



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.
Носова»



УТВЕРЖДАЮ:
Директор института ЕиС
И.Ю. Мезин
«29» октября 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль программы
Технология продуктов общественного питания

Уровень высшего образования – бакалавриат
Программа подготовки – прикладной бакалавриат

Форма обучения - очная

Институт	Естествознания и стандартизации
Кафедра	Стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания
Курс	3
Семестр	5

Магнитогорск
2018 г.

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом МОиН РФ от 12.03.2015 г. № 211.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания

«23» октября 2018 г. (протокол № 2).

Зав. кафедрой  / Н.И. Барышникова /

Рабочая программа одобрена методической комиссией институт естествознания и стандартизации

«29» октября 2018 г. (протокол №2).

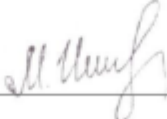
Председатель  / М.Ю. Мезин /

Рабочая программа составлена: доцент, к.т.н., доцент

 / Н.И. Барышникова /

Рецензент:

Профессор кафедры физиологии и общей биологии ФГБОУ ВО «БашГУ», д.б.н.

 / М.М. Ишмуратова /

1 Цели освоения дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Санитария и гигиена» является - изучение санитарных и гигиенических требований к организации работы, проектирования, строительства, благоустройства и эпидемиологической безопасности предприятий общественного питания.

2 Место дисциплины в структуре ООП подготовки бакалавра

Дисциплина Б1.В.ДВ.10.01 «Санитария и гигиена» является дисциплиной по выбору вариативной части блока 1 образовательной программы

Дисциплина изучается в 5 семестре и для изучения данной дисциплины обучающиеся должны основываться на знаниях (умениях и владении), полученных в объеме школьной программы по биологии, технологии, химии.

Для изучения дисциплины необходимы знания, сформированные в результате изучения естественнонаучных дисциплин «Безопасность жизнедеятельности», «Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Организация технологического процесса производства кулинарной продукции», «Анатомия пищевого сырья» и «Физиология питания».

Дисциплина является предшествующей для изучения дисциплин: «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции», «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технохимический контроль продукции общественного питания», «Основы проектирования предприятий общественного питания», «Моделирование производственных ситуаций» и написания ВКР.

Дисциплина «Санитария и гигиена» позволяет обучающимся правильно оценить и даже в ряде случаев прогнозировать стойкость товаров при хранении на предприятиях общественного питания.

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

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

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения
ПК-12 способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	
Знать	- основы санитарного законодательства и санитарного надзора; - основы санитарии и гигиены питания; - опасности неблагоприятного действия производственно-технологических факторов на здоровье персонала и объектов окружающей среды; - гигиеническую характеристику факторов внешней среды и санитарные требования к ним; - о заболеваниях воздействия пыли, химических реактивов - физиолого-гигиенические основы трудового процесса.
Уметь	- работать с нормативной и технической документацией.
Владеть	- основами системы поддержки благополучного санитарного состояния предприятия питания.

ППК-1 выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - санитарные требования к проведению технологической обработки и получению продуктов специального питания и других блюд и изделий, представляющих эпидемиологическую опасность; - особенности питания в особых условиях; - структуру и порядок проведения санитарно-эпидемиологического контроля на предприятиях общественного питания при транспортировке, приемке, хранении и реализации пищевых продуктов; - требования к личной гигиене персонала. - все виды санитарной и гигиенической обработки инструментов - гигиенические основы проектирования, строительства и благоустройства предприятий питания.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - выполнять дезинфекцию и стерилизацию инструментов и контактной зоны; - производить санитарную обработку инструментов, белья, и гигиеническую обработку рабочего места; - правильно хранить и ухаживать за рабочей одеждой и обувью; - использовать современные методы физико-химического и микробиологического анализа для повышения контроля за санитарно-гигиеническим состоянием пищевого предприятия.
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - навыками проведения санитарной обработки производственных помещений.
ППК-2 выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов при реализации; - потребительские качества продуктов пищевого производства, их потенциальную опасность для здоровья; - нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации общественного питания.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - решать конкретные ситуационные задачи, возникающие на предприятиях питания, с использованием санитарных правил и гигиенических нормативов; - соблюдать санитарные правила для организаций общественного питания.
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - методами профилактики пищевых инфекций и отравлений.

4 Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц 108 академических часов, в том числе:

- контактная работа – 55 академических часов:
 - аудиторная – 51 академических часов;
 - внеаудиторная – 4 академических часов
- самостоятельная работа – 17,3 академических часов;
- подготовка к экзамену – 35,7 академических часов.

Раздел / тема дисциплины	Семестр	Аудиторная контактная работа (в академических часах)		Самостоятельная работа (в академических часах)	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код и структурный элемент компетенции
		лекции	лаборат. занятия				
Раздел 1. Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический надзор	5	2	4/4И	2	Подготовка и выполнение лабораторных работ: - №1 «Изучение ФЗ «О защите прав потребителей» и решение ситуационные задач». Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Защита лабораторных работ	ПК-12 зув
Раздел 2. Санитарные требования к факторам окружающей среды	5	4	-	2	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	-	ПК-12 зув
Раздел 3. Санитарные требования к микроклимату на предприятиях	5	4	3/3И	2	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Тестирование №1	ПК-12 зув

Раздел / тема дисциплины	Семестр	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)		Самостоятельная работа (в акад. часах)	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код и структурный элемент компетенции
		лекции	лаборат. занятия				
Раздел 4. Гигиенические нормы планировки и устройства предприятия	5	4	4/4И	2	Подготовка и выполнение лабораторных работ: - №2 «Гигиенические нормы планировки и устройства цехов». Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Защита лабораторных работ Тестирование №2	ППК-1 зуб
Раздел 5. Санитарные требования к уборке помещений	5	4	-	2	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	-	ППК-1 зуб
Раздел 6. Личная гигиена работников	5	2	2/2И	2	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Тестирование №3	ППК-1 зуб
Раздел 7. Кишечные инфекции, пищевые отравления и гельминтозы	5	6	2/2И	2	Подготовка и выполнение лабораторных работ: - №3 «Пищевые отравления, пищевые инфекции и гельминтозы. Меры их профилактики на предприятиях». Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Защита лабораторных работ	ПК-12 зуб ППК-1 зуб ППК-2 зуб
Раздел 8. Санитарные требования к производству, хранению,	5	6	-	2	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	-	ППК-2 зуб

Раздел / тема дисциплины	Семестр	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)		Самостоятельная работа (в акад. часах)	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код и структурный элемент компетенции
		лекции	лаборат. занятия				
реализации и качеству готовой продукции							
Раздел 9. Организация питания в особых условиях	5	2	2/2И	1,3	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Тестирование №4	ППК-2 зув
Итого	5	34	17/17И	17,3	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Экзамен	ПК-12 зув ППК-1 зув ППК-2 зув

5 Образовательные и информационные технологии

В процессе преподавания дисциплины «Санитария и гигиена» применяются традиционная и модульно-компетентностная технологии.

Лекции проходят как в традиционной форме, так и в формах вводной лекции и проблемных лекций. На вводных лекциях происходит знакомство обучающихся с назначением и задачами курса, его ролью и местом в системе учебных дисциплин и в системе подготовки бакалавра. Теоретический материал на проблемных лекциях является результатом усвоения полученной информации посредством постановки проблемного вопроса и поиска путей его решения.

Лекционный материал закрепляется в ходе лабораторных работ, на которых выполняются групповые и индивидуальные задания по пройденной теме. При проведении лабораторных работ используется метод контекстного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

Самостоятельная работа стимулирует обучающихся в процессе подготовки к лабораторным занятиям, при подготовке к контрольным работам и итоговой аттестации.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

По дисциплине «Санитария и гигиена» предусмотрена аудиторная и внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся.

Аудиторная самостоятельная работа обучающихся предполагает выполнение лабораторных работ, сдача лабораторных работ и тестов.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературы по соответствующему разделу с проработкой материала.

Примерное тестирование №1

1. Ведущий показатель санитарного благополучия это:
 - а) качество почвы;
 - б) качество пищи;
 - в) качество воды;
 - г) качество воздуха.
2. Группы методов гигиенической характеристики внешней среды:
 - а) зонирование предприятий;
 - б) санитарно-эпидемиологическое обследование;
 - в) соотношение с розой ветров;
 - г) лабораторно-инструментальные методы.
3. Санитарное состояние вод зависит от.....
 - а) глубины залегания;
 - б) давление вод;
 - в) характера почв;
 - г) атмосферного давления.
4. Через какие управления осуществляет контроль Федеральная служба:
 - а). Управление ценами;
 - б). Управление санитарного надзора;
 - в). Территориальные органы;
 - г). Управление эпидемиологического надзора.
5. Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже:
 - а). 45 °С;
 - б). 55 °С;
 - в). 65 °С;
 - г). 75 °С.

6. Внешние факторы, влияющие на предприятие:
- а). почва, вода, воздух;
 - б). вода, канализация, свет;
 - в). почва, канализация, вода;
 - г). свет, воздух, почва.
7. Может ли работать предприятие общественного питания при отключении горячей воды (имеются водонагреватели):
- а). да;
 - б). нет.
8. Мусорозаборники должны находиться:
- а). не более 25 м от здания;
 - б). не менее 15 м от здания;
 - в). не менее 25 м от здания;
 - г). где угодно.
9. Сколько зон выделяют при зонировании территории:
- а). 1;
 - б). 2;
 - в). 3;
 - г). 4.
10. Для изучения влияния температуры внешней среды на организм человека используются:
- а). клинические методы;
 - б). санитарные;
 - в). токсические методы;
 - г). экспериментальные методы.
11. Полное название Роспотребнадзора РФ?
- а). Служба по надзору в сфере защиты потребителя и человека;
 - б). Надзор в сфере защиты человека;
 - в). Российский потребительский надзор РФ;
 - г). Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
12. Кто является главным санитарным врачом РФ?
- а). Попова А.Ю.;
 - б). Семенов А.И.;
 - в). Онищенко Г.Г.;
 - г). Эленбоген В.Н.
13. Через какие управления Федеральная служба осуществляет контроль:
- а). Управление ценами;
 - б). Управление санитарного надзора;
 - в). Территориальные органы;
 - г). Управление эпидемиологического надзора.
14. Руководитель Роспотребнадзора г. Магнитогорска
- а). Попова А.Ю.;
 - б). Семенов А.И.;
 - в). Семенова А.И.;
 - г). Эленбогин В.Н.
15. Цели государственного санитарного надзора (предупреждающего):
- а) не допускать санитарных нарушений;
 - б) допускать санитарные нарушения;
 - в) контролировать санитарное состояние действующих пищевых предприятий;
 - г) контролировать санитарное состояние не действующих пищевых предприятий.
16. Вывоз мусора осуществляется:

- а). 1 раз в неделю при любой наполненности мусорных баков;
- б). по наполненности мусорных баков на 2/3 или 1 раз в день;
- в). по графику;
- г). по наполненности бака на 2/3 или 1 раз в неделю.

17. Вода на предприятии должна быть:

- а). любая;
- б). водопроводная или сточная;
- в). теплая и горячая;
- г). из канализации, труб, дождевая.

18. Мероприятия, направленные на создание безотходных и малоотходных производств называются:

- а). санитарной охраной почвы;
- б). технологическими мероприятиями;
- в). планировочными мероприятиями;
- г). контролем за отходами.

19. В подвальном помещении могут располагаться:

- а). горячий цех;
- б). овощной цех;
- в). складские помещения;
- г). холодный цех.

20. В производственных, вспомогательных помещениях должна применяться ... вентиляция

- а) приточно-вытяжная;
- б) вытяжная;
- в) приточная.

Примерное тестирование №2

1). В соответствии с каким законодательством отводится земельный участок под строительство общественного питания?

- а). законом Российской Федерации «О защите прав потребителей»;
- б). законом Российской Федерации «Об охране окружающей природной среды»;
- в). гражданского законодательства Российской Федерации;
- г). земельного законодательства Российской Федерации.

2). В каких помещениях не рекомендуется размещать производственные цеха предприятий общественного питания?

- а). в отдельно стоящих;
- б). подвальных;
- в). полуподвальных;
- г). нежилых этажах жилых зданий.

3). Какие органы изучают необходимую документацию и проводят обследование земельного участка, отводимого под строительство пищевого предприятия?

- а). местные органы федеральной власти;
- б). органы государственной власти;
- в). Госсанэпиднадзор;
- г). региональные органы федеральной власти.

4). Какой рельеф должен иметь участок, выбираемый под строительство пищевого предприятия?

- а). спокойный, с небольшим уклоном;
- б). холмистый;
- в). горный;
- г). любой.

5). На какую сторону рекомендуется ориентировать складские помещения, а также

- производственные помещения и цеха, где готовится скоропортящаяся продукция?
- а). юг, юго-восток, юго-запад;
 - б). запад, юго-запад, северо-запад;
 - в) север, северо-восток, северо-запад;
 - г). восток, юго-восток, северо-восток.
- 6). На какую сторону рекомендуется ориентировать обеденные и торговые залы, а также помещения для персонала?
- а). юг, юго-восток, юго-запад;
 - б). запад, юго-запад, северо-запад;
 - в) север, северо-восток, северо-запад;
 - г). восток, юго-восток, северо-восток.
- 7). с какой стороны и на каком расстоянии должна быть расположена хозяйственная зона по отношению к производственной?
- а). с наветренной стороны, не менее 25-50м;
 - б). с подветренной стороны, не менее 25-50м;
 - в). с подветренной стороны, не менее 20-30м;
 - г). с наветренной стороны, не менее 30-50м.
- 8). Сколько должно быть въездов на территории предприятий?
- а). один;
 - б). не менее двух;
 - в). не менее трех;
 - г). не менее четырех.

Примерное тестирование №3

- 1). На какие основные виды подразделяются моющие средства.
- 2). Какие моющие средства применяют для очистки поверхностей, имеющих неорганические загрязнения?
- 3). Какие моющие средства применяют для очистки поверхностей, имеющих органические загрязнения?
- 4). К какому виду моющих средств относится кальцинированная сода Na_2CO_3 ?
- 5). На каких заводах для чистки оборудования широко применяются кислотные моющие средства и почему?
- 6). Какие моющие средства оказывают сильное моющее действие, как в мягкой, так и в жесткой воде?
- 7). Дайте определение «Дезинфекция» -
- 8). Перечислите виды дезинфекции:
- 9). Различают следующие методы дезинфекции:
- 10). К физическим методам дезинфекции относят
- 11) Обжигание и прокаливание, кипячение, кипящая вода, горячая вода, пастеризация, водяной пар, горячий воздух, глажение, сжигание. К какому способу физического метода дезинфекции относятся все выше перечисленные способы дезинфекции?
- 12). Перечислите механические способы дезинфекции.
- 13). Какой метод является одним из самых распространенных методов дезинфекции?
- 14) Химические вещества, используемые при химическом методе дезинфекции.
- 15). Как называются химические вещества, убивающие:
 - а) бактерий -
 - б). споры -
 - в). вирусы -
 - г). грибы -
- 16). На какие группы, в зависимости от химической структуры, подразделяются дезинфицирующие средства?
- 17). Каким путем удаляются дезинфицирующие средства после дезинфекционных

мероприятий?

18). Должны ли быть разрешены и отвечать требованиям санитарных правил, действующих на территории РФ, импортные дезинфектанты?

19). Где должны храниться дезинфицирующие средства?

20). Дайте определение «Дезинсекция» -

21). Перечислите методы дезинсекции.

22). Какие насекомые имеют наибольшее значение в распространении инфекционных заболеваний?

23). Как называются химические вещества, применяемые для уничтожения насекомых?

24). Может ли продолжить свою работу предприятие (производственные помещения) на время проведения дезинсекции?

25). Дайте определение «Дератизация» -

26). Перечислите методы дератизации:

27). Какие зооциды рекомендуется использовать на предприятиях общественного питания?

28). С какой периодичностью медработники или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний? 29). Разрешается ли работнику курить и принимать пищу на своем рабочем месте, если нет, то где?

30). Перечислите правила личной гигиены, которые обязаны соблюдать работники общественного питания:

Примерное тестирование №4

1). Дайте определение «Инфекция»-

а). проникновение в организм человека болезнетворных (патогенных) микроорганизмов с возможным поражением различных органов и систем, особенно оболочек мозга, с преимущественным поражением детей раннего возраста;

б). проникновение в организм человека болезнетворных (патогенных) микроорганизмов, с возможным поражением лимфатического аппарата тонкого кишечника, сопровождающиеся характерной лихорадкой и явлениями общей интоксикации;

в). проникновение в организм человека болезнетворных (патогенных) микроорганизмов, с возможным поражением дистального отдела толстой кишки;

г). проникновение в организм человека болезнетворных (патогенных) микроорганизмов.

2). При большинстве инфекционных заболеваний кто является источником инфекции?

а). больной человек;

б). больное животное;

в). вибрионоситель;

г). бациллоноситель.

3). Как называют людей, которые после выздоровления остаются источником инфекции?

а). инфекционист;

б). вирусоноситель.

в). бактерионоситель;

г). иммунноноситель.

4). Какие существуют механизмы передачи инфекции?

а). контактный механизм;

б). фекально –оральный механизм;

в). воздушно-капельный механизм;

г). трансмиссивный механизм.

5). Как называют инфекционные заболевания, которые могут передаваться как от

человека к человеку, так и от больных животных к человеку?

- а). антропонозными заболеваниями;
- б). сапронозными заболеваниями;
- в). орнитозными заболеваниями;
- г). зооантропонозными заболеваниями.

б). Дайте определение «Иммунитет» -

- а). обеспечение генетической целостности организма на протяжении его индивидуальной жизни;
- б). реагирование человеческого организма на инородные субстанции;
- в). свойство организма, обеспечивающее его невосприимчивость к инфекционным болезням или ядам;
- г). состояние организма борьбы с вирусами и чужеродными бактериями и другими инфекциями, которые потенциально могут нанести вред здоровью.

7). Перечислите формы иммунитета:

- а). естественный;
- б). приобретенный;
- в). организованный;
- г). обретенный

8) Основной задачей санитарно-эпидемиологического надзора за предприятием общественного питания является:

9) Какой транспорт должен выделяться для транспортировки определенного вида пищевых продуктов?

10) Мойка и обработка транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов, должны осуществляться

11) С какой периодичностью производится дезинфекция транспорта? по мере необходимости, но не реже 1 раза в 10 дней.

12) Работники какой службы имеют право запрещать перевозку пищевых продуктов автотранспортом, не отвечающим санитарным требованиям?

13) Что обеспечивает сохранность качества пищевых продуктов при их перевозке?

14) В чем следует взвешивать продукты и почему?

15) Продукты, имеющие специфический запах следует хранить

16) Туши, полутуши и четвертины мяса перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, промывают проточной водой при помощи щетки. С какой целью производят эти операции?

17) Какую температуру при раздаче должны иметь:

- горячие блюда не ниже 75°C ;
- вторые блюда и гарниры не ниже 65°C ;
- холодные супы, напитки не выше 14°C .

7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации:

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
ПК-12 способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - основы санитарного законодательства и санитарного надзора; - основы санитарии и гигиены питания; - опасности неблагоприятного действия производственно-технологических факторов на здоровье персонала и объектов окружающей среды; - гигиеническую характеристику факторов внешней среды и санитарные требования к ним; - о заболеваниях воздействия пыли, химических реактивов - физиолого-гигиенические основы трудового процесса. 	<p>Перечень теоретических вопросов:</p> <p>Структура территориального управления. Структура Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Задачи и функции территориального управления Права и полномочия Федеральных государственных учреждений. Формы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания. Правила проведения мероприятий по контролю при осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора Влияние факторов внешней среды на организм человека Гигиена воды Источники водоснабжения. Гигиена воздуха Интенсивность теплового облучения. Аэроионный состав. Химические, физические и биологические вредные вещества воздуха. Основные методы улучшения качества воды Гигиена почвы Гигиенические требования к вентиляции и отоплению на предприятиях</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>Гигиенические требования к водоснабжению и канализации на предприятиях</p> <p>Гигиенические требования к освещению на предприятиях</p> <p>Гигиенические требования к шуму и вибрации на предприятиях.</p> <p>Генеральный план участка предприятия.</p> <p>Выбор участка под строительство на предприятиях.</p> <p>Три основных гигиенических принципа</p> <p>Гигиенические требования к инвентарю для уборки помещений предприятия.</p> <p>Гигиенические требования к планировке, устройству и отделке помещений для посетителей</p> <p>Гигиенические требования к планировке, устройству и отделке производственных помещений.</p> <p>Гигиенические требования к планировке, устройству и отделке складских помещений.</p> <p>Гигиенические требования к планировке, устройству и отделке хозяйственно-бытовых и административных помещений.</p> <p>Гигиенические требования к уборке помещений для посетителей предприятия.</p> <p>Гигиенические требования к уборке производственных цехов.</p> <p>Гигиенические требования к уборке территории ПОП</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке продукции и сырья на предприятиях</p> <p>Гигиенические требования к моющим средствам.</p> <p>Виды моющих средств.</p> <p>Гигиенические требования к дезинфицирующим средствам</p> <p>Факторы, влияющие на антимикробную активность</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>дезинфектантов. Физические и химические методы дезинфекции Понятие, средства и методы дезинсекции Понятие, средства и методы дератизации Холера. Брюшной тиф. Ящур. Туберкулез Паратиф А и В. Амебная дизентерия. Бактериальная дизентерия Ботулизм Бруцеллез. Вирусный гепатит А, Гепатит В Листерия Микотоксикозы Зоонозы Зоонозы. Туберкулез. Профилактика Сибирская язва Сальмонеллез. Понятие о пищевых отравлениях. Пищевые токсикоинфекции. Пищевые токсикозы. Острые кишечные инфекции. Сальмонеллез Меры предупреждения Отравление грибами. Отравление нитратами, нитритами и нитрозаминами. Отравление свинцом, ртутью, кадмием, соединениями мышьяка, цинком Загрязнение пищевых продуктов радионуклидами Гельминтозы. Бычий цепень. Способы заражения. Профилактика.</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
Уметь	- работать с нормативной и технической документацией.	<p>Задание 1 - Изучите и примените основные положения закона РФ «О защите прав потребителей»:</p> <p>1. Покупательница И.П. Снегирева купила в магазине дрожжи германского производства. Придя домой, не обнаружила аннотации на русском языке. Снегирева вернулась в магазин и потребовала русский текст к дрожжам. Продавец сказала, что аннотаций на русском языке у нее уже нет: “Были, но все раздала”. Объясните права И.П. Снегиревой, обязанности и ответственность продавца в данной ситуации.</p> <p>2. 10 августа покупательница Н.С. Петрова купила в магазине шоколадные конфеты «Ассорти». Через день Н.С. Петрова пришла в магазин и попросила обменять «Ассорти» на «Кедровый грильяж». Однако заведующая секцией отказалась удовлетворить требования покупательницы. Права ли заведующая секцией? Дайте обоснование ответа.</p> <p>3. Потребитель А.В. Николаев заключил со строительной фирмой договор на строительство дачного дома. После того, как 50% работ было выполнено, Николаев решил достроить дом своими силами. Претензий к качеству работы, выполненной строителями, у потребителя не было. Имеет ли потребитель А.В. Николаев право на расторжение договора? Определите меру его ответственности в данной ситуации.</p> <p>4. Покупатель А.С. Иванов приобрел в магазине “Продукты” творог, который оказался с просроченным сроком годности. На следующий день А.С. Иванов обратился в медицинское учреждение, где ему был поставлен диагноз: «отравление творогом». Через неделю А.С. Иванов обратился в магазин с требованием оплатить ему все расходы, связанные с лечением. Директор магазина в просьбе А.С. Иванова</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>отказал. Каковы дальнейшие действия потребителя в данной ситуации?</p> <p>Примерное тестирование №1:</p> <p>1. Ведущий показатель санитарного благополучия это-</p> <p>а) качество почвы; б) качество пищи; в) качество воды; г) качество воздуха.</p> <p>2. Группы методов гигиенической характеристики внешней среды:</p> <p>а) зонирование предприятий; б) санитарно-эпидемиологическое обследование; в) соотношение с розой ветров; г) лабораторно-инструментальные методы.</p> <p>3. Санитарное состояние вод зависит от.....</p> <p>а) глубины залегания; б) давление вод; в) характера почв; г) атмосферного давления.</p> <p>4. Через какие управления осуществляет контроль Федеральная служба:</p> <p>а). Управление ценами; б). Управление санитарного надзора; в). Территориальные органы; г). Управление эпидемиологического надзора.</p> <p>5. Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже:</p> <p>а). 45 0С; б). 55 0С;</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>в). 65 0С; г). 75 0С.</p> <p>6. Внешние факторы, влияющие на предприятие: а). почва, вода, воздух; б). вода, канализация, свет; в). почва, канализация, вода; г). свет, воздух, почва.</p> <p>7. Может ли работать предприятие общественного питания при отключении горячей воды (имеются водонагреватели): а). да; б). нет.</p> <p>8. Мусорозаборники должны находиться: а). не более 25 м от здания; б). не менее 15 м от здания; в) не менее 25 м от здания; г). где угодно.</p> <p>9. Сколько зон выделяют при зонировании территории: а). 1; б) 2; в) 3; г). 4.</p> <p>10. Для изучения влияния температуры внешней среды на организм человека используются: а). клинические методы; б). санитарные; в). токсические методы; г). экспериментальные методы.</p> <p>11. Полное название Роспотребнадзора РФ?</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>а). Служба по надзору в сфере защиты потребителя и человека;</p> <p>б). Надзор в сфере защиты человека;</p> <p>в). Российский потребительский надзор РФ;</p> <p>г). Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.</p> <p>12. Кто является главным санитарным врачом РФ?</p> <p>а). Попова А.Ю.;</p> <p>б). Семенов А.И.;</p> <p>в). Онищенко Г.Г.;</p> <p>г). Эленбоген В.Н.</p> <p>13. Через какие управления Федеральная служба осуществляет контроль:</p> <p>а). Управление ценами;</p> <p>б). Управление санитарного надзора;</p> <p>в). Территориальные органы;</p> <p>г). Управление эпидемиологического надзора.</p> <p>14. Руководитель Роспотребнадзора г. Магнитогорска</p> <p>а). Попова А.Ю.;</p> <p>б). Семенов А.И.;</p> <p>в). Семенова А.И.;</p> <p>г). Эленбогин В.Н.</p> <p>15. Цели государственного санитарного надзора (предупреждающего):</p> <p>а) не допускать санитарных нарушений;</p> <p>б) допускать санитарные нарушения;</p> <p>в) контролировать санитарное состояние действующих пищевых предприятий;</p> <p>г) контролировать санитарное состояние не действующих</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>пищевых предприятий.</p> <p>16. Вывоз мусора осуществляется:</p> <p>а). 1 раз в неделю при любой наполненности мусорных баков;</p> <p>б). по наполненности мусорных баков на 2/3 или 1 раз в день;</p> <p>в). по графику;</p> <p>г). по наполненности бака на 2/3 или 1 раз в неделю.</p> <p>17. Вода на предприятии должна быть:</p> <p>а). любая;</p> <p>б). водопроводная или сточная;</p> <p>в). теплая и горячая;</p> <p>г). из канализации, труб, дождевая.</p> <p>18. Мероприятия, направленные на создание безотходных и малоотходных производств называются:</p> <p>а). санитарной охраной почвы;</p> <p>б). технологическими мероприятиями;</p> <p>в). планировочными мероприятиями;</p> <p>г). контролем за отходами.</p> <p>19. В подвальном помещении могут располагаться:</p> <p>а). горячий цех;</p> <p>б). овощной цех;</p> <p>в). складские помещения;</p> <p>г). холодный цех.</p> <p>20. В производственных, вспомогательных помещениях должна применяться ... вентиляция</p> <p>а) приточно-вытяжная;</p> <p>б) вытяжная;</p> <p>в) приточная</p> <p>Задание 2 – Опишите гигиенические нормы планировки и устройства цехов по следующей схеме:</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>1. Назначение 2. Местоположение 3. Какое оборудование должно быть размещено 4. Требования к отделке 5. Санитарные требования 6. Примерный план</p> <p>Темы для выполнения задания: Зона посетителей (кроме обеденного зала) Овощной цех Рыбный цех Хозяйственные и технические помещения Морозильные и охлаждаемые камеры (мясо, рыба, молоко), яйцо Овощехранилище, склад сыпучих Кондитерский цех Административные помещения Мясной цех Торговый зал Горячий цех Холодный цех Моечная столовой посуды. Сервизная Моечная кухонной посуды. Хлеборезка Мучной цех</p> <p>Тестирование: 1). В соответствии с каким законодательством отводится земельный участок под строительство общественного питания? а). законом Российской Федерации «О защите прав</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>потребителей»;</p> <p>б). законом Российской Федерации «Об охране окружающей природной среды»;</p> <p>в). гражданского законодательства Российской Федерации;</p> <p>г). земельного законодательства Российской Федерации.</p> <p>2). В каких помещениях не рекомендуется размещать производственные цеха предприятий общественного питания?</p> <p>а). в отдельно стоящих;</p> <p>б). подвальных;</p> <p>в). полуподвальных;</p> <p>г). нежилых этажах жилых зданий.</p> <p>3). Какие органы изучают необходимую документацию и проводят обследование земельного участка, отводимого под строительство пищевого предприятия?</p> <p>а). местные органы федеральной власти;</p> <p>б). органы государственной власти;</p> <p>в). Госсанэпиднадзор;</p> <p>г). региональные органы федеральной власти.</p> <p>4). Какой рельеф должен иметь участок, выбираемый под строительство пищевого предприятия?</p> <p>а). спокойный, с небольшим уклоном;</p> <p>б). холмистый;</p> <p>в). горный;</p> <p>г). любой.</p> <p>5). На какую сторону рекомендуется ориентировать складские помещения, а также производственные помещения и цеха, где готовится скоропортящаяся продукция?</p> <p>а). юг, юго-восток, юго-запад;</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>б). запад, юго-запад, северо-запад; в). север, северо-восток, северо-запад; г). восток, юго-восток, северо-восток.</p> <p>б). На какую сторону рекомендуется ориентировать обеденные и торговые залы, а также помещения для персонала? а). юг, юго-восток, юго-запад; б). запад, юго-запад, северо-запад; в). север, северо-восток, северо-запад; г). восток, юго-восток, северо-восток.</p> <p>7). с какой стороны и на каком расстоянии должна быть расположена хозяйственная зона по отношению к производственной? а). с наветренной стороны, не менее 25-50м; б). с подветренной стороны, не менее 25-50м; в). с подветренной стороны, не менее 20-30м; г). с наветренной стороны, не менее 30-50м.</p> <p>8). Сколько должно быть въездов на территории предприятий? а). один; б). не менее двух; в). не менее трех; г). не менее четырех.</p> <p>1). На какие основные виды подразделяются моющие средства. 2). Какие моющие средства применяют для очистки поверхностей, имеющих неорганические загрязнения? 3). Какие моющие средства применяют для очистки поверхностей, имеющих органические загрязнения?</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>4). К какому виду моющих средств относится кальцинированная сода Na_2CO_3?</p> <p>5). На каких заводах для чистки оборудования широко применяются кислотные моющие средства и почему?</p> <p>6). Какие моющие средства оказывают сильное моющее действие, как в мягкой, так и в жесткой воде?</p> <p>7). Дайте определение «Дезинфекция» -</p> <p>8). Перечислите виды дезинфекции:</p> <p>9). Различают следующие методы дезинфекции:</p> <p>10). К физическим методам дезинфекции относят</p> <p>11) Обжигание и прокаливание, кипячение, кипящая вода, горячая вода, пастеризация, водяной пар, горячий воздух, глажение, сжигание. К какому способу физического метода дезинфекции относятся все выше перечисленные способы дезинфекции?</p> <p>12). Перечислите механические способы дезинфекции.</p> <p>13). Какой метод является одним из самых распространенных методов дезинфекции?</p> <p>14) Химические вещества, используемые при химическом методе дезинфекции.</p> <p>15). Как называются химические вещества, убивающие:</p> <p>а) бактерий -</p> <p>б). споры –</p> <p>в). вирусы –</p> <p>г). грибы –</p> <p>16). На какие группы, в зависимости от химической структуры, подразделяются дезинфицирующие средства?</p> <p>17). Каким путем удаляются дезинфицирующие средства после дезинфекционных мероприятий?</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>18). Должны ли быть разрешены и отвечать требованиям санитарных правил, действующих на территории РФ, импортные дезинфектанты?</p> <p>19). Где должны храниться дезинфицирующие средства?</p> <p>20). Дайте определение «Дезинсекция» -</p> <p>21). Перечислите методы дезинсекции.</p> <p>22). Какие насекомые имеют наибольшее значение в распространении инфекционных заболеваний?</p> <p>23). Как называются химические вещества, применяемые для уничтожения насекомых?</p> <p>24). Может ли продолжить свою работу предприятие (производственные помещения) на время проведения дезинсекции?</p> <p>25). Дайте определение «Дератизация» -</p> <p>26). Перечислите методы дератизации:</p> <p>27). Какие зооциды рекомендуется использовать на предприятиях общественного питания?</p> <p>28). С какой периодичностью медработники или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний?</p> <p>29). Разрешается ли работнику курить и принимать пищу на своем рабочем месте, если нет, то где?</p> <p>30). Перечислите правила личной гигиены, которые обязаны соблюдать работники общественного питания:</p> <p>1). Дайте определение «Инфекция»-</p> <p>а). проникновение в организм человека болезнетворных (патогенных) микроорганизмов с возможным поражением различных органов и систем, особенно оболочек мозга, с преимущественным поражением детей раннего возраста;</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>б). проникновение в организм человека болезнетворных (патогенных) микроорганизмов, с возможным поражением лимфатического аппарата тонкого кишечника, сопровождающиеся характерной лихорадкой и явлениями общей интоксикации;</p> <p>в). проникновение в организм человека болезнетворных (патогенных) микроорганизмов, с возможным поражением дистального отдела толстой кишки;</p> <p>г). проникновение в организм человека болезнетворных (патогенных) микроорганизмов.</p> <p>2). При большинстве инфекционных заболеваний кто является источником инфекции?</p> <p>а). больной человек;</p> <p>б). больное животное;</p> <p>в). вибрионоситель;</p> <p>г). бациллоноситель.</p> <p>3). Как называют людей, которые после выздоровления остаются источником инфекции?</p> <p>а). инфекционист;</p> <p>б). вирусоноситель.</p> <p>в). бактерионоситель;</p> <p>г). иммунноноситель.</p> <p>4). Какие существуют механизмы передачи инфекции?</p> <p>а). контактный механизм;</p> <p>б). фекально –оральный механизм;</p> <p>в). воздушно-капельный механизм;</p> <p>г). трансмиссивный механизм.</p> <p>5). Как называют инфекционные заболевания, которые могут передаваться как от человека к человеку, так и от больных</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>животных к человеку?</p> <p>а). антропонозными заболеваниями; б). сапронозными заболеваниями; в). орнитозными заболеваниями; г). зооантропонозными заболеваниями.</p> <p>б). Дайте определение «Иммунитет» -</p> <p>а). обеспечение генетической целостности организма на протяжении его индивидуальной жизни; б). реагирование человеческого организма на инородные субстанции; в). свойство организма, обеспечивающее его невосприимчивость к инфекционным болезням или ядам; г). состояние организма борьбы с вирусами и чужеродными бактериями и другими инфекциями, которые потенциально могут нанести вред здоровью.</p> <p>7). Перечислите формы иммунитета:</p> <p>а). естественный; б). приобретенный; в). организованный; г). обретенный</p> <p>8) Основной задачей санитарно-эпидемиологического надзора за предприятием общественного питания является:</p> <p>9) Какой транспорт должен выделяться для транспортировки определенного вида пищевых продуктов?</p> <p>10) Мойка и обработка транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов, должны осуществляться</p> <p>11) С какой периодичностью производится дезинфекция транспорта? по мере необходимости, но не реже 1 раза в 10 дней.</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>12) Работники какой службы имеют право запрещать перевозку пищевых продуктов автотранспортом, не отвечающим санитарным требованиям?</p> <p>13) Что обеспечивает сохранность качества пищевых продуктов при их перевозке?</p> <p>14) В чем следует взвешивать продукты и почему?</p> <p>15) Продукты, имеющие специфический запах следует хранить.....</p> <p>16) Туши, полутуши и четвертины мяса перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, промывают проточной водой при помощи щетки. С какой целью производят эти операции?</p> <p>17) Какую температуру при раздаче должны иметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - горячие блюда не ниже 750С; - вторые блюда и гарниры не ниже 650С; - холодные супы, напитки не выше 140С. <p>Задание 3 – Изучить пищевые отравления, пищевые инфекции и гельминтозы, меры их профилактики на предприятиях по схеме:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Общая характеристика 2. Причины возникновения. Возбудитель 3. Причины возникновения на ПОП 4. Симптомы 5. Методы лечения 6. Профилактика 7. Меры предосторожности на ПОП <p>Темы для выполнения задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Амебная дизентерия 2. Бактериальная дизентерия

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<ol style="list-style-type: none"> 3. Холера 4. Брюшной тиф 5. Паратиф А 6. Паратиф В 7. Вирусный гепатит А 8. Гепатит В 9. Сальмонеллез 10. Зоонозы 11. Сибирская язва 12. Ящур 13. Бруцеллез 14. Туберкулез 15. Листериоз 16. Иерсиниоз 17. Спонгиозная (губчатая) энцефалопатия 18. Пищевые токсикоинфекции 19. Палочка перфрингенс 20. Пищевые токсикозы 21. Стафилококки 22. Ботулизм 23. Микотоксикозы 24. Споротрихеллоксикоз 25. Фузариограминеротоксикоз 26. Фузарионивалетоксикоз 27. Отравление грибами 28. Отравление пищевыми продуктами 29. Отравление свинцом 30. Отравление ртутью 31. Отравление кадмием

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		32. Отравление соединениями мышьяка 33. Отравление цинком 34. Отравление нитратами, нитритами и нитрозаминами 35. Загрязнение пищевых продуктов радионуклидами 36. Гельминтоз 37. Аскаридоз 38. Бычий цепень 39. Свиной цепень 40. Трихинеллез 41. Энтеробиоз
Владеть	- основами системы поддержки благополучного санитарного состояния предприятия питания.	Перечень практических вопросов: 1. Составьте рекомендации по проведению мероприятий по защите работников предприятия от шума; 2. Составьте рекомендации по проведению мероприятий по защите работников предприятия от вибрации; 3. Составьте рекомендации по проведению мероприятий по защите работников предприятия от повышенной влажности в помещениях; 4. Перечислите нормативные документы, обеспечивающие комфортные условия среды работников предприятия. 5. Составьте рекомендации по уходу за рабочей одеждой и обувью работников предприятия; 6. Составьте рекомендации по уходу за волосами и ногтями работников предприятия; 7. Составьте рекомендации для повышения контроля за санитарно-гигиеническим состоянием рабочего места работников предприятия. 8. Составьте схему заражения человека сибирской язвой. 9. Составьте схему заражения человека бычьим цепнем;

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		10. Составьте схему заражения человека свиным цепнем; 11. Составьте схему заражения человека сальмонеллезом; 12. Составьте схему заражения человека ящуром.
ПК-1 выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - санитарные требования к проведению технологической обработки и получению продуктов специального питания и других блюд и изделий, представляющих эпидемиологическую опасность; - особенности питания в особых условиях; - структуру и порядок проведения санитарно-эпидемиологического контроля на предприятиях общественного питания при транспортировке, приемке, хранении и реализации пищевых продуктов; - требования к личной гигиене персонала. - все виды санитарной и гигиенической обработки инструментов - гигиенические основы проектирования, строительства и благоустройства предприятий питания. 	Перечень теоретических вопросов к экзамену: <ol style="list-style-type: none"> 1 Генеральный план участка предприятия. 2 Выбор участка под строительство на предприятиях. 3 Три основных гигиенических принципа 4 Гигиенические требования к инвентарю для уборки помещений предприятия. 5 Гигиенические требования к планировке, устройству и отделке помещений для посетителей 6 Гигиенические требования к планировке, устройству и отделке производственных помещений. 7 Гигиенические требования к планировке, устройству и отделке складских помещений. 8 Гигиенические требования к планировке, устройству и отделке хозяйственно-бытовых и административных помещений. 9 Гигиенические требования к уборке помещений для посетителей предприятия. 10 Гигиенические требования к уборке производственных цехов.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - выполнять дезинфекцию и стерилизацию инструментов и контактной зоны; - производить санитарную обработку инструментов, белья, и гигиеническую обработку рабочего места; - правильно хранить и ухаживать за рабочей одеждой и обувью; 	Задание – Опишите гигиенические нормы планировки и устройства цехов по следующей схеме: <ol style="list-style-type: none"> 1. Назначение 2. Местоположение 3. Какое оборудование должно быть размещено 4. Требования к отделке

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
	<p>- использовать современные методы физико-химического и микробиологического анализа для повышения контроля за санитарно-гигиеническим состоянием пищевого предприятия.</p>	<p>5. Санитарные требования 6. Примерный план Темы для выполнения задания: Зона посетителей (кроме обеденного зала) Овощной цех Рыбный цех Хозяйственные и технические помещения Морозильные и охлаждаемые камеры (мясо, рыба, молоко), яйцо Овощехранилище, склад сыпучих Кондитерский цех Административные помещения Мясной цех Торговый зал Горячий цех Холодный цех Моечная столовой посуды. Сервизная Моечная кухонной посуды. Хлеборезка Мучной цех Примерное тестирование №2: 1). В соответствии с каким законодательством отводится земельный участок под строительство общественного питания? а). законом Российской Федерации «О защите прав потребителей»; б). законом Российской Федерации «Об охране окружающей природной среды»; в). гражданского законодательства Российской Федерации;</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>г). земельного законодательства Российской Федерации.</p> <p>2). В каких помещениях не рекомендуется размещать производственные цеха предприятий общественного питания?</p> <p>а). в отдельно стоящих;</p> <p>б). подвальных;</p> <p>в). полуподвальных;</p> <p>г). нежилых этажах жилых зданий.</p> <p>3). Какие органы изучают необходимую документацию и проводят обследование земельного участка, отводимого под строительство пищевого предприятия?</p> <p>а). местные органы федеральной власти;</p> <p>б). органы государственной власти;</p> <p>в). Госсанэпиднадзор;</p> <p>г). региональные органы федеральной власти.</p> <p>4). Какой рельеф должен иметь участок, выбираемый под строительство пищевого предприятия?</p> <p>а). спокойный, с небольшим уклоном;</p> <p>б). холмистый;</p> <p>в). горный;</p> <p>г). любой.</p> <p>5). На какую сторону рекомендуется ориентировать складские помещения, а также производственные помещения и цеха, где готовится скоропортящаяся продукция?</p> <p>а). юг, юго-восток, юго-запад;</p> <p>б). запад, юго-запад, северо-запад;</p> <p>в). север, северо-восток, северо-запад;</p> <p>г). восток, юго-восток, северо-восток.</p> <p>б). На какую сторону рекомендуется ориентировать</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>обеденные и торговые залы, а также помещения для персонала?</p> <p>а). юг, юго-восток, юго-запад; б). запад, юго-запад, северо-запад; в) север, северо-восток, северо-запад; г). восток, юго-восток, северо-восток.</p> <p>7). с какой стороны и на каком расстоянии должна быть расположена хозяйственная зона по отношению к производственной?</p> <p>а). с наветренной стороны, не менее 25-50м; б). с подветренной стороны, не менее 25-50м; в). с подветренной стороны, не менее 20-30м; г). с наветренной стороны, не менее 30-50м.</p> <p>8). Сколько должно быть въездов на территории предприятий?</p> <p>а). один; б). не менее двух; в). не менее трех; г). не менее четырех.</p> <p>Примерное тестирование №3:</p> <p>1). На какие основные виды подразделяются моющие средства.</p> <p>2). Какие моющие средства применяют для очистки поверхностей, имеющих неорганические загрязнения?</p> <p>3). Какие моющие средства применяют для очистки поверхностей, имеющих органические загрязнения?</p> <p>4). К какому виду моющих средств относится кальцинированная сода Na_2CO_3?</p> <p>5). На каких заводах для чистки оборудования широко</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>применяются кислотные моющие средства и почему?</p> <p>6). Какие моющие средства оказывают сильное моющее действие, как в мягкой, так и в жесткой воде?</p> <p>7). Дайте определение «Дезинфекция» -</p> <p>8). Перечислите виды дезинфекции:</p> <p>9). Различают следующие методы дезинфекции:</p> <p>10). К физическим методам дезинфекции относят</p> <p>11) Обжигание и прокаливание, кипячение, кипящая вода, горячая вода, пастеризация, водяной пар, горячий воздух, глажение, сжигание. К какому способу физического метода дезинфекции относятся все выше перечисленные способы дезинфекции?</p> <p>12). Перечислите механические способы дезинфекции.</p> <p>13). Какой метод является одним из самых распространенных методов дезинфекции?</p> <p>14) Химические вещества, используемые при химическом методе дезинфекции.</p> <p>15). Как называются химические вещества, убивающие:</p> <p>а) бактерий -</p> <p>б). споры –</p> <p>в). вирусы –</p> <p>г). грибы –</p> <p>16). На какие группы, в зависимости от химической структуры, подразделяются дезинфицирующие средства?</p> <p>17). Каким путем удаляются дезинфицирующие средства после дезинфекционных мероприятий?</p> <p>18). Должны ли быть разрешены и отвечать требованиям санитарных правил, действующих на территории РФ, импортные дезинфектанты?</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>19). Где должны храниться дезинфицирующие средства?</p> <p>20). Дайте определение «Дезинсекция» -</p> <p>21). Перечислите методы дезинсекции.</p> <p>22). Какие насекомые имеют наибольшее значение в распространении инфекционных заболеваний?</p> <p>23). Как называются химические вещества, применяемые для уничтожения насекомых?</p> <p>24). Может ли продолжить свою работу предприятие (производственные помещения) на время проведения дезинсекции?</p> <p>25). Дайте определение «Дератизация» -</p> <p>26). Перечислите методы дератизации:</p> <p>27). Какие зооциды рекомендуется использовать на предприятиях общественного питания?</p> <p>28). С какой периодичностью медработники или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний?</p> <p>29). Разрешается ли работнику курить и принимать пищу на своем рабочем месте, если нет, то где?</p> <p>30). Перечислите правила личной гигиены, которые обязаны соблюдать работники общественного питания:</p>
Владеть	- навыками проведения санитарной обработки производственных помещений.	<p>Перечень практических вопросов к экзамену:</p> <p>1. Составьте рекомендации по уходу за рабочей одеждой и обувью работников предприятия;</p> <p>2. Составьте рекомендации по уходу за волосами и ногтями работников предприятия;</p> <p>3. Составьте рекомендации для повышения контроля за санитарно-гигиеническим состоянием рабочего места работников предприятия.</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
ПК-2 выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов при реализации; - потребительские качества продуктов пищевого производства, их потенциальную опасность для здоровья; - нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации общественного питания. 	<p>Перечень теоретических вопросов к экзамену:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Гигиенические требования к уборке территории ПОП 2 Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке продукции и сырья на предприятиях 3 Гигиенические требования к моющим средствам. 4 Виды моющих средств. 5 Гигиенические требования к дезинфицирующим средствам 6 Факторы, влияющие на антимикробную активность дезинфектантов. 7 Физические и химические методы дезинфекции 8 Понятие, средства и методы дезинсекции 9 Понятие, средства и методы дератизации 10 Холера. Брюшной тиф. 11 Ящур. 12 Туберкулез 13 Паратиф А и В. 14 Амебная дизентерия. Бактериальная дизентерия 15 Ботулизм 16 Бруцеллез. 17 Вирусный гепатит А, Гепатит В 18 Листериоз 19 Микотоксикозы 20 Зоонозы 21 Зоонозы. Туберкулез. Профилактика 22 Сибирская язва 23 Сальмонеллез. 24 Понятие о пищевых отравлениях. 25 Пищевые токсикоинфекции. Пищевые токсикозы.

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		25 Острые кишечные инфекции. Сальмонеллез Меры предупреждения 26 Отравление грибами. 27 Отравление нитратами, нитритами и нитрозаминами. 28 Отравление свинцом, ртутью, кадмием, соединениями мышьяка, цинком 29 Загрязнение пищевых продуктов радионуклидами 30 Гельминтозы. Бычий цепень. Способы заражения. Профилактика
Уметь	<p>- решать конкретные ситуационные задачи, возникающие на предприятиях питания, с использованием санитарных правил и гигиенических нормативов;</p> <p>- соблюдать санитарные правила для организаций общественного питания.</p>	<p>Задание – Изучить пищевые отравления, пищевые инфекции и гельминтозы, меры их профилактики на предприятиях по схеме:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Общая характеристика 2. Причины возникновения. Возбудитель 3. Причины возникновения на ПОП 4. Симптомы 5. Методы лечения 6. Профилактика 7. Меры предосторожности на ПОП <p>Темы для выполнения задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Амебная дизентерия 2. Бактериальная дизентерия 3. Холера 4. Брюшной тиф 5. Паратиф А 6. Паратиф В 7. Вирусный гепатит А 8. Гепатит В 9. Сальмонеллез

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<ul style="list-style-type: none"> 10. Зоонозы 11. Сибирская язва 12. Ящур 13. Бруцеллез 14. Туберкулез 15. Листерия 16. Иерсиниоз 17. Спонгиозная (губчатая) энцефалопатия 18. Пищевые токсикоинфекции 19. Палочка перфрингенс 20. Пищевые токсикозы 21. Стафилококки 22. Ботулизм 23. Микотоксикозы 24. Споротрихиеллоксикоз 25. Фузариограминеротоксикоз 26. Фузарионивалетоксикоз 27. Отравление грибами 28. Отравление пищевыми продуктами 29. Отравление свинцом 30. Отравление ртутью 31. Отравление кадмием 32. Отравление соединениями мышьяка 33. Отравление цинком 34. Отравление нитратами, нитритами и нитрозаминами 35. Загрязнение пищевых продуктов радионуклидами 36. Гельминтоз 37. Аскаридоз 38. Бычий цепень

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>39. Свиной цепень 40. Трихинеллез 41. Энтеробиоз</p> <p>Примерное тестирование №4:</p> <p>1). Дайте определение «Инфекция»-</p> <p>а). проникновение в организм человека болезнетворных (патогенных) микроорганизмов с возможным поражением различных органов и систем, особенно оболочек мозга, с преимущественным поражением детей раннего возраста;</p> <p>б). проникновение в организм человека болезнетворных (патогенных) микроорганизмов, с возможным поражением лимфатического аппарата тонкого кишечника, сопровождающиеся характерной лихорадкой и явлениями общей интоксикации;</p> <p>в). проникновение в организм человека болезнетворных (патогенных) микроорганизмов, с возможным поражением дистального отдела толстой кишки;</p> <p>г). проникновение в организм человека болезнетворных (патогенных) микроорганизмов.</p> <p>2). При большинстве инфекционных заболеваний кто является источником инфекции?</p> <p>а). больной человек;</p> <p>б). больное животное;</p> <p>в). вибрионоситель;</p> <p>г). бациллоноситель.</p> <p>3). Как называют людей, которые после выздоровления остаются источником инфекции?</p> <p>а). инфекционист;</p> <p>б). вирусоноситель.</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>в). бактерионоситель; г). иммунноноситель.</p> <p>4). Какие существуют механизмы передачи инфекции? а). контактный механизм; б). фекально –оральный механизм; в). воздушно-капельный механизм; г). трансмиссивный механизм.</p> <p>5). Как называют инфекционные заболевания, которые могут передаваться как от человека к человеку, так и от больных животных к человеку? а). антропонозными заболеваниями; б). сапронозными заболеваниями; в). орнитозными заболеваниями; г). зооантропонозными заболеваниями.</p> <p>6). Дайте определение «Иммунитет» - а). обеспечение генетической целостности организма на протяжении его индивидуальной жизни; б). реагирование человеческого организма на инородные субстанции; в). свойство организма, обеспечивающее его невосприимчивость к инфекционным болезням или ядам; г). состояние организма борьбы с вирусами и чужеродными бактериями и другими инфекциями, которые потенциально могут нанести вред здоровью.</p> <p>7). Перечислите формы иммунитета: а). естественный; б). приобретенный; в). организованный; г). обретенный</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>8) Основной задачей санитарно-эпидемиологического надзора за предприятием общественного питания является:</p> <p>9) Какой транспорт должен выделяться для транспортировки определенного вида пищевых продуктов?</p> <p>10) Мойка и обработка транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов, должны осуществляться</p> <p>11) С какой периодичностью производится дезинфекция транспорта? по мере необходимости, но не реже 1 раза в 10 дней.</p> <p>12) Работники какой службы имеют право запрещать перевозку пищевых продуктов автотранспортом, не отвечающим санитарным требованиям?</p> <p>13) Что обеспечивает сохранность качества пищевых продуктов при их перевозке?</p> <p>14) В чем следует взвешивать продукты и почему?</p> <p>15) Продукты, имеющие специфический запах следует хранить.....</p> <p>16) Туши, полутуши и четвертины мяса перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, промывают проточной водой при помощи щетки. С какой целью производят эти операции?</p> <p>17) Какую температуру при раздаче должны иметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - горячие блюда не ниже 75⁰С; - вторые блюда и гарниры не ниже 65⁰С; - холодные супы, напитки не выше 14⁰С.
Владеть	- методами профилактики пищевых инфекций и отравлений.	<p>Перечень практических вопросов к экзамену:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составьте схему заражения человека сибирской язвой. 2. Составьте схему заражения человека бычьим цепнем; 3. Составьте схему заражения человека свиным цепнем;

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		4. Составьте схему заражения человека сальмонеллезом; 5. Составьте схему заражения человека ящуром.

б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:

Промежуточная аттестация по дисциплине «Санитария и гигиена» включает тестирования, позволяющее оценить уровень усвоения обучающимися знаний, лабораторные задания, выявляющие степень сформированности умений и владений, проводится в форме экзамена.

Методические рекомендации для подготовки к экзамену:

Экзамен является неотъемлемой частью учебного процесса и призван закрепить и упорядочить знания обучающегося, полученные на занятиях и самостоятельно.

Сдачи экзамена предшествует работа обучающегося на лекционных, практических занятиях и самостоятельная работа по изучению предмета и подготовки домашних заданий.

Подготовка к экзамену осуществляется на основании методических рекомендаций по дисциплине и списка вопросов изучаемой дисциплины, конспектов лекций, учебников и учебных пособий, научных статей, информации среды интернет.

Экзамен проводится по билетам, охватывающим весь пройденный материал. По окончании ответа экзаменатор может задать обучающемуся дополнительные и уточняющие вопросы. На подготовку к ответу по вопросам билета обучающемуся дается 30 минут с момента получения им билета.

Результаты экзамена объявляются обучающемуся после окончания ответа в день сдачи.

Критерии оценки:

– на оценку **«отлично»** – обучающийся должен показать высокий уровень знаний не только на уровне воспроизведения и объяснения информации, но и интеллектуальные навыки решения проблем и задач, нахождения уникальных ответов к проблемам, оценки и вынесения критических суждений;

– на оценку **«хорошо»** – обучающийся должен показать знания не только на уровне воспроизведения и объяснения информации, но и интеллектуальные навыки решения проблем и задач, нахождения уникальных ответов к проблемам;

– на оценку **«удовлетворительно»** – обучающийся должен показать знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, интеллектуальные навыки решения простых задач;

– на оценку **«неудовлетворительно»** – обучающийся не может показать знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) Основная литература:

1. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-2503-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103192> (дата обращения: 09.10.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова, М. В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2020. — 544 с. - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1062253> (дата обращения: 09.10.2020). - Текст : электронный.

б) Дополнительная литература:

1. Голубцова, Ю. В. Санитария и гигиена на предприятиях биотехнологической отрасли : учебное пособие / Ю. В. Голубцова, О. В. Кригер. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 101 с. — ISBN 979-5-89289-122-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103932> (дата обращения: 09.10.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами. - Москва : ИНФРА-М, 2006. - 22 с. - (Торговля и общественное питание. Вып. 8(59)). - ISBN 5-16-002561-8. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/102683> (дата обращения: 09.10.2020). - Текст : электронный.
3. Организация питания детей и подростков : учебное пособие / М. Н. Куткина, Е. П. Линич, Н. В. Барсукова, А. А. Смоленцева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-2437-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/109632> (дата обращения: 09.10.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Хватова, Н. В. Неотложные состояния при заболевании внутренних органов. Симптомы. Первая помощь. Профилактика инфекционных болезней: Учебное пособие / Хватова Н.В. - Москва: МПГУ, 2012. - 92 с.: ISBN 978-5-7042-2357-3. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/759881> (дата обращения: 09.10.2020). - Текст : электронный.
5. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. - Москва : Дашков и К, 2018. - 144 с. - ISBN 978-5-394-00699-9. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/430289> (дата обращения: 09.10.2020). - Текст : электронный.
6. Давыдкина, И. Б. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания: Учебное пособие / И.Б. Давыдкина. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 266 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-16-105727-8 (online). - URL: <https://znanium.com/catalog/product/899751> (дата обращения: 09.10.2020). - Текст : электронный.
7. Микробиология: возбудители бактериальных воздушно-капельных инфекций : учебное пособие для вузов / Л. И. Кафарская [и др.]. — 4-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020 ; Москва : ФГБОУ ВО РНИМУ им. Н.И. Пирогова Минздрава России. — 115 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13081-2 (Издательство Юрайт). — ISBN 978-5-88458-397-9 (ФГБОУ ВО РНИМУ им. Н.И. Пирогова Минздрава России). — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/449049> (дата обращения: 09.10.2020).
8. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 231 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07510-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452878> (дата обращения: 09.10.2020).
9. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для бакалавриата и магистратуры / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 695 с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-10631-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/430950> (дата обращения: 09.10.2020).
10. Вестник АПК Ставрополя. - ISSN: 2222-9345. - URL: https://e.lanbook.com/journal/2181#journal_name (дата обращения: 25.09.2020). - Текст : электронный.
11. Foods and Raw Materials. - ISSN: 2308-4057. - URL: https://e.lanbook.com/journal/2942#journal_name (дата обращения: 25.09.2020). - Текст : электронный.

12. Стандарты и качество. - ISSN: 0038-9692. - Текст: непосредственный.
13. Менеджмент в России и за рубежом. - ISSN: 1729-7427. - Текст: непосредственный.
14. Известия вузов. Пищевая технология. - ISSN: 0579-3009. - Текст: непосредственный.
15. Пищевая промышленность. - ISSN: 0235-2486. - Текст: непосредственный.

в) Методические указания:

1. Зайцева, Т.Н. Санитария и гигиена: методические указания к лабораторным работам для студентов специальностей: 260100, 260501 всех форм обучения по дисциплине «Санитария и гигиена» / Т.Н. Зайцева, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск, ГОУ ВПО «МГТУ им. Г.И. Носова», 2011. - 22 с. – Текст: непосредственный.

2. Теоретические основы товароведения: учебное пособие / Н. И. Барышникова, И. А. Долматова, Т. Н. Зайцева, И. В. Белевская ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с титул. экрана. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=1189.pdf&show=dcatalogues/1/121279/1189.pdf&view=true> (дата обращения: 14.05.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Сведения доступны также на CD-ROM.

г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Windows 7	Д-1227 от 8.10.2018 г.	11.10.2021 г.
MS Office 2007	№ 135 от 17.09.2007 г.	бессрочно
FAR Manager	Свободно распространяемое ПО	бессрочно
ABBYY FineReader 11.0 Corporate Edition	Д-1218-12 от 02.08.2012 г.	бессрочно
7Zip	Свободно распространяемое ПО	бессрочно

Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>, свободный доступ.

Образовательный портал для обучающихся. – Режим доступа: <http://newlms.magtu.ru/>, свободный доступ.

Электронная база периодических изданий East View Information Services, ООО «ИВИС». – Режим доступа: <https://dlib.eastview.com/>, свободный доступ.

Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ). – Режим доступа: URL: https://elibrary.ru/project_risc.asp, свободный доступ.

Информационная система - Единое окно доступа к информационным ресурсам. – Режим доступа: URL: <http://window.edu.ru/>, свободный доступ.

Поисковая система Академия Google (Google Scholar). – Режим доступа: URL: <https://scholar.google.ru/>, свободный доступ.

Российская Государственная библиотека. Каталоги. – Режим доступа: URL: <https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/>, свободный доступ.

Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова. – Режим доступа: URL: <http://magtu.ru:8085/marcweb2/Default.asp>, свободный доступ.

Университетская информационная система РОССИЯ. – Режим доступа: URL: <https://uisrussia.msu.ru>, свободный доступ.

9 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Тип и название аудитории	Оснащение аудитории
Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации
Учебные аудитории для проведения лабораторных работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Доска, законодательная, нормативная и техническая документация, ФОСы, учебно-методическая документация
Помещения для самостоятельной работы обучающихся	Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Стеллажи для хранения учебно-наглядных пособий и учебно-методической документации