



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

03.02.2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

***ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ УЧЕТ И ОТЧЕТНОСТЬ С ОСНОВАМИ
ДОКУМЕНТОВЕДЕНИЯ***

Направление подготовки (специальность)
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль/специализация) программы
Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и
кондитерских изделий

Уровень высшего образования - бакалавриат

Форма обучения
заочная

Институт/ факультет	Институт естествознания и стандартизации
Кафедра	Химии
Курс	5

Магнитогорск
2025 год

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Химии
15.01.2025, протокол № 4

Зав. кафедрой  Н.Л. Медяник

Рабочая программа одобрена методической комиссией ИЕиС
03.02.2025 г. протокол № 3

Председатель  Ю.В. Сомова

Рабочая программа составлена:

доцент кафедры Химии, канд. экон. наук  Ю.А. Карелина

Рецензент:

зав. кафедрой ТСнСА, д-р тех. 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

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2030 - 2031 учебном году на заседании кафедры Химии

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

1 Цели освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «Производственный учет и отчетность с основами документооборота» являются: освоение существующей системы организации учета и контроля движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания; изучение перечня документов и механизмов документооборота в организации производства и питания различного контингента потребителей.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Производственный учет и отчетность с основами документооборота входит в обязательную часть учебного плана образовательной программы.

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

Экономика

Технология мучных кондитерских изделий

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий

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

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы

Производственная – преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

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

В результате освоения дисциплины (модуля) «Производственный учет и отчетность с основами документооборота» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции
ОПК-5	Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики
ОПК-5.1	Использует основы знаний в области макро- и микроэкономики
ОПК-5.2	Осуществляет связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции для организации работ по применению передовых технологий в производстве продуктов питания из растительного сырья
ОПК-5.3	Проводит оценку производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции
ОПК-5.4	Использует знания для оценки эффективности производства и определения технико-экономического обоснования модернизации производства

4. Структура, объём и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц 108 академических часов, в том числе:

- контактная работа – 8,7 академических часов;
 - аудиторная – 8 академических часов;
 - внеаудиторная – 0,7 академических часов;
 - самостоятельная работа – 95,4 академических часов;
 - в форме практической подготовки – 0 академических часов;
 - подготовка к зачёту – 3,9 академических часов
- Форма аттестации - зачет

Раздел/ тема дисциплины	Курс	Аудиторная контактная работа (в академических часах)			Самостоятельная работа студента	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код компетенции
		Лек.	лаб. зан.	практ. зан.				
1. Введение								
1.1 Предмет, цели и задачи дисциплины. Виды учета и отчетности. Состояние и перспективы контроля материальных потоков производства. История делопроизводства.	5				4	Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками	Выполнение контрольной работы.	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-5.4
Итого по разделу					4			
2. Оформление реквизитов документов								
2.1 Требования к оформлению и расположению реквизитов. Виды бланков. Правила оформления заголовков и подзаголовков. Правила оформления примечаний, приложений, оснований к тексту. Требования к оформлению документов, выполняемых с помощью печатающих устройств. Требования к печатному тексту.	5			1	8	Подготовка к практическому занятию «Работа со сборником рецептур, расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства»; к контрольной работе; тесту; реферату; решение ситуационных задач. Самостоятельное изучение	Защита практической работы, контрольная работа, тест, реферат, ситуационные задачи.	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-5.4

						профессиональ ой литературы. Работа с электронными библиотеками.		
Итого по разделу				1	8			
3. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания								
3.1 Ассортимент продукции предприятий общественного питания. Правовая и нормативная база учета и контроля на производстве. Сборники рецептур, принцип построения, основные разделы, кондиция сырья, использование.	5	2			6	Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к контрольной работе; тесту; реферату; решение ситуационных задач.	Контрольная работа, тест, реферат, ситуационные задачи	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-5.4
Итого по разделу		2			6			
4. Структура функциональных связей производственных цехов и документооборот в предприятиях общественного питания								
4.1 Структура предприятий общественного питания. Функциональные связи между цехами и производством. Формы и виды документов по учету и отчетности между цехами и подразделениями.	5				9,4	Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к контрольной работе; тесту; реферату; решение ситуационных задач.	Контрольная работа, тест, реферат, ситуационные задачи	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-5.4
4.2 Технологический контроль как основа обеспечения нормативов по расходованию сырья и материалов. Нормативный расход и выход продуктов. Основы сырьевого расчета.					10	Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к контрольной работе; тесту; реферату; решение ситуационных задач.	Контрольная работа, тест, реферат, ситуационные задачи	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-5.4
Итого по разделу					19,4			

5. Виды и формы учетно – отчетных документов								
5.1 Документы учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью. Классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению документов. Производственный контроль по этапам технологического процесса	5	2			8	Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к контрольной работе; тесту; реферату; решение ситуационных задач.	Контрольная работа, тест, реферат, ситуационные задачи	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-5.4
5.2 Документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары. Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров на производство				1	10	Подготовка к практическому занятию «Оформление документов первичной отчетности по учету сырья в кладовой организации питания». Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к контрольной работе; тесту; реферату; решение ситуационных задач.	Защита практической работы, контрольная работа, тест, реферат, ситуационные задачи.	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-5.4
5.3 Учет поступления сырья на производстве. Учет реализации и отпуска готовой продукции. Учет продуктов в кондитерских цехах и цехах по производству полуфабрикатов.					10	Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к контрольной работе; тесту; реферату; решение ситуационных задач.	Контрольная работа, тест, реферат, ситуационные задачи	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-5.4
Итого по разделу		2		1	28			
6. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания								

6.1 Порядок составления производственной программы. Установление цен на продукцию производства и кондитерского цеха. Составление калькуляции	5			2	10	Подготовка к практическому занятию «Оформление документов на поступление сырья, готовой продукции и полуфабрикатов на производстве».. Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к контрольной работе; тесту; реферату; решение ситуационных задач	Защита практической работы, контрольная работа, тест, реферат, ситуационные задачи.	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-5.4
Итого по разделу				2	10			
7. Основные принципы создания автоматизированной системы учета движения материальных потоков на предприятиях общественного питания								
7.1 Оперативный анализ отчетно – учетных и технологических документов и планирование работы цехов предприятия, составление оперативных производственных программ. Информационные потоки, их структура.	5				10	Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к контрольной работе; тесту; реферату; решение ситуационных задач.	Контрольная работа, тест, реферат, ситуационные задачи	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-5.4
7.2 Компьютерные программы расчета сырья, готовой продукции. Взаимосвязь компьютерных программ материального баланса и учетно – отчетной документации. Автоматизированное оформление документов. Техническое обеспечение автоматизированной системы учета движения материальных потоков.	5				10	Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к контрольной работе; тесту; реферату; решение ситуационных задач.	Контрольная работа, тест, реферат, ситуационные задачи	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-5.4

						Подготовка к зачету.		
Итого по разделу				20				
Итого за семестр	4		4	95,4		зачёт		
Итого по дисциплине	4		4	95,4		зачет		

5 Образовательные технологии

В процессе преподавания дисциплины «Производственный учет и отчетность с основами документооборота» применяются традиционная и информационно-коммуникационные образовательные технологии.

Лекции проходят как в информационной форме, где имеет место последовательное изложение материала в дисциплинарной логике, осуществляемое преимущественно вербальными средствами, так и в форме лекций-беседы или диалога с аудиторией, лекций с применением элементов «мозговой атаки», лекций-консультаций, где теоретический материал заранее выдается студентам для самостоятельного изучения, для подготовки вопросов лектору, таким образом, лекция проходит по типу вопросы-ответы-дискуссия.

Помимо этого в лекции могут использоваться элементы проблемного изложения. Проблемная лекция начинается с вопросов, с постановки проблемы, которую в ходе изложения материала необходимо решить. Такая лекция представляет собой занятие, предполагающее инициированное преподавателем привлечение аудитории к решению крупной научной проблемы, раскрывает возможные пути ее решения, показывает теоретическую и практическую значимость достижений. На проблемной лекции новое знание вводится как неизвестное для обучающихся. Полученная информация усваивается как личностное открытие еще не известного для себя знания.

Для реализации информационно-коммуникационной образовательной технологии проводятся лекции-визуализации, в ходе которых изложение теоретического материала сопровождается презентацией.

Лекционный материал закрепляется в ходе практических работ, в ходе которых учебная работа проводится в виде проведения контроля качества готовых блюд и кулинарных изделий. На лабораторных работах выполняются групповые или индивидуальные задания по пройденной теме. Проведение лабораторных работ необходимо предварять инструктажем по правилам безопасной работы в лаборатории. Основным условием допуска студентов к практической работе является их обязательная подготовка к ней с составлением теоретического введения. При проведении лабораторных занятий используется метод контекстного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением. Кроме того, целесообразно использовать технологию коллективного взаимообучения (парную работу) трех видов: статическая пара, динамическая пара, вариационная пара; совмещая ее с технологией модульного обучения. Выполнив эксперимент, обучающиеся формулируют обобщенные выводы по серии опытов, используя приемы аналогии и сравнения.

Самостоятельная работа обучающихся является одним из наиболее эффективных средств развития потребности к будущему самообразованию. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя самые разнообразные формы учебной деятельности: выполнение домашних заданий, завершение оформления лабораторных работ, изучение основного и дополнительного материала по учебникам и пособиям, чтение и проработка научной литературы в библиотеке, написание рефератов и курсовых работ, подготовка к коллоквиумам, зачетам, итоговой аттестации.

Самостоятельная работа обучающихся должна быть направлена на закрепления теоретического материала, изложенного преподавателем, на проработку тем, отведенных на самостоятельное изучение, на подготовку к лабораторным занятиям, выполнение домашних заданий и подготовку к рубежному и заключительному контролю. Помимо этого, обучающиеся представляют результаты своей самостоятельной работы в виде презентаций.

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. Бухгалтерский финансовый учет : учебник для вузов / Л. В. Бухарева [и др.] ; под редакцией И. М. Дмитриевой, В. Б. Малицкой, Ю. К. Харакоз. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 524 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16575-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/buhgalterskiy-finansovyy-uchet-542537> (дата обращения: 06.05.2024)..

2. Чая, В. Т. Управленческий учет : учебник и практикум для вузов / В. Т. Чая, Н. И. Чупахина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 354 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09167-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 1 — URL: <https://urait.ru/viewer/upravlencheskiy-uchet-536226#page/1> (дата обращения: 06.04.2024).

б) Дополнительная литература:

1 Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для вузов / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 421 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15411-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 1 — URL: <https://urait.ru/viewer/ekonomika-predpriyatiya-obshchestvennogo-pitaniya-538257#page/1> (дата обращения: 06.05.2024)..

2 Бердичевская, В. О. Учет затрат на производство и реализацию продукции и калькулирование себестоимости продукции : учебник для вузов / В. О. Бердичевская. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 146 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17967-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/uchet-zatrat-na-proizvodstvo-i-realizaciyu-produkcii-i-kalkulirovanie-sebestoimosti-produkcii-544284#page/1> (дата обращения: 06.05.2024).

Бухгалтерский учет : учебник / под общ. ред. проф. Н.Г. Гаджиева. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 581 с. — (Высшее образование: Специалитет). — DOI 10.12737/1032771. - ISBN 978-5-16-015446-6. - URL: <https://znanium.com/read?id=352942> (дата обращения: 21.10.2020). - Текст : электронный.

3 Доронина, Л. А. Организация и технология документационного обеспечения управления : учебник и практикум для вузов / Л. А. Доронина, В. С. Иритикова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 270 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16016-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 1 — URL: <https://urait.ru/viewer/organizaciya-i-tehnologiya-dokumentacionnogo-obespecheniya-upravleniya-536404#page/1> (дата обращения: 06.05.2024).

4 Иванова, О. Е. Учет на предприятиях малого бизнеса : учебник / О.Е. Иванова. — Москва: РИОР: ИНФРА-М. 2018. -172с. -(Высшее образование). -DOI: <https://doi.org/10.12737/1746-3>. - ISBN 978-5-369-01746-3. - URL: <https://znanium.com/read?id=309088> (дата обращения: 21.04.2024). - Текст : электронный.

5 Коркачева, О. В. Экономика отрасли : учебное пособие / О. В. Коркачева, О. Э. Брезе. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 112 с. — ISBN 978-5-89289-937-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://reader.lanbook.com/book/99563#1> (дата обращения: 06.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Foods and Raw Materials. - ISSN: 2308-4057.– URL: https://e.lanbook.com/journal/2942#journal_name (дата обращения: 25.04.2024). – Текст: электронный.

в) Методические указания:

Методические указания представлены в Приложении 3.

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
1С Предприятия в.8 ПРОФ ВУЗ (для классов)	10\05-КП от 14.09.2005	бессрочно
Система расчетов для общественного питания	К-69-14 от 18.09.2014	бессрочно

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название курса	Ссылка
Информационная система - Нормативные правовые акты, организационно-распорядительные документы, нормативные и методические документы и подготовленные проекты документов по технической защите информации ФСТЭК России	https://fstec.ru/tekhnicheskaya-zashchita-informatsii/dokumenty-tzi?ysclid=lujknksfy724757053
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/
Федеральное государственное бюджетное учреждение «Федеральный институт промышленной собственности»	URL: http://www1.fips.ru/
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:

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации

Учебная аудитория для проведения практических работ: мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации.

Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации

Помещения для самостоятельной работы обучающихся: компьютерные классы; читальные залы библиотеки, персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

Помещения 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 и лабораторных работ и их сдача.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературы по соответствующему разделу с проработкой материала и выполнением домашнего задания, подготовки рефератов, контрольной работы.

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.

Домашнее задание:

1. Тестирование

- 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.

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 прокалывание, 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:

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 75⁰С;

- вторые блюда и гарниры не ниже 65⁰С;
- холодные супы, напитки не выше 14⁰С

2. Опишите гигиенические нормы планировки и устройства цехов по следующей схеме:

1. Назначение
2. Местоположение
3. Какое оборудование должно быть размещено
4. Требования к отделке
5. Санитарные требования
6. Примерный план

Темы для выполнения задания:

Зона посетителей (кроме обеденного зала)

Овощной цех

Рыбный цех

Хозяйственные и технические помещения

Морозильные и охлаждаемые камеры (мясо, рыба, молоко), яйцо

Овощехранилище, склад сыпучих

Кондитерский цех

Административные помещения

Мясной цех

Торговый зал

Горячий цех

Холодный цех

Моечная столовой посуды. Сервизная

Моечная кухонной посуды.

Хлебозрезка

Мучной цех

3. Изучить пищевые отравления, пищевые инфекции и гельминтозы, меры их профилактики на предприятиях по схеме:

1. Общая характеристика
2. Причины возникновения. Возбудитель
3. Причины возникновения на ПОП
4. Симптомы
5. Методы лечения
6. Профилактика
7. Меры предосторожности на ПОП

Темы для выполнения задания:

1. Амебная дизентерия
2. Бактериальная дизентерия
3. Холера
4. Брюшной тиф
5. Паратиф А
6. Паратиф В
7. Вирусный гепатит А
8. Гепатит В
9. Сальмонеллез
10. Зоонозы
11. Сибирская язва
12. Ящур
13. Бруцеллез
14. Туберкулез
15. Листерия
16. Иерсиниоз
17. Спонгиозная (губчатая) энцефалопатия
18. Пищевые токсикоинфекции

19. Палочка перфрингенс
20. Пищевые токсикозы
21. Стафилококки
22. Ботулизм
23. Микотоксикозы
24. Споротрихиеллоксикоз
25. Фузариограминеаротоксикоз
26. Фузарионивалетоксикоз
27. Отравление грибами
28. Отравление пищевыми продуктами
29. Отравление свинцом
30. Отравление ртутью
31. Отравление кадмием
32. Отравление соединениями мышьяка
33. Отравление цинком
34. Отравление нитратами, нитритами и нитрозаминами
35. Загрязнение пищевых продуктов радионуклидами
36. Гельминтоз
37. Аскаридоз
38. Бычий цепень
39. Свиной цепень
40. Трихинеллез
41. Энтеробиоз

Перечень практических и лабораторных работ

Практическая работа:

- №1 «Изучение ФЗ «О защите прав потребителей»

Лабораторная работа:

- Лабораторная работа №1
«Личная гигиена работников»

Темы рефератов:

По теме Санитарные требования к факторам окружающей среды

1. Нормативные характеристики санитарного благополучия производственных и других помещений предприятий общественного питания
2. Виды отопления и санитарно-гигиенические требования к отопительным устройствам на предприятиях общественного питания
3. Какие виды вентиляционных систем применяются на предприятиях общественного питания?
4. Требования к вентиляционным системам
5. Системы водоснабжения и способы очистки воды
6. Санитарно-гигиенические требования к водоснабжению
7. Виды канализационных систем и санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к устройству и эксплуатации канализации
8. Санитарно-гигиеническая оценка естественного и искусственного освещения помещений предприятий общественного питания
9. Нормы освещенности и санитарно-гигиенические требования к осветительной арматуре
10. Механические, химические и другие загрязнения воздуха.
13. Меры предупреждения загрязнения атмосферы предприятиями общественного питания.
15. Температурные режимы для помещений предприятий общественного питания
16. Эпидемиологическое и санитарно-хозяйственное значение имеет вода.
17. Санитарно-гигиеническая оценка качества воды и способы его улучшения вы знаете.

По теме Гигиенические нормы планировки и устройства предприятия

1. Экологически безопасная зона на ПОП
2. Особенности проектирования складских помещений.
3. Особенности проектирования заготовочных цехов.
4. Особенности проектирования холодного и горячего цехов.
5. Особенности проектирования кондитерских цехов.
6. Особенности проектирования моечных и камеры пищевых отходов.

По теме Кишечные инфекции, пищевые отравления и гельминтозы

1. Токсикоинфекции.
2. Профилактика передачи инфекционных заболеваний через пищу.
3. Гельминтозы.
4. Пищевые отравления немикробной этиологии.
5. Клинические признаки отравлений растительными продуктами.
6. Клинические признаки отравления продуктами животного происхождения.
7. Отравления продуктами, ядовитыми по своей природе.
8. Признаки отравлений примесями металлов, нитритами.
9. Эпидемиология и клинические признаки сальмонеллезов.
10. Клинические признаки и профилактика пищевых токсикоинфекций, вызванных *V. Cereus*?
11. Эпидемиология, клинические признаки и лечение ботулизма и его профилактика.
12. Эпидемиология, клинические признаки и профилактика пищевых токсикоинфекций, вызванных *Clostridium perfringens*?
13. Эпидемиология, клинические признаки и профилактика стафилококковых интоксикаций.

Примерное задание на контрольную работу

Вариант № 1

1. Физические свойства, газовый состав, загрязненность и охрана окружающей среды.
2. Требование к выбору проекта, размещения построек и сооружений и санитарного благоустройства территории предприятия общественного питания.

Вариант № 2.

1. Система водоснабжения и санитарно-гигиенические требования к ним на ПОП. Гигиена водоснабжения.
2. Нормы параметров внутреннего воздуха и требования к вентиляции помещения ПОП.

Вариант № 3.

1. Дезинфекция, виды дезинфекции ПОП. Средства и методы дезинфекции.
2. Основные типы пищевых отравлений и инфекции.

7. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине за определенный период обучения.

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

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
ОПК-5: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности		
ОПК-5.1:	Использует основы знаний в области макро- и микроэкономики	<p>Перечень теоретических вопросов к зачету:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Структура территориального управления. 2 Структура Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. 3 Задачи и функции территориального управления 4 Права и полномочия Федеральных государственных учреждений. 5 Формы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания. 6 Правила проведения мероприятий по контролю при осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора 7 Влияние факторов внешней среды на организм человека 8 Гигиена воды 9 Источники водоснабжения. 10 Гигиена воздуха 11 Интенсивность теплового облучения. Аэроионный состав. Химические, физические и биологические вредные вещества воздуха. 12 Основные методы улучшения качества воды 13 Гигиена почвы 14 Гигиенические требования к вентиляции и отоплению на предприятиях 15 Гигиенические требования к водоснабжению и канализации на предприятиях 16 Гигиенические требования к освещению на предприятиях 17 Гигиенические требования к шуму и вибрации на предприятиях. 18 Генеральный план участка предприятия. 19 Выбор участка под строительство на предприятиях. 20 Три основных гигиенических принципа 21 Гигиенические требования к инвентарю для уборки помещений предприятия. 22 Гигиенические требования к планировке, устройству и отделке помещений для посетителей 23 Гигиенические требования к планировке, устройству и отделке производственных

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		<p>помещений.</p> <p>24 Гигиенические требования к планировке, устройству и отделке складских помещений.</p> <p>25 Гигиенические требования к планировке, устройству и отделке хозяйственно-бытовых и административных помещений.</p> <p>26 Гигиенические требования к уборке помещений для посетителей предприятия.</p> <p>27 Гигиенические требования к уборке производственных цехов.</p> <p>28 Гигиенические требования к уборке территории ПОП</p> <p>29 Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке продукции и сырья на предприятиях Гигиенические требования к моющим средствам.</p> <p>30 Виды моющих средств.</p> <p>31 Гигиенические требования к дезинфицирующим средствам</p> <p>32 Факторы, влияющие на антимикробную активность дезинфектантов.</p> <p>33 Физические и химические методы дезинфекции</p> <p>34 Понятие, средства и методы дезинсекции</p> <p>35 Понятие, средства и методы дератизации</p> <p>36 Холера. Брюшной тиф.</p> <p>37 Ящур.</p> <p>38 Туберкулез</p> <p>39 Паратиф А и В.</p> <p>40 Амебная дизентерия. Бактериальная дизентерия</p> <p>41 Ботулизм</p> <p>42 Бруцеллез.</p> <p>43 Вирусный гепатит А, Гепатит В</p> <p>44 Листериоз</p> <p>45 Микотоксикозы</p> <p>46 Зоонозы</p> <p>47 Зоонозы. Туберкулез. Профилактика</p> <p>48 Сибирская язва</p> <p>49 Сальмонеллез.</p> <p>50 Понятие о пищевых отравлениях.</p> <p>51 Пищевые токсикоинфекции. Пищевые токсикозы.</p> <p>52 Острые кишечные инфекции. Сальмонеллез Меры предупреждения</p>

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		53 Отравление грибами. 54 Отравление нитратами, нитритами и нитрозаминами. 55 Отравление свинцом, ртутью, кадмием, соединениями мышьяка, цинком 56 Загрязнение пищевых продуктов радионуклидами 57 Гельминтозы. Бычий цепень. Способы заражения. Профилактика.
ОПК-5.2:	Осуществляет связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции для организации работ по применению передовых технологий в производстве продуктов питания из растительного сырья	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.

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		<p>4. Через какие управления осуществляет контроль Федеральная служба:</p> <ul style="list-style-type: none">а). Управление ценами;б). Управление санитарного надзора;в). Территориальные органы;г). Управление эпидемиологического надзора. <p>5. Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже:</p> <ul style="list-style-type: none">а). 45 °С;б). 55 °С;в). 65 °С;г). 75 °С. <p>6. Внешние факторы, влияющие на предприятие:</p> <ul style="list-style-type: none">а). почва, вода, воздух;б). вода, канализация, свет;в). почва, канализация, вода;г). свет, воздух, почва. <p>7. Может ли работать предприятие общественного питания при отключении горячей воды (имеются водонагреватели):</p> <ul style="list-style-type: none">а). да;б). нет. <p>8. Мусорозаборники должны находиться:</p>

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		<p>а). не более 25 м от здания;</p> <p>б). не менее 15 м от здания;</p> <p>в) не менее 25 м от здания;</p> <p>г). где угодно.</p> <p>9. Сколько зон выделяют при зонировании территории:</p> <p>а). 1;</p> <p>б) 2;</p> <p>в) 3;</p> <p>г). 4.</p> <p>10. Для изучения влияния температуры внешней среды на организм человека используются:</p> <p>а). клинические методы;</p> <p>б). санитарные;</p> <p>в). токсические методы;</p> <p>г). экспериментальные методы.</p> <p>11. Полное название Роспотребнадзора РФ?</p> <p>а). Служба по надзору в сфере защиты потребителя и человека;</p> <p>б). Надзор в сфере защиты человека;</p>

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		<p>в). Российский потребительский надзор РФ;</p> <p>г). Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.</p> <p>12. Кто является главным санитарным врачом РФ?</p> <p>а). Попова А.Ю.;</p> <p>б). Семенов А.И.;</p> <p>в). Онищенко Г.Г.;</p> <p>г). Эленбоген В.Н.</p> <p>13. Через какие управления Федеральная служба осуществляет контроль:</p> <p>а). Управление ценами;</p> <p>б). Управление санитарного надзора;</p> <p>в). Территориальные органы;</p> <p>г). Управление эпидемиологического надзора.</p> <p>14. Руководитель Роспотребнадзора г. Магнитогорска</p> <p>а). Попова А.Ю.;</p> <p>б). Семенов А.И.;</p> <p>в). Семенова А.И.;</p>

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		<p>г). Эленбогин В.Н.</p> <p>15. Цели государственного санитарного надзора (предупреждающего):</p> <ul style="list-style-type: none">а) не допускать санитарных нарушений;б) допускать санитарные нарушения;в) контролировать санитарное состояние действующих пищевых предприятий;г) контролировать санитарное состояние не действующих пищевых предприятий. <p>16. Вывоз мусора осуществляется:</p> <ul style="list-style-type: none">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. <p>17. Вода на предприятии должна быть:</p> <ul style="list-style-type: none">а). любая;б). водопроводная или сточная;в). теплая и горячая;г). из канализации, труб, дождевая. <p>18. Мероприятия, направленные на создание безотходных и малоотходных производств</p>

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		<p>называются:</p> <ul style="list-style-type: none"> а). санитарной охраной почвы; б). технологическими мероприятиями; в). планировочными мероприятиями; г). контролем за отходами. <p>19. В подвальном помещении могут располагаться:</p> <ul style="list-style-type: none"> а). горячий цех; б). овощной цех; в). складские помещения; г). холодный цех. <p>20. В производственных, вспомогательных помещениях должна применяться ... вентиляция</p> <ul style="list-style-type: none"> а) приточно-вытяжная; б) вытяжная; в) приточная
ОПК-5.3:	Проводит оценку производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества	<p>Задание - Изучите и примените основные положения закона РФ «О защите прав потребителей»:</p> <p>1. 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</p>

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
	готовой продукции	<p>покупательницы. Права ли заведующая секцией? Дайте обоснование ответа.</p> <p>2. 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 требованием оплатить ему все расходы, связанные с лечением. Директор магазина в просьбе А.С. Иванова отказал. Каковы дальнейшие действия потребителя в данной ситуации?</p>
ОПК-2.4:	Использует знания для оценки эффективности производства и определения технико-экономического обоснования модернизации производства	<p>Перечень практических вопросов к зачету:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составьте рекомендации по проведению мероприятий по защите работников предприятия от шума; 2. Составьте рекомендации по проведению мероприятий по защите работников предприятия от вибрации; 3. Составьте рекомендации по проведению мероприятий по защите работников предприятия от повышенной влажности в помещениях; 4. Перечислите нормативные документы, обеспечивающие комфортные условия среды работников предприятия. 5. Составьте рекомендации по уходу за рабочей одеждой и обувью работников предприятия; 6. Составьте рекомендации по уходу за волосами и ногтями работников предприятия; 7. Составьте рекомендации для повышения контроля за санитарно-гигиеническим состоянием рабочего места работников предприятия. 8. Составьте схему заражения человека сибирской язвой. 9. Составьте схему заражения человека бычьим цепнем; 10. Составьте схему заражения человека свиным цепнем; 11. Составьте схему заражения человека сальмонеллезом; 12. Составьте схему заражения человека ящуром.

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

Промежуточная аттестация по дисциплине «Санитария и гигиена» включает тестирования, позволяющие оценить уровень усвоения обучающимися знаний, практические задания, выявляющие степень сформированности умений и владений, проводится в форме зачета.

Методические рекомендации для подготовки к зачету:

Подготовка к зачету заключается в изучении и тщательной проработке обучающимся учебного материала дисциплины с учетом учебников, учебных пособий, лекционных и практических занятий, сгруппированном в виде контрольных вопросов.

Обучающийся дает ответы на вопросы после предварительной подготовки. Обучающемуся предоставляется право давать ответы на вопросы без подготовки по его желанию.

Преподаватель имеет право задавать дополнительные вопросы, если обучающийся недостаточно полно осветил тематику вопроса, если затруднительно однозначно оценить ответ, если обучающийся не может ответить на вопрос.

Критерии оценки:

- **«зачтено»** - выставляется при условии, если обучающийся показывает хорошие знания учебного материала по теме, знает сущность дисциплины. При этом обучающийся логично и последовательно излагает материал темы, раскрывает смысл вопроса, дает удовлетворительные ответы на дополнительные вопросы. Дополнительным условием получения оценки могут стать хорошие успехи при выполнении самостоятельной и контрольной работы, систематическая активная работа на практических занятиях.

- **«не зачтено»** - выставляется при условии, если обучающийся владеет отрывочными знаниями о сущности дисциплины, дает неполные ответы на вопросы из основной литературы, рекомендованной к курсу, не может ответить на дополнительные вопросы, предложенные преподавателем.