



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)

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

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	3

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

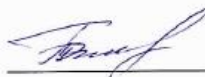
Рабочая программа одобрена методической комиссией ИЕиС
03.02.2025 г. протокол № 3

Председатель



Ю.В. Сомова

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



Т.Н. Зайцева

Рецензент:

зав. кафедрой ТСиСА, 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 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 входит в обязательную часть учебного плана образовательной программы.

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

Безопасность жизнедеятельности

Процессы и аппараты пищевых производств

Товароведение и экспертиза продовольственных товаров

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

Физиология питания

Биология

Введение в направление

Химия

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

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий

Технология специальных видов питания

Технохимический контроль продуктов питания

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы

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

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

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2.1	Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям
ОПК-2.2	Систематизирует результаты научных исследований
ОПК-2.3	Использует естественнонаучные знания для решения вопросов в профессиональной деятельности
ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК-2.1	Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья для организации рационального ведения технологического

	процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства
ПК-2.2	Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции
ПК-2.3	Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

4. Структура, объём и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц 144 акад. часов, в том числе:

- контактная работа – 8,7 акад. часов;
- аудиторная – 8 акад. часов;
- внеаудиторная – 0,7 акад. часов;
- самостоятельная работа – 131,4 акад. часов;
- в форме практической подготовки – 0 акад. час;

– подготовка к зачёту – 3,9 акад. час

Форма аттестации - зачет

Раздел/ тема дисциплины	Курс	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	3	0,5		2	15	Подготовка и выполнение практической работы: - №1 «Изучение ФЗ «О защите прав потребителей» и решение ситуационных задач». Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Сдача практической работы	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
Итого по разделу		0,5		2	15			
2. 2. Санитарные требования к факторам окружающей среды								
2.1 Санитарные требования к факторам окружающей среды	3	0,5			15	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка реферата	Конспект Реферат	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
Итого по разделу		0,5			15			

3. 3. Санитарные требования к микроклимату на предприятиях								
3.1 Санитарные требования к микроклимату на предприятиях	3	0,5			15	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Тестирование №1	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
Итого по разделу		0,5			15			
4. 4. Гигиенические нормы планировки и устройства предприятия								
4.1 Гигиенические нормы планировки и устройства предприятия	3	1			15	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка реферата	Конспект Реферат	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
Итого по разделу		1			15			
5. 5. Санитарные требования к уборке помещений								
5.1 Санитарные требования к уборке помещений	3	0,5			10	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Конспект	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
Итого по разделу		0,5			10			
6. 6. Личная гигиена работников								
6.1 Личная гигиена работников	3	0,5	2		10	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка и выполнение лабораторной работы №1	Конспект Отчет по лабораторной работе №1	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
Итого по разделу		0,5	2		10			
7. 7. Кишечные инфекции, пищевые отравления и гельминтозы								
7.1 Кишечные инфекции, пищевые отравления и гельминтозы	3	0,5			15	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с	Конспект Реферат	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3

						электронными библиотеками. Подготовка реферата		
Итого по разделу		0,5			15			
8. 8. Санитарные требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции								
8.1 Санитарные требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции	3				15	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка и сдача контрольной работы	Конспект Контрольная работа	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
Итого по разделу					15			
9. 9. Организация питания в особых условиях								
9.1 Организация питания в особых условиях	3				21,4	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Конспект	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
Итого по разделу					21,4			
Итого за семестр		4	2	2	131,4		зачёт	
Итого по дисциплине		4	2	2	131,4		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 домашнего задания 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 для вузов / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9384-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://reader.lanbook.com/book/193406> (дата обращения: 02.05.2024). — 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. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/read?id=349114> (дата обращения: 02.05.2024). — Режим доступа: по подписке..

б) Дополнительная литература:

1. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для вузов / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 224 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14764-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/mikrobiologiya-sanitariya-gigiena-i-biologicheskaya-bezopasnost-na-pischevom-proizvodstve-543234> (дата обращения: 02.05.2024).

2. Гусев, А. М. Промышленная санитария : учебное пособие / А. М. Гусев. - Магнитогорск : МГТУ, 2011. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с титул. экрана. - URL: <https://host.megaprolib.net/MP0109/Download/MObject/3915> (дата обращения: 19.04.2024). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Сведения доступны также на CD-ROM.

3. Санитария и гигиена : практикум / составители Я. П. Сердюкова [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 175 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://reader.lanbook.com/book/133427#40>

(дата обращения: 02.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей..

4. 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://reader.lanbook.com/book/109632> (дата обращения: 19.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Основы санитарно-микробиологического контроля продуктов питания : учебное пособие / Е. В. Крякунова, З. А. Канарская, Е. В. Петухова, М. А. Поливанов. — Казань : КНИТУ, 2019. — 100 с. — ISBN 978-5-7882-2694-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://reader.lanbook.com/book/196114#2> (дата обращения: 02.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. 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.

7. Давыдкина, И. Б. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания: Учебное пособие / Давыдкина И.Б. - Москва :НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 266 с. (Высшее образование)ISBN 978-5-16-105727-8 (online). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/899751> (дата обращения: 02.05.2024). – Режим доступа: по подписке..

8. Микробиология: возбудители бактериальных воздушно-капельных инфекций : учебное пособие для вузов / Л. И. Кафарская [и др.] ; под общей редакцией Л. И. Кафарской. — 4-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 115 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13081-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 1 — URL: <https://urait.ru/viewer/mikrobiologiya-vozbuditeli-bakterialnyh-vozdushno-kapelnyh-infekciy-543163#page/2> (дата обращения: 02.05.2024).

9. 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, 2024. — 231 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07510-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 1 — URL:<https://urait.ru/bcode/452878> (дата обращения: 02.05.2024).

10. 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 // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 1 — URL: <https://urait.ru/viewer/oborudovanie-predpriyatij-obschestvennogo-pitaniya-430950?#page/1> (дата обращения: 02.05.2024).

11. Foods and Raw Materials. - ISSN: 2308-4057. – URL: https://e.lanbook.com/journal/2942#journal_name (дата обращения: 24.09.2020). – Текст : электронный. .

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://host.megaprolib.net/MP0109/Download/MObject/201> (дата обращения: 14.04.2024). - 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	К-113-11 от 11.04.2011	бессрочно
FAR Manager	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Браузер Yandex	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Браузер Mozilla Firefox	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/MP0109/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 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.

Хлеборезка

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. Листериоз
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 *B. 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-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности		
ОПК-2.1:	Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям	<i>Перечень теоретических вопросов к зачету:</i> 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 помещений. 24 Гигиенические требования к планировке, устройству и отделке складских помещений. 25 Гигиенические требования к планировке, устройству и отделке хозяйственно-бытовых и административных помещений. 26 Гигиенические требования к уборке помещений для посетителей предприятия. 27 Гигиенические требования к уборке производственных цехов. 28 Гигиенические требования к уборке территории ПОП 29 Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке продукции и сырья на предприятиях Гигиенические требования к моющим средствам. 30 Виды моющих средств. 31 Гигиенические требования к дезинфицирующим средствам 32 Факторы, влияющие на антимикробную активность дезинфектантов. 33 Физические и химические методы дезинфекции 34 Понятие, средства и методы дезинсекции

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		35 Понятие, средства и методы дератизации 36 Холера. Брюшной тиф. 37 Ящур. 38 Туберкулез 39 Паратиф А и В. 40 Амебная дизентерия. Бактериальная дизентерия 41 Ботулизм 42 Бруцеллез. 43 Вирусный гепатит А, Гепатит В 44 Листериоз 45 Микотоксикозы 46 Зоонозы 47 Зоонозы. Туберкулез. Профилактика 48 Сибирская язва 49 Сальмонеллез. 50 Понятие о пищевых отравлениях. 51 Пищевые токсикоинфекции. Пищевые токсикозы. 52 Острые кишечные инфекции. Сальмонеллез Меры предупреждения 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-2.2:	Систематизирует результаты научных исследований	Примерное тестирование №1: 1. Ведущий показатель санитарного благополучия это- а) качество почвы; б) качество пищи; в) качество воды; г) качество воздуха.

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		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.

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		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;

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		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;

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		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

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		а) приточно-вытяжная; б) вытяжная; в) приточная
ОПК-2.3:	Использует естественнонаучные знания для решения вопросов в профессиональной деятельности	Задание - Изучите и примените основные положения закона РФ «О защите прав потребителей»: 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 покупательницы. Права ли заведующая секцией? Дайте обоснование ответа. 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?
ПК-2: Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
ПК-2.1:	Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	Задание – 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

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		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. Хлеборезка

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		Мучной цех
ПК-2.2:	Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	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;

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		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;

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		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

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		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

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		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:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		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;

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		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.

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		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

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		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.
ПК-2.3:	Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	<i>Перечень практических вопросов к зачету:</i> 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.