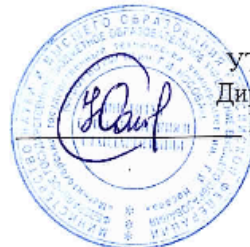




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.
Носова»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ИЕиС
Ю.В. Сомова

28.04.2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Направление подготовки (специальность)
38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль/специализация) программы
Товарный консалтинг и экспертиза

Уровень высшего образования - бакалавриат

Форма обучения
очная

Институт/ факультет	Институт естествознания и стандартизации
Кафедра	Химии
Курс	4
Семестр	8

Магнитогорск
2025 год

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (приказ Минобрнауки России от 12.08.2020 г. № 985)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Химии
28.03.2025, протокол № 6

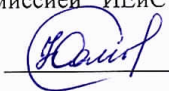
Зав. кафедрой



Н.Л. Медяник

Рабочая программа одобрена методической комиссией ИЕиС
28.04.2025 г. протокол № 5

Председатель



Ю.В. Сомова

Рабочая программа составлена:
доцент кафедры Химии, канд. биол. наук



Т.Н. Зайцева

Рецензент:

зав. кафедрой ТСиСА, д-р техн. наук



И.Ю. Мезин

Лист актуализации рабочей программы

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2026 - 2027 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2027 - 2028 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2028 - 2029 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2029 - 2030 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

1 Цели освоения дисциплины (модуля)

Целью преподавания дисциплины «Санитария и гигиена» является изучение санитарных и гигиенических требований к организации работы, проектирования, строительства, благоустройства и эпидемиологической безопасности предприятий общественного питания.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Санитария и гигиена питания входит в часть учебного плана формируемую участниками образовательных отношений образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик:

Физиология питания

Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Безопасность жизнедеятельности

Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для изучения дисциплин/практик:

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Производственная – преддипломная практика

3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) и планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины (модуля) «Санитария и гигиена питания» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции
ПК-5	Способен разрабатывать мероприятия по предотвращению выпуска продукции (работ, услуг), не соответствующих требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документации, условиям поставок и договоров
ПК-5.1	Выбирает методы и методики решения конкретной производственной задачи по предотвращению выпуска продукции (выполнения работ, оказания услуг), не соответствующих требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документации, условиям поставок и договоров
ПК-5.2	Разрабатывает план мероприятий по предотвращению выпуска продукции (работ, услуг), не соответствующих требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документации, условиям поставок и договоров

4. Структура, объём и содержание дисциплины (модуля)
Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц 108 акад. часов, в том числе:

- контактная работа – 45,2 акад. часов;
- аудиторная – 44 акад. часов;
- внеаудиторная – 1,2 акад. часов;
- самостоятельная работа – 62,8 акад. часов;
- в форме практической подготовки – 0 акад. час;

Форма аттестации - зачет

Раздел/ тема дисциплины	Семестр	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)			Самостоятельная работа студента	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код компетенции
		Лек.	лаб. зан.	практ. зан.				
1. 1. Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический надзор								
1.1 Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический надзор	8	4		2	10	Подготовка и выполнение практической работы: - №1 «Изучение ФЗ «О защите прав потребителей» и решение ситуационные задач». Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Сдача практической работы	ПК-5.1, ПК-5.2
Итого по разделу		4		2	10			
2. 2. Санитарные требования к факторам окружающей среды								
2.1 Санитарные требования к факторам окружающей среды	8	2			8	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.		ПК-5.1, ПК-5.2
Итого по разделу		2			8			
3. 3. Санитарные требования к микроклимату на								

предприятиях								
3.1 Санитарные требования к микроклимату на предприятиях	8	2		3	5	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Тестирование №1	ПК-5.1, ПК-5.2
Итого по разделу		2		3	5			
4. 4. Гигиенические нормы планировки и устройства предприятия								
4.1 Гигиенические нормы планировки и устройства предприятия	8	4		5	5	Подготовка и выполнение практической работы: - №2 «Гигиенические нормы планировки и устройства цехов». Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Сдача практической работы. Тестирование №2	ПК-5.1, ПК-5.2
Итого по разделу		4		5	5			
5. 5. Санитарные требования к уборке помещений								
5.1 Санитарные требования к уборке помещений	8	2		2	5	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.		ПК-5.1, ПК-5.2
Итого по разделу		2		2	5			
6. 6. Личная гигиена работников								
6.1 Личная гигиена работников	8	2		2	5	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Тестирование №3	ПК-5.1, ПК-5.2
Итого по разделу		2		2	5			
7. 7. Кишечные инфекции, пищевые отравления и гельминтозы								
7.1 Кишечные инфекции, пищевые отравления и гельминтозы	8	2		4	10	Подготовка и выполнение практической работы:	Сдача практической работы	ПК-5.1, ПК-5.2

						- №3 «Пищевые отравления, пищевые инфекции и гельминтозы. Меры их профилактики на предприятиях». Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.		
Итого по разделу		2		4	10			
8. 8. Санитарные требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции								
8.1 Санитарные требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции	8	2		2	10	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.		ПК-5.1, ПК-5.2
Итого по разделу		2		2	10			
9. 9. Организация питания в особых условиях								
9.1 Организация питания в особых условиях	8	2		2	2,8	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Тестирование №4	ПК-5.1, ПК-5.2
Итого по разделу		2		2	4,8			
Итого за семестр		22		22	60,8		зачёт	
Итого по дисциплине		22		22	62,8		зачет	

5 Образовательные технологии

В процессе преподавания дисциплины «Санитария и гигиена» применяются традиционная и модульно-компетентностная технологии.

Лекции проходят как в традиционной форме, так и в формах вводной лекции и проблемных лекций. На вводных лекциях происходит знакомство обучающихся с назначением и задачами курса, его ролью и местом в системе учебных дисциплин и в системе подготовки бакалавра. Теоретический материал на проблемных лекциях является результатом усвоения полученной информации посредством постановки проблемного вопроса и поиска путей его решения.

Лекционный материал закрепляется в ходе практических работ, на которых выполняются групповые и индивидуальные задания по пройденной теме. При проведении практических работ используется метод контекстного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

Самостоятельная работа стимулирует обучающихся в процессе подготовки к практическим занятиям, при подготовке к тестированиям и итоговой аттестации.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Представлено в приложении 1.

7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Представлены в приложении 2.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) Основная литература:

1. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-2503-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система Лань : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103192> (дата обращения: 09.10.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова, М. В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2020. — 544 с. - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1062253> (дата обращения: 09.10.2020). - Текст : электронный.

б) Дополнительная литература:

1. Голубцова, Ю. В. Санитария и гигиена на предприятиях биотехнологической отрасли : учебное пособие / Ю. В. Голубцова, О. В. Кригер. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 101 с. — ISBN 979-5-89289-122-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система Лань : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103932> (дата обращения: 09.10.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами. - Москва : ИНФРА-М, 2006. - 22 с. - (Торговля и общественное питание. Вып. 8(59)). - ISBN 5-16-002561-8. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/102683> (дата обращения: 09.10.2020). - Текст : электронный.

3. Организация питания детей и подростков : учебное пособие / М. Н. Куткина, Е. П. Линич, Н. В. Барсукова, А. А. Смоленцева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-2437-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система Лань : [сайт]. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/109632> (дата обращения: 09.10.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Хватова, Н. В. Неотложные состояния при заболевании внутренних органов. Симптомы. Первая помощь. Профилактика инфекционных болезней: Учебное пособие / Хватова Н.В. - Москва :МПГУ, 2012. - 92 с.: ISBN 978-5-7042-2357-3. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/759881> (дата обращения: 09.10.2020). - Текст : электронный.

5. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. - Москва : Дашков и К, 2018. - 144 с. - ISBN 978-5-394-00699-9. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/430289> (дата обращения: 09.10.2020). - Текст : электронный.

6. Давыдкина, И. Б. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания: Учебное пособие / И.Б. Давыдкина. - Москва :НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 266 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-16-105727-8 (online). - URL: <https://znanium.com/catalog/product/899751> (дата обращения: 09.10.2020). - Текст : электронный.

7. Микробиология: возбудители бактериальных воздушно-капельных инфекций : учебное пособие для вузов / Л. И. Кафарская [и др.]. — 4-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020 ; Москва : ФГБОУ ВО РНИМУ им. Н.И. Пирогова Минздрава России. — 115 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13081-2 (Издательство Юрайт). — ISBN 978-5-88458-397-9 (ФГБОУ ВО РНИМУ им. Н.И. Пирогова Минздрава России). — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/449049> (дата обращения: 09.10.2020).

8. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 231 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07510-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452878> (дата обращения: 09.10.2020).

9. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для бакалавриата и магистратуры / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 695 с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-10631-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/430950> (дата обращения: 09.10.2020).

10. Вестник АПК Ставрополя. - ISSN: 2222-9345. – URL: https://e.lanbook.com/journal/2181#journal_name (дата обращения: 25.09.2020). – Текст : электронный.

11. Foods and Raw Materials. - ISSN: 2308-4057. - URL: https://e.lanbook.com/journal/2942#journal_name (дата обращения: 25.09.2020). – Текст : электронный.

12. Стандарты и качество. - ISSN: 0038-9692. - Текст: непосредственный.

13. Менеджмент в России и за рубежом. - ISSN: 1729-7427. - Текст: непосредственный.

14. Известия вузов. Пищевая технология. - ISSN: 0579-3009. - Текст: непосредственный.

15. Пищевая промышленность. - ISSN: 0235-2486. - Текст: непосредственный.

в) Методические указания:

1. Зайцева, Т.Н. Санитария и гигиена: методические указания к лабораторным работам для студентов специальностей: 260100, 260501 всех форм обучения по дисциплине «Санитария и гигиена» / Т.Н. Зайцева, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск, ГОУ ВПО «МГТУ им. Г.И. Носова», 2011. - 22 с. – Текст: непосредственный.

2. Теоретические основы товароведения: учебное пособие / Н. И. Барышникова,

И. А. Долматова, Т. Н. Зайцева, И. В. Белевская ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с титул. экрана. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=1189.pdf&show=dcatalogues/1/1121279/1189.pdf&view=true> (дата обращения: 14.05.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Сведения доступны также на CD-ROM.

г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Программное обеспечение

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Office 2007 Professional	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно
7Zip	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Adobe Flash Professional CS 5 Academic Edition	K-113-11 от 11.04.2011	бессрочно
FAR Manager	свободно распространяемое ПО	бессрочно

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название курса	Ссылка
Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова	https://host.megaprolib.net/M/P0109/Web
Российская Государственная библиотека. Каталоги	https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/
Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ)	URL: https://elibrary.ru/project_risc.asp
Электронная база периодических изданий East View Information Services, ООО «ИВИС»	https://dlib.eastview.com/

9 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа:

Мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации.

Учебные аудитории для проведения практических работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Доска, законодательная, нормативная и техническая документация, ФОСы, учебно-методическая документация.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся: Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: Стеллажи для хранения учебно-наглядных пособий и учебно-методической документации.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

По дисциплине «Санитария и гигиена» предусмотрена аудиторная и внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся.

Аудиторная самостоятельная работа обучающихся предполагает выполнение практических работ, их сдача и тестирование.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературы по соответствующему разделу с проработкой материала.

Примерное тестирование №1

1. Ведущий показатель санитарного благополучия это:
 - а) качество почвы;
 - б) качество пищи;
 - в) качество воды;
 - г) качество воздуха.
2. Группы методов гигиенической характеристики внешней среды:
 - а) зонирование предприятий;
 - б) санитарно-эпидемиологическое обследование;
 - в) соотношение с розой ветров;
 - г) лабораторно-инструментальные методы.
3. Санитарное состояние вод зависит от.....
 - а) глубины залегания;
 - б) давление вод;
 - в) характера почв;
 - г) атмосферного давления.
4. Через какие управления осуществляет контроль Федеральная служба:
 - а). Управление ценами;
 - б). Управление санитарного надзора;
 - в). Территориальные органы;
 - г). Управление эпидемиологического надзора.
5. Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже:
 - а). 45 °С;
 - б). 55 °С;
 - в). 65 °С;
 - г). 75 °С.
6. Внешние факторы, влияющие на предприятие:
 - а). почва, вода, воздух;
 - б). вода, канализация, свет;
 - в). почва, канализация, вода;
 - г). свет, воздух, почва.
7. Может ли работать предприятие общественного питания при отключении горячей воды (имеются водонагреватели):
 - а). да;
 - б). нет.
8. Мусорозаборники должны находиться:
 - а). не более 25 м от здания;
 - б). не менее 15 м от здания;
 - в) не менее 25 м от здания;
 - г). где угодно.
9. Сколько зон выделяют при зонировании территории:
 - а). 1;
 - б) 2;
 - в) 3;
 - г). 4.

10. Для изучения влияния температуры внешней среды на организм человека используются:
- а). клинические методы;
 - б). санитарные;
 - в). токсические методы;
 - г). экспериментальные методы.
11. Полное название Роспотребнадзора РФ?
- а). Служба по надзору в сфере защиты потребителя и человека;
 - б). Надзор в сфере защиты человека;
 - в). Российский потребительский надзор РФ;
 - г). Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
12. Кто является главным санитарным врачом РФ?
- а). Попова А.Ю.;
 - б). Семенов А.И.;
 - в). Онищенко Г.Г.;
 - г). Эленбоген В.Н.
13. Через какие управления Федеральная служба осуществляет контроль:
- а). Управление ценами;
 - б). Управление санитарного надзора;
 - в). Территориальные органы;
 - г). Управление эпидемиологического надзора.
14. Руководитель Роспотребнадзора г. Магнитогорска
- а). Попова А.Ю.;
 - б). Семенов А.И.;
 - в). Семенова А.И.;
 - г). Эленбогин В.Н.
15. Цели государственного санитарного надзора (предупреждающего):
- а) не допускать санитарных нарушений;
 - б) допускать санитарные нарушения;
 - в) контролировать санитарное состояние действующих пищевых предприятий;
 - г) контролировать санитарное состояние не действующих пищевых предприятий.
16. Вывоз мусора осуществляется:
- а). 1 раз в неделю при любой наполненности мусорных баков;
 - б). по наполненности мусорных баков на 2/3 или 1 раз в день;
 - в). по графику;
 - г). по наполненности бака на 2/3 или 1 раз в неделю.
17. Вода на предприятии должна быть:
- а). любая;
 - б). водопроводная или сточная;
 - в). теплая и горячая;
 - г). из канализации, труб, дождевая.
18. Мероприятия, направленные на создание безотходных и малоотходных производств называются:
- а). санитарной охраной почвы;
 - б). технологическими мероприятиями;
 - в). планировочными мероприятиями;
 - г). контролем за отходами.
19. В подвальном помещении могут располагаться:
- а). горячий цех;
 - б). овощной цех;
 - в). складские помещения;
 - г). холодный цех.

20. В производственных, вспомогательных помещениях должна применяться ... вентиляция

- а) приточно-вытяжная;
- б) вытяжная;
- в) приточная.

Примерное тестирование №2

- 1). В соответствии с каким законодательством отводится земельный участок под строительство общественного питания?
 - а). законом Российской Федерации «О защите прав потребителей»;
 - б). законом Российской Федерации «Об охране окружающей природной среды»;
 - в). гражданского законодательства Российской Федерации;
 - г). земельного законодательства Российской Федерации.
- 2). В каких помещениях не рекомендуется размещать производственные цеха предприятий общественного питания?
 - а). в отдельно стоящих;
 - б). подвальных;
 - в). полуподвальных;
 - г). нежилых этажах жилых зданий.
- 3). Какие органы изучают необходимую документацию и проводят обследование земельного участка, отводимого под строительство пищевого предприятия?
 - а). местные органы федеральной власти;
 - б). органы государственной власти;
 - в). Госсанэпиднадзор;
 - г). региональные органы федеральной власти.
- 4). Какой рельеф должен иметь участок, выбираемый под строительство пищевого предприятия?
 - а). спокойный, с небольшим уклоном;
 - б). холмистый;
 - в). горный;
 - г). любой.
- 5). На какую сторону рекомендуется ориентировать складские помещения, а также производственные помещения и цеха, где готовится скоропортящаяся продукция?
 - а). юг, юго-восток, юго-запад;
 - б). запад, юго-запад, северо-запад;
 - в). север, северо-восток, северо-запад;
 - г). восток, юго-восток, северо-восток.
- 6). На какую сторону рекомендуется ориентировать обеденные и торговые залы, а также помещения для персонала?
 - а). юг, юго-восток, юго-запад;
 - б). запад, юго-запад, северо-запад;
 - в). север, северо-восток, северо-запад;
 - г). восток, юго-восток, северо-восток.
- 7). с какой стороны и на каком расстоянии должна быть расположена хозяйственная зона по отношению к производственной?
 - а). с наветренной стороны, не менее 25-50м;
 - б). с подветренной стороны, не менее 25-50м;
 - в). с подветренной стороны, не менее 20-30м;
 - г). с наветренной стороны, не менее 30-50м.
- 8). Сколько должно быть въездов на территории предприятий?
 - а). один;
 - б). не менее двух;
 - в). не менее трех;
 - г). не менее четырех.

Примерное тестирование №3

- 1). На какие основные виды подразделяются моющие средства.
- 2). Какие моющие средства применяют для очистки поверхностей, имеющих неорганические загрязнения?
- 3). Какие моющие средства применяют для очистки поверхностей, имеющих органические загрязнения?
- 4). К какому виду моющих средств относится кальцинированная сода Na_2CO_3 ?
- 5). На каких заводах для чистки оборудования широко применяются кислотные моющие средства и почему?
- 6). Какие моющие средства оказывают сильное моющее действие, как в мягкой, так и в жесткой воде?
- 7). Дайте определение «Дезинфекция» -
- 8). Перечислите виды дезинфекции:
- 9). Различают следующие методы дезинфекции:
- 10). К физическим методам дезинфекции относят
- 11). Обжигание и прокаливание, кипячение, кипящая вода, горячая вода, пастеризация, водяной пар, горячий воздух, глажение, сжигание. К какому способу физического метода дезинфекции относятся все выше перечисленные способы дезинфекции?
- 12). Перечислите механические способы дезинфекции.
- 13). Какой метод является одним из самых распространенных методов дезинфекции?
- 14). Химические вещества, используемые при химическом методе дезинфекции.
- 15). Как называются химические вещества, убивающие:
 - а) бактерий -
 - б). споры –
 - в). вирусы –
 - г). грибы –
- 16). На какие группы, в зависимости от химической структуры, подразделяются дезинфицирующие средства?
- 17). Каким путем удаляются дезинфицирующие средства после дезинфекционных мероприятий?
- 18). Должны ли быть разрешены и отвечать требованиям санитарных правил, действующих на территории РФ, импортные дезинфектанты?
- 19). Где должны храниться дезинфицирующие средства?
- 20). Дайте определение «Дезинсекция» -
- 21). Перечислите методы дезинсекции.
- 22). Какие насекомые имеют наибольшее значение в распространении инфекционных заболеваний?
- 23). Как называются химические вещества, применяемые для уничтожения насекомых?
- 24). Может ли продолжить свою работу предприятие (производственные помещения) на время проведения дезинсекции?
- 25). Дайте определение «Дератизация» -
- 26). Перечислите методы дератизации:
- 27). Какие зооциды рекомендуется использовать на предприятиях общественного питания?
- 28). С какой периодичностью медработники или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний?
- 29). Разрешается ли работнику курить и принимать пищу на своем рабочем месте, если нет, то где?
- 30). Перечислите правила личной гигиены, которые обязаны соблюдать работники общественного питания:

Примерное тестирование №4

- 1). Дайте определение «Инфекция»-

- а). проникновение в организм человека болезнетворных (патогенных) микроорганизмов с возможным поражением различных органов и систем, особенно оболочек мозга, с преимущественным поражением детей раннего возраста;
 - б). проникновение в организм человека болезнетворных (патогенных) микроорганизмов, с возможным поражением лимфатического аппарата тонкого кишечника, сопровождающиеся характерной лихорадкой и явлениями общей интоксикации;
 - в). проникновение в организм человека болезнетворных (патогенных) микроорганизмов, с возможным поражением дистального отдела толстой кишки;
 - г). проникновение в организм человека болезнетворных (патогенных) микроорганизмов.
- 2). При большинстве инфекционных заболеваний кто является источником инфекции?
- а). больной человек;
 - б). больное животное;
 - в). вибрионоситель;
 - г). бациллоноситель.
- 3). Как называют людей, которые после выздоровления остаются источником инфекции?
- а). инфекционист;
 - б). вирусоноситель.
 - в). бактерионоситель;
 - г). иммунноноситель.
- 4). Какие существуют механизмы передачи инфекции?
- а). контактный механизм;
 - б). фекально-оральный механизм;
 - в). воздушно-капельный механизм;
 - г). трансмиссивный механизм.
- 5). Как называют инфекционные заболевания, которые могут передаваться как от человека к человеку, так и от больных животных к человеку?
- а). антропонозными заболеваниями;
 - б). сапронозными заболеваниями;
 - в). орнитозными заболеваниями;
 - г). зооантропонозными заболеваниями.
- 6). Дайте определение «Иммунитет» -
- а). обеспечение генетической целостности организма на протяжении его индивидуальной жизни;
 - б). реагирование человеческого организма на инородные субстанции;
 - в). свойство организма, обеспечивающее его невосприимчивость к инфекционным болезням или ядам;
 - г). состояние организма борьбы с вирусами и чужеродными бактериями и другими инфекциями, которые потенциально могут нанести вред здоровью.
- 7). Перечислите формы иммунитета:
- а). естественный;
 - б). приобретенный;
 - в). организованный;
 - г). обретенный
- 8) Основной задачей санитарно-эпидемиологического надзора за предприятием общественного питания является:
- 9) Какой транспорт должен выделяться для транспортировки определенного вида пищевых продуктов?
- 10) Мойка и обработка транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов, должны осуществляться
- 11) С какой периодичностью производится дезинфекция транспорта? по мере необходимости, но не реже 1 раза в 10 дней.
- 12) Работники какой службы имеют право запрещать перевозку пищевых продуктов автотранспортом, не отвечающим санитарным требованиям?
- 13) Что обеспечивает сохранность качества пищевых продуктов при их перевозке?

14) В чем следует взвешивать продукты и почему?

15) Продукты, имеющие специфический запах следует хранить

16) Туши, полутуши и четвертины мяса перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, промывают проточной водой при помощи щетки. С какой целью производят эти операции?

17) Какую температуру при раздаче должны иметь:

- горячие блюда не ниже 75°C ;
- вторые блюда и гарниры не ниже 65°C ;
- холодные супы, напитки не выше 14°C .

7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
ПК-5: Способен разрабатывать мероприятия по предотвращению выпуска продукции (работ, услуг), не соответствующих требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документации, условиям поставок и договоров		
ПК-5.1:	Выбирает методы и методики решения конкретной производственной задачи по предотвращению выпуска продукции (выполнения работ, оказания услуг), не соответствующих требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам)	Перечень теоретических вопросов к экзамену: <i>Структура территориального управления.</i> <i>Структура Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.</i> <i>Задачи и функции территориального управления</i> <i>Права и полномочия Федеральных государственных учреждений.</i> <i>Формы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания.</i> <i>Правила проведения мероприятий по контролю при осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора</i> <i>Влияние факторов внешней среды на организм человека</i> <i>Гигиена воды</i> <i>Источники водоснабжения.</i> <i>Гигиена воздуха</i> <i>Интенсивность теплового облучения. Аэроионный состав.</i> <i>Химические, физические и биологические вредные вещества воздуха.</i> <i>Основные методы улучшения качества воды</i> <i>Гигиена почвы</i> <i>Гигиенические требования к вентиляции и отоплению на предприятиях</i> <i>Гигиенические требования к водоснабжению и канализации на</i>

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		<i>предприятиях</i> <i>Гигиенические требования к освещению на предприятиях</i> <i>Гигиенические требования к шуму и вибрации на предприятиях.</i>
ПК-5.2:	Разрабатывает план мероприятий по предотвращению выпуска продукции (работ, услуг), не соответствующих требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документации, условиям поставок и договоров	Задание - Изучите и примените основные положения закона РФ «О защите прав потребителей»: 1. Покупательница И.П. Снегирева купила в магазине дрожжи германского производства. Придя домой, не обнаружила аннотации на русском языке. Снегирева вернулась в магазин и потребовала русский текст к дрожжам. Продавец сказала, что аннотаций на русском языке у нее уже нет: “Были, но все раздала”. Объясните права И.П. Снегиревой, обязанности и ответственность продавца в данной ситуации. 2. 10 августа покупательница Н.С. Петрова купила в магазине шоколадные конфеты «Ассорти». Через день Н.С. Петрова пришла в магазин и попросила обменять «Ассорти» на «Кедровый грильяж». Однако заведующая секцией отказалась удовлетворить требования покупательницы. Права ли заведующая секцией? Дайте обоснование ответа. 3. Потребитель А.В. Николаев заключил со строительной фирмой договор на строительство дачного дома. После того, как 50% работ было выполнено, Николаев решил достроить дом своими силами. Претензий к качеству работы, выполненной строителями, у потребителя не было. Имеет ли потребитель А.В. Николаев право на расторжение договора? Определите меру его ответственности в данной ситуации. 4. Покупатель А.С. Иванов приобрел в магазине “Продукты” творог, который оказался с просроченным сроком годности. На следующий день А.С. Иванов обратился в медицинское учреждение, где ему был поставлен диагноз: «отравление творогом». Через неделю А.С. Иванов обратился в магазин с

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		требуя оплатить ему все расходы, связанные с лечением. Директор магазина в просьбе А.С. Иванова отказал. Каковы дальнейшие действия потребителя в данной ситуации? Примерное тестирование №1: Ведущий показатель санитарного благополучия это- а) качество почвы; б) качество пищи; в) качество воды; г) качество воздуха. 2. Группы методов гигиенической характеристики внешней среды: а) зонирование предприятий; б) санитарно-эпидемиологическое обследование; в) соотношение с розой ветров; г) лабораторно-инструментальные методы. 3. Санитарное состояние вод зависит от..... а) глубины залегания; б) давление вод; в) характера почв; г) атмосферного давления. 4. Через какие управления осуществляет контроль Федеральная служба: - а). Управление ценами; - б). Управление санитарного надзора; - в). Территориальные органы; - г). Управление эпидемиологического надзора. 5. Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже: - а). 45 °С; - б). 55 °С; - в). 65 °С;

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		г). 75 °С. 6. Внешние факторы, влияющие на предприятие: а). почва, вода, воздух; б). вода, канализация, свет; в). почва, канализация, вода; г). свет, воздух, почва. 7. Может ли работать предприятие общественного питания при отключении горячей воды (имеются водонагреватели): а). да; б). нет. 8. Мусорозаборники должны находиться: а). не более 25 м от здания; б). не менее 15 м от здания; в) не менее 25 м от здания; г). где угодно. 9. Сколько зон выделяют при зонировании территории: а). 1; б) 2; в) 3; г). 4. 10. Для изучения влияния температуры внешней среды на организм человека используются: а). клинические методы; б). санитарные; в). токсические методы; г). экспериментальные методы. 11. Полное название Роспотребнадзора РФ? а). Служба по надзору в сфере защиты потребителя и человека; б). Надзор в сфере защиты человека;

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		в). Российский потребительский надзор РФ; г). Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. 12. Кто является главным санитарным врачом РФ? а). Попова А.Ю.; б). Семенов А.И.; в). Онищенко Г.Г.; г). Эленбоген В.Н. 13. Через какие управления Федеральная служба осуществляет контроль: а). Управление ценами; б). Управление санитарного надзора; в). Территориальные органы; г). Управление эпидемиологического надзора. 14. Руководитель Роспотребнадзора г. Магнитогорска а). Попова А.Ю.; б). Семенов А.И.; в). Семенова А.И.; г). Эленбогин В.Н. 15. Цели государственного санитарного надзора (предупреждающего): а) не допускать санитарных нарушений; б) допускать санитарные нарушения; в) контролировать санитарное состояние действующих пищевых предприятий; г) контролировать санитарное состояние не действующих пищевых предприятий. 16. Вывоз мусора осуществляется: а). 1 раз в неделю при любой наполненности мусорных баков; б). по наполненности мусорных баков на 2/3 или 1 раз

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		вдень; в). по графику; г). по наполненности бака на 2/3 или 1 раз в неделю. 17. Вода на предприятии должна быть: а). любая; б). водопроводная или сточная; в). теплая и горячая; г). из канализации, труб, дождевая. 18. Мероприятия, направленные на создание безотходных и малоотходных производств называются: а). санитарной охраной почвы; б). технологическими мероприятиями; в). планировочными мероприятиями; г). контролем за отходами. 19. В подвальном помещении могут располагаться: а). горячий цех; б). овощной цех; в). складские помещения; г). холодный цех. 20. В производственных, вспомогательных помещениях должна применяться ... вентиляция а) приточно-вытяжная; б) вытяжная; в) приточная

б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:

Промежуточная аттестация по дисциплине «Санитария и гигиена питания» включает теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень усвоения обучающимися знаний, лабораторные и контрольные занятия, выявляющие степень сформированности умений и владений, проводится в форме зачета.

Показатели и критерии оценивания зачета:

«зачтено» – обучающийся демонстрирует пороговый уровень сформированности компетенций: в ходе контрольных мероприятий допускаются ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

«не зачтено» – обучающийся не может показать знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач

