

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 26.09.2024 09:22:28

Уникальный идентификатор документа:

798bda6555fbd0e87071180bd1490c12ca1006a531000119



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

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 2020 г.

Б1.Б.14 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

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

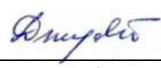
Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Санитария и гигиена питания»:

Цель изучения дисциплины – углубленное изучение основ общей и промышленной санитарии, гигиены пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов, санитарии и гигиены, ознакомление с концептуальными основами санитарии и гигиены питания как современной комплексной науки о здоровьесбережении, формирование гигиенического мировоззрения на основе знаний о безопасности пищевых продуктов. Это позволит будущим бакалаврам-технологам при организации общественного питания обеспечить высокий уровень санитарно-гигиенического состояния производства, предупредить потери и получить доброкачественную продукцию, учесть основные закономерности при производстве и хранении безопасных продуктов.

Задачи дисциплины: изучение общих положений и нормативно-законодательной базы, этапов гигиенического исследования качества пищевых продуктов и этапов ее проведения, структуры, санитарно-технического устройства и организации работы предприятия общественного питания, санитарно-гигиенических требований к персоналу, оборудованию и функционированию на предприятиях общественного питания, освоение современных методов дезинфекции технологического оборудования, применения новых дезинфицирующих веществ.

Рабочая программа дисциплины составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

Составитель:



(подпись)

Т.А. Джум, 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. Дьянова

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.....	6
II.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
III.ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	24
IV.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	24
V.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	49
VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	55
VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	70
VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	71
Лист регистрации изменений	79

Приложения:

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

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Цель дисциплины

Цель изучения дисциплины «Санитария и гигиена питания»: углубленное изучение основ общей и промышленной санитарии, гигиены пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов, санитарии и гигиены, ознакомление с концептуальными основами санитарии и гигиены питания как современной комплексной науки о здоровьесбережении, формирование гигиенического мировоззрения на основе знаний о безопасности пищевых продуктов. Это позволит будущим бакалаврам-технологам при организации общественного питания обеспечить высокий уровень санитарно-гигиенического состояния производства, предупредить потери и получить доброкачественную продукцию, учесть основные закономерности при производстве и хранении безопасных продуктов.

1.2 Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:

- изучить общие положения и нормативно-законодательную базу, этапы гигиенического исследования качества пищевых продуктов и этапы ее проведения;
- изучить структуру, санитарно-техническое устройство и организацию работы предприятия общественного питания;
- изучить санитарно-гигиенические требования к персоналу, оборудованию и функционированию на предприятиях общественного питания;
- освоить современные методы дезинфекции технологического оборудования, применения новых дезинфицирующих веществ.

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

Дисциплина Б1.Б.14 «Санитария и гигиена питания» относится к базовой части учебного плана.

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе», «Химия», «Безопасность жизнедеятельности».

Для успешного освоения дисциплины «Санитария и гигиена питания», студент должен:

1. Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

2. Уметь: проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления отчетов, осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.

3. Владеть: средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований, методикой функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

Изучение дисциплины «Санитария и гигиена питания» необходимо для дальнейшего изучения дисциплин «Технология продукции общественного питания», «Физиология питания», «Технология и организация рабочих процессов», «Товароведение продовольственных товаров», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	Очная	Заочная	Очно-заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	4 ЗЕТ		
Объем дисциплины в часах	144		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего	56,25	12,25	34,25
1. Аудиторная работа (Ауд), всего:	56	12	34
в том числе:			
лекции, в том числе интерактивные ()	28 (4)	4 (2)	14 (4)
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ()	-	-	-
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ()	28 (8)	8 (4)	20 (6)
2. Электронное обучение (Элек.)	-	-	-
3. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-
4. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	0,25	0,25	0,25
5. Консультация перед экзаменом (КЭ)	-	-	-
6. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии (Каттэкз)	-	-	-
Самостоятельная работа (СР) всего:	87,75	131,75	109,75
в том числе:			
самостоятельная работа в семестре (СРС)	87,75	128	109,75
самостоятельная работа на курсовую работу	-	-	-
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:

ОПК-5 – готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

В результате освоения компетенции **ОПК-5** студент должен:

Знать: правила оказания санитарно-гигиенических мероприятий в различных типах предприятий общественного питания.

Уметь: осуществлять санитарно-гигиенические мероприятия в процессе организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

Владеть: навыками контроля санитарно-гигиенических требований в процессе организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов.

ПК-3 – владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

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

Знать: основы санитарии и гигиены питания, потребительские качества продуктов пищевого производства, их потенциальную опасность для здоровья

населения, а также опасности неблагоприятного действия производственно-технологических факторов на здоровье персонала и объекты окружающей среды.

Уметь: оценивать гигиенические условия работы объектов общественного питания.

Владеть: навыками проведения замеров показателей микроклимата и освещенности в производственных цехах предприятия общественного питания.

1.6 Формы контроля

Текущий контроль осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим практические занятия в соответствии с календарно-тематическим планом.

Промежуточная аттестация проводится во 2 семестре – зачет с оценкой.

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 «Санитария и гигиена питания» 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 «Санитария и гигиена питания», 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
Семестр 2			
Модуль № 1 – Гигиена и санитария предприятий питания			
Тема № 1 Основы гигиены питания	Содержание и задачи гигиены и санитарии. Гигиенические основы питания. Развитие гигиенической науки и роль отечественных гигиенистов в развитии науки о питании. Влияние окружающей среды на соблюдение гигиенических требований в питании человека. Роль гигиены питания в условиях современного развития химизации промышленности и сельского хозяйства, а также значение соблюдения гигиенических нормативов на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.	ОПК-5, ПК-3	Входной контроль, лекция собеседование реферат
Тема № 2 Гигиенические требования к факторам внешней среды и к благоустройству предприятий отрасли	<p>Постановление по охране окружающей среды в РФ. Влияние факторов внешней среды на организм человека. Влияние гигиены воздуха, его химический состав и физические свойства, определяющие степень санитарного благополучия пищевых предприятий: влажность, температуру, скорость движения воздуха. Санитарное значение загрязнения воздуха механическими и химическими примесями с гигиенической точки зрения, влияние атмосферных загрязнений на здоровье населения, а также санитарно-гигиенические мероприятия по борьбе с загрязнением воздуха.</p> <p>Санитарные требования к устройству отопительных систем с учетом соблюдения гигиены отопления (местного и центрального), санитарные нормативы температуры, влажности, кратности обмена воздуха на пищевых предприятиях. Влияние микроклимата помещений на терморегуляцию и теплообмен организма человека и его работоспособность. Гигиенические требования к микроклимату цехов с повышенным выделением тепла и меры профилактики перегрева организма.</p> <p>Гигиена вентиляции. Гигиенические характеристики естественной и искусственной (механической) вентиляции, кондиционирование воздуха.</p> <p>Гигиенические требования к воде и водоснабжению, эпидемиологическое и санитарно-хозяйственное значение воды. Гигиенические характеристики природных источников водоснабжения. Оценка качества воды с точки зрения гигиены: органолептические показатели, бактериологические показатели (титр и индекс кишечной палочки), физические и химические свойства. Методы улучшения качества воды, способы ее очистки и дезинфекции.</p> <p>Санитарные требования к устройству канализации как важнейшему фактору санитарного</p>	ОПК-5, ПК-3	Лекция собеседование реферат комплексные ситуационные задания

	<p>благополучия пищевых предприятий. Гигиенические требования к ее: устройству.</p> <p>Гигиена освещения. Санитарная оценка естественного и искусственного освещения. Сравнительная характеристика освещения пищевых предприятий лампами накаливания и люминесцентными лампами.</p> <p>Гигиенические нормы освещения помещений пищевых предприятий: соблюдение гигиенических требований, предъявляемых к осветительной арматуре, а также к общим показателям естественной и искусственной освещенности.</p>		
<p>Тема № 3</p> <p>Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий отрасли</p>	<p>Санитарные требования, предъявляемые к территории и генеральному плану участка.</p> <p>Гигиенические требования, предъявляемые к выбору участка, его расположению, рельефу местности, свойству почвы, уровню грунтовых вод. Эпидемиологическое значение почвы, ее санитарно-гигиеническая оценка. Процессы самоочищения почвы. Гигиенические требования к планировке территории, ее озеленению, на пути подвоза продуктов и вывоза отходов.</p> <p>Санитарные требования, предъявляемые к планировке и устройству помещений (производственных, складских, торговых, административно-бытовых). Основной гигиенический принцип проектирования: соблюдение поточности и технологических процессов обработки продуктов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов, готовых изделий и отходов. Санитарные нормы размеров помещений, обеспечение поточности производственных помещений, взаимосвязь между ними. Гигиенические требования к материалам, используемым для строительства и отделки предприятий отрасли.</p>	<p>ОПК-5, ПК-3</p>	<p>Лекция практическое занятие (деловая игра), собеседование реферат, комплексные ситуационные задания</p>
<p>Тема № 4 Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре</p>	<p>Санитарные требования, предъявляемые к механическому (немеханическому) оборудованию, его конструкции и материалу, из которого оно изготовлено.</p> <p>Гигиенические требования, предъявляемые к его расстановке.</p> <p>Санитарные требования, предъявляемые к тепловому оборудованию.</p> <p>Санитарные требования, предъявляемые к кухонной и столовой посуде.</p> <p>Санитарная характеристика тары и упаковочных материалов, в том числе новых упаковочных материалов, изготовленных из полимерных материалов</p>	<p>ОПК-5, ПК-3</p>	<p>Лекция практическое занятие (деловая игра собеседование реферат кейс-стади</p>

<p>Тема № 5 Личная гигиена и гигиена труда работников пищевой промышленности и общественного питания</p>	<p>Личная гигиена и санитарная культура на предприятиях отрасли. Гигиеническое значение регулярного ухода за кожей, полостью, рта, руками. Характеристика санитарной одежды, правила ее ношения и хранения.</p> <p>Периодичность медицинских обследований. Виды заболеваний (бактерионосительство) препятствующие допуску к работе на предприятиях отрасли. Профилактические прививки работникам пищеблоков.</p> <p>Санитарная грамотность работников. Личная санитарная книжка работника. Обучение санитарно-техническому минимуму. Гигиенические основы труда на предприятии общественного питания. Труд и его влияние на здоровье. Понятие о профессиональных вредностях. Профилактика травматизма на предприятиях общественного питания. Санитарные мероприятия по предупреждению микротравм, гнойничковых и прочих заболевания в горячих, заготовочных и других цехах.</p> <p>Цели и задачи санитарно-пищевого надзора. Виды надзора (предупредительный и текущий), санитарный контроль пищевых объектов (экспертиза продуктов, бактериологический контроль режима производства и др.). Документы, регламентирующие санитарную доброкачественность пищевых продуктов</p>	<p>ОПК-5, ПК-3</p>	<p>Лекция собеседование реферат</p>
<p>Тема № 6 Санитарный режим на предприятиях отрасли</p>	<p>Санитарное благоустройство территории предприятия: озеленение, асфальтирование, пути подвоза продуктов и вывоза отходов, уборку территории. Устройство, расположение и содержание мусорных ящиков, выгребных ям, а также способы их обеззараживания. Принципы уборки территории.</p> <p>Способы и средства уборки производственных, торговых и бытовых помещений. Периодичность уборки, маркировка уборочного инвентаря, а также санитарные требования, предъявляемые к мытью и хранению уборочного инвентаря.</p> <p>Санитарные требования, предъявляемые к мытью и обеззараживанию посуды, оборудования, инвентаря. Гигиеническая оценка моющих средств.</p> <p>Цель, методы и средства дезинфекции. Характеристика физических и химических методов уничтожения микрофлоры. Характеристика хлорсодержащих препаратов, способы приготовления, сроки и условия хранения. Порядок проведения дезинфекции помещений, посуды, инвентаря и оборудования.</p> <p>Лабораторный контроль за эффективностью обработки оборудования и посуды. Бактериологические исследования смывов (с оборудования, инвентаря, рук работников). Основной показатель санитарного состояния предприятий (наличие или отсутствие кишечной палочки).</p> <p>Дезинсекция и дератизация. Эпидемиологическое значение насекомых в возникновении бактериальных пищевых отравлений и кишечных инфекций, а также методы и средства борьбы с насекомыми. Профилактические мероприятия в борьбе с мухами, тараканами и др.</p>	<p>ОПК-5, ПК-3</p>	<p>Лекция собеседование реферат кейс-стади комплексные ситуационные задания тест по модулю I</p>

	Эпидемиологическое значение грызунов, а также методы их истребления (механические, химические и биологические). Профилактическое значение содержания в чистоте помещений и территории предприятия. Оценка новых дератизационных средств		
Модуль № 2 Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов			
Тема № 7 Пищевые инфекции и отравления, меры по их предупреждению. Глистные заболевания, их профилактика	<p>Общие понятия об инфекционных заболеваниях и закономерностях их распространения. Условия возникновения, распространения и профилактика инфекционных заболеваний. Эпидемиологическая роль продуктов питания в передаче кишечных инфекций и пищевых отравлений.</p> <p>Эпидемиологическая характеристика кишечных инфекций: брюшной тиф, дизентерию, холеру, паратиф.</p> <p>Источники инфекции, пути передачи инфекции. Профилактика возникновения заболеваний, роль личной гигиены и санитарного режима на предприятии.</p> <p>Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления микробной и немикробной природы.</p> <p>Пищевые интоксикации, вызванные стафилококками, ботулизм.</p> <p>Токсикоинфекции, вызываемые неспецифическими бактериями (кишечная палочка, цереус, протей, стрептококки, перфрингенс). Основные причины возникновения бактериальных пищевых отравлений, пути их распространения, клиническую картину отравлений, устойчивость возбудителей пищевых отравлений к факторам внешней среды. Меры профилактики пищевых отравлений бактериальной природы.</p> <p>Пищевые микотоксикозы: эрготизм, фузариотоксикоз, септическую ангину, афлотоксикоз. Характеристика возбудителей, условия, обуславливающие заражение продуктов питания, а также меры профилактики этих отравлений.</p> <p>Пищевые отравления немикробного характера: продуктами ядовитыми по своей природе; растениями и их частями, животными и их органами; отравления химическими соединениями; отравления растительными продуктами, имеющими ядовитые примеси. Меры по предупреждению отравлений пищевыми продуктами, обработанными ядохимикатами.</p> <p>Глистные заболевания (геогельминтозы и биогельминтозы) и их профилактика. Биологическая особенность развития гельминтов</p>	ОПК-5, ПК-3	Интерактивная лекция практическое занятие (деловая игра), собеседование реферат комплексные ситуационные задания кейс-стади тест по модулю II

Модуль № 3 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

<p>Тема № 8 Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение</p>	<p>Санитарная охрана продуктов питания. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Методы санитарно-гигиенической оценки пищевых продуктов (органолептический, химический, бактериологический и биологический). Гигиена мяса и мясных продуктов. Эпидемиологическое значение этих продуктов в передаче пищевых отравлений, глистных инвазий, зоонозов. Проведение профилактических мероприятий, предотвращающих заболевания людей. Способы правильного хранения мясных продуктов.</p> <p>Санитарная оценка яиц и яичных продуктов.</p> <p>Эпидемиологическое значение рыбы и рыбных продуктов в передаче пищевых отравлений, глистных инвазий. Санитарные требования, предъявляемые к свежей, соленой, мороженой и копченой рыбе. Условия хранения рыбной продукции. Заболевания человека, вызванные употреблением рыбы, зараженной гельминтами.</p> <p>Гигиеническая характеристика молока и молочных продуктов. Эпидемиологическая опасность молока и молочных продуктов, загрязненных микробами. Бактериологические показатели качества молока и молочных продуктов, а также санитарные требования, предъявляемые к ним.</p> <p>Гигиеническая оценка овощей, фруктов, и ягод.</p> <p>Санитарная оценка консервов и пресервов.</p> <p>Гигиеническая оценка зерновых продуктов</p>	<p align="center">ОПК-5, ПК-3</p>	<p>Лекция практическое занятие (кейс-стади) собеседование реферат комплексные ситуационные задания</p>
<p>Тема № 9 Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов, к их приемке и хранению</p>	<p>Санитарные требования, предъявляемые к транспортировке пищевых продуктов. Транспортные средства, предназначенные для этой цели. Правила мытья и способы дезинфекции транспорта.</p> <p>Санитарные требования, предъявляемые к содержанию складских помещений, холодильного оборудования.</p> <p>Санитарные требования, предъявляемые к приемке и хранению пищевых продуктов.</p>	<p align="center">ОПК-5, ПК-3</p>	<p>Лекция собеседование реферат комплексные ситуационные задания</p>
<p>Тема № 10 Санитарные требования к механической и тепловой кулинарной обработке продуктов</p>	<p>Физиологическое и санитарно-гигиеническое значение кулинарной обработки пищи. Санитарные требования, предъявляемые к первичной обработке продуктов (мяса, рыбы, овощей). Правила размораживания замороженных изделий из мяса, рыбы.</p> <p>Эпидемиологическая опасность нарушения правил первичной обработки мяса, рыбы, овощей.</p> <p>Санитарные требования, предъявляемые к тепловой обработке пищевых продуктов.</p>	<p align="center">ОПК-5, ПК-3</p>	<p>Лекция практическое занятие (деловая игра) собеседование реферат комплексные ситуационные задания</p>

Тема № 11 Санитарные требования к качеству и условиям реализации готовой продукции	Санитарные правила раздачи горячих блюд, холодных блюд, напитков. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся пищи (в исключительных случаях); перечень блюд, которые запрещается оставлять на следующий день. Санитарные правила обслуживания посетителей, доставки готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, раздаточные. Производственный контроль условий реализации, качества и безопасности продукции предприятий питания	ОПК-5, ПК-3	Интерактивная лекция практическое занятие (деловая игра) собеседование реферат комплексные ситуационные задания
Тема 12. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения	Санитарно-гигиенические требования к организации питания в детских дошкольных учреждениях. Санитарно-гигиенические требования к организации питания в школах. Требования к организации питания в детских домах, местах летнего отдыха детей. Санитарно-гигиенические особенности организации питания в больницах, санаториях, диетических столовых. Санитарные правила организации питания на предприятиях. Санитарные правила организации питания пассажиров на транспорте	ОПК-5, ПК-3	Лекция собеседование реферат
Тема 13. Реализация концепции безопасности ХАССП	Принципы системы ХАССП, их практическая реализация. Создание группы ХАССП. Организация работ по системе ХАССП. Построение производственных блок-схем и их проверка на соблюдение в процессе производства кулинарной продукции. Определение критических точек, установление критических пределов. Разработка плана корректирующих действий. Разработка документации.	ОПК-5, ПК-3	Лекция практическое занятие (деловая игра) собеседование реферат кейс-стади тест по модулю III итоговая контрольная работа по всему курсу

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Санитария и гигиена питания» 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;
- письменные или устные домашние задания;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, выполнение указанных выше письменных или устных заданий, работа с литературой;
- обсуждение подготовленных студентами докладов и рефератов;
- тестирование.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивные лекции;
- анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода;
- комплексные ситуационные задачи;
- деловая игра.

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

4.1 Литература

Основная литература:

1. Джум, Т.А. Санитария и гигиена питания: учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2019. – 544 с. (Бакалавриат); ISBN 978-5-9776-0475-8; - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=1010788>
2. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В. М. Позняковский. - 2-е изд., испр. и доп. Санкт-Петербург : ГИОРД, 2020. - 368 с. - ISBN 978-5-98879-205-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1496278>
3. Соколов, А.Ю., Управление пищевой безопасностью : учебное пособие / А.Ю. Соколов, В.И. Борковой. Москва : КноРус, 2021. — 157 с. — ISBN 978-5-406-07891-4. — URL:<https://book.ru/book/938425>
4. Хаматгалеева, Г.А. Управление качеством продукции на основе принципов ХАССП в предприятиях торговли и общественного питания: коллективная монография / кол. Авторы; под ред. Г.А. Хаматгалеевой - Москва: РУСАЙНС, 2019. – 174 с. ISBN 978-5-4365-37214-4; Режим доступа: <https://www.book.ru/book/933004>

Нормативно-правовые документы:

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ. Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/
2. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>
3. СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902113767>
4. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901798042>

5. СанПиН 2.1.4.1175-02 «Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников». Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901836057>
6. СанПиН 2.2.4.1294-03 «Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных общественных помещений». Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901860667>
7. СанПиН 3.5.2.3472-17 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/456088413>
8. СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/420223924>
9. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности». Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901865877>
10. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>
11. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), от 28.05.2010, № 299. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902249109>
12. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>
13. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>
14. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>
15. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>
16. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103472>
17. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>
18. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103474>
19. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200111505>

Дополнительная литература:

1. Азизов, Б. М. Производственная санитария и гигиена труда : учебник / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 433 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-006011-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1852843>
2. Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: Практикум / А.Т. Васюкова - М.: Дашков и К, 2018. - 144 с.: ISBN 978-5-394-00699-9 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430289>

3. Гумеров, Т. Ю. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Т. Ю. Гумеров, О. А. Решетник. - Казань : КНИТУ, 2021. - 184 с. - ISBN 978-5-7882-2971-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1903892>

4. Докторов, А.В. 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: <http://znanium.com/bookread2.php?book=347316>

5. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>

6. Кольман, О. Я. Санитария и гигиена : учебное пособие / О. Я. Кольман, Г. В. Иванова, Е. О. Никулина. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2019. - 184 с. - ISBN 978-5-7638-4065-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1818972>

7. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская [и др.]; под ред. А.С. Ратушного – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 240 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-00091-679-7; – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=1016432>

8. Цопкало, Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: учеб. пособие / Л.А. Цопкало, Л.Н. Рождественская. - Новосибирск: НГТУ, 2013. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7 – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=548142>

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>
5. Инженерный справочник токсичности веществ <https://dpva.ru/Guide/GuideMaterials/>

4.3 Перечень электронно-образовательных ресурсов

1. ЭБС «ИНФРА–М» <http://znanium.com>
2. Научная электронная библиотека elibrary.ru <https://elibrary.ru/>
3. ЭБС BOOK.ru <http://www.book.ru>
4. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
5. ЭБС «Университетская библиотека online» <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС «Grebennikon» <https://grebennikon.ru/>
7. ЭБС «IPRSmart» <https://www.iprbookshop.ru/>
8. ЭБС «Айбукс» <https://ibooks.ru/>
9. ЭБС «Издательский центр «Академия»» <https://www.academia-moscow.ru/>
10. 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. ОС Windows XP PRO
2. Office Professional Plus 2007 Rus OLP NL AE (Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft Access, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher)
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition
4. Программное обеспечение по лицензии GNU GPL: PeaZip, Google Chrome
5. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат.ВУЗ»

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

Задания для организации самостоятельной работы представлены на сайте компьютерной поддержки учебной деятельности Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова в «Методическое пособие по выполнению практических работ с использованием инновационных технологий обучения и организации самостоятельной работы» по дисциплине «Санитария и гигиена питания» Режим доступа: <http://vrgteu.ru>.

Модуль № 1 – Гигиена и санитария предприятий питания

Тема № 1 Основы гигиены питания

Литература: О-1,2,3,4; НПД- 1,2,3,12,13,14,15; Д- 1,2,3,4,6.

Вопросы для собеседования

1. Каковы роль и значение питания в сохранении здоровья населения?

2. Перечислите основные аспекты гигиены питания.
3. Назовите пути увеличения производства высококачественных продуктов питания.
4. Назовите важнейшие постановления правительства, направленные на увеличение производства продуктов питания.
5. В чем заключается значение пищи и ее компонентов в поддержании нормальной жизнедеятельности человека?

Тематика рефератов, докладов

1. Обязательные требования санитарного законодательства в предпринимательской деятельности сферы ресторанного бизнеса.
2. Виды ответственности, применяемые в случае нарушения санитарного законодательства.
3. Права санитарных врачей Роспотребнадзора
4. Пути обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения РФ.

Вопросы для самопроверки:

1. В чем заключаются задачи курса «Гигиены и санитарии питания»?
2. Каковы научные основы гигиены питания? Опишите путь развития гигиены и ее связь с другими науками.
3. Какова роль отечественных гигиенистов и учёных других отраслей в развитии науки о питании?
4. Какое значение имеет динамическое равновесие процессов катаболизма и анаболизма в поддержании гомеостаза человеческого организма? Причины разбалансировки и их влияние на человеческий организм.
5. В чем заключается социальная направленность проведения оздоровительных мероприятий через предприятия общественного питания.

Задания для самостоятельной работы

1. Проработать вопросы для самопроверки
2. Подготовить реферат по выбранной тематике с возможной к нему презентацией

Тема 2. Гигиенические требования к факторам внешней среды и к благоустройству предприятий отрасли

Литература: О-1,2,3; НПД-1,2,4,5,6,7, Д-2,3,4.

Вопросы для собеседования:

1. Перечислите нормативные характеристики санитарного благополучия производственных и других помещений предприятий отрасли.
2. Перечислите виды отоплений и санитарно-гигиенические требования к отопительным устройствам на предприятиях отрасли.
3. Какие виды вентиляционных систем применяются на предприятиях отрасли?
4. Назовите требования, предъявляемые к вентиляционным системам, а также санитарные нормативы кратности обмена воздуха.
5. Какие системы водоснабжения и способы очистки воды существуют?
6. Какие гигиенические требования к водоснабжению на предприятиях отрасли существуют?
7. Перечислите виды канализационных систем и санитарные требования, предъявляемые к устройству и эксплуатации канализации на предприятиях отрасли.
8. Дайте гигиеническую оценку естественного и искусственного освещения помещений предприятий отрасли.
9. Перечислите нормы освещенности и гигиенические требования, предъявляемые к осветительной арматуре.

Вопросы для самопроверки:

После самостоятельного изучения теоретического курса студенты могут дать трактовку основным понятиям и ответить на следующие контрольные вопросы.

1. Какое влияние на организм человека оказывает внешняя среда и как питание нивелирует эти воздействия?
2. В чем заключается влияние воздуха и его составляющих на самочувствие, физиологию и здоровье человека?
3. Перечислите характеристики и опишите воздействие на организм человека механических, химических и других загрязнений воздуха.
4. Какое влияние на санитарно-гигиеническое благополучие предприятий отрасли оказывают микроорганизмы воздушной среды и их концентрация?
5. Каковы меры предупреждения загрязнения атмосферы предприятиями отрасли?
6. Какие температурные режимы являются комфортными для помещений предприятий отрасли?
7. Перечислите эпидемиологическое и санитарно-хозяйственное значение воды.
8. Дайте гигиеническую оценку качества воды и опишите способы его улучшения.
9. Перечислите виды жесткости воды, способы устранения и влияние некоторых веществ на качество пищевых продуктов, подвергнутых кулинарной обработке.
10. Какое значение имеет канализация в обеспечении санитарной надежности местообитания и деятельности человека?

Тематика рефератов, докладов

1. Физические свойства воздуха, их влияние на организм человека. Понятие «зона теплового комфорта».
2. Эпидемиологическое значение почвы.
3. Санитарные правила к сбору и удалению пищевых отходов и мусора на предприятиях отрасли общественного питания.
4. Эпидемиологическое значение воды в ресторанной практике.
5. Гигиенические требования к водоснабжению предприятий питания.

Комплексные ситуационные задания:

Задание № 1. В месте водоразбора была взята проба питьевой воды для оценки ее доброкачественности по органолептическим и отдельным химическим показателям.

Результаты лабораторного исследования получились следующими: Запах - 3 балла; Вкус - 3 балла; Цветность - 20 °; Водородный показатель, рН - 7; Жесткость общая, мг/экв/л - 6,0; Хлориды, мг/л - 10; Нитраты, мг/л - 1,0.

Отвечает ли данная вода требованиям нормативной документации. Если нет, то по каким показателям. Какова причина загрязнения питьевой воды.

Задание № 2. Результаты исследования состояния микроклимата на предприятии общественного питания показали, что в горячем цехе в летний период времени физические параметры воздуха были следующими: Температура воздуха - 28 °С; Относительная влажность - 60%; Скорость движения воздуха - 0,2 м/с. Сделайте заключение о том, являются ли параметры микроклимата оптимальными, допустимыми или недопустимыми. В случае если наблюдаются отклонения физических характеристик воздуха от нормативных, укажите причину этих отклонений, последствия для работников цеха и возможные пути разрешения сложившейся ситуации.

Задание № 3. Была исследована на доброкачественность питьевая вода из деревенского колодца. Результаты лабораторного исследования органолептических и некоторых физико-химических показателей получились следующими:

Запах - 1 балл; Вкус - 3 балла; Цветность - 5 °; Водородный показатель, рН - 7; Жесткость общая, мг/экв/л - 8,0; Хлориды, мг/л - 8,0; Нитраты, мг/л - 1,0.

Отвечает ли данная вода требованиям нормативной документации. Если нет, то по каким показателям. Какова причина загрязнения питьевой воды?

Тема № 3 Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий отрасли

Литература: О-1,2,3; НПД-1,2,3,4,5,6,13; Д-2,3,4,5,6,7,8.

Вопросы для собеседования:

1. Что означает требование «выбрать участок в экологически безопасной зоне»?
2. Каковы особенности проектирования складских помещений?
3. Каковы особенности проектирования заготовочных цехов?
4. Каковы особенности проектирования холодного и горячего цехов?
5. Каковы особенности проектирования кондитерских цехов?
6. Каковы особенности проектирования моечных и камеры пищевых отходов?
7. Каковы особенности проектирования помещений для персонала?

Вопросы для самопроверки

После самостоятельного изучения теоретического курса студенты могут дать трактовку основным понятиям и ответить на следующие контрольные вопросы.

1. Дайте общую санитарно-гигиеническую оценку предполагаемого участка застройки под предприятие отрасли.
2. Какое влияние имеет рельеф местности, геологические, гидрогеологические и другие характеристики на выбор площади для строительства предприятия отрасли.
3. Дайте санитарно-гигиеническую оценку почв. Опишите процессы ее самоочищения.
4. Какие технологические и гигиенические требования предъявляются к помещениям предприятий отрасли?
5. Классификация помещений предприятий отрасли по их функциональному назначению. Дайте краткую строительную характеристику, температурные, влажностные и другие режимы работы.
6. В чем заключается принцип поточности технологических процессов при обработке продуктов?
7. Назовите гигиенические требования, предъявляемые к устройству и отделке помещений предприятий отрасли.

Тематика рефератов, докладов

1. Санитарные требования, предъявляемые к территории и генеральному плану участка
2. Гигиенические требования к планировке территории, ее озеленению, на пути подвоза продуктов и вывоза отходов
3. Санитарные требования, предъявляемые к планировке и устройству помещений
4. Санитарные нормы размеров помещений, обеспечение поточности производственных помещений, взаимосвязь между ними
5. Гигиенические требования к материалам, используемым для строительства и отделки предприятий отрасли.

Комплексные ситуационные задания:

Какие из ниже перечисленных требований могут быть предъявлены к складских помещениям предприятия общественного питания: должны располагаться единым блоком; могут быть проходными; должны иметь площадь не менее 4 м²; для контроля за физическими параметрами воздуха в каждой кладовой устанавливается термометр и психометр; должны иметь единую систему вентиляции.

Практическая работа № 1 - Санитарно-гигиеническая оценка проектов предприятий общественного питания

Цель занятия: ознакомление студентов с санитарно-гигиенической экспертизой проектов строительства предприятий общественного питания

План занятия:

1. Обсуждение теоретических вопросов по теме:

а) гигиенические требования к проектированию и строительству предприятий общественного питания,

б) гигиенические требования к планировке помещений предприятий (складских, производственных, административно-бытовых, для посетителей),

в) гигиенические основы обеспечения поточности производства взаимным расположением помещений и связью между ними.

2. Самостоятельная работа студентов.

Метод проведения – деловая игра

Задания для самостоятельной работы студентов

Задание 1. Провести санитарную экспертизу графической части проектов.

Задание 2. Оформить заключение по проекту (по предложенной форме) с указанием недостатков и предложений.

Тема № 4 Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре

Литература: О-1,2,3; НПД-1,2,3,4,5,6,7,11; Д-1,2,3,4,5,6,7,8.

Вопросы для собеседования:

1. Какие требования предъявляют к материалам для изготовления оборудования, посуды, инвентаря, используемых в ресторанной практике?

2. Для чего можно и нельзя использовать оцинкованную, медную, алюминиевую посуду?

3. Каковы санитарные правила использования механического оборудования?

4. Каковы санитарные правила использования немеханического оборудования?

5. Как маркируется инвентарь, каково значение маркировки разделочных досок?

Вопросы для самопроверки:

1. Классификация производственного оборудования. Опишите основные санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к нему.

2. Перечислите виды теплового оборудования. Опишите санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к нему.

3. Механическое оборудование. Опишите санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к нему.

4. Моечное оборудование. Опишите санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к нему.

5. Немеханическое производственное оборудование. Опишите санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к нему.

6. Перечислите требования, предъявляемые к расстановке производственного оборудования, обеспечивающие технологический поток и санитарные условия производства.

7. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к кухонной и столовой посуде?

Тематика рефератов

1. Санитарно-гигиеническая характеристика материалов, используемых для изготовления технологического оборудования предприятий общественного питания.

2. Гигиенические требования к механическому оборудованию предприятий

общественного питания.

3. Гигиенические требования к тепловому оборудованию предприятий общественного питания.

4. Гигиенические требования к холодильному оборудованию предприятий общественного питания.

5. Гигиенические требования к посуде для предприятий общественного питания

6. Основные требования к таре и упаковочным материалам, используемым в ресторанной практике.

7. Гигиеническая оценка пригодности полимерных материалов для предприятий общественного питания

Практическая работа № 2 - Гигиенические требования к содержанию предприятия общественного питания

Цель занятия – ознакомление с организацией санитарного режима предприятия питания, с мероприятиями по дезинсекции и дератизации на предприятии питания

План занятия:

1. Обсуждение теоретических вопросов по теме:

а) Методы и средства уборки и дезинфекции помещений и территории предприятия,

б) методы и средства мытья и обеззараживания посуды и инвентаря,

в) методы и средства борьбы с насекомыми и грызунами,

г) выполнение правил личной гигиены персоналом.

2. Составление графика уборки и дезинфекции предприятия питания: помещений, оборудования, посуды.

3. Самостоятельная работа студентов.

Метод проведения – кейс – стадии

Задание: Составить график уборки помещений. Отметить в графике средства и методы ежедневной, еженедельной и ежемесячной уборки предприятия.

Практическое занятие № 3 - Санитарные требования к посуде на предприятиях общественного питания

Цель занятия – изучить лабораторный контроль эффективности санитарных мероприятий.

Ход работы:

1. Оценка эффективности мытья и дезинфекции посуды и инвентаря химическими методами:

- исследуются правильность использования моющих и дезинфицирующих средств,

- степень чистоты посуды по остаткам пищевых веществ на ее поверхности и т. д.

2. Самостоятельная работа студентов.

Метод проведения – деловая игра

Задание: Провести лабораторный химический контроль эффективности использования моющих и дезинфицирующих средств.

Тема № 5 Личная гигиена и гигиена труда работников пищевой промышленности и общественного питания

Литература: О-1,2,3; НПД-1,2,3,15; Д-2,3,4,5,6,7,8.

Вопросы для собеседования:

1. Каким образом проводится медицинский контроль за состоянием здоровья производственного персонала? Его формы и периодичность.

2. Опишите правила личной гигиены производственного персонала.

3. Какие заболевания и бактерионосительство препятствуют допуску к работе на

предприятиях отрасли?

Вопросы для самопроверки

1. Санитарно-пищевой надзор и санитарное законодательство, их цели и задачи.
2. Опишите задачи и функции Госсанэпиднадзора.
3. Опишите предупредительный и текущий санитарный надзор на предприятиях отрасли.
4. Какие документы регламентируют доброкачественность пищевых продуктов и санитарную надежность предприятий?

Тематика рефератов

1. Правила личной гигиены персонала предприятия общественного питания.
2. Требования, предъявляемые к санитарной одежде на предприятиях общественного питания.
3. Профилактическое обследование персонала предприятия общественного питания.
4. Санитарная документация по работе с персоналом на предприятиях общественного питания

Тема № 6 Санитарный режим на предприятиях отрасли

Литература: О-1,2,3; НПД-7,8,9,16,14,15; Д-1,2,3,4,6,7,8.

Вопросы для собеседования:

1. Что такое дезинфекция? Методы и средства дезинфекции.
2. Каким образом проводится дезинфекция помещений, оборудования и инвентаря?
3. Перечислите профилактические и истребительные мероприятия дезинсекции и дератизации.
4. Какие методы и средства борьбы с мухами и другими насекомыми применяют на предприятиях отрасли?
5. Какие методы и средства борьбы с грызунами применяют на предприятиях отрасли?

Вопросы для самопроверки

1. Какие санитарные требования предъявляются к территории предприятия, транспортным путям, пунктам сбора мусора, отходов и т.д.?
2. Каковы периодичность, способы и средства уборки помещений предприятия отрасли?
3. Каким образом производится мытье и хранение уборочного и моечного инвентаря и материалов?
4. Какие санитарные требования предъявляются к мытью и обеззараживанию оборудования?
5. Какие санитарные требования предъявляются к мытью и обеззараживанию кухонной и столовой посуды?
6. Дайте гигиеническую характеристику моющих средств, применяемых в общественном питании (пищевой промышленности).
7. Бактериостатическое и бактерицидное действие физико-химических факторов на бактериальную клетку.
8. Какое действие на микроорганизмы оказывают физические факторы (дегидратация, рН, изменение поверхностного натяжения, температура, излучения)?
9. Какое действие на микроорганизмы оказывают химические факторы (катионы металлов, хлорная известь, хлорамин, перекись водорода и др.)?

10. Опишите санитарно-бактериологический контроль качества обработки оборудования, помещений, рук работников и т.д.

Тематика рефератов

1. Санитарный режим предприятия питания. Моющие и дезинфицирующие средства используемые на предприятии питания.

2. Периодичность уборки и правила мойки помещений, оборудования и инвентаря на предприятиях питания.

3. Санитарно-гигиенические требования к мытью столовой посуды и приборов. Методика контроля качества мытья столовой посуды.

4. Санитарно-гигиенические требования к мытью кухонной посуды. Методика контроля качества мытья кухонной посуды.

Комплексные ситуационные задания:

Задача № 1. Расследуйте случай заболевания, вызванного употреблением пищевого продукта. Овощные салаты послужили причиной массового заболевания людей, обедающих в одном из частных предприятий общественного питания города. После обследования условий приготовления пищи было установлено низкое санитарное состояние предприятия, нарушение режимов хранения готовых блюд на раздаче без учета жаркого летнего времени.

Первые признаки заболевания появились через 3-4 часа после еды. Заболевание сопровождалось расстройством желудочно-кишечного тракта. Выздоровление наступило через 2-3 дня.

Задача № 2. После посещения предприятия общественного питания работником санэпиднадзора в акте были отражены следующие замечания:

- не все ножи промаркированы;
- разделочные доски овощного и мясного цехов хранятся в моечной;
- отсутствует хлеборезка;
- обработка яиц производится в моечной ванне горячего цеха.

Укажите правомерное замечание, обоснуйте ответ.

Практическое занятие № 4 - Бактериологический контроль предприятия как составная часть оценки санитарного состояния

Цель – изучить бактериологический контроль предприятия

Ход работы:

1. Решение ситуационных задач, связанных с исследованием микробной обсемененности и наличия санитарно-показательных микроорганизмов на поверхностях предметов, на руках и одежде персонала — с целью контроля соблюдения правил личной гигиены, на поверхностях инвентаря, посуды, оборудования — с целью контроля эффективности уборки.

2. Самостоятельная работа студентов.

Метод – кейс-стади

Кейс-ситуация № 1.

Условия ситуации: тарелка взята для исследования с раздачи после механизированного мытья. Произведен смыв с обеих поверхностей тарелки; суспензия смывов посеяна на МПА (мясопептонный агар) для определения микробного числа и на среду Кесслера для определения наличия кишечной палочки. На второй день исследования установлено, что микробное число равно 550, в пробирке со средой Кесслера брожение отсутствует.

Вопрос. Достигнута ли при мытье необходимая чистота тарелок?

Кейс-ситуация № 2.

Условия ситуации: С целью контроля санитарного состояния мясного цеха взяты смывы с поверхности столов, инвентаря, санитарной одежды и рук персонала.

Исследование проведено во время работы цеха с целью выяснения общей обсемененности, наличия на поверхностях предметов кишечной палочки и сальмонелл.

В смывах отмечено более 10000 м.т. (микробных тел) на 1 см² немеханического оборудования; на руках персонала и поверхности деревянного инвентаря обнаружена кишечная палочка.

Вопрос. Являются ли бактериологические показатели свидетельством неудовлетворительного санитарного состояния цеха?

Тест по модулю I (темы 1 – 6)

1. Тестовый вопрос 1:

Гигиена – это:

- а) наука о создании оптимальных научно-обоснованных условий жизни населения;
- б) наука о мельчайших, невидимых невооруженным глазом организмах, называемых микробами;
- в) наука, изучающая процессы жизнедеятельности организма, его различных органов и систем, их взаимодействия друг с другом и с внешней средой.

2. Тестовый вопрос 2:

Санитария питания связана:

- а) с осуществлением практических мероприятий по обеспечению населения доброкачественной и безвредной пищей;
- б) с соблюдением равновесия между поступающей с пищей энергией и энергией, расходуемой человеком во время своей жизнедеятельности;
- в) с соблюдением режима питания.

3. Тестовый вопрос 3:

С какой периодичностью на предприятиях питания проводится генеральная уборка и дезинфекция:

- а) не реже 1 раза в квартал;
- б) не реже 1 раза в месяц;
- в) еженедельно.

4. Тестовый вопрос 4:

Допускается ли возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов при работе технологического оборудования на предприятиях общественного питания?

- а) нет;
- б) да;
- в) не имеет принципиального значения.

5. Тестовый вопрос 5:

Обязательно ли в конце работы мыть производственные столы с применением моющих и дезинфицирующих средств, промывать горячей водой и насухо вытирать:

- а) да,
- б) нет,
- в) достаточно убрать со стола инструменты, инвентарь, посуду и освободить рабочую поверхность, вытереть её влажной ветошью.

....

Модуль № 2 Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов

Тема № 7 Пищевые инфекции и отравления, меры по их предупреждению. Глистные заболевания, их профилактика

Литература: О-1,2,3; НПД-1,2,10,11,12; Д-1,2,3,4.

Вопросы для собеседования:

1. Какие отравления называются пищевыми? Назовите их классификацию.
2. Что такое токсикоинфекции?
3. Опишите профилактику передачи инфекционных заболеваний через пищу.
4. Опишите пищевые отравления немикробной этиологии. Приведите их классификацию.
5. Опишите клинические признаки отравления растительными продуктами.
6. Опишите клинические признаки отравления продуктами животного происхождения.
7. Как проводится профилактика отравлений продуктами, ядовитыми по своей природе?
8. Опишите клинические признаки отравления примесями некоторых металлов, нитритами, продуктами, временно ставшими ядовитыми.

Вопросы для самопроверки

1. Опишите эпидемиологию и клинические признаки пищевых сальмонеллезов. Какие профилактические мероприятия проводятся по предупреждению возникновения сальмонеллеза?
2. Опишите клинические признаки и профилактику пищевых токсикоинфекций, вызванных *V. Cereus*.
3. Опишите эпидемиологию, клинические признаки и лечение ботулизма. Его профилактика.
4. Опишите эпидемиологию, клинические признаки и профилактику пищевых токсикоинфекций, вызванных *Clostridium perfringens*?
5. Опишите эпидемиологию, клинические признаки и профилактику стафилококковых интоксикации.
6. Опишите эпидемиологию, клинические признаки и профилактику микотоксикозов.
7. В чем заключается биологическая особенность развития гельминтов?
8. Опишите клинические признаки геогельминтозов (аскаридоза, трихоцефалёза, антериобиоза) и их профилактику.
9. Опишите клинические признаки биогельментозов (тениидозов, трихинеллёза) и их профилактику.

Тематика рефератов

1. Профилактика кишечных инфекций на предприятиях общественного питания.
2. Пищевые отравления. Профилактика токсикозов на предприятиях питания.
3. Немикробные пищевые отравления и их профилактика.
4. Профилактика инфекций, связанных с употреблением мясных и молочных продуктов.
5. Профилактика инфекций, связанных с употреблением мяса и рыбы. Обезвреживание продуктов.

Комплексные ситуационные задания:

Задача № 1. Заболевание возникло после употребления консервов из черемши домашнего приготовления. В семье заболели двое. Первые признаки заболевания наступили через 8 часов после употребления и проявились в головокружении, сухости во рту, жажде. Наблюдалась рвота и судороги. Через сутки состояние ухудшилось, и больные были госпитализированы. В стационаре наблюдались: ухудшение зрения, затруднение глотания, резкая слабость, расширение зрачков, температура тела была нормальной. Больные умерли на 2 и 3 день болезни. Из 5 банок консервов, сохранившихся к началу заболевания, 4 оказались бомбажными.

Какое пищевое отравление можно подозревать на основании клинических данных? Какая помощь должна была быть оказана пострадавшим?

Задача № 2. Где обычно встречаются сальмонеллы: в кишечнике водоплавающей птицы, в кишечнике грызунов или в кишечнике насекомых?

Практическое занятие № 5 – Принципы расследований пищевых отравлений

Цель занятия – изучение методики расследования пищевого отравления, выяснение причины его возникновения и разработка соответствующих мер по ликвидации и предупреждению повторного возникновения отравлений.

План занятия:

1. Обсуждение теоретических вопросов по теме:

а) Понятия об инфекционных болезнях, закономерностях их возникновения и распространения. Меры профилактики.

б) Кишечные инфекции, источники и факторы передачи. Меры профилактики.

в) Пищевые отравления, их классификация и условия возникновения. Меры борьбы и предупреждения.

2. Самостоятельная работа студентов.

Метод проведения – кейс-стади

Задание 1. Проанализировать материалы расследования пищевых отравлений (представленные преподавателем).

Задание 2. Разобрать ситуационную задачу по установлению нарушений санитарного режима на предприятии.

Задание 3. Разработать рекомендации по устранению нарушений санитарного режима предприятий, послуживших причиной отравления или кишечных инфекций (с разбором ситуационных задач).

Практическая работа № 6 – Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов.

Цель занятия – ознакомление с характеристикой различных кишечных инфекций и пищевых отравлений.

Ход работы:

1. Характеристика бактериальных пищевых отравлений

2. Самостоятельная работа студентов.

Метод проведения – кейс – стадии

Задание – представить таблично характеристику бактериальных пищевых отравлений по задаваемым параметрам

Практическая работа № 7

Деловая игра на тему «Расследование пищевых отравлений»

Цель занятия – ознакомление с профилактикой заболеваний, передающихся через пищу, расследованием вспышек кишечных заболеваний

Ход работы

1. Расследование пищевых отравлений

2. Самостоятельная работа студентов.

Содержание работы:

1. Постановка диагноза заболевания.

2. Выявление продукта или блюда, подозреваемого в развитии отравления

3. Установление источника инфицирования – взятие смывов с рук персонала, оборудования, инвентаря, посуды, медицинский осмотр персонала, его обследование на бактерионосительство

4. Обследование санитарного состояния предприятия и выявление нарушений гигиенических норм и правил

5. Исследование документации на поступающие продукты

6. Разработка мер по ликвидации вспышки пищевого отравления.

Практическая работа № 8 - Определение способа обеззараживания мяса

животных и рыб, пораженного личиночными формами гельминтов.

Цель работы: изучение микробной загрязненности мяса и рыбы, а также последствий, возможных при использовании в кулинарной практике сырья сомнительной свежести, опасной для здоровья потребителя

Ход работы:

1. Познакомиться с сущностью метода определения свежести мяса бактериоскопическим методом

2. Выписать показатели свежести мяса в соответствии с ГОСТ.

3. Решение ситуационных задач

Метод кейс-стади

Кейс-ситуация № 1. В больницу поступила больная с жалобами на боли в печени, поджелудочной железе, тошноту, рвоту и другие расстройства деятельности желудочно-кишечного тракта. В пищу больная часто использует леща, плотву и других карповых. Поставлен диагноз описторхоз.

Вопросы.

1. Укажите гельминт, который вызывает данное заболевание; расскажите о цикле его развития, путях и причинах заражения человека.

2. Назовите способы обеззараживания инвазированной рыбы личиночной формой кошачьей двуустки.

Кейс-ситуация № 2. При исследовании щуки и налима были обнаружены личинки в печени и тканях мышц длиной 1 – 2,5 см и толщиной 2 – 3 см. Они имели вид стерженька червеобразно-булавидной формы; в головном отделе под лупой видна присасывающая щель. При изучении личинки были жизнеспособными.

Вопросы.

1. Определите вид гельминта указанной личиночной формы.

2. Опишите цикл развития половозрелой формы этого гельминта.

3. Назовите причины заражения рыбой.

4. Каковы способы и условия обеззараживания личинок этого гельминта?

Кейс-ситуация № 3. При осмотре мяса на финноз (путем прощупывания и разрезания языка, жевательных мышц, сердца, мышц корня языка, шейных мышц и диафрагмы) обнаружены 3 финны на площади 40 см².

Вопросы.

1. В каких случаях (с учетом количества обнаруженных финн) мясо относят к непригодному или условно-годному?

2. Назовите причины заражения финнозным мясом.

3. Каков цикл развития финн в половозрелую форму ленточного цепня?

4. Перечислите методы обеззараживания финнозного мяса.

Кейс-ситуация № 4. В клинику поступили больные в тяжелом состоянии, которые за 12 дней до развития болезни употребляли мясо свиньи, зараженное личиночной формой круглого глиста трихинелла.

Вопросы:

1. Укажите меры профилактики трихинеллеза на мясоперерабатывающих предприятиях и рынках продовольственного сырья.

2. Каковы цикл развития половозрелой формы трихинелл и причины заражения человека мясом?

Тест по модулю II (теме 7)

1. Тестовый вопрос 1:

Особенно чувствительны к пищевым отравлениям:

а) дети;

б) пожилые люди;

в) лица, страдающие желудочно-кишечными заболеваниями;

г) все ответы верны.

2. Тестовый вопрос 2:

Каким раствором нельзя промывать желудок при отравлении:

- а) 3-5 стаканами чистой воды;
- б) слабым раствором марганцовокислого калия;
- в) раствором соды;
- г) перекисью водорода.

3. Тестовый вопрос 3:

На долю бактериальных отравлений приходится до ... случаев всех пищевых отравлений.

- а) 70%;
- б) 90%;
- в) 85%.

4. Тестовый вопрос 4:

В какое время года возникают чаще всего бактериальные отравления:

- а) зима;
- б) весна;
- в) лето;
- г) осень.

5. Тестовый вопрос 5:

Для каких из нижеперечисленных продуктов требуется ветеринарное свидетельство?

- а) для рыбы;
- б) для сельскохозяйственной птицы;
- в) оба варианта верны.

...

Модуль № 3 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

Тема № 8 Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение

Литература: О-1,2,3,4; НПД-1,2,3,10,11,12,13,14,16,17,18,19; Д-1,2,3,4,5,6,7,8.

Вопросы для собеседования:

1. Каким образом производится первичная экспертиза мяса?
2. Почему яйца (особенно яйца водоплавающих) являются опасным в эпидемиологическом отношении продуктом?
3. Дайте санитарно-гигиеническую характеристику рыбы и рыбопродуктов.
4. Опишите органолептическую и лабораторную экспертизу свежести рыбы.
5. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к сырам, сухому и сгущенному молоку, коровьему маслу и мороженому? Опишите условия их хранения.
6. Дайте санитарно-гигиеническую характеристику и опишите условия хранения овощей, фруктов, ягод, грибов, а также зелени.
7. Дайте санитарно-гигиеническую оценку продуктов переработки зерна.

Вопросы для самопроверки

1. В чем цель проведения санитарно-гигиенической экспертизы пищевых продуктов?
2. Перечислите формы и этапы санитарно-гигиенической экспертизы.
3. Перечислите методы санитарно-гигиенической экспертизы.
4. В чем заключается профилактика токсикоинфекций и интоксикаций, источниками которых могут быть мясо и мясопродукты?
5. Опишите гигиенические показатели качества колбасных изделий.
6. Опишите отравления и заболевания, которые могут быть вызваны продуктами из рыбы (соленая, копченая, вяленая).
7. Дайте санитарно-гигиеническую оценку балычных изделий и икры.

8. Опишите условия хранения охлажденной, мороженой, соленой, копченой и вяленой рыбы.

9. Какие санитарные требования предъявляются к качеству консервов и пресервов? Опишите виды порчи консервов и пресервов.

10. Какие изменения происходят в хлебе под воздействием жизнедеятельности микроорганизмов? Опишите органолептические, физико-химические показатели доброкачественности хлеба.

11. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к пищевым жирам? Опишите условия хранения пищевых жиров, предупреждающие ухудшение их качества.

Тематика рефератов

1. Показатели безопасности пищевых продуктов.
2. Классификация доброкачественности пищевых продуктов
3. Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов, ее значение в профилактике сальмонеллеза, зоонозных инфекций, пищевых отравлений, биогельминтозов.
4. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов.
5. Эпидемиологическая роль яиц и яичных продуктов в распространении сальмонеллеза и других инфекций.
6. Гигиеническая оценка рыбы и рыбопродуктов.
7. Гигиеническая оценка и критерии безопасности консервов и пресервов.
8. Гигиеническая оценка и критерии безопасности зерновых продуктов
9. Гигиеническая оценка бобовых, круп, макаронных изделий
10. Пороки и показатели безопасности хлеба.
11. Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика овощей, плодов, ягод
12. Оценка жиров, кондитерских изделий
13. Гигиеническая оценка генетически модифицированных (трансгенных) продуктов.
14. Санитарно-гигиеническая оценка пищевых добавок

Комплексные ситуационные задания

Задача № 1. Расследуйте случай заболевания, вызванный употреблением пищевого продукта.

В сельской местности в течение 2-х суток заболели 9 человек. У заболевших наблюдались одинаковые клинические признаки: боли в животе, тошнота, понос, слабость, температура тела повышена на 0,5 °С или оставалась нормальной. Двое из пострадавших были госпитализированы.

Причиной болезни послужило употребление жареного мяса из телятины. Теленок был вынужденно убит по причине травмы конечности. Эта травма вызвала воспалительные процессы внутренних органов. Ветеринарно-санитарная экспертиза после убоя животного не проводилась.

Задача № 2. Расследуйте случай заболевания, вызванный употреблением пищевого продукта.

Предприятие общественного питания закупило партию сырой куриной продукции импортного производства. Часть мяса не поместилось в холодильник и в течение 3-х суток использовалось для приготовления блюд.

Заболевание людей возникло через 10-12 часов после употребления кур жареных в гриле. Признаки заболевания были следующими: температура тела повысилась до 38-39 °, появились озноб, головная боль, слабость. Затем стали наблюдаться боли в животе, тошнота, жидкий стул. После оказания медицинской помощи больные выздоровели через 3-5 дней.

Задача № 3. Каковы основные признаки недоброкачественности мяса:

- поверхность темно-красного цвета, цвет жира желтый, ямка при надавливании выравнивается;

- поверхность темно-красного цвета, цвет жира зеленоватый, заветренная корочка подсыхания, ямка при надавливании не выравнивается;
- поверхность мяса розового цвета, цвет жира белый, ямка при надавливании выравнивается?

Задача № 4. На предприятии общественного питания была зафиксирована стафилококковая интоксикация. При проверке работы предприятия было установлено использование не пастеризованного творога без тепловой обработки. Явилось ли это нарушением санитарных норм по использованию продовольственного сырья?

Практическая работа № 9 - Санитарная охрана и экспертиза пищевых продуктов. Санитарно-гигиеническая оценка молока по физико-химическим показателями (плотность, жир, сухой остаток, кислотность)

Цель работы – ознакомление студентов с основными приемами анализов, используемых при экспертизе качества молока

Ход работы:

1. Определение органолептической оценки молока
2. Определение Физико-химических показателей качества молока.
 - Определение кислотности
 - Определение содержания жира кислотным методом
 - Определение плотности молока
 - Определение сухого остатка по плотности и содержанию жира
3. Определение фальсификации молока

Метод – кейс – стадии

Самостоятельная работа студентов – подготовка сообщений на темы:

1. Качество пищевых продуктов и его оценка (ГОСТы, ТУ).
2. Санитарный надзор и его значение в охране пищевых продуктов. Формы надзора.
3. Методы гигиенической оценки пищевой продукции. Правила отбора проб и оформления документации.
4. Гигиеническая и санитарная оценка молочной продукции.

Тема № 9 Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов, к их приемке и хранению

Литература: О-1,2,3,4; НПД-1,2,10,11,14; Д-1,2,3,4,5,6,7,8.

Вопросы для собеседования:

1. Перечислите общие санитарные требования, предъявляемые к перевозке и хранению пищевых продуктов на предприятиях отрасли.
2. Какие требования предъявляются к транспорту и оборотной таре для перевозки пищевых продуктов, полуфабрикатов и особо скоропортящихся продуктов?
3. Как производится обработка транспорта и оборотной тары при перевозке пищевых продуктов?
4. Какие санитарные требования предъявляются к содержанию складских помещений?
5. Как производится прием пищевых продуктов, особенно скоропортящихся?

Вопросы для самопроверки

1. Какие санитарные требования предъявляются к перевозке охлажденных и замороженных субпродуктов, мясных полуфабрикатов, мяса, птицы, кулинарных изделий?
2. Какие санитарные требования предъявляются к перевозке охлажденной и замороженной рыбы, полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы?
3. Какие санитарные требования предъявляются к перевозке продуктов

растительного происхождения, полуфабрикатов и кулинарных изделий из них?

4. Какие санитарные требования предъявляются к перевозке молока и молочных продуктов?

5. Какие санитарные требования предъявляются к перевозке первых и вторых блюд?

6. Какие санитарные требования предъявляются к перевозке хлеба, хлебобулочных и кремовых изделий?

7. Какие санитарные требования предъявляются к хранению мяса, рыбы, полуфабрикатов и кулинарных изделий из них?

8. Какие санитарные требования предъявляются к хранению молока и молочных продуктов?

9. Какие санитарные требования предъявляются к хранению продуктов растительного происхождения и полуфабрикатов из них?

10. Какие санитарные требования предъявляются к хранению хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий (особенно кремовых)?

Тематика рефератов

1. Санитарные требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов, к разгрузке и санитарной обработке транспортных средств.

2. Влияние условий перевозки на качество продуктов.

3. Требования к перевозке особо скоропортящихся, замороженных и других продуктов.

4. Санитарные требования к приемке продуктов, сопроводительной документации, оценке качества принимаемых продуктов.

5. Гигиеническое обоснование условий и сроков хранения различных продуктов.

6. Оптимальные условия и сроки хранения основных групп продуктов.

7. Правила хранения сырых и готовых продуктов на предприятиях общественного питания.

Комплексные ситуационные задания:

Задача № 1. Какое сырье и продукты не разрешается принимать на предприятие общественного питания:

- живую рыбу;
- грибы мятые;
- сельскохозяйственную птицу без клейма;
- овощи и плоды с признаками гнили;
- пирожные с кремом из сливок.

Поясните почему?

Задача № 2. Производилась разгрузка охлажденного мяса (полутушами). Температура в холодильнике была +8°C. Мясо было уложено на чистую подстилку и покрыто брезентом. Грузчики были в халатах защитного цвета.

Какие требования были нарушены при разгрузке?

Задача № 3. В сопроводительных документах на кремовые кондитерские изделия были указаны: дата выработки продукции, температура хранения и конечный срок реализации. Все ли показатели были указаны?

Тема № 10 Санитарные требования к механической и тепловой кулинарной обработке продуктов.

Литература: О-1,2,3,4; НПД-1,2,10,11,12,14,16,17,18,19; Д-1,2,3,4,5,6,7,8.

Вопросы для собеседования:

1. Каковы гигиенические требования к кулинарной обработке продуктов?

2. Чем объясняются повышенные санитарные требования к изготовлению

рубленых изделий из мяса и птицы?

3. Каковы санитарные требования к изготовлению студней и заливных?

4. Дайте гигиеническое обоснование необходимости вторичной тепловой обработки

5. Каковы санитарные требования к обработке яиц и использованию яичных продуктов?

6. Как производится оценка фритюрных жиров?

7. Какие требования предъявляются к производству кондитерских изделий с кремом?

Вопросы для самопроверки

1. В чем заключается физиолого-гигиеническое значение кулинарной обработки пищи?

2. Какие санитарные требования предъявляются к первичной обработке мяса, субпродуктов и рыбы?

3. Какие санитарные требования предъявляются к первичной обработке молока, молочных продуктов, яиц?

4. Какие санитарные требования предъявляются к первичной обработке растительных и сыпучих продуктов?

5. Опишите условия и способы размораживания мороженых пищевых продуктов.

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

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

Тематика рефератов

1. Санитарные требования к первичной и тепловой обработке продуктов.

2. Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов и готовой продукции.

3. Санитарные требования к первичной и тепловой обработке мяса и мясных продуктов. Сроки годности и условия хранения мясного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

4. Санитарные требования к первичной и тепловой обработке рыбы. Сроки годности и условия хранения рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.

5. Гигиенические требования к кондитерским цехам предприятия питания. Сроки годности и условия хранения кондитерских изделий.

6. Санитарные требования к изготовлению кремовых изделий и пирожков. Сроки годности и условия хранения продукции.

Комплексные ситуационные задания:

Задача № 1. Мороженое рыбное филе готовили для жарения. Его оттаивали в холодной подсоленной воде, а затем подвергли температурной обработке. Были ли нарушены требования первичной обработки продукта?

Задача № 2. На предприятии общественного питания готовили котлеты из мясного фарша. Их обжарили на плите с обеих сторон в нагретом жире в течение 5 мин., а затем доготавливали в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 5-8 мин. Были ли нарушены требования тепловой обработки продукта?

Практическая работа № 10 – Исследование мясных полуфабрикатов из котлетной массы

Цель занятия: ознакомить студентов с методикой проведения анализа качества выпускаемых на предприятии общественного питания полуфабрикатов из рубленого мяса по органолептическим и физико-химическим показателям.

Оснащенность занятия: посуда и приборы: ступка фарфоровая с пестиком,

фарфоровая чашка диаметром 60 – 80 мм с пестиком и палочкой, химический стакан 50 см³, мерная колба 250 см³, коническая колба 250 см³, коническая колба 100 см³, воронка стеклянная d = 40 – 50 мм, холодильник воздушный, цилиндр мерный 50 см³, цилиндр мерный 10 см³, пипетка 10 см³, пипетка 5 см³, пипетка 50 см³, палочка стеклянная, титровальная установка с 0,05 моль/дм³ или 0,1 моль/дм³ раствором AgNO₃, титровальная установка с электроплиткой.

Реактивы: 10-процентный раствор HCl, 15-процентный раствор K₄Fe(CN)₆, 15-процентный раствор NaOH, 30-процентный раствор ZnSO₄, 1-процентный раствор K₄Fe(CN)₆, 2,5 моль/дм³ раствор NaOH, 0,1 моль/дм³ раствор NaOH, 10-процентный раствор K₂CrO₄, 1-процентный спиртовой раствор фенолфталеина, 1-процентный водный раствор метиленового голубого, 0,1 моль/дм³ раствор AgNO₃, раствор Люголя, универсальный индикатор.

Ход работы

1. Понятие средней пробы
2. Органолептические показатели
3. Определение влажности
4. Определение кислотности титрованием
5. Определение содержания поваренной соли методом Мора
6. Определение природы наполнителя (качественная реакция)
7. Определение массовой доли хлеба.

Метод проведения – деловая игра

Практическая работа № 11 - Санитарная охрана и экспертиза правильности проведения технологического процесса

Цель работы: ознакомление студентов с организацией и методикой определения правильности обработки кулинарной продукции

Ход работы:

1. Определение достаточности термической обработки мясных кулинарных изделий. Проба на пероксидазу.
2. Определение содержания остаточного сернистого ангидрида в сыром очищенном сульфитированном картофеле.
3. Самостоятельная работа студентов.

Метод проведения – деловая игра

Тема № 11 Санитарные требования к качеству и условиям реализации готовой продукции

Литература: О-1,2,3,4; НПД-1,2,3,10,11,14,16; Д-1,2,3,5,6,7,8.

Вопросы для собеседования:

1. В чём заключается эпидемиологическая характеристика кондитерских изделий с кремом и какие санитарные требования предъявляются к их изготовлению?
2. Какие санитарные требования предъявляются к ассортименту продукции общественного питания?
3. Какие санитарные требования предъявляются к изготовлению студней, заливных, блинчиков и пирожков с мясной начинкой?
4. Какие санитарные требования предъявляются к обработке овощей и изготовлению салатов?
5. Какие санитарные требования предъявляются к изготовлению продукции с использованием фритюрных жиров?
6. Какие санитарные правила необходимо соблюдать при реализации готовой пищи?
7. Какие гигиенические требования предъявляются к качеству продукции общественного питания?

8. Каким образом организован производственный контроль на предприятии?

Вопросы для самопроверки

1. Какие санитарные требования предъявляются к хранению, раздаче и приему пищи?
2. Какие условия хранения, сроки годности и реализации блюд необходимо соблюдать?
3. Какие условия хранения и сроки годности особо скоропортящихся продуктов необходимо соблюдать?
4. Какие гигиенические требования предъявляются к хранению и реализации продукции предприятий питания?
5. Какие сроки годности и условия хранения кулинарных изделий необходимо выдерживать?
6. Какие существуют методы экспертизы пищевых продуктов?
7. Какие правила отбора проб характерны для ресторанной практики, какая при этом оформляется документация?

Тематика рефератов

1. Санитарные требования к приему пищи и обслуживанию потребителей.
2. Организация раздачи готовых блюд.
3. Сроки и температурный режим хранения блюд на раздаче.
4. Обработка блюд с просроченным сроком хранения на раздаче и их реализация.

Комплексные ситуационные задачи:

Задача № 1. На предприятии общественного питания после окончания работы остались нереализованными следующие блюда:

- борщ украинский;
- суп молочный;
- мясо заливное;
- блинчики с творогом;
- гуляш из говядины;
- рыба жареная.

Какие блюда можно оставить на следующий день? Что с ними нужно сделать?

Задача № 2. Предприятие общественного питания решило организовать в «день города» торговлю шашлыками. Какие условия необходимы для организации такой торговли?

Задача № 3. Бракеражная комиссия при раздаче проверяла температуру отпуска блюд. Первые блюда имели температуру + 75 °С, вторые + 60 °С, холодные блюда +16 °С. Какие замечания были сделаны комиссией и почему?

Практическая работа № 12 - Правила отбора проб и исследования качества готовых блюд

Цель работы: ознакомление студентов с методикой отбора проб и документальным оформлением выемки кулинарных изделий для лабораторного исследования, а также методикой определения качества готовой продукции по органолептическим и физико-химическим показателям

Ход работы

1. Отбор проб и оформление акта выемки кулинарных изделий для лабораторного исследования.

2. Определение температуры готовых блюд.

3. Контроль качества горячих напитков – чая и кофе.

4. Самостоятельная работа студентов

Задание 1. Отобрать пробу и оформить акт выемки кулинарных изделий для лабораторного исследования.

Задание 2. Осуществить отбор проб и провести анализ качества в лабораторных условиях качества горячих напитков – чая и кофе. Оформить результаты исследований с обоснованием оценки.

Метод проведения – деловая игра

Тема 12. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения

Литература: О-1,2,3,4; НПД-1,3,10,11,14; Д-1,2,3,4,5,6,7,8.

Вопросы для собеседования:

1. Какие гигиенические особенности питания организованных коллективов на промпредприятиях необходимо учитывать?

2. Какие гигиенические особенности питания детей и подростков (детские дошкольные учреждения, детские оздоровительные учреждения) необходимо учитывать?

3. Какой перечень основной нормативно-законодательной документации используется на предприятиях общественного питания, связанный с аспектом санитарии и гигиены питания?

4. Какие гигиенические особенности питания организованных коллективов (в школах, в средних учебных заведениях) необходимо учитывать?

5. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к работе пищеблоков санаторно-курортных комплексов?

6. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к функциональному детскому питанию.

Вопросы для самопроверки

1. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к организации питания в детских дошкольных учреждениях?

2. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к организации питания в школах, местах летнего отдыха детей.

3. Каковы гигиенические требования к условиям приема пищи, к обслуживанию потребителей?

4. Какие санитарно-гигиенические особенности характерны для организации питания в больницах, санаториях, диетических столовых?

5. Какие санитарные правила необходимо соблюдать при реализации готовой пищи?

6. Какие санитарные правила предъявляются к организации питания на предприятиях?

7. Какие санитарные правила транспортировки и реализации пищи необходимо соблюдать в филиалах столовых, раздаточных и буфетах?

8. Какие санитарные требования предъявляются к магазинам кулинарии и к отпуску готовой продукции для корпоративного питания?

Тематика рефератов

1. Санитарные требования к организации питания в школах

2. Санитарные требования к организации питания на железнодорожном транспорте

3. Санитарные требования к организации питания на авиатранспорте

4. Санитарные требования к организации питания в больницах

5. Санитарные требования к организации питания в санаториях

Тема 13. Реализация концепции безопасности ХАССП

Литература: О-1,2,3,4; НПД-1, 2, 3, 4, 5,6, 7, 8, 9, 10, 11,12,13, 14, 15, 16, 17, 18, 19; Д - 1,2,3,4,5,6,7,8

Вопросы для собеседования:

1. Что представляет собой система ХАССП и как она зарождалась и развивалась?
2. Какие основные термины связаны с этой системой?
3. Какой перечень основных принципов заложен в систему ХАССП?
4. Какие взаимосвязанные этапы практически реализуют принципы системы ХАССП?
5. Какие области включены в программу ХАССП на предприятии общественного питания?

6. Как организовано документирование в процессе применения системы ХАССП?

Вопросы для самопроверки

1. Какие опасные факторы характерны для производственно-торговой деятельности предприятия общественного питания?
2. Какие предупреждающие действия применяют для устранения нежелательных ситуаций на предприятиях общественного питания?
3. Что собой представляет мониторинг при реализации концепции ХАССП?
4. В чем заключаются процедуры проверки при реализации принципов системы ХАССП на предприятии общественного питания?
5. Какие данные собираются о продукции при реализации принципов системы ХАССП на предприятии общественного питания?
6. Что собой представляют производственные блок-схемы при реализации принципов системы ХАССП на предприятии общественного питания?
7. Какие места проведения контроля опасных факторов могут быть на предприятиях общественного питания?

Тематика рефератов

1. Создание группы ХАССП и организация её работы на предприятии общественного питания
2. Перечень опасных факторов и предупреждающих действий связанных с технологической деятельностью предприятий общественного питания
3. Определение критических контрольных точек с учетом процессов характерных для сферы общественного питания
4. Документооборот системы ХАССП

Практическое занятие № 13 - Составление проектов технических регламентов на кулинарную продукцию

Цель: ознакомить студентов с действующими стандартами на используемое сырье в кулинарной практике и методикой разработки документации на кулинарную продукцию с учетом описания органолептических, физико-химических и микробиологических показателей, которые формируются под влиянием всего цикла её производства

Ход работы

1. Работа с ГОСТами на сырье
2. Работа со Сборником рецептур при составлении ТУ
3. Самостоятельная работа студентов

Метод – кейс-стади

Кейс-ситуация - составить проект технических условий (ТУ)

Практическое занятие № 14 - Санитарное обследование предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП

Цель занятия: ознакомление с организацией санитарного режима предприятия питания, порядком документального оформления результатов обследования, порядком разработки корректирующих действий.

План занятия:

1. Ознакомление с организацией и методикой проведения санитарного обследования предприятия питания.
2. Посещение предприятий
3. Составление акта обследования
4. Разбор результатов обследования.

Метод проведения – деловая игра

Задания для самостоятельной работы студентов

Задание 1. Санитарное обследование предприятия питания.

Методика организации работы.

1. Для выполнения этой работы требуется не менее 4 ч. Это задание может выполняться в форме научно-исследовательской работы в учебное и внеучебное время. Обследование предприятия питания проводится по приведенной выше схеме. При этом задание для студентов может включать все вопросы программы либо отдельные ее разделы. Студенты распределяются на группы (по 2 – 5 человек) и направляются в предприятия, которые должны быть определены заранее.

При обследовании на каждый вопрос программы дается полный ответ. Наряду с характеристикой работы того или иного цеха необходимо достаточно полно отметить имеющиеся нарушения санитарных норм и требований в организации работы цеха.

Для составления заключения полученные по каждому конкретному вопросу данные о состоянии предприятия сопоставляются с санитарными нормами и правилами.

Акт обследования состоит из трех частей: вводной, констатирующей и заключительной, которая включает предложения и выводы по улучшению санитарного состояния предприятия питания.

На практическом занятии выборочно проводятся разбор, обсуждение результатов обследования и оценка выполненного задания. По отдельным разделам на основании анализа данных, полученных на предприятиях, оформляются студенческие работы.

Задание 2. Оформить акт обследования.

Тест по модулю II (темы 8 – 13)

1. Тестовый вопрос 1:

Можно ли принимать на предприятия общественного питания для использования в технологическом процессе производства кулинарной продукции – непортошенную сельскохозяйственную птицу, а также продукцию домашнего изготовления, если предприятие позиционирует себя как заведение «Вкусно как дома»?

- а) да;
- б) нет

2. Тестовый вопрос 2:

Допускается ли в небольших предприятиях общественного питания, имеющих одну холодильную камеру, совместно хранить сырье и готовую продукцию? Ответ поясните

- а) да
- б) нет

3. Тестовый вопрос 3:

Требуется ли санитарно-эпидемиологическое заключение органов госсанэпидслужбы при разработке новых рецептур, связанных с использованием нового сырья, нового оборудования, изменением технологического процесса?

- а) да;
- б) нет;
- в) не принципиально, по усмотрению исполнителя услуг.

4. Тестовый вопрос 4:

Допускается ли в предприятиях с ограниченным ассортиментом обработка сырья и готовой продукции в одном помещении? Ответ поясните.

- а) да;
- б) нет

5. Тестовый вопрос 5:

Можно ли для ускорения процесса дефростации мяса размораживать его в воде или около плиты?

- а) нет;
- б) да;
- в) да, если не будет повторного замораживания

....

4.8 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для реализации дисциплины «Санитария и гигиена питания» 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 «Санитария и гигиена питания» для студентов очной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, таблица 2

Таблица 2

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
Модуль № 1 – Гигиена и санитария предприятий питания Тема № 1 Основы гигиены питания	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит., С, Р	6	-	Входной контроль, собеседование, реферат
Тема № 2 Гигиенические требования к факторам внешней среды и к благоустройству предприятий отрасли	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит., С, Р, КСЗ	8	-	Собеседование, реферат, комплексные ситуационные задания
Тема № 3 Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий отрасли	2	2	-	4	-	ДИ / 2	-	-	-	-	Лит., С, Р, КСЗ, ДИ	8	-	Собеседование, реферат, комплексные ситуационные задания, деловая игра

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема № 4 Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре	2	4	-	6	-	ДИ/4	-	-	-	-	Лит, С, Р, КСт, ДИ	6	-	Собеседование, реферат, кейс-стади, деловая игра
Тема № 5 Личная гигиена и гигиена труда работников пищевой промышленности и общественного питания	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит, С, Р	6	-	Собеседование, реферат
Тема № 6 Санитарный режим на предприятиях отрасли	2	2	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит, С, Р, КСЗ, КСт, Т	8	-	Собеседование, реферат, комплексные ситуационные задания, кейс-стади, тестирование по модулю I
Модуль № 2 Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов Тема № 7 Пищевые инфекции и отравления, меры по их предупреждению. Глистные заболевания, их профилактика	2	8	-	10	ИЛ / 2	-	-	-	-	-	Лит., С, Р, КСЗ, КСт, ДИ, Т	8	-	Собеседование, реферат, комплексные ситуационные задания, кейс-стади, деловая игра, тестирование по модулю II
Модуль № 3 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов Тема № 8 Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их	2	2	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит., С, Р, КСт, КСЗ	6	-	Собеседование, реферат, комплексные ситуационные задания, кейс-стади

эпидемиологическое значение														
Тема № 9 Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов, к их приемке и хранению	2	-	-	2		-	-	-	-	-	Лит., С, Р, КСЗ	6	-	Собеседование, реферат, комплексные ситуационные задания
Тема № 10 Санитарные требования к механической и тепловой кулинарной обработке продуктов	4	4	-	8		-	-	-	-	-	Лит., С, Р, КСЗ, ДИ	6	-	Собеседование, реферат, комплексные ситуационные задания, деловая игра
Тема № 11 Санитарные требования к качеству и условиям реализации готовой продукции	2	2	-	4	ИЛ / 2	-	-	-	-	-	Лит., С, Р, КСЗ, ДИ	6	-	Собеседование, реферат, комплексные ситуационные задания, деловая игра
Тема 12. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения	2	-	-	2							Лит., С, Р	6	-	Собеседование, реферат
Тема 13. Реализация концепции безопасности ХАССП	2	4	-	6		ДИ / 2	-	-	-	-	Дит., С, Р, КСт, Т, КР	7,75	-	Собеседование, реферат, кейс-стади, деловая игра, тестирование по модулю III, контрольная работа
Итого:	28	28	-	56	4	8	-	-	-	-	-	87,75	-	
Зачет с оценкой	-	-	-	-	-	-	-	0,25	-	-	-	-	-	
Всего по дисциплине	-	-	-	56	-	-	-	0,25	-	-	-	87,75	-	144

Тематический план дисциплины «Санитария и гигиена питания» для студентов заочной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, таблица 3.

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 в период экз. сессии, Каттэкз		формы	в семестре, час	контроль /СР в сессию
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	все го	в т.ч.интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Модуль № 1 – Гигиена и санитария предприятий питания	1	2	-	3	ИЛ / 2	ДИ / 2	-	-	-	-	Лит, КСЗ, КР	42	-	Собеседование, комплексные ситуационные задания, контрольная работа
Модуль № 2 Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов	1	2	-	3		-	-	-	-	-	Лит., КСЗ, КР	42	-	Собеседование, комплексные ситуационные задания, контрольная работа
Модуль № 3 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	2	4	-	6		ДИ / 2	-	-	-	-	Лит., КСЗ, КР	44	-	Собеседование, комплексные ситуационные задания, контрольная работа
Итого:	4	8	-	12	2	4	-	-	-	-	-	128		
Зачет с оценкой	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3,75	
Всего по дисциплине	-	-	-	12	-	-	-	0,25	-	-	-	128	3,75	144

Тематический план изучения дисциплины «Санитария и гигиена питания» для студентов очно-заочной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, таблица 4

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы									Контактная работа по промежуточной аттестации и в период экз. сессии, Каттэкз	Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ		формы	в семестре, час	контроль /СР в сессию	
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	семинары	в т.ч. интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Модуль № 1 – Гигиена и санитария предприятий питания Тема № 1 Основы гигиены питания	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	С, Р	8	-	Собеседование, Реферат
Тема № 2 Гигиенические требования к факторам внешней среды и к благоустройству предприятий отрасли	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	С, Р, КСЗ	10	-	Собеседование, Реферат, КСЗ
Тема № 3 Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий отрасли	1	2	-	3	-	ДИ / 2	-	-	-	-	С, Р, КСЗ	10	-	Собеседование, Реферат, КСЗ
Тема № 4 Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре	1	2	-	3	-	Д/2	-	-	-	-	С, Р, КСт	8	-	Собеседование, Реферат, кейс-стади
Тема № 5 Личная гигиена и гигиена труда работников пищевой промышленности и общественного питания	1	-	-	1	ИЛ / 2	-	-	-	-	-	С, Р	8	-	Собеседование, Реферат
Тема № 6 Санитарный режим на предприятиях отрасли	1	2	-	3		-	-	-	-	-	-	С, Р, КСЗ, КСт, Т	10	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Модуль № 2 Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов Тема № 7 Пищевые инфекции и отравления, меры по их предупреждению. Глистные заболевания, их профилактика	1	6	-	7		-	-	-	-	-	С, Р, КСЗ, КСт, Т	8	-	Устный опрос, Р, КСЗ, КСт, Т по модулю II
Модуль № 3 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов Тема № 8 Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение	1	2	-	3		-	-	-	-	-	С, Р, КСт, КСЗ	8	-	Собеседование, Реферат, КСЗ, кейс-стади
Тема № 9 Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов, к их приемке и хранению	1	-	-	1		-	-	-	-	-	С, Р, КСЗ	8	-	Собеседование, реферат, КСЗ
Тема № 10 Санитарные требования к механической и тепловой кулинарной обработке продуктов	1	2	-	3		-	-	-	-	-	С, Р, КСЗ	8	-	Собеседование, реферат, КСЗ
Тема № 11 Санитарные требования к качеству и условиям реализации готовой продукции	1	2	-	3	ИЛ / 2	-	-	-	-	-	С, Р, КСЗ	8	-	Собеседование, реферат, КСЗ
Тема 12. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения	1	-	-	1								С, Р	8	-
Тема 13. Реализация концепции безопасности ХАССП	2	2	-	4		К-ст / 2	-	-	-	-	С, Р, КСт, Т, ТК	7,75	-	Устный опрос, Р, КСт, Т по модулю III, контрольная работа
Итого:	14	20	-	34	4	6	-	-	-	-	-	109,75	-	
Зачет с оценкой	-	-	-	-	-	-	-	0,25	-	-	-	-	-	
Всего по дисциплине	-	-	-	34	-	-	-	0,25	-	-	-	109,75	-	144

*Формы самостоятельной работы и затраты времени студентов на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания (контрольной, курсовой, расчетной работы и др.) по дисциплине «Санитария и гигиена питания» 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

Затраты времени на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания (контрольной, курсовой, расчетной работы и др.) определяются преподавателем, ведущим занятия по дисциплине, эмпирически.

Сокращения, используемые в Тематическом плане изучения дисциплины, таблица 5

Таблица 5

Сокращение	Вид работы
С	Подготовка к собеседованию
ДИ	Подготовка к деловой игре
ИЛ	Интерактивная лекция
К-ст	подготовка к кейс-стади
Лит.	Работа с литературой
Р	Реферат
КСЗ	Комплексные ситуационные задания
Т	Подготовка к тестированию
КР	Подготовка к контрольной работе

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств по дисциплине «Санитария и гигиена питания» 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 «Санитария и гигиена питания» представлены в разделе II «Содержание дисциплины».

Типовые контрольные задания по дисциплине «Санитария и гигиена питания», 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 Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин

1. Геологические, метеорологические, гидрологические, природные пожары, массовые заболевания людей и животных по сфере возникновения относятся к:

- а) техногенным ЧС
- б) природным
- в) экологическим
- г) социальным
- д) все не верно

2. Для удаления с объектов отравляющих и опасных химических веществ необходимо провести:

- а) дегазацию
- б) дезактивацию
- в) дезинфекцию
- г) дератизацию

д) детоксикацию

3. В случае, когда возбудитель заболевания не относится к группе особо опасных, в очаге биологического поражения вводится режим:

- а) наблюдения
- б) профилактики
- в) изоляции
- г) обсервации
- д) карантина

4. Выполнение правил пожарной профилактики при эксплуатации зданий и помещений контролирует

- а) государственный санитарно-эпидемиологический надзор
- б) государственный энергетический надзор
- в) государственный пожарный надзор
- г) федеральный горный и промышленный надзор
- д) федеральный надзор по ядерной и радиационной безопасности

5. Правила пожарной безопасности включают:

- а) запрет на разведение костров в наиболее пожароопасных местах
- б) использование кожухов на вращающихся элементах машин
- в) выжигание сухой травы на участках, примыкающих к лесу и т.п.

6. Продовольственное сырье – это объекты растительного, животного и происхождения, используемые для производства пищевых продуктов:

- а) микробиологического,
- б) искусственного,
- в) синтетического.

7. Безопасность пищевых продуктов – отсутствие токсического, канцерогенного, мутагенного, и действия пищевых продуктов на организм человека при употреблении их в общепринятых количествах. Вычеркнуть неправильный ответ.

- а) тератогенного,
- б) гонадотропного,
- в) пирогенного.

8. Что такое пищевая ценность продукта?

- а) совокупность свойств пищевого продукта;
- б) интегральный показатель, оценивающий в пищевых продуктах содержание углеводов, белков, витаминов, макро- и микронутриентов;
- в) совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии.

8. 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».

10. 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».

11. 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».

12. Какой фактор не влияет на безопасность продукта?

- а) характер сырья и количество содержащихся в нем ксенобиотиков,
- б) автоматизированный технологический процесс его переработки,
- в) количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов в 1г продукта.

2 Тематика курсовых работ

Курсовая работа по дисциплине «Санитария и гигиена питания» учебным планом не предусмотрена.

3 Вопросы к зачету с оценкой

Номер вопроса	Перечень вопросов к зачету с оценкой
1.	Биогельментозы: тениидозы, трихинеллёз. Их профилактика.
2.	Геогельминтозы: аскаридоз, зривоцефалёз, антериобиоз. Их профилактика.
3.	Гигиена вентиляции: естественная и искусственная вентиляция.
4.	Гигиена воды. Гигиеническое значение воды.
5.	Гигиена воздуха. Физические свойства воздуха.
6.	Гигиена зерномучных продуктов: зерно, мука, крупа, хлебобулочные изделия.
7.	Гигиена консервов и пресервов.
8.	Гигиена отопления.
9.	Гигиеническая оценка яиц и яичных продуктов.
10.	Гигиеническая характеристика источников и систем водоснабжения.
11.	Гигиенические требования к естественному освещению.
12.	Гигиенические требования к искусственному освещению.
13.	Гигиенические требования к качеству питьевой воды.
14.	Гигиенические требования к организации диетического питания в лечебных и лечебно-профилактических учреждениях.
15.	Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания.
16.	Гигиенические требования к организации питания лиц пожилого возраста.
17.	Гигиенические требования к организации питания сельскохозяйственных рабочих.
18.	Гигиенические требования к очистке предприятий пищевой промышленности от жидких и твердых отходов.
19.	Гигиенические требования к планировке помещений предприятий отрасли.
20.	Гигиенические требования к проектированию предприятий отрасли.
21.	Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка предприятия питания.
22.	Гигиенические требования к условиям питания при обучении студентов образовательных организаций высшего образования и профессиональных образовательных организаций.
23.	Гигиенические требования к условиям питания при обучении школьников в различных видах современных общеобразовательных учреждений.
24.	Гигиенические требования к уходу за кожей и слизистыми для работников предприятий питания. Санитарная одежда.
25.	Гигиеническое значение освещения.
26.	Глистные заболевания. Биологическая особенность развития гельминтов.

27.	Зоонозные инфекции и их профилактика: туберкулёз, ящур, сибирская язва, бруцеллёз, чума свиней.
28.	Кишечные инфекции и их профилактика: брюшной тиф, дизентерия, паратифы А, В.
29.	Кишечные инфекции и их профилактика: холера, сальмонеллезы.
30.	Краткий обзор истории развития гигиены питания.
31.	Личная гигиена работников предприятий общественного питания.
32.	Медицинское обследование и санитарная документация.
33.	Методы дезинсекции и их гигиеническая характеристика.
34.	Методы дезинфекции и их гигиеническая характеристика.
35.	Немикробные пищевые отравления некоторыми продуктами, ставшими при определенных условиях временно ядовитыми, их профилактика.
36.	Немикробные пищевые отравления несъедобными продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми по своей природе. Их профилактика.
37.	Немикробные пищевые отравления тяжёлыми металлами и химическими веществами и их профилактика.
38.	Общие понятия об инфекционных заболеваниях и закономерностях их распространения.
39.	Окружающая среда и ее значение для жизни человека. Государственные меры по охране окружающей среды.
40.	Основные методы улучшения качества питьевой воды и их характеристика.
41.	Пищевые микотоксикозы: эрготизм, фузариотоксикозы, афлотоксикозы. Основные меры профилактики микотоксикозов.
42.	Пищевые отравления микробной природы и их профилактика: ботулизм.
43.	Пищевые отравления микробной природы и их профилактика: вызываемые кишечной палочкой, протейной палочкой, палочкой перфрингенс, бактерией цериус, патогенными галлофилами.
44.	Предмет и задачи гигиены питания.
45.	Профилактика предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний.
46.	Санитарная охрана воздуха.
47.	Санитарная охрана продуктов питания. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.
48.	Санитарная служба страны, ее цели и задачи.
49.	Санитарно-гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов.
50.	Санитарно-гигиенические требования к механической кулинарной обработке пищевых продуктов.
51.	Санитарно-гигиенические требования к мясу и мясопродуктам.
52.	Санитарно-гигиенические требования к организации питания авиапассажиров.
53.	Санитарно-гигиенические требования к организации питания в вагонах-ресторанах пассажирских поездов.
54.	Санитарно-гигиенические требования к рыбе и рыбным продуктам.
55.	Санитарно-гигиенические требования к технологическому оборудованию.
56.	Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов.
57.	Санитарные требования к цехам бортового питания.
58.	Свойства почвы и ее гигиеническое значение.
59.	Стафилококковые токсикозы и их профилактика.
60.	Условия возникновения и распространения инфекционных заболеваний.

Практические задания (задачи) к зачету с оценкой:

Задача № 1.

В месте водоразбора была взята проба питьевой воды для оценки ее доброкачественности по органолептическим и отдельным химическим показателям.

Результаты лабораторного исследования получились следующими: Запах - 3 балла; Вкус - 3 балла; Цветность - 20 °; Водородный показатель, рН - 7; Жесткость общая, мг/экв/л - 6,0; Хлориды, мг/л - 10; Нитраты, мг/л - 1,0.

Отвечает ли данная вода требованиям нормативной документации. Если нет, то по каким показателям. Какова причина загрязнения питьевой воды.

Задача № 2.

Результаты исследования состояния микроклимата на предприятии общественного питания показали, что в горячем цехе в летний период времени физические параметры воздуха были следующими: Температура воздуха - 28 °С; Относительная влажность - 60%; Скорость движения воздуха - 0,2 м/с. Сделайте заключение о том, являются ли параметры микроклимата оптимальными, допустимыми или недопустимыми. В случае если наблюдаются отклонения физических характеристик воздуха от нормативных, укажите причину этих отклонений, последствия для работников цеха и возможные пути разрешения сложившейся ситуации.

Задача № 3.

Была исследована на доброкачественность питьевая вода из деревенского колодца. Результаты лабораторного исследования органолептических и некоторых физико-химических показателей получились следующими:

Запах - 1 балл; Вкус - 3 балла; Цветность - 5 °; Водородный показатель, рН - 7; Жесткость общая, мг/экв/л - 8,0; Хлориды, мг/л - 8,0; Нитраты, мг/л - 1,0.

Отвечает ли данная вода требованиям нормативной документации. Если нет, то по каким показателям. Какова причина загрязнения питьевой воды?

Задача 4

Какие из ниже перечисленных требований могут быть предъявлены к складских помещениям предприятия общественного питания: должны располагаться единым блоком; могут быть проходными; должны иметь площадь не менее 4 м²; для контроля за физическими параметрами воздуха в каждой кладовой устанавливается термометр и психометр; должны иметь единую систему вентиляции.

Задача № 5.

Расследуйте случай заболевания, вызванного употреблением пищевого продукта. Овощные салаты послужили причиной массового заболевания людей, обедающих в одном из частных предприятий общественного питания города. После обследования условий приготовления пищи было установлено низкое санитарное состояние предприятия, нарушение режимов хранения готовых блюд на раздаче без учета жаркого летнего времени.

Первые признаки заболевания появились через 3-4 часа после еды. Заболевание сопровождалось расстройством желудочно-кишечного тракта. Выздоровление наступило через 2-3 дня.

Задача № 6.

После посещения предприятия общественного питания работником санэпиднадзора в акте были отражены следующие замечания:

- не все ножи промаркированы;
- разделочные доски овощного и мясного цехов хранятся в моечной;
- отсутствует хлеборезка;
- обработка яиц производится в моечной ванне горячего цеха.

Укажите правомерное замечание, обоснуйте ответ.

Задача № 7

Тарелка взята для исследования с раздачи после механизированного мытья. Произведен смыв с обеих поверхностей тарелки; суспензия смывов посеяна на МПА (мясопептонный агар) для определения микробного числа и на среду Кесслера для

определения наличия кишечной палочки. На второй день исследования установлено, что микробное число равно 550, в пробирке со средой Кесслера брожение отсутствует.

Вопрос. Достигнута ли при мытье необходимая чистота тарелок?

Задача № 8

С целью контроля санитарного состояния мясного цеха взяты смывы с поверхности столов, инвентаря, санитарной одежды и рук персонала. Исследование проведено во время работы цеха с целью выяснения общей обсемененности, наличия на поверхностях предметов кишечной палочки и сальмонелл.

В смывах отмечено более 10000 м.т. (микробных тел) на 1 см² немеханического оборудования; на руках персонала и поверхности деревянного инвентаря обнаружена кишечная палочка.

Вопрос. Являются ли бактериологические показатели свидетельством неудовлетворительного санитарного состояния цеха?

Задача № 9.

Заболевание возникло после употребления консервов из черемши домашнего приготовления. В семье заболели двое. Первые признаки заболевания наступили через 8 часов после употребления и проявились в головокружении, сухости во рту, жажде. Наблюдалась рвота и судороги. Через сутки состояние ухудшилось, и больные были госпитализированы. В стационаре наблюдались: ухудшение зрения, затруднение глотания, резкая слабость, расширение зрачков, температура тела была нормальной. Больные умерли на 2 и 3 день болезни. Из 5 банок консервов, сохранившихся к началу заболевания, 4 оказались бомбажными.

Какое пищевое отравление можно подозревать на основании клинических данных? Какая помощь должна была быть оказана пострадавшим?

Задача № 10.

Где обычно встречаются сальмонеллы: в кишечнике водоплавающей птицы, в кишечнике грызунов или в кишечнике насекомых?

Задача № 11.

В больницу поступила больная с жалобами на боли в печени, поджелудочной железе, тошноту, рвоту и другие расстройства деятельности желудочно-кишечного тракта. В пищу больная часто использует леща, плотву и других карповых. Поставлен диагноз описторхоз.

Вопросы.

1. Укажите гельминт, который вызывает данное заболевание; расскажите о цикле его развития, путях и причинах заражения человека.

2. Назовите способы обеззараживания инвазированной рыбы личиночной формой кошачьей двуустки.

Задача № 12.

При исследовании щуки и налима были обнаружены личинки в печени и тканях мышц длиной 1 – 2,5 см и толщиной 2 – 3 см. Они имели вид стерженька червеобразно-булавидной формы; в головном отделе под лупой видна присасывающая щель. При изучении личинки были жизнеспособными.

Вопросы.

1. Определите вид гельминта указанной личиночной формы.

2. Опишите цикл развития половозрелой формы этого гельминта.

3. Назовите причины заражения рыбой.

4. Каковы способы и условия обеззараживания личинок этого гельминта?

Задача № 13.

При осмотре мяса на финноз (путем прощупывания и разрезания языка, жевательных мышц, сердца, мышц корня языка, шейных мышц и диафрагмы) обнаружены 3 финны на площади 40 см².

Вопросы.

1. В каких случаях (с учетом количества обнаруженных финн) мясо относят к непригодному или условно-годному?

2. Назовите причины заражения финнозным мясом.
3. Каков цикл развития финн в половозрелую форму ленточного цепня?
4. Перечислите методы обеззараживания финнозного мяса.

Задача № 14.

В клинику поступили больные в тяжелом состоянии, которые за 12 дней до развития болезни употребляли мясо свиньи, зараженное личиночной формой круглого глиста трихинелла.

Вопросы:

1. Укажите меры профилактики трихинеллеза на мясоперерабатывающих предприятиях и рынках продовольственного сырья.
2. Каковы цикл развития половозрелой формы трихинелл и причины заражения человека мясом?

Задача № 15.

Расследуйте случай заболевания, вызванный употреблением пищевого продукта.

В сельской местности в течение 2-х суток заболели 9 человек. У заболевших наблюдались одинаковые клинические признаки: боли в животе, тошнота, понос, слабость, температура тела повышена на 0,5 °С или оставалась нормальной. Двое из пострадавших были госпитализированы.

Причиной болезни послужило употребление жареного мяса из телятины. Теленок был вынужденно убит по причине травмы конечности. Эта травма вызвала воспалительные процессы внутренних органов. Ветеринарно-санитарная экспертиза после убоя животного не проводилась.

Задача № 16.

Расследуйте случай заболевания, вызванный употреблением пищевого продукта.

Предприятие общественного питания закупило партию сырой куриной продукции импортного производства. Часть мяса не поместилось в холодильник и в течение 3-х суток использовалось для приготовления блюд.

Заболевание людей возникло через 10-12 часов после употребления кур жареных в гриле. Признаки заболевания были следующими: температура тела повысилась до 38-39 °, появились озноб, головная боль, слабость. Затем стали наблюдаться боли в животе, тошнота, жидкий стул. После оказания медицинской помощи больные выздоровели через 3-5 дней.

Задача № 17.

Каковы основные признаки недоброкачества мяса:

- поверхность темно-красного цвета, цвет жира желтый, ямка при надавливании выравнивается;
- поверхность темно-красного цвета, цвет жира зеленоватый, заветренная корочка подсыхания, ямка при надавливании не выравнивается;
- поверхность мяса розового цвета, цвет жира белый, ямка при надавливании выравнивается?

Задача № 18.

На предприятии общественного питания была зафиксирована стафилококковая интоксикация. При проверке работы предприятия было установлено использование не пастеризованного творога без тепловой обработки. Явилось ли это нарушением санитарных норм по использованию продовольственного сырья?

Задача № 19.

Какое сырье и продукты не разрешается принимать на предприятие общественного питания:

- живую рыбу;
- грибы мятые;
- сельскохозяйственную птицу без клейма;
- овощи и плоды с признаками гнили;
- пирожные с кремом из сливок.

Поясните почему?

Задача № 20.

Производилась разгрузка охлажденного мяса (полутушами). Температура в рефрижераторе была +8°C. Мясо было уложено на чистую подстилку и покрыто брезентом. Грузчики были в халатах защитного цвета.

Какие требования были нарушены при разгрузке?

Задача № 21.

В сопроводительных документах на кремовые кондитерские изделия были указаны: дата выработки продукции, температура хранения и конечный срок реализации. Все ли показатели были указаны?

Задача № 22.

Мороженое рыбное филе готовили для жарения. Его оттаивали в холодной подсоленной воде, а затем подвергли температурной обработке. Были ли нарушены требования первичной обработки продукта?

Задача № 23.

На предприятии общественного питания готовили котлеты из мясного фарша. Их обжарили на плите с обеих сторон в нагретом жире в течение 5 мин., а затем доготавливали в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 5-8 мин. Были ли нарушены требования тепловой обработки продукта?

Задача № 24.

На предприятии общественного питания после окончания работы остались нереализованными следующие блюда:

- борщ украинский;
- суп молочный;
- мясо заливное;
- блинчики с творогом;
- гуляш из говядины;
- рыба жареная.

Какие блюда можно оставить на следующий день? Что с ними нужно сделать?

Задача № 25.

Предприятие общественного питания решило организовать в «день города» торговлю шашлыками. Какие условия необходимы для организации такой торговли?

Задача № 26.

Бракеражная комиссия при раздаче проверяла температуру отпуска блюд. Первые блюда имели температуру + 75 С, вторые + 60 °С, холодные блюда +16 °С. Какие замечания были сделаны комиссией и почему?

Задача № 27.

Установите соответствие между объектами анализа методом смывов и площадью поверхности, с которых их берут:

1	Тарелки	А	берут с поверхности 100 см ²
2	Мелкие предметы	Б	протирают всю внутреннюю поверхность
3	Полотенца и санитарная одежда персонала	В	протирают рабочую часть
4	Оборудование и инвентарь	Г	протирают четыре площадки по 25 см ²
5	Стаканы	Д	протирают внутреннюю поверхность и наружный край на 2 см вниз

Задача № 28.

Установите соответствие между методами санитарного режима на предприятии общественного питания и их санитарно-гигиеническими характеристиками:

1	Дезинфекция	А	мероприятия по борьбе с насекомыми, перед
---	-------------	---	---

			выполнением работ следует вынести из помещения пищевые продукты и посуду. Выполняется после смены или в санитарный день
2	Дератизация	Б	мероприятия по борьбе с грызунами как профилактические так и истребительские, проводят только специалисты
3	Дезинсекция	В	мероприятия включают ежедневную влажную уборку с применением дезсредств, применение моющих средств, обеззараживание высокой температурой, ультрафиолетовыми лучами, использование хлорамина, наличие раковин для мытья рук с жидким мылом в производственных цехах

Задача № 29.

Введите число, связанное с температурой внутри геометрического центра готового изделия, указывающей на пригодность к употреблению в пищу

Внутри куска рыбы, подвергнутой тепловой обработке, температура должна достигать ____ °С.

Выберите несколько правильных ответов (МВ):

Наиболее частыми причинами возникновения пищевых отравлений на предприятии общественного питания являются:

А. Нарушение сроков реализации готовой продукции

Б. Нарушение температурных режимов хранения

В. Приготовление кулинарной продукции при более высоком температурном режиме чем это требуется согласно рецептуре

Г. Приготовление кулинарной продукции больше положенного времени чем необходимо для доведения её до готовности

Задача № 30.

Определите правильное соответствие между видами бомбажа и их описанием

1.	Биологический или истинный бомбаж	А.	при благоприятных условиях хранения для микроорганизмов происходит их развитие и накопление в продукте токсина, что сопровождается разложением белковых веществ и газообразованием, вызывающим вздутие доньшка
2.	Химический бомбаж	Б.	вздутие доньшек происходит при хранении в условиях отрицательных температур, когда объем содержимого увеличивается в результате замерзания
3.	Физический бомбаж	В.	из-за дефекта закатки происходит расширение оставшегося в банке воздуха, что приводит к хлопающим доньшкам
4.	Ложный бомбаж	Г.	вследствие образования водорода при коррозии посуды происходит вздутие доньшка

Задача № 31.

Установление соответствия между определенными группами (УС)

Установите правильное соответствие между видами продуктов, поставляемых на предприятие общественного питания и видом тары, в которых их доставляют на предприятие

1.	Охлажденная рыба,	А.	ящики для небольших партий
----	-------------------	----	----------------------------

	птица, колбасы, творожные изделия, сыры, масло		
2.	Яйца	Б.	специальная маркированная закрытая тара
3.	картофель, корнеплоды	В.	лотки
4.	Листовая зелень	Г.	кассеты
5	Хлеб и хлебобулочные изделия	Д	лари

Задача № 32.

Найдите соответствие между функциональными группами помещений предприятия общественного питания и отделкой стен в них согласно санитарных требований

1	Производственные помещения, душевые и туалетные комнаты	А	Облицовка плиткой или отделка синтетическими водоустойчивыми материалами или покрытие масляной краской на высоту 1,5 м
2	Охлаждаемые камеры	Б	Облицовка плиткой на высоту 2,5 м
3	Коридоры на производстве предприятия	В	Стены на высоту 1,8 м облицованы глазурованной плиткой

Задача № 33.

Установите соответствие между цехом и используемыми в нём маркировками разделочных досок и ножей

1	Мясо-рыбный цех	А	«СО», «Зелень», «ОК»
2	Овощной цех	Б	«ВМ», «ВР», «Сельдь», «ВО», «СО», «МГ», «РГ», «Хлеб»
3	Холодный цех	В	«СМ», «СР», «Птица»

Задача № 34.

Установите соответствие между видами посуды, применяемыми на предприятии общественного питания и материалами, из которых они изготовлены

1	Баки, ведра для кипятка и хранения питьевой воды, посуда для хранения и переноски сухих сыпучих продуктов	А	нержавеющая сталь, чугун
2	Сковороды	Б	стекло сортовое
3	Противни	В	фарфор и фаянс
4	Стаканы, графины, бокалы	Г	железо нелуженое
5	Тарелки, блюда, чашки, соусники	Д	оцинкованное железо
6	Ножи, вилки, ложки, лопатки, блюда	Е	мельхиор, нейзильбер, нержавеющая сталь

Задача № 35.

Установите правильное соответствие между вариантами обеззараживания мяса условно-годного (зараженность финнами ниже 3 на площади в 40 см²) и необходимым для этого температурно-временным интервалом

1	Проваривание	А	подвергают тепловой обработке в течение 8
---	--------------	---	---

			часов кусков мяса весом 2,5 кг толщиной 8 см
2	Замораживание	Б	мясо кусками 2 кг погружают в 24% солевой раствор и выдерживают 3 недели
3	Засолка	В	обрабатывают мясо температурой = (минус) -12 ⁰ С в течение 10 суток

Задача № 36.

Определите правильное соответствие между способом обработки и термическим состоянием поступающей на предприятие общественного питания рыбы и сроками её хранения с учетом условий

1.	Живая рыба	А.	в холодильной камере при температуре (минус)-1 ⁰ С ÷ (минус)-5 ⁰ С до 9 суток
2.	Охлажденная неразделанная рыба	Б.	в холодильной камере при температуре (минус)-1 ⁰ С ÷ +2 ⁰ С 2 суток
3.	Охлажденная потрошенная рыба	В.	в холодильной камере при температуре (минус)-5 ⁰ С ÷ (минус) -6 ⁰ С до 14 суток
4.	Мороженая рыба	Г	2 суток в чистой воде при температуре не выше 10 ⁰ С

4 Типовые задания к практическим занятиям

Примеры вопросов для собеседования

Тема № 3 Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий отрасли

1. Что означает требование «выбрать участок в экологически безопасной зоне»?
2. Каковы особенности проектирования складских помещений?
3. Каковы особенности проектирования заготовочных цехов?
4. Каковы особенности проектирования холодного и горячего цехов?
5. Каковы особенности проектирования кондитерских цехов?
6. Каковы особенности проектирования моечных и камеры пищевых отходов?
7. Каковы особенности проектирования помещений для персонала?

Примеры тестов для контроля знаний

1. Тестовый вопрос 1:

Гигиена – это:

- а) наука о создании оптимальных научно-обоснованных условий жизни населения;
- б) наука о мельчайших, невидимых невооруженным глазом организмах, называемых микробами;
- в) наука, изучающая процессы жизнедеятельности организма, его различных органов и систем, их взаимодействия друг с другом и с внешней средой.

2. Тестовый вопрос 2:

Санитария питания связана:

- а) с осуществлением практических мероприятий по обеспечению населения доброкачественной и безвредной пищей;
- б) с соблюдением равновесия между поступающей с пищей энергией и энергией, расходуемой человеком во время своей жизнедеятельности;
- в) с соблюдением режима питания.

3. Тестовый вопрос 3:

С какой периодичностью на предприятиях питания проводится генеральная уборка и дезинфекция:

- а) не реже 1 раза в квартал;
- б) не реже 1 раза в месяц;
- в) еженедельно.

4. Тестовый вопрос 4:

Допускается ли возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов при работе технологического оборудования на предприятиях общественного питания?

- а) нет;
- б) да;
- в) не имеет принципиального значения.

5. Тестовый вопрос 5:

Обязательно ли в конце работы мыть производственные столы с применением моющих и дезинфицирующих средств, промывать горячей водой и насухо вытирать:

- а) да,
- б) нет,
- в) достаточно убрать со стола инструменты, инвентарь, посуду и освободить рабочую поверхность, вытереть её влажной ветошью.

6. Тестовый вопрос 6:

Можно ли совместно хранить разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции?

- а) да
- б) нет.
- в) не имеет принципиального значения, с учетом обстоятельств

....

Примеры заданий для контрольной работы

Вариант 1

1. Формы и этапы санитарно-гигиенической экспертизы.
2. Гигиенические требования к проектированию предприятий отрасли. Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка.
3. Приведите температурные и влажностные режимы хранения сырья, полуфабрикатов и готовых блюд на предприятии общественного питания.

Вариант 2

1. Гигиенические требования к вентиляции на предприятиях отрасли.
2. Каковы санитарные требования к содержанию помещений предприятия отрасли?
3. Опишите количественную и качественную приемку продуктов и полуфабрикатов на склад предприятия общественного питания.

.....

Пример тематики рефератов

Тема № 4 Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре

1. Санитарно-гигиеническая характеристика материалов, используемых для изготовления технологического оборудования предприятий общественного питания.
2. Гигиенические требования к механическому оборудованию предприятий общественного питания.
3. Гигиенические требования к тепловому оборудованию предприятий общественного питания.
4. Гигиенические требования к холодильному оборудованию предприятий общественного питания.
5. Гигиенические требования к посуде для предприятий общественного питания
6. Основные требования к таре и упаковочным материалам, используемым в ресторанной практике.
7. Гигиеническая оценка пригодности полимерных материалов для предприятий общественного питания

5 Типовые задания к интерактивным занятиям

1. Деловая игра на тему:

- Санитарно-гигиеническая оценка проектов предприятий общественного питания (тема 3)
 - Санитарные требования к посуде на предприятиях общественного питания (тема 4)
 - Расследование пищевых отравлений (тема 7)
 - Исследование мясных полуфабрикатов из котлетной массы (тема 10)
 - Санитарная охрана и экспертиза правильности проведения технологического процесса (тема 10)
 - Правила отбора проб и исследования качества готовых блюд (тема 11)
 - Санитарное обследование предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП (тема 13)
- 2. Кейс-стади на тему:**
- Гигиенические требования к содержанию предприятия общественного питания (тема 4)
 - Бактериологический контроль предприятия как составная часть оценки санитарного состояния (тема 6)
 - Принципы расследований пищевых отравлений (тема 7)
 - Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов (тема 7)
 - Определение способа обеззараживания мяса животных и рыб, пораженного личиночными формами гельминтов (тема 7)
 - Санитарная охрана и экспертиза пищевых продуктов. Санитарно-гигиеническая оценка молока по физико-химическим показателями (плотность, жир, сухой остаток, кислотность) (тема 8)
 - Составление проектов технических регламентов на кулинарную продукцию (тема 13)

Примеры кейс-стади

Тема № 7 Пищевые инфекции и отравления, меры по их предупреждению. Глистные заболевания, их профилактика

Кейс-ситуация № 1. В больницу поступила больная с жалобами на боли в печени, поджелудочной железе, тошноту, рвоту и другие расстройства деятельности желудочно-кишечного тракта. В пищу больная часто использует леща, плотву и других карповых. Поставлен диагноз описторхоз.

Вопросы:

1. Укажите гельминт, который вызывает данное заболевание; расскажите о цикле его развития, путях и причинах заражения человека.
2. Назовите способы обеззараживания инвазированной рыбы личиночной формой кошачьей двуустки.

Кейс-ситуация № 2. При исследовании щуки и налима были обнаружены личинки в печени и тканях мышц длиной 1 – 2,5 см и толщиной 2 – 3 см. Они имели вид стерженька червеобразно-булавидной формы; в головном отделе под лупой видна присасывающая щель. При изучении личинки были жизнеспособными.

Вопросы:

1. Определите вид гельминта указанной личиночной формы.
2. Опишите цикл развития половозрелой формы этого гельминта.
3. Назовите причины заражения рыбой.
4. Каковы способы и условия обеззараживания личинок этого гельминта?

Кейс-ситуация № 3. При осмотре мяса на финноз (путем прощупывания и разрезания языка, жевательных мышц, сердца, мышц корня языка, шейных мышц и диафрагмы) обнаружены 3 финны на площади 40 см².

Вопросы:

1. В каких случаях (с учетом количества обнаруженных финн) мясо относят к непригодному или условно-годному?

2. Назовите причины заражения финнозным мясом.
3. Каков цикл развития финн в половозрелую форму ленточного цепня?
4. Перечислите методы обеззараживания финнозного мяса.

Кейс-ситуация № 4. В клинику поступили больные в тяжелом состоянии, которые за 12 дней до развития болезни употребляли мясо свиньи, зараженное личиночной формой круглого глиста трихинелла.

Вопросы:

1. Укажите меры профилактики трихинеллеза на мясоперерабатывающих предприятиях и рынках продовольственного сырья.
2. Каковы цикл развития половозрелой формы трихинелл и причины заражения человека мясом?

Примеры ситуационных заданий

Тема № 8 Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение

Задача № 1. Расследуйте случай заболевания, вызванный употреблением пищевого продукта.

В сельской местности в течение 2-х суток заболели 9 человек. У заболевших наблюдались одинаковые клинические признаки: боли в животе, тошнота, понос, слабость, температура тела повышена на 0,5 °С или оставалась нормальной. Двое из пострадавших были госпитализированы.

Причиной болезни послужило употребление жареного мяса из телятины. Теленок был вынужденно убит по причине травмы конечности. Эта травма вызвала воспалительные процессы внутренних органов. Ветеринарно-санитарная экспертиза после убоя животного не проводилась.

Задача № 2. Расследуйте случай заболевания, вызванный употреблением пищевого продукта.

Предприятие общественного питания закупило партию сырой куриной продукции импортного производства. Часть мяса не поместилось в холодильник и в течение 3-х суток использовалось для приготовления блюд.

Заболевание людей возникло через 10-12 часов после употребления кур жареных в гриле. Признаки заболевания были следующими: температура тела повысилась до 38-39 °, появились озноб, головная боль, слабость. Затем стали наблюдаться боли в животе, тошнота, жидкий стул. После оказания медицинской помощи больные выздоровели через 3-5 дней.

Задача № 3. Каковы основные признаки недоброкачества мяса:

- поверхность темно-красного цвета, цвет жира желтый, ямка при надавливании выравнивается;
- поверхность темно-красного цвета, цвет жира зеленоватый, заветренная корочка подсыхания, ямка при надавливании не выравнивается;
- поверхность мяса розового цвета, цвет жира белый, ямка при надавливании выравнивается?

Задача № 4. На предприятии общественного питания была зафиксирована стафилококковая интоксикация. При проверке работы предприятия было установлено использование не пастеризованного творога без тепловой обработки. Явилось ли это нарушением санитарных норм по использованию продовольственного сырья?

6 Примеры тестов для контроля знаний

I. Выберите несколько правильных ответов (МВ):

1. Принципами работы производства предприятия общественного питания с позиции соблюдения санитарно-гигиенических требований являются:

- А. Принцип поточность технологического процесса
- Б. Принцип совмещенность,
- В. Принцип взаимозаменяемости,

- Г. Принцип раздельности
- Д. Принцип контролируемости

2. К работе на производстве предприятия общественного питания не допускаются:

- А. Лица переболевшие паратифом, дизентерией, брюшным тифом
- Б. Лица больные активной формой туберкулеза
- В. Лица, имеющие гнойничковые поражения кожи
- Г. Лица, имеющие хронические заболевания желудочно-кишечного тракта
- Д. Лица, имеющие наследственные заболевания

II. Установление правильной последовательности (УП)

3. Установите в последовательности по убывающей (от максимального к минимальному) кратность воздухообмена по вытяжке в разных помещениях предприятия питания:

- А. Производственные помещения
- Б. Охлаждаемые камеры для хранения фруктов и зелени
- В. Моечные столовой и кухонной посуды
- Г. Камера отходов

4. Впишите ответ в свободное поле (связанный с одним из видов контроля санитарного состояния предприятия общественного питания):

Качество мытья и дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, посуды, выполнение требований личной гигиены, регулярно проверяемых при помощи бактериологического исследования смывов, осуществляется через _____ контроль.

Выберите несколько правильных ответов (МВ):

Какие цели преследует бактериологический контроль методом смывов с поверхности инвентаря, оборудования, рук, санитарной одежды персонала?

- А. Полноту вложения сырья согласно рецептуры
- 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

Установите соответствие между объектами анализа методом смывов и площадью поверхности, с которых их берут:

1	Тарелки	А	берут с поверхности 100 см ²
2	Мелкие предметы	Б	протирают всю внутреннюю поверхность
3	Полотенца и санитарная одежда персонала	В	протирают рабочую часть
4	Оборудование и инвентарь	Г	протирают четыре площадки по 25 см ²
5	Стаканы	Д	протирают внутреннюю поверхность и наружный край на 2 см вниз

VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Санитария и гигиена питания» 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 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 «Санитария и гигиена питания» представлена в таблице 6:

Таблица 6

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	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. Уделить внимание следующим понятиям (перечисление понятий) и др.
Интерактивная лекция	Обучающимся предлагается, а иногда даже требуется разговаривать друг с другом и с лектором. Предполагает презентацию. Лекция-игра предполагает частую обратную связь как от лектора, так и от аудитории. Преподаватель полностью контролирует уровень взаимодействия между обучающимися. Применяются следующие активные формы обучения: ведомая (управляемая) дискуссия или беседа, демонстрация слайдов или учебных фильмов, мозговой штурм, мотивационная речь. Правильно организованная лекция позволяет преподавателю понять, насколько хорошо и быстро студенты усваивают предлагаемый им учебный материал.
Практические занятия (деловая игра)	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи
Контрольная работа	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. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.
Реферат	Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомление со структурой и оформлением реферата

Собеседование	<p>Ответы на устные вопросы при текущем контроле. Выступление студента при ответе на поставленный вопрос является основной формой контроля и оценки его успеваемости. Когда контроль проводится в форме устного выступления, от студента требуется умение в сжатые сроки подготовить свой ответ, убедительно выступить и правильно ответить на дополнительные вопросы.</p>
Комплексные ситуационные задания	<p>Условия задания, ситуационной задачи необходимо читать внимательно. Каждое предложение может иметь значение для правильного решения. От студента требуется точное исследование изложенных обстоятельств, определение проблемных моментов. Решение должно быть нацелено на тот вопрос, который поставлен в задании.</p> <p>Задания и задачи необходимо решать таким образом, чтобы решение имело внутреннюю структуру и логику изложения материала. Другими словами, структура например, решения кейса должна быть адаптирована к условиям конкретной ситуации.</p> <p>Любое задание завершается общим выводом. Личное мнение и отношение студента к условиям задания могут являться только дополнительным отступлением в общем решении, но не его основой</p>
Метод кейс-стадии	<p>Обучение, при котором студенты и преподаватели участвуют в непосредственном обсуждении деловых ситуаций или задач. При данном методе обучения студент самостоятельно вынужден принимать решение и обосновать его</p>
Тестовое задание	<p>Минимальная составляющая единица теста, которая состоит из условия (вопроса) и, в зависимости от типа задания, может содержать или не содержать набор ответов для выбора (может использоваться как промежуточный контроль по любой теме).</p>

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 студентов 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 с оценкой)	40
Итого	100

Критерии оценки заданий текущего контроля успеваемости обучающегося в семестре

1) Расчет баллов по результатам текущего контроля

Расчет баллов по результатам текущего контроля во 2 семестре представлен в таблице 8:

Таблица 8

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
Текущий контроль	Модуль № 1 – Гигиена и санитария предприятий питания Тема № 1 Основы гигиены питания	собеседование	0,3
		реферат	0,3
		итого	0,6
	Тема № 2 Гигиенические требования к факторам внешней среды и к благоустройству предприятий отрасли	собеседование	0,3
		реферат	0,3
		комплексные ситуационные задания	0,5
		итого	1,1
	Тема № 3 Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий отрасли	собеседование	0,3
		реферат	0,3
		деловая игра	0,5
		комплексные ситуационные задания	0,5
		итого	1,6
	Тема № 4 Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре	собеседование	0,3
		реферат	0,3
		деловая игра	0,5
		кейс-стади	0,5
	итого	1,6	
	Тема № 5 Личная гигиена и гигиена труда работников пищевой промышленности и общественного питания	собеседование	0,3
		реферат	0,3
		итого	0,6
Тема № 6 Санитарный режим на предприятиях отрасли	собеседование	0,3	
	реферат	0,3	

		тестирование	0,6
		кейс-стади	0,5
		комплексные ситуационные задания	0,5
		итого	2,2
	Модуль № 2 Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов Тема № 7 Пищевые инфекции и отравления, меры по их предупреждению. Глистные заболевания, их профилактика	собеседование	0,3
		реферат	0,3
		кейс-стади	0,5
		деловая игра	0,5
		комплексные ситуационные задания	0,5
		тестирование	0,6
		итого	2,7
	Модуль № 3 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов Тема № 8 Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение	собеседование	0,3
		реферат	0,3
		кейс-стади	0,5
		комплексные ситуационные задания	0,5
		итого	1,6
	Тема № 9 Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов, к их приемке и хранению	собеседование	0,3
		реферат	0,3
		комплексные ситуационные задания	0,5
		итого	1,1
	Тема № 10 Санитарные требования к механической и тепловой кулинарной обработке продуктов	собеседование	0,3
		реферат	0,3
		деловая игра	0,5
		комплексные ситуационные задания	0,5
		итого	1,6
	Тема № 11 СТ к качеству и условиям реализации блюд	собеседование	0,3
		реферат	0,3
		деловая игра	0,5
		комплексные ситуационные задания	0,5
		итого	1,6
	Тема 12. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения	собеседование	0,3
		реферат	0,3
		итого	0,6
	Тема 13. Реализация концепции безопасности ХАССП	собеседование	0,3
		реферат	0,3
		кейс-стади	0,5
		деловая игра	0,5
		тестирование	0,6
		контрольная работа	0,9
	итого	3,1	
			20

2) Критерии оценки курсовой работы
Курсовая работа по дисциплине «Санитария и гигиена питания» учебным планом не предусмотрена.

3) Критерии оценки заданий к практическим занятиям

Результатов собеседования:

0,3 балла - выставляется за полный ответ на поставленный вопрос с включением в содержание ответа лекции, материалов учебников, дополнительной литературы без наводящих вопросов.

0,2 балла - выставляется за полный ответ на поставленный вопрос в объеме лекции с включением в содержание ответа материалов учебников с четкими положительными ответами на наводящие вопросы преподавателя.

0,1 балла - выставляется за ответ, в котором озвучено более половины требуемого материала, с положительным ответом на большую часть наводящих вопросов.

Выполнения рефератов:

0,3 балл – выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

0,2 балла – выставляется студенту, если основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

0,1 балла – выставляется студенту, если имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

Результатов тестирования:

0,6 балла - выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85 % тестовых заданий.

0,4 балла - выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70 % тестовых заданий.

0,2 балла - выставляется при условии правильного ответа студента не менее 51 %.

Выполнения контрольной работы:

0,9 балл 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,

0,7 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,

0,5 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,

0,3 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.

4) Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

Деловая игра

0,5 балл выставляется студенту, если работа выполнялась самостоятельно, материал подобран в достаточном количестве, с использованием разных источников, работа оформлена с соблюдением всех требований

0,4 балла выставляется студенту, если работа выполнялась самостоятельно, материал подобран в достаточном количестве, с использованием разных источников, работа оформлена с незначительными отклонениями от требований

0,3 балла выставляется студенту, если работа выполнялась с помощью преподавателя, материал подобран в достаточном количестве, работа оформлена с отклонением от требований

0,2 балла выставляется студенту, если работа выполнена со значительными ошибками, материал подобран в недостаточном количестве, работа оформлена с существенными отклонениями от требований

Решение комплексных ситуационных заданий:

0,5 балл – выставляется студенту, если он свободно, с глубоким знанием материала правильно и полно решил ситуационную задачу (выполнил все задания, правильно ответил на все поставленные вопросы);

0,4 балл – выставляется студенту, если он достаточно убедительно, с незначительными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопросы или допустил небольшие погрешности в ответе;

0,3 балла – выставляется студенту, если он недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и плохо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи; с затруднениями, но все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Кейс-стади

0,5 баллов – выставляется студенту за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение кейса, которое свидетельствует о высоком уровне его подготовки, верно выполнены нужные вычисления, и преобразования, получен правильный ответ, последовательно записано решение

0,4 баллов - выставляется студенту, который правильно выбрал способ решения, само решение сопровождается необходимыми разъяснениями, но в вычислениях имеются не существенные арифметические и логические ошибки

0,3 баллов выставляется студенту, который правильно выбрал правильный способ решения кейса (проблемной ситуации), однако в самом решении отсутствуют разъяснения, а в вычислениях имеются существенные арифметические и логические ошибки

0,2 баллов выставляется студенту, который допустил при решении кейса 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
Модуль № 1 – Гигиена и санитария предприятий питания	
Презентация к реферату по выбранной тематике, оригинальные решения на комплексные ситуационные задания (Тема № 1 Основы гигиены питания)	1,5
Презентация к реферату по выбранной тематике, оригинальные решения на комплексные ситуационные задания (Тема № 2 Гигиенические требования к факторам внешней среды и к благоустройству предприятий отрасли)	1,5
Презентация к реферату по выбранной тематике, оригинальные решения на комплексные ситуационные задания (Тема № 3 Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий отрасли)	1,5
Презентация к реферату по выбранной тематике, нестандартный подход к решению кейс-стади (Тема № 4 Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре)	1,6
Презентация к реферату по выбранной тематике (Тема № 5 Личная гигиена и гигиена труда работников пищевой промышленности и общественного питания)	1,5
Презентация к реферату по выбранной тематике, нестандартный подход к решению кейс-стади (Тема № 6 Санитарный режим на предприятиях отрасли)	1,6
Модуль № 2 Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов	
Презентация к реферату по выбранной тематике, нестандартный подход к решению кейс-стади (Тема № 7 Пищевые инфекции и отравления, меры по их предупреждению. Глистные заболевания, их профилактика)	1,6
Модуль № 3 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	
Презентация к реферату по выбранной тематике, нестандартный подход к решению кейс-стади (Тема № 8 СГО пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение)	1,6
Презентация к реферату по выбранной тематике, оригинальные решения на комплексные ситуационные задания (Тема № 9 СТ к транспортировке пищевых продуктов, к их приемке и хранению)	1,5
Презентация к реферату по выбранной тематике, оригинальные решения на КСЗ (Тема № 10 СТ к механической и тепловой кулинарной обработке продуктов)	1,5
Презентация к реферату по выбранной тематике, оригинальные решения на комплексные ситуационные задания (Тема № 11 СТ к качеству и условиям реализации готовой продукции)	1,5
Презентация к реферату по выбранной тематике (Тема 12. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения)	1,5
Презентация к реферату по выбранной тематике, нестандартный подход к решению кейс-стади (Тема 13. Реализация концепции безопасности ХАССП)	1,6
Итого	20

Критерии оценки промежуточной аттестации

Зачет с оценкой по результатам изучения дисциплины «Санитария и гигиена питания» во 2 семестре проводится в письменной форме и соответствует **40 баллам**. Зачет с оценкой состоит из **одного теоретического вопроса, тестового задания и одной задачи (проблемной ситуации)**.

Оценка по результатам зачета выставляется исходя из следующих критериев:

- правильный ответ на теоретический вопрос – 15 баллов;
- выполнение тестового задания, состоящего из 10 заданий – 10 баллов (1 балл за каждое);
- решение задачи (проблемной ситуации) – 15 баллов.

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 – традиционная четырехбалльная система оценки знаний.

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ОПК-5	<p>Знает верно и в полном объеме: правила оказания санитарно-гигиенических мероприятий в различных типах предприятий общественного питания</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: осуществлять санитарно-гигиенические мероприятия в процессе организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: навыками контроля санитарно-гигиенических требований в процессе организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов</p>
		ПК-3	<p>Знает верно и в полном объеме: основы санитарии и гигиены питания, потребительские качества продуктов пищевого производства, их потенциальную опасность для здоровья населения, а также опасности неблагоприятного действия производственно-технологических факторов на здоровье персонала и объекты окружающей среды.</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: оценивать гигиенические условия работы объектов общественного питания.</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: навыками проведения замеров показателей микроклимата и освещенности в производственных цехах предприятия общественного питания.</p>
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ОПК-5	<p>Знает с незначительными замечаниями: правила оказания санитарно-гигиенических мероприятий в различных типах предприятий общественного питания</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями:</p>

			<p>осуществлять санитарно-гигиенические мероприятия в процессе организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</p> <p>навыками контроля санитарно-гигиенических требований в процессе организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов</p>
		ПК-3	<p>Знает с незначительными замечаниями:</p> <p>основы санитарии и гигиены питания, потребительские качества продуктов пищевого производства, их потенциальную опасность для здоровья населения, а также опасности неблагоприятного действия производственно-технологических факторов на здоровье персонала и объекты окружающей среды.</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями:</p> <p>оценивать гигиенические условия работы объектов общественного питания.</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</p> <p>навыками проведения замеров показателей микроклимата и освещенности в производственных цехах предприятия общественного питания.</p>
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ОПК-5	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>правила оказания санитарно-гигиенических мероприятий в различных типах предприятий общественного питания</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>осуществлять санитарно-гигиенические мероприятия в процессе организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>навыками контроля санитарно-гигиенических требований в процессе организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов</p>
		ПК-3	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>основы санитарии и гигиены питания, потребительские качества продуктов пищевого производства, их потенциальную опасность для здоровья населения, а также опасности неблагоприятного действия производственно-технологических факторов на здоровье персонала и объекты окружающей среды.</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>оценивать гигиенические условия работы объектов общественного питания.</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>навыками проведения замеров показателей микроклимата и освещенности в производственных цехах предприятия общественного питания.</p>

менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ОПК-5	<p>Не знает на базовом уровне: правила оказания санитарно-гигиенических мероприятий в различных типах предприятий общественного питания</p> <p>Не умеет на базовом уровне: осуществлять санитарно-гигиенические мероприятия в процессе организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками контроля санитарно-гигиенических требований в процессе организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов</p>
		ПК-3	<p>Не знает на базовом уровне: основы санитарии и гигиены питания, потребительские качества продуктов пищевого производства, их потенциальную опасность для здоровья населения, а также опасности неблагоприятного действия производственно-технологических факторов на здоровье персонала и объекты окружающей среды.</p> <p>Не умеет на базовом уровне: оценивать гигиенические условия работы объектов общественного питания.</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками проведения замеров показателей микроклимата и освещенности в производственных цехах предприятия 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

2. Рабочая программа с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 7 от 17.02.2022г.

Заведующий кафедрой



Е.Н. Губа

Согласовано на заседании методического совета Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
протокол № 4 от 17.02.2022 г.

Председатель

Э.Г. Баладыга



Утверждено

Плеханова

протокол № 10 от 24.02.2022 г.

советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В.

Председатель



А.В. Петровская

Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова
Карта обеспеченности дисциплины «Санитария и гигиена питания»
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

№ 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	Джум, Т.А. Санитария и гигиена питания: учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова	М.: Магистр: ИНФРА-М, 2019. – 544 с. (Бакалавриат); ISBN 978-5-9776-0475-8; - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=1010788	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В. М. Позняковский. - 2-е изд., испр. и доп.	Санкт-Петербург : ГИОРД, 2020. - 368 с. - ISBN 978-5-98879-205-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1496278	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Соколов, А.Ю., Управление пищевой безопасностью : учебное пособие / А.Ю. Соколов, В.И. Борковой.	Москва : КноРус, 2021. — 157 с. — ISBN 978-5-406-07891-4. — URL: https://book.ru/book/938425	x	да, ЭБС «BOOK»	x	x	1
4	Хаматгалеева, Г.А. Управление качеством продукции на основе принципов ХАССП в предприятиях торговли и общественного питания: коллективная монография / кол. Авторы; под ред. Г.А. Хаматгалеевой	Москва: РУСАЙНС, 2019. – 174 с. ISBN 978-5-4365-37214-4; Режим доступа: https://www.book.ru/book/933004	x	да, ЭБС «BOOK»	x	x	1
Всего							1,0
Дополнительная литература							
1	Азизов, Б. М. Производственная санитария и гигиена труда : учебник / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин.	Москва : ИНФРА-М, 2022. — 433 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1

		006011-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1852843					
2	Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: Практикум / А.Т. Васюкова	М.: Дашков и К, 2018. - 144 с.: ISBN 978-5-394-00699-9 - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=430289	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Гумеров, Т. Ю. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Т. Ю. Гумеров, О. А. Решетник.	Казань : КНИТУ, 2021. - 184 с. - ISBN 978-5-7882-2971-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1903892	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
4	Докторов, А.В. 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: http://znanium.com/bookread2.php?book=347316	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
5	Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум	М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6 - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=389895	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
6	Кольман, О. Я. Санитария и гигиена : учебное пособие / О. Я. Кольман, Г. В. Иванова, Е. О. Никулина	Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2019. - 184 с. - ISBN 978-5-7638-4065-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1818972	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
7	Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская [и др.]; под ред. А.С. Ратушного	М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 240 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-00091-679-7; – Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=1016432	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
8	Цопкало, Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: учеб. пособие / Л.А. Цопкало, Л.Н. Рождественская.	Новосибирск: НГТУ, 2013. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7 – Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=548142	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
Всего							1,0

Преподаватель  Т.А. Джум
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь  Н.И. Криво
(подпись)

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