

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Брянский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Г.Д. Маливко

«21»

2020 г.

**Санитария и гигиена питания**

(Наименование дисциплины)

рабочая программа дисциплины

Закреплена за кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **4 з.е.**

Часов по учебному плану **144**

Брянская область  
2020

Программу составил(и):

к.с.х.н., доцент Рябичева А.Е.



---

Рецензент(ы):

к.б.н., доцент Слезко Е.И.



---

Рабочая программа дисциплины **«Санитария и гигиена питания»** разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г. № 1332

составлена на основании учебного плана 2020 года набора:

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания


Направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания

утверждённого учёным советом университета от «20» мая 2020 г. протокол № 10

Рабочая программа одобрена на расширенном заседании кафедры технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств

Протокол от «20» мая 2020 г. № 10

Зав. кафедрой, к.э.н., доцент Исаев Х.М.



---

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Целью освоения дисциплины «Санитария и гигиена питания» является формирование у студентов навыков организации безопасного для здоровья человека питания, профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, проведения санитарной экспертизы продуктов питания, предупредительного и текущего санитарно-эпидемиологического надзора.

1.2. Задачами дисциплины являются: знакомство с функциями и методами работы государственного санитарно-эпидемиологического надзора, социальной значимостью гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

### Блок ОПОП ВО: Б1.В.11

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

2.1.1 Для изучения данной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: «Физика», «Химия», «Технология продукции общественного питания», «Микробиология».

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продуктов общественного питания», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания».

## 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**ПК-3** владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

**Знать:** правила техники безопасности, основы санитарного законодательства, санитарные правила в области общественного питания, гигиенические нормативы и требования к факторам среды, к проектированию, благоустройству, содержанию предприятий общественного питания, качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; меры обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности на перерабатывающих предприятиях и их продукции, в том числе в связи с внедрением новых технологических схем, рецептур пищевых добавок, нового оборудования, посуды и др.

**Уметь:** проводить санитарно-гигиеническую оценку проектов предприятий общественного питания; оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; разрабатывать и проводить мероприятия по защите пищевых продуктов от влияния вредных факторов окружающей среды; разрабатывать и проводить мероприятия по профилактике алиментарных заболеваний инфекционной и неинфекционной природы; проводить санитарное обследование предприятий общественного питания; разрабатывать методы действенного санитарного контроля; разрабатывать инструкции по технике безопасности.

**Владеть:** методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методиками проведения проверок предприятий общественного питания, как на стадии проекта так и в процессе ведения деятельности по предоставлению услуг и продуктов питания населению.

## 4. Распределение часов дисциплины по курсам

Вид занятий	1		2		3		4		5		Итого	
					УП	РПД	УП	РПД			УП	РПД
Лекции					4	4					4	4
Лабораторные												
Практические					2	2	6	6			8	8
КСР												
Консультация перед экзаменом							1	1			1	1
Прием экзамена							0,25	0,25			0,25	0,25
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)					6	6	7,25	7,25			7,25	7,25
Сам. работа					66	66	58	58			124	124
Контроль							6,75	6,75			6,75	6,75
Итого					72	72	72	72			144	144

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

<b>Код занятия</b>	<b>Наименование разделов и тем /вид занятия/</b>	<b>Курс</b>	<b>Часов</b>	<b>Компетенции</b>
Л.	Понятие и источники санитарии и гигиены История развития санитарии и гигиены. Санитарный надзор	3	2	ПК-3
Пр	Предмет, цели и задачи санитарии и гигиены питания. Формы государственного санитарного надзора	3	2	ПК-3
Ср.	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор	3	5	ПК-3
Пр	Предупредительный санитарный надзор за пищевыми предприятиями	4	2	ПК-3
Ср.	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды	3	5	ПК-3
Л.	Основные факторы окружающей среды и их влияние на человека	3	2	ПК-3
Пр	Текущий санитарный надзор за пищевыми предприятиями	4	2	ПК-3
Пр	Пищевой статус как показатель здоровья. Заболевания, обусловленные недостаточным и избыточным питанием.	4	2	ПК-3
Ср.	Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов	3	5	ПК-3
Ср.	Гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания	3	5	ПК-3
Ср.	Гигиенические требования к организации питания в детских садах, летних оздоровительных учреждениях	3	5	ПК-3
Ср.	Гигиенические требования к организации питания в школах, средних образовательных учреждениях	3	5	ПК-3
Ср.	Гигиенические основы проектирования и строительства пищевых объектов	3	5	ПК-3
Ср.	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания	6/3	5	ПК-3
Ср.	Безопасность пищевых продуктов. Пищевые отравления микробной этиологии и их профилактика	3	5	ПК-3
Ср.	Безопасность пищевых продуктов. Пищевые отравления немикробной этиологии и их профилактика	3	5	ПК-3
Ср.	Санитарный режим пищевых объектов	3	5	ПК-3
Ср.	Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания	3	5	ПК-3
Ср.	Общие положения гигиенической экспертизы пищевых продуктов	3	6	ПК-3
Ср.	Пищевые заболевания и их профилактика	4	4	ПК-3
Ср.	Этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов	4	4	ПК-3
Ср.	Кишечные инфекции, пищевые отравления и гельминтозы	4	4	ПК-3
Ср.	Санитарно-гигиенические требования к технологии производства продуктов общественного питания	4	4	ПК-3
Ср.	Гигиена пищевых продуктов	4	4	ПК-3
Ср.	Загрязнения пищевых продуктов чужеродными химическими веществами	4	4	ПК-3
Ср.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества продуктов питания	4	4	ПК-3
Ср.	Пищевая и биологическая ценность мяса, мясных продуктов, молока, птицы, яиц. Гигиенические требования предъявляемые к пищевым продуктам.	4	4	ПК-3
Ср.	Пищевая и биологическая ценность рыбы, рыбных продуктов, хлебобулочных и мукомольно-крупяных изделий. Гигиенические требования предъявляемые к пищевым продуктам.	4	4	ПК-3
Ср.	Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания.	4	4	ПК-3
Ср.	Санитарные требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции	4	4	ПК-3

Ср.	Пищевая и биологическая ценность овощей, плодов, ягод, кондитерских изделий, напитков. Гигиенические требования предъявляемые к пищевым продуктам.	4	4	ПК-3
Ср.	Методика санитарно-гигиенического обследования предприятия общественного питания	7/4	4	ПК-3
Ср.	Личная гигиена работников и контроль за состоянием здоровья	4	6	ПК-3

Реализация программы предполагает использование традиционной, активной и интерактивной форм обучения на лекционных, лабораторных занятиях

## **5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

### **5.1. Контрольные вопросы и задания**

1. Предмет и задачи санитарии и гигиены питания
2. Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический надзор
3. Контроль соблюдения санитарного законодательства
4. Окружающая среда и загрязнение ее химическими элементами
5. Гигиеническое значение воздушной среды
6. Гигиена воды и ее влияние на здоровье человека
7. Гигиена почвы и ее влияние на загрязнение пищевых продуктов ксенобиотиками
8. Водоснабжение и канализация
9. Вентиляция и отопление
10. Освещение, шум и вибрация
11. Выбор участка для строительства предприятия общественного питания
12. Генеральный план участка
13. Планировка и устройство предприятий общественного питания
14. Требования к производственным помещениям
15. Требования к складским помещениям
16. Требования к помещениям для потребителей
17. Требования к служебно-бытовым и техническим помещениям
18. Гигиенические требования к отделке помещений предприятия общественного питания
19. Требования к уборке территории и помещений предприятия общественного питания
20. Санитарные требования к инвентарю, оборудованию, посуде и таре на предприятиях общественного питания
21. Моющие средства, применяемые на предприятиях общественного питания
22. Дезинфекция на предприятиях общественного питания
23. Эпидемиологическое значение насекомых и грызунов и меры борьбы с ними
24. Личная гигиена работников общественного питания
25. Производственный контроль санитарного состояния предприятия и личной гигиены персонала.
26. Кишечные инфекционные заболевания и их профилактика
27. Классификация инфекций
28. Острые кишечные инфекции
29. Меры предупреждения острых кишечных инфекций на предприятиях общественного питания
30. Зоонозы и их профилактика
31. Пищевые отравления и их профилактика
32. Пищевые токсикоинфекции
33. Пищевые токсикозы
34. Немикробные пищевые отравления
35. Отравления продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми по своей природе
36. Отравления пищевыми продуктами, ядовитыми при определенных условиях
37. Отравления примесями химических веществ
38. Отравления примесями солей тяжелых металлов
39. Отравления ядохимикатами
40. Отравления нитратами, нитритами и нитрозаминами
41. Загрязнение пищевых продуктов радионуклидами
42. Гельминтозы и их профилактика
43. Цель и задачи санитарно-эпидемиологической экспертизы
44. Этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы
45. Микробиологический контроль пищевых продуктов
46. Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса и мясных продуктов
47. Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса птиц
48. Санитарно-эпидемиологическая оценка рыбы, продуктовой переработки и промысловых беспозвоночных
49. Санитарно-эпидемиологическая оценка молока и молочных продуктов
50. Санитарно-эпидемиологическая оценка яиц и яичных продуктов
51. Санитарно-эпидемиологическая оценка зерна и хлеба
52. Санитарно-эпидемиологическая оценка консервной продукции

53. Санитарно-эпидемиологическая оценка кулинарной продукции
54. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке кулинарной продукции
55. Санитарно-гигиенические требования к хранению пищевых продуктов
56. Санитарно-гигиенические требования к производству различных видов продукции общественного питания
57. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации продукции общественного питания
58. Производственный контроль и требования к качеству продукции общественного питания
59. Формы государственного санитарного надзора
60. Предупредительный санитарный надзор за пищевыми предприятиями
61. Текущий санитарный надзор за пищевыми предприятиями
62. Пищевой статус как показатель здоровья. Заболевания, обусловленные недостаточным и избыточным питанием.
63. Гигиенические требования к организации питания в детских садах, летних оздоровительных учреждениях
64. Гигиенические требования к организации питания в школах, средних образовательных учреждениях
65. Санитарно-гигиенические требования к технологии производства продуктов общественного питания

## 5.2. Фонд оценочных средств

### Приложение 1

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература	
<i>Автор, название, место издания, издательство, год издания</i>	<i>Количество</i>
Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания.- М.: Академия, 2011	15
Степанова Н.В. Санитария и гигиена питания.- СПб Троицкий мост, 2010	15
Линич Е.П. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 188 с. — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/92949">https://e.lanbook.com/book/92949</a> . — Загл. с экрана.	
Санитария и гигиена питания: Учебное пособие для вузов [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: , 2014. — 224 с. — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/90684">https://e.lanbook.com/book/90684</a> . — Загл. с экрана.	
Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для вузов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / М.Ю. Тамова, Е.Г. Дунец, И.А. Куликов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2012. — 192 с. — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/90685">https://e.lanbook.com/book/90685</a> . — Загл. с экрана.	
Гигиена и санитария общественного питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие/ А.М. Бондарук [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017.— 136 с.— Режим доступа: <a href="http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=67624">http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=67624</a> .— «БИБЛИОКОМПЛЕКТАТОР»	
Никитина Е.В. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие/ Никитина Е.В., Китаевская С.В.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2009.— 130 с.— Режим доступа: <a href="http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=62663">http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=62663</a> .— «БИБЛИОКОМПЛЕКТАТОР»	
6.1.2. Дополнительная литература	
<i>Автор, название, место издания, издательство, год издания</i>	<i>Количество</i>
Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: Учебник/ Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 453 с.— Режим доступа: <a href="http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=4175">http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=4175</a> .— «БИБЛИОКОМПЛЕКТАТОР»	
Гунькова П.И. Основы санитарно-гигиенического контроля в пищевой промышленности [Электронный ресурс]: Учебно-методическое пособие/ Гунькова П.И., Красникова Л.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Университет ИТМО, 2016.— 97 с.— Режим доступа: <a href="http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=67501">http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=67501</a> .— «БИБЛИОКОМПЛЕКТАТОР»	
Федорова Р.А. Санитария и гигиена при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]: Учебно-методическое пособие/ Федорова Р.А.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014.— 44 с.— Режим доступа: <a href="http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=68107">http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=68107</a> .— «БИБЛИОКОМПЛЕКТАТОР»	
Санитарная микробиология пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Р.Г. Госманов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 560 с. — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/58164">https://e.lanbook.com/book/58164</a> . — Загл. с экрана.	
6.1.3. Методические разработки	
<i>Автор, название, место издания, издательство, год издания</i>	<i>Количество</i>

Рябичева А.Е., Исаев Х.М. Санитария и гигиена питания: учебно-методическое пособие для проведения практических занятий и самостоятельной работы студентами направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология продуктов общественного питания - Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2016.с	10
---	----

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

1. wikipedia.org/wiki - Википедия – поисковая система.
2. Meduniver.com – медицинский информационный сайт.
3. [www.gamaleya.ru](http://www.gamaleya.ru) – ГУ НИИ эпидемиологии и микробиологии имени Н.Ф. Гамалеи.
4. [www.gabrich.com](http://www.gabrich.com) - Московский научно-исследовательский институт эпидемиологии и микробиологии имени Г.Н. Габричевского.
5. [pasteur-nii.spb.ru](http://pasteur-nii.spb.ru) - эпидемиологии и микробиологии имени Пастера
6. [www.medmicrob.ru](http://www.medmicrob.ru) – база данных по общей микробиологии.
7. [biomicro.ru](http://biomicro.ru) – проблемы современной микробиологии.
8. [micro-biology.ru](http://micro-biology.ru) – ресурс о микробиологии для студентов.
9. [www.medliter.ru](http://www.medliter.ru) – электронная медицинская библиотека.
10. [www.4medic.ru](http://www.4medic.ru) – информационный портал для врачей и студентов.
11. [microbiologu.ru](http://microbiologu.ru) – поисковая система по микробиологии.
12. [smikro.ru](http://smikro.ru) – поисковая система по санитарной микробиологии.
13. [www.medbook.net.ru](http://www.medbook.net.ru)
14. [www.molbiol.ru](http://www.molbiol.ru)
15. [www.djvu-inf.narod.ru](http://www.djvu-inf.narod.ru)
16. [www.medicalherbs.sci-lib.com](http://www.medicalherbs.sci-lib.com)
17. [mikro.ru](http://mikro.ru) - поисковая система по санитарной микробиологии
18. Научная электронная библиотека - <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
19. Электронная библиотека Российской государственной библиотеки (РГБ) - <http://elibrary.rsl.ru/>
20. Мировая цифровая библиотека - <http://www.wdl.org/ru/>
21. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Библиотека (Электронная библиотека учебно-методической литературы для общего и профессионального образования) - <http://window.edu.ru/window/library>
22. Электронная библиотечная система Лань <http://e.lanbook.com/>

## 6.3. Перечень программного обеспечения

### 6.3.1. Перечень программного обеспечения

Операционная система Microsoft Windows XP Professional Russian  
Операционная система Microsoft Windows 7 Professional Russian  
Операционная система Microsoft Windows 10 Professional Russian  
Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Standart  
Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2013 Standart  
Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2016 Standart  
Офисное программное обеспечение OpenOffice  
Офисное программное обеспечение LibreOffice  
Программа для распознавания текста ABBYY Fine Reader 11  
Программа для просмотра PDF Foxit Reader

### 6.3.2. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

Компьютерная информационно-правовая система «КонсультантПлюс»  
Профессиональная справочная система «Техэксперт»  
Официальный интернет-портал базы данных правовой информации <http://pravo.gov.ru/>  
Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>  
Портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании" <http://www.ict.edu.ru/>  
Web of Science Core Collection политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных <http://www.webofscience.com>  
Полнотекстовый архив «Национальный Электронно-Информационный Консорциум» (НЭИКОН) <https://neicon.ru/>  
Базы данных издательства Springer <https://link.springer.com/2010>

## 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Специально помещения:

Учебная лаборатория Ветеринарной микробиологии и микологии №9-5 для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации студентов. Обеспеченность: БАВп «Ламинар-с»-1,2 (221-120) ламинарный бокс биологической безопасности класса II (тип А), водонагреватель емкостной ТЕРМЕКС Н-30 накоп., кипяtilьник эл. Э-22 1,1 л, ламинизатор LS 221.120.00, микроскоп МБС-10, микроскопы МИНИМЕД, прибор РН-метр-150, стерелизатор паровой ВК-4ЭУ, термостат электрический суховоздушный ТС-80, холодильник См-417 Д, аппарат Коха, мешалка-качалка, облучатели ОБН-150, плитки эл. «Термия» ЕПЧ-1-1,5; 1 комф. с закрыт. спирал, стерелизатор паровой ГК-100-3М (автоклав), наглядные пособия и плакаты.

Помещение для самостоятельной работы (читальный зал Брянского ГАУ) - 15 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовой системе Консультант, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде.

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования корпус 3 аудитория 303, корпус 3 аудитория 315: Специализированная мебель и технические средства.



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
по дисциплине

**Санитария и гигиена питания**

Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств
2. Перечень формируемых компетенций и этапы их формирования
- 2.1 Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО
- 2.2 Процесс формирования компетенции в дисциплине «Санитария и гигиена питания»
- 2.3 Структура компетенций по дисциплине «Санитария и гигиена питания»
3. Показатели, критерии оценки компетенций и типовые контрольные задания
- 3.1 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины
- 3.2 Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине

# 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология продуктов общественного питания

Дисциплина: Санитария и гигиена питания

Форма промежуточной аттестации: экзамен

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

### 2.1. Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО.

Изучение дисциплины «Санитария и гигиена питания» направлено на формировании следующих компетенций:

**ПК-3** владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

### 2.2. Процесс формирования компетенций по дисциплине «Санитария и гигиена питания»

№ раз-дела	Наименование раздела	З. 1	У. 1	Н. 1
1	Санитарное надзор и санитарное законодательство	+	+	+
2	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий общественного питания	+	+	+

Сокращение:

З. - знание; У. - умение; Н. - навыки.

### 2.3. Структура компетенций по дисциплине «Санитария и гигиена питания»

**ПК-3** владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

Знать (З.1)		Уметь (У.1)		Владеть (Н.1)	
правила техники безопасности, основы санитарного законодательства, санитарные правила в области общественного питания, гигиенические нормативы и требования к факторам среды, к проектированию, благоустройству, содержанию предприятий общественного питания, качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; меры обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности на перерабатывающих предприятиях и их продукции, в том числе в связи с внедрением новых технологических	Лекции разделов № 1,2	проводить санитарно-гигиеническую оценку проектов предприятий общественного питания; оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; разрабатывать и проводить мероприятия по защите пищевых продуктов от влияния вредных факторов окружающей среды; разрабатывать и проводить	Лабораторные (практические) работы разделов № 1,2	методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методиками проведения проверок предприятий общественного питания, как на стадии проекта так и в процессе ведения деятельности по предоставлению услуг и продуктов питания населению.	Лабораторные (практические) работы разделов № 1, 2.

схем, рецептур пищевых добавок, нового оборудования, посуды и др.		мероприятия по профилактике алиментарных заболеваний инфекционной и неинфекционной природы; проводить санитарное обследование предприятий общественного питания; разрабатывать методы действенного санитарного контроля; разрабатывать инструкции по технике безопасности.			
---	--	--	--	--	--

### 3. ПОКАЗАТЕЛИ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИЙ И ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

#### 3.1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины

Карта оценочных средств промежуточной аттестации дисциплины, проводимой в форме экзамена

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы (темы, вопросы)	Контролируемые компетенции	Оценочное средство (№ вопроса)
1	Санитарное надзор и санитарное законодательство	Понятие санитарии и гигиены питания. Задачи гигиены питания и пищевой санитарии. Контроль за соблюдением санитарного законодательства	ПК-3	Вопрос на экзамене
2	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий общественного питания	Гигиена воды. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Гигиеническая экспертиза материалов контактирующих с пищевыми продуктами	ПК-3	Вопрос на экзамене

#### Вопросы к экзамену по дисциплине «Санитария и гигиена питания»

1. Предмет и задачи санитарии и гигиены питания
2. Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический надзор
3. Контроль соблюдения санитарного законодательства
4. Окружающая среда и загрязнение ее химическими элементами
5. Гигиеническое значение воздушной среды
6. Гигиена воды и ее влияние на здоровье человека
7. Гигиена почвы и ее влияние на загрязнение пищевых продуктов ксенобиотиками
8. Водоснабжение и канализация
9. Вентиляция и отопление
10. Освещение, шум и вибрация
11. Выбор участка для строительства предприятия общественного питания
12. Генеральный план участка
13. Планировка и устройство предприятий общественного питания
14. Требования к производственным помещениям
15. Требования к складским помещениям
16. Требования к помещениям для потребителей
17. Требования к служебно-бытовым и техническим помещениям
18. Гигиенические требования к отделке помещений предприятия общественного питания
19. Требования к уборке территории и помещений предприятия общественного питания
20. Санитарные требования к инвентарю, оборудованию, посуде и таре на предприятиях общественного питания
21. Моющие средства, применяемые на предприятиях общественного питания
22. Дезинфекция на предприятиях общественного питания
23. Эпидемиологическое значение насекомых и грызунов и меры борьбы с ними
24. Личная гигиена работников общественного питания

25. Производственный контроль санитарного состояния предприятия и личной гигиены персонала.
26. Кишечные инфекционные заболевания и их профилактика
27. Классификация инфекций
28. Острые кишечные инфекции
29. Меры предупреждения острых кишечных инфекций на предприятиях общественного питания
30. Зоонозы и их профилактика
31. Пищевые отравления и их профилактика
32. Пищевые токсикоинфекции
33. Пищевые токсикозы
34. Немикробные пищевые отравления
35. Отравления продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми по своей природе
36. Отравления пищевыми продуктами, ядовитыми при определенных условиях
37. Отравления примесями химических веществ
38. Отравления примесями солей тяжелых металлов
39. Отравления ядохимикатами
40. Отравления нитратами, нитритами и нитрозаминами
41. Загрязнение пищевых продуктов радионуклидами
42. Гельминтозы и их профилактика
43. Цель и задачи санитарно-эпидемиологической экспертизы
44. Этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы
45. Микробиологический контроль пищевых продуктов
46. Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса и мясных продуктов
47. Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса птиц
48. Санитарно-эпидемиологическая оценка рыбы, продуктовые переработки и промысловых беспозвоночных
49. Санитарно-эпидемиологическая оценка молока и молочных продуктов
50. Санитарно-эпидемиологическая оценка яиц и яичных продуктов
51. Санитарно-эпидемиологическая оценка зерна и хлеба
52. Санитарно-эпидемиологическая оценка консервной продукции
53. Санитарно-эпидемиологическая оценка кулинарной продукции
54. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке кулинарной продукции
55. Санитарно-гигиенические требования к хранению пищевых продуктов
56. Санитарно-гигиенические требования к производству различных видов продукции общественного питания
57. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации продукции общественного питания
58. Производственный контроль и требования к качеству продукции общественного питания
59. Формы государственного санитарного надзора
60. Предупредительный санитарный надзор за пищевыми предприятиями
61. Текущий санитарный надзор за пищевыми предприятиями
62. Пищевой статус как показатель здоровья. Заболевания, обусловленные недостаточным и избыточным питанием.
63. Гигиенические требования к организации питания в детских садах, летних оздоровительных учреждениях
64. Гигиенические требования к организации питания в школах, средних образовательных учреждениях
65. Санитарно-гигиенические требования к технологии производства продуктов общественного питания

### 3.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине

*Карта оценочных средств текущего контроля знаний по дисциплине*

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы	Контролируемые компетенции (или их части)	Другие оценочные средства**	
				вид	кол-во
1	Санитарное надзор и санитарное законодательство	Понятие санитарии и гигиены питания. Задачи гигиены питания и пищевой санитарии. Контроль за соблюдением санитарного законодательства	ПК-3	Опрос	1
2	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий общественного питания	Гигиена воды. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Гигиеническая экспертиза материалов контактирующих с пищевыми продуктами	ПК-3	Опрос	1

Тестовые задания для промежуточной аттестации и текущего контроля знаний студентов

1. Целью государственного надзора и контроля качества и безопасности пищевых продуктов является предотвращение отравлений на предприятиях общественного питания (Да/Нет)?
2. Внеплановые проверки предприятий питания проводятся при расследовании пищевых отравлений (Да/Нет)?

3. Обследование предприятий питания представителями ЦГСЭН заканчивается актом, который заверяется подписями членов комиссии (Да/Нет)?
4. Исследование продукции осуществляется в лабораториях Органов государственного надзора и контроля (Да/Нет)?
5. Все допускающие санитарного обследования предприятия питания, может быть затребована органами прокуратуры и суда (Да/Нет)?
6. Водоснабжение предприятий общественного питания может осуществляться:
  - а) из централизованной системы питьевого водоснабжения;
  - б) из артезианской скважины;
  - в) на привозной водопроводной воде?
7. Складские помещения предприятий общественного питания должны быть обеспечены:
  - а) естественным освещением;
  - б) приточно-вытяжной вентиляцией;
  - в) канализацией?
8. Где должен храниться её уборочный инвентарь:
  - а) в закрытых шкафах;
  - б) в стенных нишах;
  - в) в вестибюле предприятий общественного питания?
9. Дератизация на предприятиях общественного питания -это комплекс мер по борьбе с:
  - а) с тараканами, муравьями, мухами;
  - б) с микробами (патогенными или условно-патогенными);
  - в) с мышами, крысами?
10. В большей степени санитарно-гигиеническим требованиям отвечают производственные столы:
  - а) цельнометаллические с крышками из нержавеющей стали;
  - б) деревянные, обитые дюралюминием;
  - в) с деревянной крышкой без покрытия водонепроницаемым материалом?
11. В гигиеническом отношении безупречной считается кухонная посуда, изготовленная из:
  - а) алюминия, дюралюминия;
  - б) железа, меди;
  - в) чугуна;
  - г) нержавеющей стали?
12. Для мытья столовой посуды ручным способом предприятие общественного питания должно быть обеспечено:
  - а) трёхгнёздными ваннами;
  - б) двухгнёздными ваннами;
  - в) четырёхгнёздными ваннами?
13. Измерение температуры воды в моечных ваннах столовых производят:
  - а) в завтрак;
  - б) в обед;
  - в) в ужин?
14. Работники общественного питания проходят медицинский осмотр терапевта и дерматовенеролога:
  - а) 1 раз в год;
  - б) 1 раз в месяц;
  - в) 1 раз в 6 месяцев?
15. Временно отстраняются от работы с готовыми продуктами лица, больные:
  - а) открытая форма туберкулёза лёгких;
  - б) СПИДом;
  - в) ангиной?
16. Смена санодержки должна производиться:
  - а) по мере её загрязнения;
  - б) не реже 1 раза в 2 дня;
  - в) не реже 1 раза в месяц?
17. К работе на предприятии общественного питания не допускаются люди:
  - а) не прошедшие инструктаж по технике безопасности;
  - б) не имеющие личных медицинских книжек;
  - в) не имеющие полного комплекта санодержки, санобуви, сан принадлежностей?
18. Какие заболевания могут передаваться человеку с мясом больных животных?
  - а) бруцеллез;    в) туберкулёз;    д) гепатит;    з) тулеремиа;    и) холера.
  - б) сифилис;    г) сибирская язва;    ж) ящур;    к) чума;
19. Мясо каких животных может быть причиной заражения трихинеллезом?
  - а) крупного рогатого скота;    г) барана;
  - б) свиньи;    д) кабана;
  - в) медведя;    ж) кролика.
20. Какие заболевания могут передаваться человеку с молоком и молочными продуктами?
  - а) бруцеллез;    г) ящур;
  - б) дизентерия;    д) грипп;
  - в) туберкулёз;    ж) аскаридоз.
21. Источником каких глистных заболеваний может быть рыба?
  - а) финноз;    г) трихинеллез;
  - б) эхинококкоз;    д) описторхоз.

- в) дифиллоботризм;
22. Где используется мясо больного бруцеллезом скота?
- а) в торговле;  
б) в производстве консервов;  
г) в общественном питании после обезвреживания;  
д) в производстве колбас.
23. Какие инфекции могут передаваться с яйцами и яичными продуктами?
- а) бруцеллез; г) тулеремиа;  
б) дизентерия; д) сальмонеллез;  
в) туберкулёз; ж) иерсиниоз.
24. Санитарный паспорт на транспортные средства, перевозимые продукты питания выдаётся органом ЦГСЭН сроком на:
- а) 1 год;  
б) 2 года;  
в) 6 месяцев?
25. Длительность перевозки полуфабрикатов должна быть не более:
- а) 1 часа;  
б) 2-х часов;  
в) 6-ти часов?
26. Результаты гигиенической экспертизы должны быть оформлены в виде:
- а) трёх форм заключения;  
б) двух форм заключения;  
в) одной формы заключения?
27. На предприятии общественного питания разрешается хранить котлеты, биточки, фарш, зразы рыбно-картофельные (без замораживания):
- а) 48 часов от 0 до -2°C;  
б) 24 часа от -2 до +2°C;  
в) 12 часов от -2 до +2 °C?
28. Мороженное мясо на предприятии общественного питания размораживают:
- а) при температуре от 0 до 6...8°C;  
б) при комнатной температуре;  
в) в тёплой воде?
29. Размороженный меланж хранят:
- а) 1 час при 50°C;  
б) 1/2 часа при 20°C;  
в) хранить нельзя?
30. Сроки хранения сульфитированного картофеля:
- а) 48 ч при 4...8°C;  
б) 24 ч при 15...17°C;  
в) 12 ч при 20°C?
31. Температура в середине мяса при варке должна быть:
- а) 75°C;  
б) 85°C;  
в) 95°C?
32. Какая рыба больше подвержена микробиологической обсеменённости:
- а) жирная;  
б) тощая?
33. Витамин С сохраняется в овощах при:
- а) жарке;  
б) варка на пару;  
в) запекание?
34. Какую оценку при бракераже получит повар, приготовивший «Борщ по-украински» со слабым недосолом:
- а) отлично;  
б) хорошо;  
в) удовлетворительно?
35. Каковы санитарные правила хранения оставшейся пищи:
- а) 24 часа от -2 до +2°C;  
б) 12 часов не выше 3°C;  
в) 6 часов от +2 до +6°C?
36. Какова температура подачи вторых блюд:
- а) не ниже 75°C;  
б) не ниже 65°C;  
в) не ниже 50°C?

Критерии оценки

Результат зачета	Оценка	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«зачтено»	«отлично»	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно пользоваться справочной литературой, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или эксперимента.
	«хорошо»	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента.
	«удовлетворительно»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение получать с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи, из числа предусмотренных рабочей программой, находить рекомендованную справочную литературу.
«не зачтено»	«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.