

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

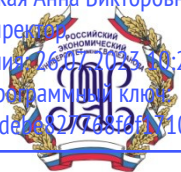
Должность: Директор

Дата подписания: 2019.05.28 10:25:48

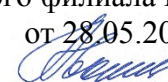
Уникальный программный ключ:

798bda6555fbde... 10bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова



Приложение 3 к основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела

УТВЕРЖДЕНО
протоколом заседания Совета
Краснодарского филиала РЭУ им. Г. В. Плеханова
от 28.05.2019 № 11
Председатель  Г. Л. Авагян



Кафедра торговли и общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ для студентов приема 2019 г.

Б1.В.10.04 ОСНОВЫ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ

**Направление подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы
«Технология и организация ресторанного дела»**

Уровень высшего образования Бакалавриат

Программа подготовки академический бакалавриат

Краснодар
2019 г.

Рецензенты:


1. Насыбулина В.П., к.э.н., доцент кафедры экономики и управления Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Барашкина Е.В., к.т.н., доцент кафедры общественного питания и сервиса КубГТУ

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе»: целью изучения дисциплины является усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков для обеспечения соответствия продовольственного сырья и продуктов питания; выбранных технологий хранения, транспортирования, переработки; используемого оборудования и инвентаря требованиям безопасности, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах.

Задачи дисциплины: изучение основных терминов в области безопасности продукции; изучение нормативно-законодательной основы безопасности пищевой продукции в России; изучение гигиенических требований, предъявляемых к пищевым продуктам; изучение требований к сырью, воде, упаковочным материалам, выбранному технологическому процессу, к выбору технологического оборудования и инвентаря и содержанию производственных помещений с точки зрения безопасности; ознакомление с правилами личной гигиены производственных работников.

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

Составитель:



(подпись)

М.В. Кsenz, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

Рабочая программа дисциплины рекомендована к утверждению кафедрой торговли и общественного питания. Протокол от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доцент


(подпись)

С.Н. Диянова

Согласовано

Протокол заседания Учебно-методического совета от 18.04.2019 № 6

СОГЛАСОВАНО



М.В. Букалова, главный технолог
ООО «Семья Ресторанов Мандарин»

СОДЕРЖАНИЕ

I.ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....	4
II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
III.ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	8
IV.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
V.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	16
VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	20
VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	31
VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	32
Лист регистрации изменений	39

Приложения:

А Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Цель дисциплины

Целью изучения дисциплины «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе» является усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков для обеспечения соответствия продовольственного сырья и продуктов питания; выбранных технологий хранения, транспортирования, переработки; используемого оборудования и инвентаря требованиям безопасности, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах.

1.2 Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:

1. Изучение основных терминов в области безопасности продукции, видов требований к безопасности.
2. Изучение нормативно-законодательной основы безопасности пищевой продукции в России.
3. Изучение гигиенических требований, предъявляемых к пищевым продуктам.
4. Освоение классификации видов опасности по степени риска.
5. Изучение требований к сырью, воде, упаковочным материалам, выбранному технологическому процессу, к выбору технологического оборудования и инвентаря и содержанию производственных помещений с точки зрения безопасности.
6. Ознакомление с правилами личной гигиены производственных работников.

1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО (основной профессиональной образовательной программы высшего образования)

Дисциплина Б1.В.10.04 «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе» относится к вариативной части учебного плана.

Для успешного освоения дисциплины «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе», студент должен:

1. Знать правовые документы, регулирующие безопасность продукции.
2. Уметь анализировать полученную информацию.
3. Владеть способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу.

1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	Очная	Очно-заочная	Заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	2 ЗЕТ		
Объем дисциплины в часах	72		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (контактные часы), всего	28,25	24,25	6,25
1. Аудиторная работа (Ауд), всего:	28	24	6
в том числе:			
лекции, в том числе интерактивные ()	14 (4)	8 (4)	4 (2)
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ()	-	-	-
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ()	14 (4)	16 (4)	2
2. Электронное обучение (Элек.)	-	-	-
3. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-
4. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	0,25	0,25	0,25
Самостоятельная работа (СР). всего:	43,75	47,75	65,75
в том числе:			
самостоятельная работа в семестре (СРС)	-	-	62
самостоятельная работа в период экз. сессии (Контроль)	-	-	3,75

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплине осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции:

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.

В результате освоения компетенции **ПК-3** студент должен:

1. Знать: основные требования, предъявляемые к предприятиям по пожарной безопасности, производственной санитарии и охране труда.

2. Уметь: применять правила техники безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания.

3. Владеть: основными приемами, обеспечивающими соблюдение правил техники безопасности, производственной санитарии и охраны труда на рабочих местах в предприятиях общественного питания.

ПК-25 – способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

В результате освоения компетенции **ПК-25** студент должен:

1. Знать: научно-техническую информацию, связанную с концепцией обеспечения безопасности технологических процессов производства блюд на предприятиях общественного питания (ХАССП).

2. Уметь: анализировать полученную информацию и применять ее на практике с целью внедрения наиболее эффективных способов и технологий производства продуктов питания.

3. Владеть: навыками выбора безопасного технологического оборудования, посуды и инвентаря, а также навыками обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания.

1.6 Формы контроля

Текущий контроль (в т.ч. контроль самостоятельной работы) осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим практические занятия в соответствии с календарно-тематическим планом.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с учебным планом в форме зачета.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по программе бакалавриата. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в «Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО представлено в таблице 1

Таблица 1

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Образовательные технологии
1	2	3	5
Тема 1 Предмет и задачи курса. Основы обеспечения качества и безопасности продуктов питания	Предмет, методы, задачи и цели дисциплины «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе». История становления, связь с другими науками: гигиеной, санитарией, микробиологией. Система анализа опасностей по критическим точкам(ХАССП). Нормативно-законодательная основа безопасности пищевых продуктов в России. Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам: пищевая ценность, биологическая ценность, безопасность пищевых продуктов. Классификация видов опасностей по степени риска. Окружающая среда – опасный источник загрязненности сырья и пищевых продуктов.	ПК-3 ПК- 25	Лекция, собеседование, практическое занятие (форум), самостоятельная работа студентов
Тема 2 Выбор безопасного технологического оборудования, посуды и инвентаря, основные правила содержания и уборки производственных помещений	Требования безопасности к технологическому оборудованию и производственному инвентарю. Требования безопасности к посуде. Оценка металлической, керамической, фарфоровой, стеклянной и полимерной посуды, посуды для одноразового использования с точки зрения ее безопасности. Санитарное содержание предприятий питания. Понятие о дезинфекции и ее значение для профилактики отравлений и заболеваний человека. Правила хранения, приготовления растворов дезинфицирующих средств, их применения для дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря и посуды. Дезинсекция и дератизация на предприятиях питания.	ПК-3 ПК- 25	Интерактивная лекция, собеседование, практическое занятие (форум), тестирование, самостоятельная работа студентов
Тема 3 Правила личной гигиены производственных работников, как залог безопасности продуктов питания	Личная гигиена и профилактические медицинские обследования работников предприятий питания. Санитарная документация. Значение соблюдения правил личной гигиены, как залог безопасности продуктов питания.	ПК-3 ПК- 25	Лекция, собеседование, практическое занятие (дискуссия), самостоятельная работа студентов
Тема 4 Обеспечение безопасности технологических процессов производства блюд на предприятиях общественного питания	Требования к транспортированию, приемке и хранению продовольственного сырья. Условия и сроки хранения готовых продуктов питания. Основные виды переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, их санитарно-гигиеническое значение. Значение технологической обработки продуктов с точки зрения безопасности.	ПК-3 ПК- 25	Интерактивная лекция, собеседование, тестирование, самостоятельная работа студентов
Тема 5 Обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	Основы контроля качества готовой продукции, показатели безопасности продуктов питания. Производственный контроль. Бракераж, его проведение, бракеражный журнал.	ПК-3 ПК- 25	Лекция, собеседование, практическое занятие (дискуссия), ситуационные задачи, самостоятельная работа студентов

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, раскрываемые в лекциях и сформулированные в домашних заданиях; решаются расчетные задания;
- собеседование;
- тестирование;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, работа с литературой.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивные лекции;
- форумы;
- дискуссии;
- ситуационные задачи.

IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Литература

Основная литература:

1. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 544 с. - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=367586>
2. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для академического бакалавриата / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. – 3-е изд. испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2019. – 264 с. Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/bezopasnost-pischevoy-produkcii-v-2-ch-chast-1-437177#page/2>
3. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для академического бакалавриата / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. – 3-е изд. испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2019. – 161 с. <https://biblio-online.ru/viewer/bezopasnost-pischevoy-produkcii-v-2-ch-chast-2-437797#page/2>

Нормативно-правовые документы:

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден [Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880](http://docs.cntd.ru/document/902320560)) <http://docs.cntd.ru/document/902320560>
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (с изменениями) <http://netess.ru/3knigi/1161725-2-federalniy-zakon-marta-1999-52-fz-sanitarno-epidemiologicheskome-blagopoluchii-naseleniya-s-izmeneniyami-dekabrya-2001-yanva.php>
3. ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Производство пищевой продукции» <http://docs.cntd.ru/document/1200091360>
4. СанПиН 2.1.4.1175-02 Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников. – М.: Информационно-издательский центр Минздрава России, 2003 (с изменениями) <http://docs.cntd.ru/document/901836057>
5. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». – М.: Информационно-издательский

центр Минздрава России, 2002 <http://docs.cntd.ru/document/901802127>

6. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» <http://docs.cntd.ru/document/901798042>

7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>

8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>

Дополнительная литература:

1. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015493-0. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=354289>

2. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для бакалавриата и магистратуры / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. 2-е изд. - М.: Издательство Юрайт, 2019. – 695 с. Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/oborudovanie-predpriyatiy-obshchestvennogo-pitaniya-430950#page/2>

3. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учеб. пособие для академического бакалавриата / под общ. ред. И.Н. Кима. – 2-е изд. испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2019. – 217 с. Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-ryby-i-rybnyh-produktov-sanitarnaya-obrabotka-437535#page/2>

4. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании / Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. - Новосибирск: НГТУ, 2013. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7 – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=1341>

5. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкинат - М.: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2012. - 272 с.: ил.; 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-151-6 - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=278091>

Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами представлена в приложении А.

4.2 Перечень информационно-справочных систем

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс (локальная версия)
2. Справочно-правовая система Гарант (локальная версия)
3. Информационно-правовая система «Законодательство России» <http://pravo.gov.ru/ips/>
4. Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ» <http://kodeks.systems.ru>

4.3 Перечень электронно-образовательных ресурсов

1. ЭБС «ИНФРА-М» <http://znanium.com>
2. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
3. ЭБС ВООК.ru <http://www.book.ru>
4. ЭБС «ЮРАЙТ» <https://biblio-online.ru/>
5. Видеолекции НПП Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

4.4 Перечень профессиональных баз данных

1. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU <http://elibrary.ru>
2. Библиографическая и реферативная база данных Scopus <https://www.elsevier.com/solutions/scopus>
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
4. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <http://www.gost.ru>
5. Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>
6. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rosпотребнадзор.ru/documents/documents.php>

4.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Основы ресторанного дела – <http://www.prorestoran.com>
2. Оборудование для предприятий общественного питания – www.oopht.ru
3. Официальный представитель фабрик-производителей ресторанной посуды, барного стекла, столовых приборов, барных и кухонных принадлежностей – <http://www.ina-int.ru>
4. Лекции «Engineering Меню» - <https://multiurok.ru/files/liekttssii-iengineering-mieniu.html>
5. Управление наполнением меню - menu engineering - http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/
6. Восточные кухни – www.susi.ru
7. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - федеральная информационная система открытого доступа к интегральному каталогу образовательных интернет-ресурсов и к электронной библиотеке учебно-методических материалов для всех уровней образования: дошкольное, общее, среднее профессиональное, высшее, дополнительное <http://window.edu.ru/>
8. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>

4.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения

1. Операционная система Windows 10
2. Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,
4. PeaZip,
5. Adobe Acrobat Reader D

4.7 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Тема 1 Предмет и задачи курса Основы обеспечения качества и безопасности продуктов питания

Литература: О-1,2,3; НПД-1,2,3.

Вопросы для обсуждения на форуме по теме «Система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (ХАССП)»

1. История законодательства, устанавливающего требования к пищевым изделиям.
2. От чего зависит безопасность продуктов?
3. Что представляет собой система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (ХАССП)?
4. Перечислите и охарактеризуйте основные этапы системы ХАССП.
5. Какие процедуры должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления)?
6. Какие нормы и правила необходимо соблюдать для соблюдения пищевой безопасности?
7. Каковы преимущества внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции (системы ХАССП) внутри предприятия?
8. Каковы внешние преимущества внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции (системы ХАССП) внутри предприятия?
9. Каковы сложности внедрения СМК на основе ХАССП при организации питания?
10. Что понимается под пищевой безопасностью ресторанов?

Вопросы для самоконтроля

1. Какие факторы определяют качество продовольственного сырья и пищевых продуктов?
2. Дайте определение термину «Безопасность пищевых продуктов».
3. Дайте определение термину «Качество пищевых продуктов».
4. Дайте определение термину «Загрязнение пищевых продуктов».
5. Дайте определение термину «Пищевая безопасность».
6. Дайте определение термину «Химическая опасность».
7. Дайте определение термину «Физическая опасность».
8. Дайте определение термину «Биологическая опасность».
9. Дайте определение термину «Срок хранения (реализации)».
10. Дайте определение термину «Упаковочные и вспомогательные материалы».
11. Какие гигиенические требования предъявляют к пищевым продуктам?
12. Дайте характеристику показателям пищевой и биологической ценности.
13. Дайте характеристику показателям пищевой безопасности.
14. Какие гигиенические требования предъявляют к пищевым продуктам?

Задания для самостоятельной работы

1. Изучить особенности внедрения ХАССП на предприятиях общественного питания. Подготовить реферат.
2. Изучить ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Производство пищевой продукции». Основные определения законспектировать.

Тема 2 Выбор безопасного технологического оборудования, посуды и инвентаря, основные правила содержания и уборки производственных помещений

Литература: О-1; НПД-7,8; Д-1,2.

Вопросы для обсуждения на форуме по теме «Требования безопасности к технологическому оборудованию, производственному инвентарю, к содержанию и уборке производственных помещений»

1. Какие санитарные требования предъявляются к территории предприятия, транспортным путям, пунктам сбора мусора, отходов?

2. Каковы периодичность, способы и средства уборки помещений предприятия отрасли?
3. Классификация производственного оборудования. Опишите основные требования безопасности, предъявляемые к нему.
4. Перечислите виды теплового оборудования. Опишите требования безопасности, предъявляемые к нему.
5. Механическое оборудование. Опишите требования безопасности, предъявляемые к нему.
6. Моечное оборудование. Опишите требования безопасности, предъявляемые к нему.
7. Немеханическое производственное оборудование. Опишите требования безопасности, предъявляемые к нему.
8. Перечислите требования, предъявляемые к расстановке производственного оборудования, обеспечивающие технологический поток и безопасные условия производства.
9. Какие требования безопасности предъявляются к кухонной и столовой посуде, производственному инвентарю?
10. Каким образом производится мытье и хранение уборочного и моечного инвентаря и материалов?
11. Какие требования безопасности предъявляются к мытью и обеззараживанию оборудования?
12. Какие требования безопасности предъявляются к мытью и обеззараживанию кухонной и столовой посуды?
13. Общие требования безопасности.

Вопросы для самоконтроля

1. Какие гигиенические требования предъявляются к технологическому оборудованию в общественном питании.
2. Назовите гигиенические требования к посуде.
3. Назовите санитарно-гигиенические показатели для металлической посуды.
4. Назовите санитарно-гигиенические показатели для фарфоровой посуды.
5. Назовите санитарно-гигиенические показатели для керамической посуды.
6. Назовите санитарно-гигиенические показатели для стеклянной посуды.
7. Назовите санитарно-гигиенические показатели для полимерной посуды, посуды для одноразового использования.
8. Что такое дезинфекция? Методы и средства дезинфекции. Каким образом проводится дезинфекция помещений, оборудования и инвентаря?
9. Бактериостатическое и бактерицидное действие физико-химических факторов на бактериальную клетку.
10. Дайте гигиеническую характеристику моющих средств, применяемых в общественном питании (пищевой промышленности).
11. Перечислите методы дезинсекции и дератизации.
12. Какие методы и средства борьбы с насекомыми и грызунами применяют на предприятиях отрасли?

Задания для самостоятельной работы

1. Подготовить презентации на темы (по выбору):
 - виды технологического оборудования, требования безопасности по его использованию;
 - фарфоровая посуда, требования безопасности по ее использованию;
 - керамическая посуда, требования безопасности по ее использованию;
 - стеклянная посуда, требования безопасности по ее использованию;
 - полимерная посуда, требования безопасности по ее использованию;
 - металлическая посуда, требования безопасности по ее использованию.

Тема 3 Правила личной гигиены производственных работников, как залог безопасности продуктов питания

Литература: О-1; НПД-3,7,8; Д-1,2.

Вопросы для обсуждения в рамках дискуссии по теме «Правила личной гигиены производственных работников, как залог безопасности продуктов питания»

1. Каким образом проводится медицинский контроль за состоянием здоровья производственного персонала?
2. Формы и периодичность медицинского контроля.
2. Опишите правила личной гигиены производственного персонала.
3. Какие заболевания и бактерионосительство препятствуют допуску к работе на предприятиях отрасли?
4. Опишите санитарно-бактериологический контроль качества обработки оборудования, помещений, рук работников и прочего.

Вопросы для самоконтроля

1. Какой из перечисленных вариантов личной гигиены наиболее важен для работников общественного питания?
 - а) гигиена и уход за руками;
 - б) уход за полостью рта;
 - в) оба варианта верны.
2. Как часто работник общественного питания должен сдавать анализы на такие заболевания, как сифилис и ЗППП?
3. Как часто работник общественного питания должен сдавать экзамен по санитарному минимуму?
4. Как часто работник общественного питания должен обследоваться на брюшной тиф?

Задания для самостоятельной работы

1. Санитарные требования к одежде и внешнему виду производственных работников предприятий питания. Подготовить доклад.

Тема 4 Обеспечение безопасности технологических процессов производства блюд на предприятиях общественного питания

Литература: О-1; НПД-7,8; Д-1,2.

Вопросы для самоконтроля

1. Физиолого-гигиеническое и эпидемиологическое значение технологической обработки.
2. Основные виды переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, их санитарно-гигиеническое значение.
3. Назовите основные виды переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов.
4. В чем заключается санитарно-гигиеническое значение процесса переработки?
5. Какие санитарные требования предъявляются к первичной обработке мяса, субпродуктов и рыбы?
6. Какие санитарные требования предъявляются к первичной обработке молока, молочных продуктов, яиц?
7. Какие санитарные требования предъявляются к первичной обработке растительных и сыпучих продуктов?

8. Опишите условия и способы размораживания мороженых пищевых продуктов.

9. В чем заключается эпидемиологическая опасность нарушения санитарии первичной обработки мяса, рыбы, молока и овощей?

10. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к тепловой обработке пищевых продуктов?

Задания для самостоятельной работы

1. Изучить и законспектировать виды и характеристику первичной и тепловой обработки пищевых продуктов.

Тема 5 Обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания

Литература: О-2,3; НПД-4,5,6; Д-1,4.

Вопросы для обсуждения в рамках дискуссии по теме «Обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания»

1. Физиолого-гигиеническое и эпидемиологическое значение технологической обработки. Основные виды переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, их санитарно-гигиеническое значение.

2. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой продукции, показатели безопасности продуктов питания. Производственный контроль. Бракераж, его проведение, бракеражный журнал.

3. Санитарные требования к хранению продуктов питания из растительного и животного сырья. Условия и сроки хранения готовых продуктов питания.

4. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и реализации готовой продукции. Организация раздачи готовых блюд, их температура.

5. Санитарно-гигиенические требования к обслуживанию посетителей, доставка готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, номера, магазины кулинарии?

Ситуационные задачи

Задача 1. На санитарно-ветеринарную экспертизу из одного хозяйства Краснодарского края было доставлено мясо говядины. Исследование микробиологических показателей показало соответствие партии мяса требованиям СанПиН. Однако в мясе было зафиксировано высокое содержание пестицида гептохлора. По заключению санитарно-ветеринарной службы в хозяйстве была проведена комплексная проверка по выявлению путей попадания гептохлора в мясо животных. Согласно НАССР назовите критические точки попадания этого пестицида в мясо. Допускается ли применение данного пестицида в народном хозяйстве?

Задача 2. Через несколько часов, после приема пищи в ресторане, его посетитель обратился к врачу с жалобами на плохое самочувствие, а именно, головокружение и боли в кишечнике. Опрос больного врачом выявил, что в ресторане он ел салат «Цезарь» и бифштекс.

Исследование показало, что отравление было вызвано патогенными кишечными палочками.

Проверка холодного цеха ресторана выявила нарушения в процессе приготовления салата «Цезарь». Листья салата не были предварительно замочены в 3 %-ом растворе уксусной кислоты. Нарушений технологического режима в горячем цехе обнаружено не было.

Назовите возможные причины отравления посетителя и источники инфицирования пищи патогенными формами кишечной палочки.

Вопросы для самоконтроля

1. Как осуществляется производственный контроль продукции?
2. Что такое бракераж, как его проводят?
3. Какую информацию записывают в бракеражном журнале?
4. Назовите санитарные требования к хранению продуктов из растительного сырья.
5. Назовите санитарные требования к хранению продуктов из животного сырья.
6. Назовите виды продуктов питания и сроки их хранения.
7. Какие требования предъявляются к транспортировке готовой продукции?
8. Какие требования предъявляются к реализации готовой продукции?
9. Назовите требования к температуре при раздаче готовых блюд.
10. Какие предъявляются санитарно-гигиенические требования к обслуживанию посетителей?
11. Какие предъявляются санитарно-гигиенические требования к доставке готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, номера, магазины кулинарии.

Задания для самостоятельной работы

1. Дать характеристику технологическим принципам производства кулинарной продукции. Составить конспект.
2. Дать характеристику видам контроля качества. Составить конспект.

4.8 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для реализации дисциплины «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе» используются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, оборудованные мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями, для практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала.

Освоение дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей на основании заявления студента.

V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план изучения дисциплины «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе» для студентов очной, очно-заочной и заочной форм обучения – содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, – представлены в таблицах 2, 3, 4 соответственно.

Таблица 2

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы							Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля			
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации и в период экз. сессии, Каттэкз		формы	в семестре, час	контроль /СР в сессию
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч.интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1 Предмет и задачи курса Основы обеспечения качества и безопасности продуктов питания	4	4	-	8	-	Ф/1	-	-	-	-	Лит., Ф, С	8	-	Входной контроль, собеседование, форум
Тема 2 Выбор безопасного технологического оборудования, посуды и инвентаря, основные правила содержания и уборки производственных помещений	4	4	-	8	ИЛ/2	Ф/1	-	-	-	-	Лит., Ф, С, Т	9	-	Собеседование, форум, тестирование
Тема 3 Правила личной гигиены производственных работников, как залог безопасности продуктов питания	2	4	-	6	-	Д/1	-	-	-	-	Лит., Д, С	9	-	Собеседование, дискуссия
Тема 4 Обеспечение безопасности технологических процессов производства блюд на предприятиях общественного питания	2	-	-	2	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит., Т, С	9	-	Тестирование, собеседование

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 5 Обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания помещений	2	2	-	4	-	СЗ/1	-	-	-	-	Лит., Д, С, СЗ, ТК	8,75	-	Дискуссия, ситуационные задачи, собеседование, контрольная работа №1
Итого:	14	14	-	28	4	4	-	-	-	-	-	43,75	-	зачет
Всего по дисциплине	-	-	-	28	-	-	-	0,25	-	-	-	43,75	-	72

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы							Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)			
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации и в период экз. сессии, Каттэкз	формы		в семестре, час	контроль /СР в сессию	
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1 Предмет и задачи курса Основы обеспечения качества и безопасности продуктов питания	1	4	-	5	ИЛ/2	Ф/1	-	-	-	-	Лит., Ф, С	9	-	Собеседование, форум
Тема 2 Выбор безопасного технологического оборудования, посуды и инвентаря, основные правила содержания и уборки производственных помещений	1	4	-	5		Ф/1	-	-	-	-	Лит., Ф, С, Т	9	-	Собеседование, форум, тестирование
Тема 3 Правила личной гигиены производственных работников, как залог безопасности продуктов питания	2	4	-	6	-	Д/1	-	-	-	-	Лит., Д, С	10	-	Собеседование, дискуссия

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 4 Обеспечение безопасности технологических процессов производства блюд на предприятиях общественного питания	2	-	-	2	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит., Т, С	10	-	Тестирование, собеседование
Тема 5 Обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания помещений	2	4	-	6	-	СЗ/1	-	-	-	-	Лит., Д, С, СЗ, ТК	9,75	-	Дискуссия, ситуационные задачи, собеседование, контрольная работа №1
Итого:	8	16	-	24	4	4	-	-	-	-	-	47,75	-	зачет
Всего по дисциплине	-	-	-	24	-	-	-	0,25	-	-	-	47,75	-	72

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы							Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля			
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации и в период экз. сессии, Каттэкз	Самостоятельная работа*				
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы /часы					в семестре, час		контроль /СР в сессию		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1 Предмет и задачи курса Основы обеспечения качества и безопасности продуктов питания	2	2	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит.,Т,С,КР	12	-	контрольная работа
Тема 2 Выбор безопасного технологического оборудования, посуды и инвентаря, основные правила содержания и уборки производственных помещений	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., КР	12	-	контрольная работа

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 3 Правила личной гигиены производственных работников, как залог безопасности продуктов питания	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.,КР	12	-	<i>контрольная работа</i>
Тема 4 Обеспечение безопасности технологических процессов производства блюд на предприятиях общественного питания	2	-	-	2	<i>ИЛ/2</i>	-	-	-	-	-	Лит.,КР	12	-	<i>контрольная работа</i>
Тема 5 Обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания помещений	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.,КР	14	-	<i>контрольная работа</i>
Итого:	4	2	-	6	2	-	-	-	-	-	-	62	-	-
Зачет	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3,75	-
Всего по дисциплине	-	-	-	6	-	-	-	0,25	-	-	-	62	3,75	72

*Формы самостоятельной работы и затраты времени студентов на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания (контрольной, расчетной работы и др.) по дисциплине «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе» определены в «Методическом пособии по проведению практических занятий с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы» для студентов направления подготовки программы бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Сокращение	Вид работы
Ф	Подготовка к форуму
Д	Подготовка к дискуссии
С	Подготовка к собеседованию
ИЛ	Интерактивная лекция
Лит	Работа с литературой
СЗ	Решение ситуационных задач
Т	Подготовка к тестированию
ТК	Подготовка к текущему контролю
КР	Выполнение контрольной работы

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств по дисциплине «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе» разработаны в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». Оценочные и методические материалы хранятся на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе» представлены в разделе II «Содержание дисциплины».

Типовые контрольные задания по дисциплине «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе», необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы включают в себя:

1 Тематика курсовых работ

Курсовая работа по дисциплине «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе» учебным планом не предусмотрена.

3 Вопросы к зачету

Номер вопроса	Перечень вопросов зачету
1.	История законодательства, устанавливающего требования к пищевым изделиям
2.	От чего зависит безопасность продуктов?
3.	Что представляет собой система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (ХАССП)?
4.	Перечислите и охарактеризуйте основные этапы системы ХАССП
5.	Какие процедуры должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления)?
6.	Какие нормы и правила необходимо соблюдать для обеспечения пищевой безопасности?
7.	Каковы преимущества внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции (системы ХАССП) внутри предприятия?
8.	Каковы внешние преимущества внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции (системы ХАССП) внутри предприятия?
9.	Каковы сложности внедрения СМК на основе ХАССП при организации питания?
10.	Что понимается под пищевой безопасностью ресторанов?
11.	Какие санитарные требования предъявляются к территории предприятия, транспортным путям, пунктам сбора мусора, отходов?

12.	Каковы периодичность, способы и средства уборки помещений предприятия отрасли?
13.	Классификация производственного оборудования. Опишите основные требования безопасности, предъявляемые к нему
14.	Перечислите виды теплового оборудования. Опишите требования безопасности, предъявляемые к нему
15.	Механическое оборудование. Опишите требования безопасности, предъявляемые к нему
16.	Моечное оборудование. Опишите требования безопасности, предъявляемые к нему
17.	Немеханическое производственное оборудование. Опишите требования безопасности, предъявляемые к нему
18.	Перечислите требования, предъявляемые к расстановке производственного оборудования, обеспечивающие технологический поток и безопасные условия производства
19.	Какие требования безопасности предъявляются к кухонной и столовой посуде, производственному инвентарю?
20.	Каким образом производится мытье и хранение уборочного и моечного инвентаря и материалов?
21.	Какие требования безопасности предъявляются к мытью и обеззараживанию оборудования?
22.	Какие требования безопасности предъявляются к мытью и обеззараживанию кухонной и столовой посуды?
23.	Общие требования безопасности
24.	Какие гигиенические требования предъявляются к технологическому оборудованию в общественном питании?
25.	Назовите гигиенические требования к посуде
26.	Назовите санитарно-гигиенические показатели для металлической посуды
27.	Назовите санитарно-гигиенические показатели для фарфоровой посуды
28.	Назовите санитарно-гигиенические показатели для керамической посуды
29.	Назовите санитарно-гигиенические показатели для стеклянной посуды
30.	Назовите санитарно-гигиенические показатели для полимерной посуды, посуды для одноразового использования
31.	Что такое дезинфекция? Методы и средства дезинфекции. Каким образом проводится дезинфекция помещений, оборудования и инвентаря?
32.	Бактериостатическое и бактерицидное действие физико-химических факторов на бактериальную клетку
33.	Дайте гигиеническую характеристику моющих средств, применяемых в общественном питании (пищевой промышленности)
34.	Перечислите методы дезинсекции и дератизации
35.	Какие методы и средства борьбы с насекомыми и грызунами применяют на предприятиях отрасли?
36.	Каким образом проводится медицинский контроль за состоянием здоровья производственного персонала?
37.	Формы и периодичность медицинского контроля
38.	Опишите правила личной гигиены производственного персонала
39.	Какие заболевания и бактерионосительство препятствуют допуску к работе на предприятиях отрасли?
40.	Опишите санитарно-бактериологический контроль качества обработки оборудования, помещений, рук работников и прочего
41.	Физиолого-гигиеническое и эпидемиологическое значение технологической обработки
42.	Основные виды переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов,

	их санитарно-гигиеническое значение
43.	Назовите основные виды переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов
44.	В чем заключается санитарно-гигиеническое значение процесса переработки?
45.	Какие санитарные требования предъявляются к первичной обработке мяса, субпродуктов и рыбы?
46.	Какие санитарные требования предъявляются к первичной обработке молока, молочных продуктов, яиц?
47.	Какие санитарные требования предъявляются к первичной обработке растительных и сыпучих продуктов?
48.	Опишите условия и способы размораживания мороженых пищевых продуктов
49.	В чем заключается эпидемиологическая опасность нарушения санитарии первичной обработки мяса, рыбы, молока и овощей?
50.	Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к тепловой обработке пищевых продуктов

Практические задания (тестовые задания) к зачету

Номер вопроса	Перечень практических заданий (тестовых заданий) к зачету
1.	<p>1. Функции санитарно-эпидемиологического надзора:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Вопросы кадрового комплектования пищевых предприятий б) Привлечение к уголовной ответственности в) Разработка проектов пищевых предприятий г) Гигиенический мониторинг <p>2. Предупредительный надзор включает контроль за соблюдением санитарных правил и норм при:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Внедрении рационального питания населения б) Контроле за витаминизацией готовых блюд в) Перспективном планировании развития пищевой промышленности г) Разработке основ рационального питания
2.	<p>1. Текущий санитарный надзор включает контроль за соблюдением гигиенических норм и правил при:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Использовании новых видов пестицидов б) Использовании новых видов моющих средств в) Вводе в эксплуатацию нового объекта г) Использовании инвентаря, тары, контактирующих с пищевыми продуктами <p>2. Предупредительный надзор включает контроль за соблюдением гигиенических норм и правил при:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Вводе в эксплуатацию новых пищевых предприятий б) Анализе пищевых отравлений в) Гигиеническом обучении персонала пищевых предприятий г) Медицинском обследовании работников общественного питания
3.	<p>1. Текущий санитарный надзор включает контроль за соблюдением гигиенических норм и правил при:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Функционировании пищевых предприятий б) Изменении ассортимента выпускаемых продуктов в) Использовании новых видов сырья г) Разработке чертежей пищевого объекта <p>2. Ответственность за выполнение санитарно-эпидемиологических мероприятий на предприятиях общественного питания возлагается на:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Санитарного врача б) Руководителя предприятия в) Заведующего производством

	г) Заведующего лабораторией
4.	<p>1. Под санитарной охраной пищевых продуктов подразумевается система законодательных, организационных и производственных мероприятий, обеспечивающих:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Культуру обслуживания потребителей б) Своевременную организацию снабжения предприятия общественного питания продовольствием и средствами материально-технического оснащения в) Соблюдение строительных норм и правил г) Соблюдение техники безопасности и охраны труда на производстве д) Безопасность продовольственного сырья, сохранения пищевой ценности кулинарной продукции на всех этапах её производства и реализации <p>2. К физическим опасным факторам при осуществлении производства кулинарной продукции, оказывающим влияние на её безопасность, относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Природные токсины, химические вещества б) Металл, стекло, дерево в) Патогенные, микроорганизмы (бактерии, вирусы), гельминты г) Пестициды, неразрешенные пищевые добавки и красители, остатки медицинских препаратов
5.	<p>1. Критическая контрольная точка при осуществлении системы ХАССП на предприятии общественного питания – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или нежелательной ситуации б) Действие, направленное на устранение риска или снижение его допустимого уровня в) Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском г) Действие, предпринятое для устранения нежелательной ситуации <p>2. Корректирующее действие при осуществлении системы ХАССП на предприятии общественного питания – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия б) Действие, направленное на устранение риска или снижение его допустимого уровня в) Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском г) Действие, предпринятое для устранения нежелательной ситуации
6.	<p>1. Предупреждающее действие при осуществлении системы ХАССП на предприятии общественного питания – это:</p> <p>Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или нежелательной ситуации</p> <p>Действие, направленное на устранение риска или снижение его допустимого уровня</p> <p>Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском</p> <p>Действия, связанные с управлением рисков</p> <p>2. Требуется ли санитарно-эпидемиологическое заключение органов Роспотребнадзора при разработке новых рецептур, связанных с использованием нового сырья, нового оборудования, изменением технологического процесса?</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Да б) Нет в) Не принципиально, по усмотрению исполнителя услуг г) Требуется только для рецептур, связанных с использованием нового сырья, если же используется новое оборудование или изменяется технологический процесс санитарно-эпидемиологическое заключение органов Роспотребнадзора не требуется
7.	<p>1. Главными критериями оценки результатов деятельности предприятия общественного питания являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Лицензирование видов ресторанной деятельности б) Проведение социально-гигиенического мониторинга в) Гигиеническое воспитание и обучение населения, и пропаганда здорового образа жизни г) Качество продукции, обуславливающего её пригодность к дальнейшей обработке

	<p>и употреблению в пищу</p> <p>д) Безопасность продукции и услуг общественного питания для здоровья потребителей</p> <p>е) Стабильность состава и потребительских свойств кулинарной продукции в предприятии общественного питания</p> <p>2. Основными задачами гигиены питания являются:</p> <p>а) Изучение физиологических потребностей различных групп населения</p> <p>б) Разработка мероприятий по защите пищевых продуктов от влияния вредных факторов внешней среды</p> <p>в) Анализ причин возникновения алиментарных заболеваний инфекционной и неинфекционной природы</p> <p>г) Аттестация работников, занятых в производстве, транспортировке, хранении, реализации пищевых продуктов и питьевой воды</p>
8.	<p>1. Проверки Роспотребнадзора бывают следующих видов:</p> <p>а) Плановые и внеплановые</p> <p>б) Выездные и документарные</p> <p>в) Постоянные и периодические</p> <p>г) Профилактические</p> <p>2. Выездные и документарные проверки инспекторов Роспотребнадзора на предприятия общественного питания бывают:</p> <p>а) Плановые</p> <p>б) Внеплановые</p> <p>в) Ежемесячные</p> <p>г) Ежеквартальные</p> <p>д) 1 раз в полгода</p> <p>е) 1 раз в год</p>
9.	<p>1. По результатам проведенных проверок Роспотребнадзор выдает:</p> <p>а) Заключение с указанием выявленных нарушений</p> <p>б) Рекомендации по устранению выявленных нарушений</p> <p>в) Предписания относительно наказания виновных лиц</p> <p>г) Сертификат соответствия</p> <p>д) Лицензию на право деятельности</p> <p>2. Инспектор Роспотребнадзора не вправе:</p> <p>а) Осуществлять проверку без присутствия должностных лиц или представителей предприятия общественного питания</p> <p>б) Изымать оригиналы документов, требовать информацию или образцы продукции, не являющихся объектами проверки</p> <p>в) Превышать сроки проведения проверки</p> <p>г) Отмечать наличие вывески предприятия общественного питания, уголков потребителей, прейскуранты цен на продукцию</p> <p>д) Проверять наличие договоров на вывоз мусора, проведение дезинфекции, дератизации, дезинсекции</p> <p>е) Проверять наличие устава организации, свидетельства о присвоении ИНН, лицензии</p>
10.	<p>1. Какие места проведения контроля опасных факторов различают на предприятиях общественного питания?</p> <p>а) Участок приема полуфабрикатов и места хранения продуктов</p> <p>б) Место приготовления пищи и охлаждения готовых блюд</p> <p>в) Место удерживания блюд в разогретом состоянии перед выдачей потребителю</p> <p>г) Вестибюльная группа предприятий общественного питания</p> <p>д) Зал, аванзал, банкетный зал</p> <p>2. Что предусматривают процедуры корректирующих действий при реализации программы ХАССП на предприятии общественного питания?</p> <p>а) Мероприятия по обеспечению того, чтобы каждая критическая точка не выходила за критический предел</p> <p>б) Получение разрешения на проведение корректирующих действий</p> <p>в) Процедуры обращения с дефектной продукцией</p> <p>г) Получение продуктов, хранение продуктов</p> <p>д) Комбинирование полуфабрикатов с сырыми продуктами, приготовление, тепловая</p>

	<p>обработка</p> <p>е) Удерживание блюд в готовом состоянии, подача блюд потребителю</p>
11.	<p>1. Что должна содержать документация системы ХАССП?</p> <p>а) Процедуры системы ХАССП, документы о составе группы ХАССП; данные, используемые для анализа опасных факторов</p> <p>б) Отчеты рабочей группы; процедуры мониторинга; перечень критических контрольных точек; данные мониторинга</p> <p>в) Перечень корректирующих действий; акты аудиторских проверок</p> <p>г) Таблицу химического состава блюд</p> <p>д) Таблицу снижения баллов при проведении бракеража готовых блюд</p> <p>2. Какие документы входят в состав документации ХАССП:</p> <p>а) План внутренних аудитов</p> <p>б) Лист ХАССП</p> <p>в) Процедуры проведения корректирующих действий</p> <p>г) Отчеты финансового отдела по результатам финансово-хозяйственной деятельности организации</p>
12.	<p>1. Основные требования к Российской версии системы ХАССП:</p> <p>а) Учет действующих государственных нормативных документов при выборе потенциально опасных факторов</p> <p>б) Рассмотрение источников информации, которыми реально располагают российские предприятия при выборе опасных факторов</p> <p>в) Учет деятельности конкурентов</p> <p>г) Разработка процессов жизненного цикла продукции</p> <p>2. Политика в области безопасности пищевой продукции:</p> <p>а) Общие намерения и направления деятельности организации, связанные с безопасностью пищевой продукции</p> <p>б) Приверженность организации принципам ХАССП, официально выраженная высшим руководством</p> <p>в) Приверженность приоритетному направлению деятельности по обеспечению безопасности производства пищевой продукции</p> <p>г) Обеспечение качества и безопасности выпускаемой пищевой продукции</p>
13.	<p>1. Чистка, влажная уборка, мытье, стирка, вентиляция относится к:</p> <p>а) Механическим способам физических методов дезинфекции</p> <p>б) Термическим способам физических методов дезинфекции</p> <p>в) Лучистым способам физических методов дезинфекции</p> <p>г) Химическим методам дезинфекции</p> <p>2. К физическому способу обеззараживания на предприятиях общественного питания относятся:</p> <p>а) Применение высоких температур (пара, горячей воды, горячего воздуха) и ультрафиолетовых лучей</p> <p>б) Применение хлорамина</p> <p>в) Применение катионных поверхностно-активных веществ (КПАВ)</p> <p>г) Применение четвертичных аммонийных соединений</p>
14.	<p>1. Предприятия общественного питания должны быть оснащены оборудованием:</p> <p>а) Только в соответствии с технологическими расчетами</p> <p>б) Только в соответствии с нормами проектирования</p> <p>в) В соответствии с технологическими расчетами и нормами проектирования</p> <p>г) Только в соответствии с требованиями СНиП</p> <p>2. При работе технологического оборудования допускается:</p> <p>а) Контакт сырых полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>б) Контакт готовой продукции с руками персонала</p> <p>в) Контакт готовой продукции с тарой для фасовки</p> <p>г) Контакт полуфабрикатов из разных видов сырья</p>
15.	<p>1. Все производственные столы после каждой технологической операции:</p> <p>а) Должны промываться горячей водой</p> <p>б) Должны промываться дезинфицирующим средством</p> <p>в) Должны промываться холодной водой</p> <p>г) Не должны промываться вообще</p> <p>2. Механическое оборудование по окончании работы очищается от пищевых остатков,</p>

	<p>промывается водой с добавлением моющих средств температурой:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) 90°C б) 60°C в) 45°C г) 100°C
16.	<p>1. Санитарная обработка технологического оборудования проводится:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Только по мере его загрязнения б) Только по окончании его работы в) Каждый час в течение рабочего дня г) По мере его загрязнения и по окончании его работы <p>2. Производственные столы в конце работы обрабатывают следующим образом:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40-50°C и насухо вытираются сухой чистой тканью б) Тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются холодной водой и насухо вытираются сухой чистой тканью в) Тщательно моются с применением только дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40-50°C и высушиваются г) Тщательно моются с применением только моющих средств, ополаскиваются проточной водой и высушиваются
17.	<p>1. Соответствие оборудования и материалов, из которых они изготовлены действующим Гигиеническим требованиям должно быть подтверждено:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Санитарно-эпидемиологическим заключением б) Сертификатом в) Санитарно-эпидемиологическим заключением и сертификатом г) Законом «Об охране окружающей среды» <p>2. Согласно санитарным правилам разделочные доски на пищеблоке можно хранить:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Установленными на ребро в металлических кассетах б) Установленными на ребро в деревянных ящиках в) В полиэтиленовых пакетах г) Непосредственно на рабочем месте д) В тканевых мешках (марлевых)
18.	<p>1. Назовите методы дезинфекции помещений:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Физические б) Химические в) Микробиологические г) Естественные <p>Искусственные</p> <p>2. Какие мероприятия осуществляются в рамках санитарного режима на предприятии общественного питания?</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Своевременная и правильная уборка территории и помещений б) Сбор и вывоз пищевых отходов и отбросов в) Мытье и обеззараживание оборудования, инвентаря, посуды г) Строгое соблюдение персоналом правил личной гигиены д) Ритмичность завоза продуктов и средств материально-технического оснащения е) Своевременное выполнение заказов потребителей в процессе обслуживания
19.	<p>1. Для легкой и качественной обработки конструкция оборудования должна быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Простой б) Безопасной в) Доступной г) Невысокой д) Удобной <p>2. Раздельные доски после технологической операции подвергаются следующим видам обработки:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Механической очистке б) Мытью горячей водой с моющими средствами в) Ополаскиванию холодной водой г) Ошпариванию кипятком д) Хранению поставленными на ребро

	е) Ополаскиванию горячей водой
20.	<p>1. Какие цели преследует бактериологический контроль методом смывов с поверхности инвентаря, оборудования, рук, санитарной одежды персонала?</p> <p>а) Полноту вложения сырья согласно рецептуре б) Установление степени качества используемого сырьевого набора в) Установление фальсифицированной продукции и соблюдение сроков её реализации г) Установление эффективности санитарной обработки д) Определение роли оборудования и рук персонала в бактериологическом обсеменении продукта или готового блюда по ходу технологического процесса</p> <p>2. Как часто работник общественного питания должен сдавать анализы на такие заболевания, как сифилис и ЗППП (заболевания, передающиеся половым путем)?</p> <p>а) Один раз в год б) Каждые полгода в) 1 раз в 3 месяца г) Каждый месяц</p>
21.	<p>1. Как часто работник общественного питания должен сдавать экзамен по санитарному минимуму:</p> <p>а) Один раз в 2 года б) 1 раз в год в) 1 раз полгода г) 1 раз в квартал</p> <p>2. Ответственность за общее санитарное состояние предприятий общественного питания, за соблюдение в нем санитарного режима и допуск к работе лиц, не прошедших медицинское обследование и не сдавших сан минимума, за создание условий, необходимых для выполнения работниками правил личной гигиены несет:</p> <p>а) Руководитель предприятия б) Заведующий производством в) Каждый работник самостоятельно г) Старший смены</p>
22.	<p>1. Работников предприятий общественного питания обследуют на брюшной тиф:</p> <p>а) 1 раз в год б) 2 раза в год в) 1 раз в полгода г) 1 раз в квартал</p> <p>2. Под личной гигиеной работника пищевого предприятия не подразумевается:</p> <p>а) Прохождение медицинского осмотра б) Использование для работы чистой санитарной одежды в) Содержание в чистоте кожи рук, тела, полости рта г) Содержание в чистоте оборудования, посуды, инвентаря</p>
23.	<p>1. При поступлении на работу в дополнение к основным анализам проходят осмотр стоматолога, отоларинголога и исследование на носительство стафилококка мазок из носоглотки следующие категории работников:</p> <p>а) Работники, связанные с производством, хранением, транспортировкой и реализацией кремово-кондитерских изделий б) Работники, связанные с производством, хранением, транспортировкой и реализацией изделий из мяса в) Работники, связанные с производством, хранением, транспортировкой и реализацией изделий из круп г) Работники, связанные с производством, хранением, транспортировкой и реализацией изделий из овощей</p> <p>2. К основным нарушениям санитарно-эпидемиологических требований на объектах общественного питания не относится:</p> <p>а) Нарушения технологического процесса приготовления блюд б) Нарушение сроков прохождения обязательных медицинских осмотров и непрохождение гигиенической аттестации персоналом в) Нарушения сотрудниками правил личной гигиены г) Несоблюдение условий хранения и годности пищевой продукции д) Нарушения режимов мойки и дезинфекции технологического оборудования и</p>

	<p>инвентаря</p> <p>е) Нарушение графиков выхода на работу работниками предприятий питания</p>
24.	<p>1. К работе на производстве предприятия общественного питания не допускаются:</p> <p>а) Лица, переболевшие паратифом, дизентерией, брюшным тифом</p> <p>б) Лица больные активной формой туберкулеза</p> <p>в) Лица, имеющие гнойничковые поражения кожи</p> <p>г) Лица, имеющие хронические заболевания желудочно-кишечного тракта</p> <p>д) Лица, имеющие наследственные заболевания</p> <p>2. Правила личной гигиены предусматривает ряд гигиенических требований:</p> <p>а) К содержанию тела, рук, рта</p> <p>б) К содержанию санитарной одежды</p> <p>в) К санитарному режиму предприятия</p> <p>г) К медицинскому освидетельствованию</p> <p>д) К содержанию транспортных средств поставщика</p> <p>е) К правилам документального оформления поставки сырья</p>
25.	<p>1. Требования к работникам предприятий общественного питания:</p> <p>а) Содержать тело в чистоте</p> <p>б) Мужчины повара должны быть выбриты, иметь короткую стрижку волос</p> <p>в) Ногти должны быть коротко стриженными без лака</p> <p>г) На руках должны быть украшения или часы</p> <p>2. В комплект санитарной одежды повара и кондитера входят:</p> <p>а) Куртка или халат</p> <p>б) Колпак или марлевая косынка</p> <p>в) Фартук</p> <p>г) Полотенце для вытирания пота</p> <p>д) Специальная обувь</p> <p>е) Тканевые белые перчатки</p>
26.	<p>1. Соответствие оборудования и материалов, из которых они изготовлены действующим гигиеническим требованиям должно быть подтверждено:</p> <p>а) Санитарно-эпидемиологическим заключением</p> <p>б) Сертификатом</p> <p>в) Санитарно-эпидемиологическим заключением и сертификатом</p> <p>г) Сертификатом и лицензией на право его использования в пищевых целях</p> <p>2. Предприятия общественного питания должны быть оснащены оборудованием в соответствии с:</p> <p>а) Технологическими расчетами</p> <p>б) Нормами проектирования</p> <p>в) Технологическими расчетами и нормами проектирования</p> <p>г) В зависимости от материальных возможностей предприятия питания</p>
27.	<p>1. Не подтверждают происхождение, качество и безопасность продуктов при приемке их на предприятие общественного питания следующие документы:</p> <p>а) Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение</p> <p>б) Удостоверения о качестве и безопасности партии продуктов от изготовителя</p> <p>в) Ветеринарные свидетельства</p> <p>г) Паспорт автотранспорта</p> <p>2. Транспортные средства, в которых производится перевозка продовольственного сырья и пищевых продуктов должны подвергаться влажной уборке с применением моющих средств с периодичностью:</p> <p>а) Ежедневно</p> <p>б) Два раза в неделю</p> <p>в) Еженедельно</p> <p>г) Два раза в месяц</p>
28.	<p>1. Продукция, представляющая опасность для здоровья людей:</p> <p>а) Возвращается поставщику</p> <p>б) Уничтожается</p> <p>в) Идет на корм скоту</p> <p>г) Хранится на специальных складах</p> <p>2. Согласно санитарным требованиям сычужные сыры на предприятиях общественного питания следует хранить в холодильной камере на чистых деревянных полках, которые</p>

	<p>периодически протирают салфетками:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Сухими б) Влажными в) Смоченными в солевом растворе г) Смоченными в уксусном растворе д) Смоченными в растворе пищевой соды
29.	<p>1. На предприятиях общественного питания запрещено использовать в технологических целях:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Куриные яйца б) Меланж в) Сухой яичный порошок г) Перепелиные яйца д) Утиные и гусиные яйца <p>2. В течение какого времени допускается хранить в воде очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи в целях избежание потемнения и высушивания?</p> <ul style="list-style-type: none"> а) 1 час б) 30 минут в) 2 часа г) 1,5 часа
30.	<p>1. Готовые супы и основные горячие блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) 0,5 – 1 час с момента изготовления б) 2 – 3 часов с момента изготовления в) 4 – 5 часов с момента изготовления г) 3 – 4 часов с момента изготовления <p>2. Требуется ли санитарно-эпидемиологическое заключение органов Роспотребнадзора при разработке новых рецептур, связанных с использованием нового сырья, нового оборудования, изменением технологического процесса?</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Да б) Нет в) Не принципиально, по усмотрению исполнителя услуг г) Требуется только для рецептур, связанных с использованием нового сырья, если же используется новое оборудование или изменяется технологический процесс санитарно-эпидемиологическое заключение органов Роспотребнадзора не требуется
31.	<p>1. Принципами работы производства предприятия общественного питания с позиции соблюдения санитарно-гигиенических требований являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Принцип поточность технологического процесса б) Принцип совмещенность в) Принцип взаимозаменяемости г) Принцип раздельности д) Принцип контролируемости <p>2. Согласно санитарным правилам разделочные доски на пищеблоке можно хранить:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Установленными на ребро в металлических кассетах б) Установленными на ребро в деревянных ящиках в) В полиэтиленовых пакетах г) Непосредственно на рабочем месте д) В тканевых мешках (марлевых)
32.	<p>1. Тепловая кулинарная обработка продукта выполняется для того, чтобы:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Максимально сохранить пищевую и биологическую ценность продукта б) Максимально уничтожить микрофлору в) Достичь необходимых органолептических показателей г) Сохранить товарный вид д) Снизить загрязненность продукции <p>2. Какие виды кулинарной продукции не разрешается предусматривать в меню предприятия общественного питания?</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Макароны по-флотски б) Изделия из мясной обрезки, крови

- | |
|--|
| в) Рулеты из мясных голов
г) Блюда из мяса диких животных
д) Блюда из пернатой дичи
е) Блюда из кролика |
|--|

3 Типовые задания к практическим занятиям

Примеры вопросов для собеседования

Тема 5 Обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания

1. Как осуществляется производственный контроль продукции?
2. Что такое бракераж, как его проводят?
3. Какую информацию записывают в бракеражном журнале?
4. Назовите санитарные требования к хранению продуктов из растительного сырья.
5. Назовите санитарные требования к хранению продуктов из животного сырья.
6. Назовите виды продуктов питания и сроки их хранения.
7. Какие требования предъявляются к транспортировке готовой продукции?
8. Какие требования предъявляются к реализации готовой продукции?
9. Назовите требования к температуре при раздаче готовых блюд.
10. Какие предъявляются санитарно-гигиенические требования к обслуживанию посетителей?
11. Какие предъявляются санитарно-гигиенические требования к доставке готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, номера, магазины кулинарии.

Примеры заданий для контрольной работы

Вариант 1

1. Перечислите и охарактеризуйте основные этапы системы ХАССП.
2. Требования безопасности к технологическому оборудованию в общественном питании.

Вариант 2

1. Классификация производственного оборудования. Опишите основные требования безопасности, предъявляемые к нему.
2. Физиолого-гигиеническое и эпидемиологическое значение технологической обработки.

Вариант 3

1. Перечислите требования, предъявляемые к расстановке производственного оборудования, обеспечивающие технологический поток и безопасные условия производства.
2. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к тепловой обработке пищевых продуктов

4 Типовые задания к интерактивным занятиям

Тематика форумов, дискуссий

Форум на тему «Система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (ХАССП)».

Форум на тему «Требования безопасности к технологическому оборудованию, производственному инвентарю, к содержанию и уборке производственных помещений».

Дискуссия на тему «Правила личной гигиены производственных работников, как залог безопасности продуктов питания».

Дискуссия на тему «Обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания».

Примеры ситуационных задач

Задача 1. На санитарно-ветеринарную экспертизу из одного хозяйства Краснодарского края было доставлено мясо говядины. Исследование

микробиологических показателей показало соответствие партии мяса требованиям СанПиН. Однако в мясе было зафиксировано высокое содержание пестицида гептохлора. По заключению санитарно-ветеринарной службы в хозяйстве была проведена комплексная проверка по выявлению путей попадания гептохлора в мясо животных. Согласно НАССР назовите критические точки попадания этого пестицида в мясо. Допускается ли применение данного пестицида в народном хозяйстве?

Задача 2. Через несколько часов, после приема пищи в ресторане, его посетитель обратился к врачу с жалобами на плохое самочувствие, а именно, головокружение и боли в кишечнике. Опрос больного врачом выявил, что в ресторане он ел салат «Цезарь» и бифштекс.

Исследование показало, что отравление было вызвано патогенными кишечными палочками.

Проверка холодного цеха ресторана выявила нарушения в процессе приготовления салата «Цезарь». Листья салата не были предварительно замочены в 3 %-ом растворе уксусной кислоты. Нарушений технологического режима в горячем цехе обнаружено не было.

Назовите возможные причины отравления посетителя, и источники инфицирования пищи патогенными формами кишечной палочки.

5 Примеры тестов для контроля знаний

1. Задание

Какой закон не является основополагающим в области качества и безопасности продукции?

- а) закон «О защите прав потребителей»,
- б) закон «О стандартизации»,
- в) закон «О лицензировании отдельных видов деятельности».

2. Задание

Какой закон устанавливает требования и правовые нормы в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции?

- а) закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- б) закон «О защите прав потребителей»,
- в) закон «Об охране окружающей среды».

3. Задание

Какой закон не устанавливает требования и правовые нормы в области обеспечения качества и безопасности отдельных видов продуктов?

- а) закон РФ «О государственном контроле за качеством и рациональном использовании зерна и продуктов его переработки»,
- б) закон РФ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта и алкогольной продукции»,
- в) закон «О стандартизации и сертификации».

VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе» представлены в нормативно-методических документах:

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о курсовых работах (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов (<http://www.rea.ru>)

Организация деятельности студента по видам учебных занятий, работам по дисциплине «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе» представлена в таблице 6:

Таблица 6

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	<i>Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.</i>
Практические занятия (форумы, дискуссии, ситуационные задачи)	<i>Проработка рабочей программ, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом. Решение ситуационных задач, комплексных ситуационных задач.</i>
Контрольная работа (индивидуальные задания, собеседование)	<i>Изучение конспекта лекций, знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме.</i>
Тестирование	<i>Тщательное изучение материала по теме или блоку тем, акцентирование внимания на определениях, терминах, содержании понятий, датах, алгоритмах, именах ученых в той или иной области.</i>

VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом, таблица 7.

Таблица 7

Для обучающихся очной формы обучения

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий и рубежный контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (зачет)	40
Итого	100

Критерии оценки заданий текущего контроля успеваемости обучающегося в семестре

1) Расчет баллов по результатам текущего контроля представлен в таблице 8:

Таблица 8

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
Текущий контроль	Тема 1 Предмет и задачи курса Основы обеспечения качества и безопасности продуктов питания	<i>форум</i>	1,0
		<i>собеседование</i>	1,0
		итого	2,0
	Тема 2 Выбор безопасного технологического оборудования, посуды и инвентаря, основные правила содержания и уборки производственных помещений	<i>форум</i>	1,0
		<i>собеседование</i>	1,0
		<i>тестирование</i>	1,0
		итого	3,0
	Тема 3 Правила личной гигиены производственных работников, как залог безопасности продуктов питания	<i>дискуссия</i>	1,5
		<i>собеседование</i>	1,0
		итого	2,5
	Тема 4 Обеспечение безопасности технологических процессов производства блюд на предприятиях общественного питания	<i>собеседование</i>	1,0
		<i>тестирование</i>	1,0
		итого	2,0
	Тема 5 Обеспечение безопасности технологических процессов производства блюд на предприятиях общественного питания	<i>дискуссия</i>	1,5
		<i>собеседование</i>	1,0
<i>ситуационные задачи (2 задачи)</i>		3,0	
<i>контрольная работа №1</i>		5,0	
итого		10,5	
Всего			20

2) Критерии оценки заданий к практическим занятиям

Собеседование – 1 балл

1 балл выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

0,7 балла выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы недостаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

0,4 балла выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

0,2 балла выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

Тестирование – 1 балл

1 балл выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

0,7 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

0,4 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

0,2 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

Контрольная работа (текущий контроль) – 5 баллов

5 баллов выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

4 балла выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

3 балла выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

2 балла выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

3) Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

Форум – 1 балл

1 балл выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

0,7 балла выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

0,4 балла выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

0,2 балла ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Дискуссия – 1,5 балла

1,5 балла выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

1,0 балл выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

0,5 балла выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

0,2 балла ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Ситуационные задачи – 1,5 балла

1,5 балла выставляется студенту за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи, которое свидетельствует о высоком уровне его подготовки, верно выполнены нужные вычисления, и преобразования, получен правильный ответ, последовательно записано решение,

1 балл выставляется студенту, который правильно выбрал способ решения, само решение сопровождается необходимыми разъяснениями, но в вычислениях имеются не существенные арифметические и логические ошибки,

0,5 балла выставляется студенту, который правильно выбрал правильный способ решения задачи (проблемной ситуации), однако в самом решении отсутствуют разъяснения, а в вычислениях имеются существенные арифметические и логические ошибки,

0,2 балла выставляется студенту, который допустил при решении задачи грубейшие ошибки, предложил нелогичное решение, не раскрывающее сути проблемной ситуации.

Критерии оценки творческого рейтинга

Распределение баллов осуществляется по решению кафедры и результат распределения баллов за соответствующие виды работ представляется в виде следующей таблицы 9.

Таблица 9

Вид работы по разделу (теме) дисциплины	Количество баллов, максимально
Подготовка презентации по темам, предложенным преподавателем (Тема 1 Предмет и задачи курса Основы обеспечения качества и безопасности продуктов питания)	5
Подготовка презентации по темам, предложенным преподавателем (Тема 2 Выбор безопасного технологического оборудования, посуды и инвентаря, основные правила содержания и уборки производственных помещений)	5
Подготовка презентации по темам, предложенным преподавателем (Тема 4 Обеспечение безопасности технологических процессов производства блюд на предприятиях общественного питания)	5
Подготовка презентации по темам, предложенным преподавателем (Тема 5 Обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания помещений)	5
Итого	20

Критерии оценки промежуточной аттестации

Зачет по результатам изучения дисциплины «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе» проводится в устной форме и соответствует **40 баллам**. Зачет состоит из **двух теоретических вопросов и пяти тестовых заданий**.

Оценка по результатам зачета выставляется исходя из следующих критериев:

-теоретические вопросы – **по 5 баллов каждый**;

-практические задания – **по 6 баллов за каждое**.

Итоговый балл формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией в течение семестра. Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – двухбалльная (зачтено/не зачтено) система оценки знаний, таблица 10.

Таблица 10 – Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

100-балльная система оценки	Оценка	Формируемые компетенции	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«зачтено»	ПК-3	<p>Знает верно и в полном объеме: основные требования, предъявляемые к предприятиям по пожарной безопасности, производственной санитарии и охране труда</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: применять правила техники безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: основными приемами, обеспечивающими соблюдение правил техники безопасности, производственной санитарии и охраны труда на рабочих местах в предприятиях общественного питания</p>
		ПК-25	<p>Знает верно и в полном объеме: научно-техническую информацию, связанную с концепцией обеспечения безопасности технологических процессов производства блюд на предприятиях общественного питания (ХАССП)</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: анализировать полученную информацию и применять ее на практике с целью внедрения наиболее эффективных способов и технологий производства продуктов питания</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: навыками выбора безопасного технологического оборудования, посуды и инвентаря, а также навыками обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания</p>
70 – 84 баллов	«зачтено»	ПК-3	<p>Знает с незначительными замечаниями: основные требования, предъявляемые к предприятиям по пожарной безопасности, производственной санитарии и охране труда</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: применять правила техники безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания</p> <p>Владет навыками с незначительными замечаниями: основными приемами, обеспечивающими соблюдение правил техники безопасности, производственной санитарии и охраны труда на рабочих местах в предприятиях общественного питания</p>
		ПК-25	<p>Знает с незначительными замечаниями:</p>

			<p>научно-техническую информацию, связанную с концепцией обеспечения безопасности технологических процессов производства блюд на предприятиях общественного питания (ХАССП)</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: анализировать полученную информацию и применять ее на практике с целью внедрения наиболее эффективных способов и технологий производства продуктов питания</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: навыками выбора безопасного технологического оборудования, посуды и инвентаря, а также навыками обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания</p>
50 – 69 баллов	«зачтено»	ПК-3	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: основные требования, предъявляемые к предприятиям по пожарной безопасности, производственной санитарии и охране труда</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: применять правила техники безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: основными приемами, обеспечивающими соблюдение правил техники безопасности, производственной санитарии и охраны труда на рабочих местах в предприятиях общественного питания</p>
		ПК-25	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: научно-техническую информацию, связанную с концепцией обеспечения безопасности технологических процессов производства блюд на предприятиях общественного питания (ХАССП)</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: анализировать полученную информацию и применять ее на практике с целью внедрения наиболее эффективных способов и технологий производства продуктов питания</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками выбора безопасного технологического оборудования, посуды и инвентаря, а также навыками обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания</p>
менее 50 баллов	«не зачтено»	ПК-3	<p>Не знает на базовом уровне: основные требования, предъявляемые к предприятиям по пожарной безопасности, производственной санитарии и охране труда</p> <p>Не умеет на базовом уровне:</p>

			<p>применять правила техники безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания</p> <p>Не владеет на базовом уровне: основными приемами, обеспечивающими соблюдение правил техники безопасности, производственной санитарии и охраны труда на рабочих местах в предприятиях общественного питания</p>
		ПК-25	<p>Не знает на базовом уровне: научно-техническую информацию, связанную с концепцией обеспечения безопасности технологических процессов производства блюд на предприятиях общественного питания (ХАССП)</p> <p>Не умеет на базовом уровне: анализировать полученную информацию и применять ее на практике с целью внедрения наиболее эффективных способов и технологий производства продуктов питания</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками выбора безопасного технологического оборудования, посуды и инвентаря, а также навыками обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания</p>

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой



Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 19.03.2020 № 7

Председатель



Г.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 26.03.2020 № 11

Председатель



А.В. Петровская

Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова
Карта обеспеченности дисциплины «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе»
учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

Кафедра торговли и общественного питания


ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

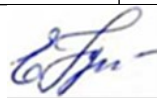
Направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела

Уровень подготовки бакалавриат
 (бакалавриат, магистратура)

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Количество печатных экземпляров (шт.)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС	Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт.)	Численность студентов (чел)	Показатель обеспеченности студентов литературой: 1(при наличии в ЭБС); или (столбец4/столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
1	2	3	4	5	6	7	8
Основная литература							
1	Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова.	Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 544 с. - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=367586	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для академического бакалавриата / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. – 3-е изд. испр. и доп.	М.: Издательство Юрайт, 2019. – 264 с. Режим доступа: https://biblio-online.ru/viewer/bezopasnost-pischevoy-produkcii-v-2-ch-chast-1-437177#page/2	x	да, ЭБС «ЮРАЙТ»	x	x	1
3	Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для академического бакалавриата / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. – 3-е изд. испр. и доп.	М.: Издательство Юрайт, 2019. – 161 с. https://biblio-online.ru/viewer/bezopasnost-pischevoy-produkcii-v-2-ch-chast-2-437797#page/2	x	да, ЭБС «ЮРАЙТ»	x	x	1
Всего			x	3	x	x	1,0

1	2	3	4	5	6	7	8
Дополнительная литература							
1	Технология производства общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп.	Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015493-0. – Режим доступа: https://znanium.com/read?id=354289	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Оборудование предприятий общественного питания: учебник для бакалавриата и магистратуры / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. 2-е изд.	М.: Издательство Юрайт, 2019. – 695 с. Режим доступа: https://biblio-online.ru/viewer/oborudovanie-predpriyatiy-obschestvennogo-pitaniya-430950#page/2	x	да, ЭБС «ЮРАЙТ»	x	x	1
3	Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учеб. пособие для академического бакалавриата / под общ. ред. И.Н. Кима. – 2-е изд. испр. и доп.	М.: Издательство Юрайт, 2019. – 217 с. Режим доступа: https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-ryby-i-rybnyh-produktov-sanitarnaya-obrabotka-437535#page/2	x	да, ЭБС «ЮРАЙТ»	x	x	1
4	Контроль качества продукции и услуг в общественном питании / Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н.	Новосибирск: НГТУ, 2013. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7 – Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book548142	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
5	Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина	М.: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2012. - 272 с.: ил.; 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-151-6 - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=278091	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
Всего			x	5	x	x	1,0

Преподаватель  М.В. Ксенз
(подпись)

И.о. зав. кафедрой  Е.Н. Губа
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь


(подпись)

Н.И. Криво