, веществ, материалов и изделий из них, контактирующих с пищевыми продуктами?
3. СанПиН 3.2.1333-03. Какие требования к посолу мяса?
4. СанПиН 2.4.5.2409-08. Какие требования предъявляются к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности на предприятиях общественного питания при образовательных учреждениях?
5. СанПиН 2.4.1.3049-13. Какие блюда запрещено изготавливать?
6. Цель и область применения СанПиН 1079-01
7. Из приведенного перечня инфекционных и паразитарных заболеваний выбрать по одному и произвести анализ состояния вопроса.
8. Инфекции. Написать источник, привести меры профилактики инфекционного заболевания. Методы обнаружения. Симптоматику.
9. Паразитарные заболевания. Написать источник, возбудителя, привести меры профилактики паразитарного заболевания. Методы обнаружения. Симптоматику.
10. Гигиенические требования проектирования и строительства предприятий питания: ген-

- план, помещения, оборудование... Произвести оценку предложенного проекта.
11. Гигиенические требования к оборудованию и содержанию предприятий. Описать
 12. Личная гигиена работников предприятий общественного питания: меры профилактики профессиональных заболеваний
 13. Санитарно-гигиенические требования к реализации и качеству готовой продукции и обслуживанию потребителей: на раздате, при выездной торговле...
 14. Гигиенические требования к организации питания в различных учреждениях.
 15. Произвести санитарно-эпидемиологическую оценку состояния предприятия.

3.3 Вопросы к экзамену.

1. Санитарное законодательство в области гигиены питания.
2. Государственная санитарно - эпидемиологическая служба России, ее структура, задачи. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания.
3. Гигиенические нормативы и контроль за качеством воды. Эпидемиологическое значение воды. Способы очистки и дезинфекции воды.
4. Санитарные требования к устройству водоснабжения предприятий общественного питания.
5. Физические и химические свойства воздуха, определяющие санитарную степень благополучия предприятия общественного питания. Газы и примеси, загрязняющие воздух.
6. Гигиенические требования к устройству вентиляции на предприятиях общественного питания. Естественная и искусственная вентиляция.
7. Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению предприятия общественного питания.
8. Гигиенические требования к микроклимату различных групп помещений предприятий общественного питания.
9. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию производственных помещений предприятия общественного питания.
10. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию складских групп помещений.
11. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию административно - бытовых помещений.
12. Гигиенические требования к механическому оборудованию. Санитарная оценка посудомоечных машин разного типа.
13. Гигиенические требования к материалам, используемым для изготовления столовой посуды, санитарная обработка использованной столовой посуды.
14. Санитарные требования, предъявляемые к мытью кухонной посуды и инвентаря. Камера пищевых отходов.
15. Понятие о дезинфекции. Физические и химические способы дезинфекции.
16. Приготовление и хранение дезрастворов. Дезинфекция помещений предприятия общественного питания. Методы контроля качества уборки и дезинфекции.
17. Санитарные требования к личной гигиене персонала и санитарной одежде.
18. Эпидемиологическая роль грызунов. Методы и средства дератизации на предприятиях общественного питания.
19. Эпидемиологическая роль насекомых. Методы и средства дезинсекции на предприятиях общественного питания.

20. Санитарная экспертиза качества пищевых продуктов.
21. Особо скоропортящиеся продукты. Условия, сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов.
22. Санитарно - гигиенические требования к показателям качества мяса и мясных продуктов. Заболевания, вызываемые употреблением инвазированного личинками гельминтов мяса животных. Методы гигиенической оценки такого мяса, способы обезвреживания.
23. Гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов. Эпидемиологическая роль молока.
24. Санитарная оценка качества яиц и яичных продуктов. Обработка яиц перед использованием. Роль яиц в распространении сальмонеллеза.
25. Санитарно - гигиеническая оценка качества рыбы и рыбных продуктов. Гельминты, передающиеся с рыбой. Методы обеззараживания инвазированной личинками гельминтов рыбы.
26. Гигиеническая оценка зерновых продуктов. Пороки и показатели безопасности хлеба. Микотоксикозы, передающиеся через зерновые продукты, их профилактика.
27. Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика овощей. Оценка по содержанию нитратов. Технологические приемы, снижающие содержание нитратов в готовой продукции.
28. Санитарные требования к транспорту, а также перевозке и разгрузке пищевых продуктов.
29. Санитарные требования, предъявляемые к механической обработке пищевых продуктов (рыбы, мяса, фаршевых изделий).
30. Санитарные требования к приготовлению закусок (салатов, винегретов, студней, заливных блюд).
31. Контроль эффективности тепловой обработки. Влияние температуры на возбудителей пищевых токсикоинфекций.
32. Гигиенические требования к выработке кондитерских изделий с кремом.
33. Санитарно -гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи.
34. Кишечные инфекции и их профилактика. Отличительные признаки кишечных инфекций от пищевых отравлений микробной природы.
35. Классификация пищевых отравлений. Сравнительная характеристика пищевых отравлений, вызываемых различными условно - патогенными микроорганизмами.
36. Пищевые токсикозы. Источники заражения пищевых продуктов возбудителями токсикозов. Благоприятные условия их жизнедеятельности и токсинообразования. Методы профилактики.
37. Санитарные требования к порционированию блюд и реализации
38. Санитарные требования к реализации блюд вне организации
39. Санитарные требования к выработке кондитерских изделий
40. Санитарные требования временным предприятиям общественного питания, предприятиям на полевых станах
41. Санитарные требования к организации питания в цехах бортового питания
42. Санитарные требования к личной гигиене персонала
43. Санитарные и гигиенические требования к организации питания дошкольных учреждений
44. Санитарные и гигиенические требования к организации питания в школьных учреждениях, в училищах, техникумах
45. Гигиенические требования к организации питания в лечебных учреждениях и санаториях
46. Гигиенические требования к организации питания на промышленных и др. предприятиях.

