

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе  
и цифровизации

А.В. Кубышкина

«11» мая 2022 г.

**Санитария и гигиена питания**

(Наименование дисциплины)

рабочая программа дисциплины

Закреплена за кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и  
ветсанэкспертизы

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Профиль (направленность) Технология продуктов общественного питания

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения очная, заочная

Общая трудоёмкость **3 з.е.**

Часов по учебному плану **108**

Брянская область, 2022

Программу составил(и):

к.с.-х.н., доцент Рябичева А.Е.



подпись

гл. технолог ООО «ППК «ВРЕМЯ ЕСТЬ»  
Кривоножко В.А.



подпись

Рецензент:

заместитель генерального директора  
ООО «ППК «ВРЕМЯ ЕСТЬ» Газин А.Д.



подпись

Рабочая программа дисциплины **«Санитария и гигиена питания»** разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.

Составлена на основании учебных планов 2022 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль (направленность) Технология продуктов общественного питания, утвержденных Учёным советом университета от 11 мая 2022 г. протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на расширенном заседании кафедры технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств, протокол № 10 от 11 мая 2022 г.

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



## **1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП**

Блок ОПОП ВО: **Б1.О.1.27**

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Для успешного освоения дисциплины слушателю необходимо знать: химию, технологию продукции общественного питания, микробиологию, организацию производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: проектирование предприятий общественного питания, производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа).

## **3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЁННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Достижения планируемых результатов обучения, соотнесенных с общими целями и задачами ОПОП, является целью освоения дисциплины.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен усвоить трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами

1 «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2015 г., регистрационный № 38993)

Обобщенная трудовая функция – Организация и проведение учебно-производственного процесса при реализации образовательных программ различного уровня и направленности (код – В)

Трудовая функция - Организация учебно-производственной деятельности обучающихся по освоению программ профессионального обучения и (или) программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих (код – В/01.6).

Трудовые действия: - организация и проведение учебной и (или) производственной практики (практического обучения).

Освоение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
<b>Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения</b>		
ОПК-5. Способен организовать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.2 – Осуществляет контроль производство продукции питания	<b>Знать:</b> гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам; гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. <b>Уметь:</b> провести санитарно-гигиеническую экспертизу проекта предприятия общественного питания и подготовить заключение. <b>Владеть:</b> методиками проведения проверок предприятий общественного питания, как на стадии проекта так и в процессе ведения деятельности по предоставлению услуг и продуктов питания населения
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 – Применяет основные биологические законы и методы исследований физиологических процессов	<b>Знать:</b> о санитарном надзоре и санитарном законодательстве <b>Уметь:</b> проводить санитарное обследование предприятий общественного питания, разрабатывать методы действенного санитарного контроля, разрабатывать инструкции по технике безопасности <b>Владеть:</b> методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы:** в соответствии с учебным планом и планируемыми результатами освоения ОПОП

#### 4. Распределение часов дисциплины

##### Очная форма обучения

Вид занятий	№ семестров																		
	1		2		3		4		5		6		7		8		Итого		
			УП	РПД													УП	РПД	
Лекции														18	18			18	18
Практические														36	36			36	36
КСР														2	2			2	2
Прием зачета														0,15	0,15			0,15	0,15
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)														56,15	56,15			56,15	56,15
Сам. работа														51,85	51,85			51,85	51,85
Контроль																			
Итого														108	108			108	108

### Заочная форма обучения

Вид занятий	№ курсов											
	1		2		3		4		5		Итого	
	УП	РП	УП	РП							УП	РП
Лекции							2	2	2	2	4	4
Практические							2	2	4	4	6	6
КСР												
Прием зачета									0,15	0,15	0,15	0,15
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)							4	4	6,15	6,15	10,15	10,15
Сам. работа							32	32	64	64	96	96
Контроль									1,85	1,85	1,85	1,85
Итого							36	36	72	72	108	108

### СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (очная форма обучения)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр /Курс	Часов	Индикатор достижения компетенции
<b>Раздел 1. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания</b>				
Л.	Основы санитарии и гигиены. Санитарный надзор в области гигиены питания	5/ 3	2	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Пр	Предмет, цели и задачи санитарии и гигиены питания. Формы государственного санитарного надзора	5/ 3	2	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Ср.	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор	5/ 3	5,85	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Л.	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды	5/ 3	2	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Пр	Предупредительный санитарный надзор за пищевыми предприятиями	5/ 3	2	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Ср.	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды	5/ 3	4	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Л.	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания	5/ 3	2	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Пр	Текущий санитарный надзор за пищевыми предприятиями	5/ 3	2	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Ср.	Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов	5/ 3	6	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Л.	Гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания	5/ 3	2	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Пр	Пищевой статус как показатель здоровья. Заболевания, обусловленные недостаточным и избыточным питанием.	5/ 3	4	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Л.	Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания	5/ 3	2	ОПК-5.2 ОПК-2.1

Пр	Гигиенические требования к организации питания в детских садах, летних оздоровительных учреждениях	5/ 3	4	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Ср.	Гигиенические основы проектирования и строительства пищевых объектов	5/ 3	6	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Л.	Санитарный режим на предприятиях общественного питания	5/ 3	2	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Пр	Гигиенические требования к организации питания в школах, средних образовательных учреждениях.	5/ 3	2	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Ср	Санитарный режим пищевых объектов	5/ 3	6	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Ср.	Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания.	5/ 3	6	ОПК-5.2 ОПК-2.1
<b>Раздел 2. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>				
Л.	Кишечные инфекции, пищевые отравления, гельминтозы. Их профилактика.	5/ 3	2	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Пр	Безопасность пищевых продуктов. Пищевые отравления микробной этиологии и их профилактика	5/ 3	4	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Пр	Безопасность пищевых продуктов. Пищевые отравления немикробной этиологии и их профилактика	5/ 3	2	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Л.	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	5/ 3	2	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Пр	Общие положения гигиенической экспертизы пищевых продуктов	5/ 3	2	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Ср.	Пищевые заболевания и их профилактика	5/ 3	12	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Пр.	Этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов	5/ 3	2	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Л.	Общие гигиенические требования к производству, хранению и реализации продукции общественного питания	5/ 3	2	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Пр	Санитарно-гигиенические требования к технологии производства продуктов общественного питания	5/ 3	4	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Пр.	Гигиена пищевых продуктов	5/ 3	2	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Ср.	Загрязнения пищевых продуктов чужеродными химическими веществами	5/ 3	6	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Пр	Пищевая и биологическая ценность мяса, мясных продуктов, молока, птицы, яиц. Гигиенические требования предъявляемые к пищевым продуктам.	5/ 3	2	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Пр	Пищевая и биологическая ценность рыбы, рыбных продуктов, хлебобулочных и мукомольно-крупяных изделий. Гигиенические требования предъявляемые к пищевым продуктам.	5/ 3	2	ОПК-5.2 ОПК-2.1
	Контроль самостоятельной работы	2/ 1	2	ОПК-5 ОПК-2
	Прием зачета	2/ 1	0,15	ОПК-5 ОПК-2

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
(заочная форма обучения)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Курс	Часов	Индикатор достижения компетенции
<b>Раздел 1. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания</b>				
Л.	Основы санитарии и гигиены. Санитарный надзор в области гигиены питания	4	2	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Пр	Предмет, цели и задачи санитарии и гигиены питания. Формы государственного санитарного надзора	4	2	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Ср.	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор	4	2	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Л.	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды	2	2	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Пр	Предупредительный санитарный надзор за пищевыми предприятиями	5	2	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Ср.	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды	4	6	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Ср	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания	4	6	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Пр	Текущий санитарный надзор за пищевыми предприятиями	5	2	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Ср.	Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов	4	6	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Ср.	Гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания	4	6	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Ср.	Пищевой статус как показатель здоровья. Заболевания, обусловленные недостаточным и избыточным питанием.	4	6	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Ср.	Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания	5	4	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Ср.	Гигиенические требования к организации питания в детских садах, летних оздоровительных учреждениях	5	4	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Ср.	Гигиенические основы проектирования и строительства пищевых объектов	5	6	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Ср.	Санитарный режим на предприятиях общественного питания	5	2	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Ср.	Гигиенические требования к организации питания в школах, средних образовательных учреждениях.	5	2	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Ср	Санитарный режим пищевых объектов	5	6	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Ср.	Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания.	5	6	ОПК-5.2 ОПК-2.1
<b>Раздел 2. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>				
Ср.	Кишечные инфекции, пищевые отравления, гельминтозы. Их профилактика.	5	2	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Ср.	Безопасность пищевых продуктов. Пищевые отравления микробной этиологии и их профилактика	5	4	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Ср.	Безопасность пищевых продуктов. Пищевые отравления немикробной этиологии и их профилактика	5	2	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Ср.	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	5	2	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Ср.	Общие положения гигиенической экспертизы пищевых продуктов	5	2	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Ср.	Пищевые заболевания и их профилактика	5	2	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Ср.	Этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых	5	2	ОПК-5.2

	продуктов			ОПК-2.1
Ср.	Общие гигиенические требования к производству, хранению и реализации продукции общественного питания	5	2	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Ср.	Санитарно-гигиенические требования к технологии производства продуктов общественного питания	5	4	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Ср.	Гигиена пищевых продуктов	5	2	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Ср.	Загрязнения пищевых продуктов чужеродными химическими веществами	5	6	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Ср.	Пищевая и биологическая ценность мяса, мясных продуктов, молока, птицы, яиц. Гигиенические требования предъявляемые к пищевым продуктам.	5	2	ОПК-5.2 ОПК-2.1
Ср.	Пищевая и биологическая ценность рыбы, рыбных продуктов, хлебобулочных и мукомольно-крупяных изделий. Гигиенические требования предъявляемые к пищевым продуктам.	5	2	ОПК-5.2 ОПК-2.1
	Контроль	2	1,85	ОПК-5 ОПК-2
	Прием зачета	2	0,15	ОПК-5 ОПК-2

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

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Приложение №1

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

### 6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Кол-во
Л1.1	Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова	Санитария и гигиена питания : учебное пособие /. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-2503-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/169101">https://e.lanbook.com/book/169101</a>	2021	ЭБС
Л1.2	Н. Г. Главатских	Санитария и гигиена питания : методические указания — Ижевск : Ижевская ГСХА, 2020. — 90 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/178012">https://e.lanbook.com/book/178012</a>	2020	ЭБС
Л1.3	Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова	Санитария и гигиена питания : учебное пособие /. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-2503-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/103192">https://e.lanbook.com/book/103192</a>	2018	ЭБС
Л1.4	Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова	Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие . — 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>	2017	ЭБС

Л1.5		Санитария и гигиена питания: Учебное пособие для вузов [Электронный ресурс] : учеб. пособие —Электрон.дан.—Санкт-Петербург:, 2014.—224с.—Режимдоступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/90684">https://e.lanbook.com/book/90684</a>	2014	ЭБС
Л1.6	М.Ю. Тамова, Е.Г. Дунец, И.А. Куликов	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для вузов[Электронный ресурс] : учеб. пособие /. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2012. — 192 с. — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/90685">https://e.lanbook.com/book/90685</a>	2012	ЭБС
Л1.7	Р. Г. Госманов, Н. М. Колычев, Г. Ф. Кабиринов, А. К. Галиуллин.	Санитарная микробиология пищевых продуктов : учебное пособие — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1737-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/168756">https://e.lanbook.com/book/168756</a>	2021	ЭБС
<b>6.1.2. Дополнительная литература</b>				
Л.2.1	Рубина Е.А.	Санитария и гигиена питания.- М.: Академия	2011	15
Л.2.2	Степанова Н.В.	Санитария и гигиена питания.- СПб Троицкий мост	2010	15

## **6.2. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем**

1. Компьютерная информационно-правовая система «КонсультантПлюс»
2. Профессиональная справочная система «Техэксперт»
3. Официальный интернет-портал базы данных правовой информации <http://pravo.gov.ru/>
4. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>
5. Портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании" <http://www.ict.edu.ru/>
6. Web of Science Core Collection политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных <http://www.webofscience.com>
7. Полнотекстовый архив «Национальный Электронно-Информационный Консорциум» (НЭИКОН) <https://neicon.ru/>
8. Базы данных издательства Springer <https://link.springer.com/>
9. Электронно-библиотечная система издательства «Лань».-Режим доступа <http://www.lanbook.com/>
10. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс Руконт».- Режим доступа: <http://rucont.ru>
11. Научная электронная библиотека. - Режим доступа: <http://eLIBRARY.RU>
12. Бесплатная электронная Интернет-библиотека по всем областям знаний. - Режим доступа: <http://www.zipsites.ru/>
13. Интернет-библиотека IQlib. - Режим доступа: <http://www.iqlib.ru>
14. Сайт Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки. – [Электрон. ресурс]. – <http://www.cns hb.ru>

## **6.3. Перечень программного обеспечения**

1. Операционная система Microsoft Windows XP Professional Russian
2. Операционная система Microsoft Windows 7 Professional Russian
3. Операционная система Microsoft Windows 10 Professional Russian
4. Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Standart
5. Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2013 Standart
6. Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2016 Standart
7. Офисное программное обеспечение OpenOffice

8. Офисное программное обеспечение LibreOffice
9. Программа для распознавания текста ABBYY Fine Reader 11
10. Программа для просмотра PDF Foxit Reader

## 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<p>Учебная аудитории для проведения занятий лекционного типа - 5-1</p>	<p><b>Основное оборудование:</b>          Специализированная мебель на 120 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя.          Видеопроекторное оборудование, средства звуковоспроизведения, информационный киоск</p>
<p>Учебная аудитории для проведения лабораторных занятий, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: 5-8 лаборатория вирусологии и биотехнологии.</p>	<p><b>Основное оборудование:</b>          Специализированная мебель на 16 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя.          Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей учебной программе дисциплины (Термостат, автоклав, сушильный шкаф, холодильник, микроскопы, ламинарный бокс, весы аналитические, шуттели, центрифуга, магнитные мешалки, водяная баня, химические реактивы, краски, лабораторная посуда, диагностикумы для серологических реакций, ИФА, бактерицидные лампы)</p>
<p>Учебная аудитории для проведения лабораторных занятий, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: 5-9 лаборатория микробиологии.</p>	<p><b>Основное оборудование:</b>          Специализированная мебель на 16 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя.          Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие дисциплине и рабочей учебной программе дисциплины; микроскопы, водяная баня, центрифуга, счетчики для подсчета колоний, термостат, автоклав, дистиллятор, сушильный шкаф, рН – метры, магнитные мешалки, ламинарный шкаф, аппарат Коха, бактерицидные лампы.</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы 1-311</p>	<p>Лицензионное программное обеспечение:          ОС Windows XP. Срок действия лицензии – бессрочно.          Офисный пакет MS Office std 2010 (100) (Договор Договор 14-0512 от 25.05.2012 Сити-Комп Групп ООО) Срок действия лицензии – бессрочно.          Наш сад Кристалл (10), Битрикс (продл) Гос. контракт №ССГ БР-542 от 04.10.2017</p>

<p>- читальный зал научной библиотеки</p>	<p>Лицензионное программное обеспечение отечественного производства:  Stamina - клавиатурный тренажёр  Свободно распространяемое программное обеспечение:  Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc), Open Office.</p> <p>Специализированная мебель на 100 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя.  15 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде.  ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.  Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Tr000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд)  Срок действия лицензии – бессрочно.  Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc). Свободно распространяемое ПО.</p>
---	--

## **8. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ**

- для слепых и слабовидящих:
  - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
  - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
  - обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
  - для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
  - письменные задания оформляются увеличенным шрифтом;
  - экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.
- для глухих и слабослышащих:
  - лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
  - письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
  - экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.
- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
  - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
  - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- для слепых и слабовидящих:
  - в печатной форме увеличенным шрифтом;
  - в форме электронного документа;
  - в форме аудиофайла.
- для глухих и слабослышащих:
  - в печатной форме;
  - в форме электронного документа.
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
  - в печатной форме;
  - в форме электронного документа;
  - в форме аудиофайла.

Учебные аудитории для всех видов контактной и самостоятельной работы, научная библиотека и иные помещения для обучения оснащены специальным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения:

- для слепых и слабовидящих:
    - электронно-оптическое устройство доступа к информации для лиц с ОВЗ предназначено для чтения и просмотра изображений людьми с ослабленным зрением.
    - специализированный программно-технический комплекс для слабовидящих. (аудитория 1-203)
  - для глухих и слабослышащих:
    - автоматизированным рабочим местом для людей с нарушением слуха и слабослышащих;
    - акустический усилитель и колонки;
    - индивидуальные системы усиления звука
- «ELEGANT-R» приемник 1-сторонней связи в диапазоне 863-865 МГц  
«ELEGANT-T» передатчик  
«Easy speak» - индукционная петля в пластиковой оплетке для беспроводного подключения устройства к слуховому аппарату слабослышащего  
Микрофон петличный (863-865 МГц), Hengda  
Микрофон с оголовьем (863-865 МГц)
- групповые системы усиления звука
  - Портативная установка беспроводной передачи информации .
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
    - передвижными, регулируемые эргономическими партами СИ-1;
    - компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

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

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология продуктов общественного питания

Дисциплина: **Санитария и гигиена питания**

Форма промежуточной аттестации: **зачет**

## 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:

**ОПК-5. Способен организовать и контролировать производство продукции питания**

ОПК-5.2 – Осуществляет контроль производство продукции питания

**ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности**

ОПК-2.1 – Применяет основные биологические законы и методы исследований физиологических процессов

Процесс формирования компетенций по дисциплине «Санитария и гигиена питания»

№ раз-дела	Наименование раздела	З. 1	З. 2	У. 1	У. 2	Н. 1	Н. 2
1	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания	+	+	+	+	+	+
2	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	+	+	+	+	+	+

Сокращение:

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

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

ОПК-5. Способен организовать и контролировать производство продукции питания ОПК-5.2 – Осуществляет контроль производство продукции питания					
Знать (З.1)		Уметь (У.1)		Владеть (Н.1)	
гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам; гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.	Лекции разделов № 1,2	провести санитарно-гигиеническую экспертизу проекта предприятия общественного питания и подготовить заключение.	Лабораторные (практические) работы разделов № 1,2	методиками проведения проверок предприятий общественного питания, как на стадии проекта так и в процессе ведения деятельности по предоставлению услуг и продуктов питания населения	Лабораторные (практические) работы разделов № 1, 2.
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности ОПК-2.1 – Применяет основные биологические законы и методы исследований физиологических процессов					
Знать (З.2)		Уметь (У.2)		Владеть (Н.2)	

о санитарном надзоре и санитарном законодательстве	Лекции разделов № 1,2	проводить санитарное обследование предприятий общественного питания, разрабатывать методы действенного санитарного контроля, разрабатывать инструкции по технике безопасности	Лабораторные (практические) работы разделов № 1,2	методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Лабораторные (практические) работы разделов № 1, 2.
--	-----------------------	---	---	--	---

### 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 зачета с оценкой

№п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы (темы, вопросы)	Контролируемые компетенции	Оценочное средство (№вопроса)
1	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания	Понятие санитарии и гигиены питания. Задачи гигиены питания и пищевой санитарии. Контроль за соблюдением санитарного законодательства	ОПК-5.2 ОПК-2.1	Вопрос на зачете 1-25
2	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	Гигиена воды. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Гигиеническая экспертиза материалов контактирующих с пищевыми продуктами	ОПК-5.2 ОПК-2.1	Вопрос на зачете 26-64

#### Вопросы к зачету 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

### Критерии оценки компетенций.

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Санитария и гигиена питания» проводится в соответствии с Уставом Университета, Положением о форме, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация по дисциплине «Микробиология» проводится в соответствии с учебным планом в 7 семестре по очной форме обучения, на 4 и 4 курсе по заочной форме обучения в форме зачета. Студенты допускаются к зачету по дисциплине в случае выполнения им учебного плана по дисциплине: выполнения всех заданий и мероприятий, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

### Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	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

### Критерии оценки выполнения заданий в форме реферата

Оценка	Критерии
«отлично»	1) полное раскрытие вопроса; 2) указание точных названий и определений; 3) правильная формулировка понятий и категорий; 4) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; 5) использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
«хорошо»	1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 2) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 3) использование устаревшей учебной литературы и других источников; 4) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«удовлетворительно»	1) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 2) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«неудовлетворительно»	1) нераскрытые темы; 2) большое количество существенных ошибок; 3) отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.

### 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 индикаторы достижения компетенции	Оценочное средство
1	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания	Понятие санитарии и гигиены питания. Задачи гигиены питания и пищевой санитарии. Контроль за соблюдением санитарного законодательства	ОПК-5.2 ОПК-2.1	Опрос Отчеты по результатам самостоятельной работы
2	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	Гигиена воды. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Гигиеническая экспертиза материалов контактирующих с пищевыми продуктами	ОПК-5.2 ОПК-2.1	Опрос Отчеты по результатам самостоятельной работы

#### Контрольные вопросы и задания

1. Гигиенические основы общественного питания. Санитарный надзор в области общественного питания.
2. Дезинфекция, способы и средства.
3. Гигиена воздуха.
4. Санитарные требования к содержанию помещений общественного питания, график уборки помещений, дезинфицирующие средства.
5. Гигиена воды.
6. Бактериологические методы исследования общей микробной обсемененности и санитарно-показательных микроорганизмов.
7. Гигиена почвы.
8. Дезинсекция на предприятиях общественного питания.
9. Гигиена освещения.
10. Дератизация на предприятиях общественного питания.
11. Гигиена отопления.
12. Личная гигиена и профилактические обследования работников предприятий общественного питания.
13. Гигиена вентиляции.
14. Кишечные инфекции (дизентерия, брюшной тиф и паратифы, холера), распространение и профилактика.
15. Гигиенические требования к выбору территории для строительства предприятий общественного питания.
16. Зоонозы, связанные с употреблением мяса и молока (туберкулез, бруцеллез, сибирская язва, ящур), распространение и профилактика.
17. Гигиенические требования к планировке основных групп помещений и взаимосвязь между ними.
18. Токсикоинфекции, вызванные условно-патогенной группой микроорганизмов, сальмонеллез. Профилактика.
19. Помещения для посетителей.

20. Токсикозы: ботулизм, микотоксикозы. Характеристика и профилактика.
21. Гигиенические требования к группе складских помещений.
22. Пищевые отравления немикробной природы (грибами, косточковыми, некоторыми видами рыб). Профилактика этих заболеваний.
23. Гигиенические требования к производственным помещениям.
24. Гельминтозы. Общие представление, цикл развития, пути распространения, дегельминтизация и меры профилактики.
25. Гигиенические требования к группе административно-бытовых помещений.
26. Биогельминтозы, связанные с употреблением мяса и рыбы. Возбудители, цикл развития, способы обеззараживания, меры профилактики.
27. Гигиенические требования к механическому оборудованию.
28. Гигиеническая характеристика мяса и мясопродуктов. Хранение, транспортировка.
29. Гигиеническая характеристика теплового оборудования и основных способов нагрева.
30. Санитарно-гигиеническая оценка рыбы и рыбопродуктов.
31. Гигиенические требования к холодильному оборудованию.
32. Гигиена молока и молочных продуктов.
33. Гигиенические требования к производственному инвентарю, посуде, таре. Его хранение и маркировка.
34. Санитарно-гигиеническая оценка яиц и яичных продуктов.
35. Условия перевозки продуктов, требования к транспорту, его санитарное состояние.
36. Гигиена овощей, фруктов, ягод.
37. Условия приемки продуктов.
38. Гигиена зерна и зерно-мучных продуктов.
39. Основные виды термической обработки, их санитарно-гигиеническое значение и правила проведения.
40. Санитарная оценка круп, муки и бобовых.
41. Санитарный режим при приготовлении холодных блюд, предупреждение вторичного обсеменения.
42. Гигиена консервов и пресервов.
43. Санитарные требования к приготовлению кремовых изделий и пирожков во фритюре.
44. Гигиенические требования к пищевым добавкам и красителям.
45. Бракераж.
46. Особенности организации питания в детских учреждениях.
47. Санитарно-гигиенические требования к выдаче обедов на дом.
48. Санитарно-гигиенические требования к обслуживанию посетителей.
49. Организация питания в лечебных и лечебно-профилактических учреждениях.