Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Вятский государственный агротехнологический университет"

УТВЕРЖДАЮ
Декан агрономического факультета
_____ А.В. Тюлькин
"27" декабря 2021 г.

Санитария и гигиена питания

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы**

Учебный план Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) образовательной программы "Технология продукции и организация общественного питания"

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 56
самостоятельная работа 52

Виды контроля в семестрах:
зачеты 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
Недель	19			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Практические	38	38	38	38
Итого ауд.	56	56	56	56
Контактная работа	56	56	56	56
Сам. работа	52	52	52	52
Итого	108	108	108	108

Киров 2021

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 152F9F34BEA253FCE714EAC1F1E3E158
Владелец: ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "ВЯТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"
Действителен: с 04.04.2022 до 28.06.2023

Программу составил(и):
к.б.н, Доцент, Соболева Ольга Анатольевна

Рецензент(ы):
к.в.н., Доцент, Андреева Светлана Дмитриевна

Рабочая программа дисциплины

Санитария и гигиена питания

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

составлена на основании Учебного плана:

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) образовательной программы "Технология продукции и организация общественного питания"

одобренного и утвержденного Ученым советом университета от 27.12.2021 протокол № 12.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена учебно-методической комиссией

агрономического факультета Протокол № 7 от "27"декабря 2021 г.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры

морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол № 7 от "27" декабря 2021 г.

Зав. кафедрой _____ д.в.н. профессор Панфилов Алексей Борисович

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры

Протокол от "__"_____2022 г. № _

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры

морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол от "__"_____2023 г. № _

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры

морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол от "__"_____2024 г. № _

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры

морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол от "__"_____2025 г. № _

Зав. кафедрой _____

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

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне
2.1.2	- Химия
2.1.3	-Биохимия
2.1.4	- Микробиология
2.1.5	- Безопасность жизнедеятельности
2.1.6	- Физиология питания
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	-Товароведение продовольственных товаров
2.2.2	-Технология мучных и кондитерских изделий
2.2.3	-Технология продуктов общественного питания
2.2.4	-Технология продуктов функционального питания
2.2.5	-Технология продуктов лечебного и профилактического питания
2.2.6	-Технология блюд национальной и мировой кухни
2.2.7	-Безалкогольные и алкогольные напитки
2.2.8	- Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.9	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2.1	Применяет основные биологические законы и методы исследований физиологических процессов
ОПК-2.2	Находит подходы к решению задач профессиональной деятельности
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания
ОПК-5.1	Организует производство продукции питания
ОПК-5.2	Осуществляет контроль производство продукции питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции (индикаторы)	Литература	Интеракт.	Примечание
	Раздел 1.						
1.1	Основы санитарии и гигиены. Санитарный надзор в области гигиены питания /Лек/	6	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.2	Предмет, цели и задачи санитарии и гигиены питания. Формы государственного санитарного надзора /Пр/	6	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	

1.3	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор /Ср/	6	4	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.4	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды /Лек/	6	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.5	Предупредительный санитарный надзор за пищевыми предприятиями /Пр/	6	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.6	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды /Ср/	6	4	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.7	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания /Лек/	6	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.8	Текущий санитарный надзор за пищевыми предприятиями /Пр/	6	4	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.9	Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов /Ср/	6	4	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.10	Гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания /Лек/	6	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.11	Пищевой статус как показатель здоровья. Заболевания, обусловленные недостаточным и избыточным питанием. /Пр/	6	4	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.12	Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания /Лек/	6	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.13	Гигиенические требования к организации питания в детских садах, летних оздоровительных учреждениях /Пр/	6	4	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.14	Гигиенические основы проектирования и строительства пищевых объектов /Ср/	6	4	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.15	Санитарный режим на предприятиях общественного питания /Лек/	6	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.16	Гигиенические требования к организации питания в школах, средних образовательных учреждениях. /Пр/	6	4	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	

1.17	Санитарный режим пищевых объектов /Ср/	6	4	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.18	Санитарно-эпидемиологические требования к пред-приятиям общественного питания. /Ср/	6	4	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
	Раздел 2. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов						
2.1	Кишечные инфекции, пищевые отравления, гельминтозы. Их профилактика. /Лек/	6	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
2.2	Безопасность пищевых продуктов. Пищевые отравления микробной этиологии и их профилактика /Ср/	6	4	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
2.3	Безопасность пищевых продуктов. Пищевые отравления немикробной этиологии и их профилактика /Ср/	6	4	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
2.4	Гигиенические требования к качеству и безопасности про-довольственного сырья и пищевых продуктов /Лек/	6	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
2.5	Общие положения гигиенической экспертизы пищевых продуктов /Пр/	6	4	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
2.6	Пищевые заболевания и их профилактика /Ср/	6	8	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
2.7	Этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов /Пр/	6	4	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
2.8	Общие гигиенические требования к производству, хране-нию и реализации продукции общественного питания /Лек/	6	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
2.9	Санитарно-гигиенические требования к тех-нологии производства продуктов общественного питания /Пр/	6	4	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
2.10	Гигиена пищевых продуктов /Пр/	6	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
2.11	Загрязнения пищевых продуктов чужеродными хими-ческими веществами /Ср/	6	8	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	

2.12	Пищевая и биологическая ценность мяса, мясных продук-тов,молока, птицы, яиц. Гигиенические требования предъявляемые к пищевым продуктам. /Пр/	6	4	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
2.13	/Зачѐт/	6	4	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Рабочая программа дисциплины обеспечена фондом оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Содержание фонда оценочных средств представлено в Приложениях 1 и 2.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л1.1	Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова	Санитария и гигиена питания : учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/169101	Санкт-Петербург : Лань, 2021
Л1.2	Р. Г. Госманов Н. М. Колычев	Санитарная микробиология пищевых продуктов : учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/168756	Санкт-Петербург : Лань, , 2021

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л2.1	М.Ю. Тамова, Е.Г. Дунец, И.А. Куликов	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: : Учебное пособие для вузов Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90685	Санкт-Петербург , 2012
Л2.2	Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова	Санитария и гигиена питания : учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/103192	Санкт-Петербург : Лань, , 2018

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л3.1	Линич Е. П., Сафонова Э. Э.	Санитария и гигиена питания: учебное пособие для вузов Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/193406	Лань, 2022
Л3.2	Н. Г. Главатских	Санитария и гигиена питания : : методические указания Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/178012	Ижевск : Ижевская ГСХА, , 2020

6.3. Перечень информационных технологий

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Консультант Плюс
6.3.1.2	Гарант Аэро

6.3.2 Перечень информационных справочных систем и современных профессиональных баз данных

6.3.2.1	Информационная справочная система: КонсультантПлюс
6.3.2.2	Информационная справочная система: Гарант Аэро
6.3.2.3	Профессиональная база данных: Научная электронная библиотека elibrary.ru Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp
6.3.2.4	Профессиональная база данных: Электронный каталог ФГБОУ ВО Вятская ГСХА Режим доступа http://46.183.163.35/MarcWeb2

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) представлено в Приложении 3 РПД.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Освоение дисциплины проводится в форме аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся. При проведении аудиторных занятий предусмотрено применение следующих инновационных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества: работа в малых группах; дискуссия; изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции; обсуждение и разрешение проблем; разбор конкретных ситуаций.Количество часов занятий в интерактивных формах определено учебным планом.

Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в следующих формах:

- самостоятельное изучение теоретического материала (тем дисциплины);
- подготовка к практическим занятиям;
- выполнение домашних тестовых и иных индивидуальных заданий;
- подготовка к мероприятиям текущего контроля;
- подготовка к промежуточной аттестации.

При организации самостоятельной работы необходимо, прежде всего, обратить внимание на ключевые понятия, несущие основную смысловую нагрузку в том или ином разделе учебной дисциплины.

1. Самостоятельное изучение тем дисциплины

Для работы необходимо ознакомиться с учебным планом дисциплины и установить, какое количество часов отведено учебным планом в целом на изучение дисциплины, на аудиторную работу с преподавателем на лекционных и практических занятиях, а также на самостоятельную работу. С целью оптимальной самоорганизации необходимо сопоставить эту информацию с графиком занятий и выявить наиболее затратные по времени и объему темы, чтобы заранее определить для себя периоды объемных заданий. Целесообразно начать работу с изучения теоретического материала, основных терминов и понятий курса и с письменных ответов на индивидуальные и тестовые задания.

2. Подготовка к лекционным и практическим занятиям

Традиционной формой преподнесения материала является лекция. Курс лекций по предмету дает необходимую информацию по изучению закономерностей и тенденций развития объекта и предмета исследования изучаемой дисциплины. Лекционный материал рекомендуется конспектировать. Конспекты позволяют обучающемуся не только получить больше информации на лекции, но и правильно его структурировать, а в дальнейшем - лучше освоить.

Цель практических занятий заключается в закреплении теоретического материала по наиболее важным темам, в развитии у обучающихся навыков критического мышления в данной области знания, умений работы с учебной и научной литературой, нормативными материалами. В ходе подготовки к практическому занятию обучающимся следует внимательно ознакомиться с планом, вопросами, вынесенными на обсуждение, досконально изучить соответствующий теоретический материал, предлагаемую учебную методическую и научную литературу. Рекомендуется обращение обучающихся к монографиям, статьям из специальных журналов, хрестоматийным выдержкам, а также к материалам средств массовой информации по теме, что позволяет в значительной мере углубить проблему и разнообразить процесс ее обсуждения.

3. Подготовка к мероприятиям текущего контроля

В конце изучения каждой темы может проводиться тематическая контрольная работа, которая является средством промежуточного контроля оценки знаний. Подготовка к ней заключается в повторении пройденного материала и повторном решении заданий, которые рассматривались на занятиях, а также в выполнении заданий для самостоятельной работы.

4. Подготовка к промежуточной аттестации

Подготовка к зачету является заключительным этапом изучения дисциплины и является средством промежуточного контроля. Подготовка к зачету предполагает изучение конспектов лекций, рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов практических занятий.

Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации по дисциплине
Санитария и гигиена питания

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) образовательной программы "Технология продукции и организация общественного питания"

Квалификация бакалавр

1. Описание назначения и состава фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины «Санитария и гигиена питания » и предназначен для оценки планируемых результатов обучения, характеризующих этапы формирования компетенций (п.2) в процессе изучения данной дисциплины.

ФОС включает в себя оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме зачёта

ФОС разработан на основании:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

- основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Положения «О формировании фонда оценочных средств для промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования».

2. Перечень компетенций, формируемых при изучении дисциплины

Универсальные компетенции:

- Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности ОПК-2.
- Способен организовать и контролировать производствопродукции питания ОПК-5.

Код формируемой компетенции	**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**		
	Начальный	**Основной**	**заключительный**
ОПК-2	Физика Механика Химия Биохимия Микробиология Метрология, стандартизация и сертификация	Теплотехника и теплоснабжение предприятий пищевых производств Санитария и гигиена питания Физиология питания Детали машин и основы конструирования, САПР Электротехника и электроника Учебная практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5	Биохимия	Маркетинг	Выполнение, подготовка к защите

	Микробиология	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания Санитария и гигиена питания Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	и защита выпускной квалификационной работы

3. Планируемые результаты освоения образовательной программы по дисциплине, выраженные черезкомпетенции и индикаторы их достижений, описание шкал оценивания

ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задачпрофессиональной деятельности	
Индикаторы	Формулировка индикатора
ОПК-2.1	Применяет основные биологические законы и методы исследованийфизиологических процессов
ОПК-2.2	Находит подходы к решению задач профессиональной деятельности
ОПК-5. Способен организовать и контролировать производство продукции питания	
ОПК-5.1	Организует производство продукции питания
ОПК-5.2	Осуществляет контроль производство продукции питания

Для оценки сформированности соответствующих компетенций по дисциплине при проведении итоговой аттестации в форме зачета применяется следующая шкала оценивания:

№	Критерии оценивания	Шкала оценивания	
		не зачтено	зачтено
		Описание показателя	
1	Полнота знаний теоретического контролируемого материала	Низкий уровень усвоения материала. Продемонстрировано незнание значительной части учебного материала - менее 60% правильных ответов	Продемонстрированы знания основного учебного материала - не менее 60% правильных ответов
2	Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	Существенные ошибки, нет ответов на дополнительные уточняющие вопросы	Грамотное и по существу изложение теоретического материала, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос
3	Работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости.	Имеются значительные пропуски занятий, задолженность по текущему контролю знаний	Активная работа, задолженность отсутствует

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Вопросы к зачету

1. Предмет и задачи санитарии и гигиены питания
2. Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический надзор
3. Контроль соблюдения санитарного законодательства
4. Окружающая среда и загрязнение ее химическими элементами
5. Гигиеническое значение воздушной среды
6. Гигиена воды и ее влияние на здоровье человека
7. Гигиена почвы и ее влияние на загрязнение пищевых продуктов ксенобиотиками
8. Водоснабжение и канализация
9. Вентиляция и отопление
10. Освещение, шум и вибрация
11. Выбор участка для строительства предприятия общественного питания
12. Генеральный план участка
13. Планировка и устройство предприятий общественного питания
14. Требования к производственным помещениям
15. Требования к складским помещениям
16. Требования к помещениям для потребителей
17. Требования к служебно-бытовым и техническим помещениям
18. Гигиенические требования к отделке помещений предприятия общественного питания
19. Требования к уборке территории и помещений предприятия общественного питания

20. Санитарные требования к инвентарю, оборудованию, посуде и таре на предприятиях обществен-ного питания
21. Моющие средства, применяемые на предприятиях общественного питания
22. Дезинфекция на предприятиях общественного питания
23. Эпидемиологическое значение насекомых и грызунов и меры борьбы с ними
24. Личная гигиена работников общественного питания
25. Производственный контроль санитарного состояния предприятия и личной гигиеныперсонала.
26. Кишечные инфекционные заболевания и их профилактика
27. Классификация инфекций
28. Острые кишечные инфекции
29. Меры предупреждения острых кишечных инфекций на предприятиях общественногопитания
30. Зоонозы и их профилактика
31. Пищевые отравления и их профилактика
32. Пищевые токсикоинфекции
33. Пищевые токсикозы
34. Немикробные пищевые отравления
35. Отравления продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми посвоей природе
36. Отравления примесями химических веществ
37. Отравления примесями солей тяжелых металлов
38. Отравления ядохимикатами
39. Отравления нитратами, нитритами и нитрозаминами
40. Загрязнение пищевых продуктов радионуклидами
41. Гельминтозы и их профилактик
42. Цель и задачи санитарно-эпидемиологической экспертизы
43. Этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы
44. Микробиологический контроль пищевых продуктов
45. Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса и мясных продуктов
46. Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса птиц
47. Санитарно-эпидемиологическая оценка рыбы, продуктовые переработки и промыс-ловых беспозвоночных
48. Санитарно-эпидемиологическая оценка молока и молочных продуктов
49. Санитарно-эпидемиологическая оценка яиц и яичных продуктов
50. Санитарно-эпидемиологическая оценка зерна и хлеба
51. Санитарно-эпидемиологическая оценка консервной продукции
52. Санитарно-эпидемиологическая оценка кулинарной продукции
53. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке кулинарнойпродукции
54. Санитарно-гигиенические требования к хранению пищевых продуктов
55. Санитарно-гигиенические требования к производству различных видов продукцииобщественного питания
56. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации продукции общественногопитания
57. Производственный контроль и требования к качеству продукции общественного пи-тания
58. Формы государственного санитарного надзора

59. Предупредительный санитарный надзор за пищевыми предприятиями
60. Текущий санитарный надзор за пищевыми предприятиями
61. Пищевой статус как показатель здоровья. Заболевания, обусловленные недо-статочным и избыточным питанием.
62. 63.Гигиенические требования к организации питания в детских садах, летнихоздоровительных учреждениях
63. Гигиенические требования к организации питания в школах, средних образователь-ных учреждениях
64. Санитарно-гигиенические требования к технологии производства продуктов обще-ственного питания

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Лекции оцениваются по посещаемости, активности, умению выделить главную мысль.

Практические занятия оцениваются по самостоятельности выполнения работы, грамотности в оформлении, правильности выполнения.

Самостоятельная работа оценивается по качеству и количеству выполненных домашних работ, грамотности в оформлении, правильности выполнения.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Приложение 2

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля по дисциплине
Санитария и гигиена питания

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) образовательной программы "Технология продукции и организация общественного питания"

Квалификация бакалавр

1. Описание назначения и состава фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины «Санитария и гигиена питания » и предназначен для оценки планируемых результатов обучения, характеризующих этапы формирования компетенций (п.2) в процессе изучения данной дисциплины.

2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательнойпрограммы

Универсальные компетенции:

- Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задачпрофессиональной деятельности ОПК-2.
- Способен организовать и контролировать производство продукции питания ОПК-5.

3. Банк оценочных средств

Для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины «Санитария и гигиена питания » используются следующие оценочные средства:

п/п	Наименованиеоценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства
	Тестовые задания	Тестовые задания содержат теоретические вопросы и практические задания, позволяющие определить уровень подготовки обучающегося

Тестовые задания

для проведения текущего контроля знаний

по дисциплине «Санитария и гигиена питания »

Текущий контроль проводится в форме тестирования, предназначенного для определения уровня подготовки обучающегося, определения знаний, умений и навыков, которые были приобретены в ходе обучения.

Результаты контроля оцениваются посредством интегральной (целостной) трехуровневой шкалы.

Шкала оценивания:

Шкала оценивания	Показатели оценивания
Низкий	Обучающийся демонстрирует низкий уровень знаний – от 60 до 75 % правильных ответов
Базовый	Обучающийся демонстрирует средний уровень знаний – от 75 до 90 % правильных ответов
Продвинутый	Обучающийся демонстрирует высокий уровень знаний– 90 и более % правильных ответов

В результате проведенного тестирования определяется начальный уровень обучающегося «Низкий»,

«Базовый» или «Продвинутый», влияющий на уровень сложности при изучении отдельных тем и разделовдисциплины.

Тестовые заданиявопрос 1

Содержание, каких веществ должно быть уменьшено в рационе лечебно-профилактического питания?

1. поваренной соли
2. сахара

3. тугоплавких жиров

4. легкоплавких жиров

ответы: 1 3

вопрос 2

Действия специалиста по гигиене питания в случае наличия значительных изменении органолептических свойств продукта, исключающих его применение в целях питания:

1. бракует продукцию на месте

2. должен отправить образцы на исследование для получения лабораторного заключения

ответы: 1

вопрос 3

Эффективность пастеризации молока зависит от...

1. температуры тепловой обработки

2. исходной бактериальной обсемененности

3. температуры перед пастеризацией

4. длительности тепловой обработкиответы: 1 4

вопрос 4

Низкое содержание, каких веществ в пищевом рационе увеличивают всасывание свинца в желудочно-кишечном тракте?

1.углеводов

2.белков

3.кальция

4.витамина С

5.растительных жиров6.животных жиров

7.железа

8.калия

ответы:3 4

вопрос 5

Реализация продуктов питания растительного происхождения, подвергавшихся воздействию пестицидов, без предварительного лабораторного исследования возможна,когда...

1. продукты выращены из протравленных семян

2. продукты имеют неизмененные органолептические свойства 3.когда продукты получены при обработке культур до цветения4.после последней обработки прошло не менее 2 недель 5.после последней обработки прошлоне менее 1 месяца.

ответы: 1

вопрос 6

Какое вещество (продукт) стимулирует выделение свинца из организма?1.пектин

2. молоко

3. кисломолочные продукты

4. 4.рыбныеблюда

5.мясные блюда

ответы:1

вопрос 7

Свежесть молокаоценивается по:

1.органолептическим свойствам

2.кислотности3.сухому

остатку

4.редуктазной пробе

5.свертываемости при кипячении

ответы: 1 2 4 5

вопрос 8

Для оценки продуктового набора рациона при изучении ЛПП напромышленном предприятии необходимо...

1.произвести анализ меню-раскладок

2.изучить заболеваемость рабочих

3.оценить накопительные ведомости

4.отобрать пробы на лабораторные исследования проверить журнал

витаминизации пищи

ответы: 3

вопрос 9

Микросимптомы недостаточности витамина А:

1.отечность и разрыхленностьдесен

2.хейлоз

3.сухость кожи,шелушение

4.гиперкератоз

ответы: 3 4

вопрос 10

Несоблюдение гигиенических требований при применении

антибиотиков вкачестве пищевых и кормовых добавок может вызвать

у людей, употреблявших эти продукты:

1.аллергические реакции
2.дисбактериоз
3.кандиамикоз
4.дерматиты
ответы:1 2 3 4

вопрос 11

Продукты питания, с которыми наиболее часто связано возникновениепищевых токсикоинфекций сальмонеллезной этиологии:

1.кондитерские изделия с

Кремом
2.творог

3. мясо и мясопродукты

4. грибные консервы домашнегоприготовления5.яйца

ответы: 3 5

вопрос 12

Что необходимо сделать для оценки правильности составления меню приизучении организованного питания (лечебно-профилактического) на промышленном предприятии?

1.произвести анализ меню-раскладок

2.изучить заболеваемость рабочих

3. оценить накопительные ведомости

4. отобрать пробы на лабораторныеисследования

5. проверить журнал витаминизации пищи

ответы: 1

6. вопрос 13

Сведения о количестве больных в отделении и распределении их по стандартнымдиетам в документации пищеблока ЛПУ содержатся в

1.картотеке блюд

2.меню- порционнике

3.бракеражном журнале

4.семидневномменю

5.требовании на получение продуктов

ответы: 2

вопрос 14

Рецептура блюда с указанием содержания основных нутриентов и энергетической ценности в документации пищеблока ЛПУ отражается в...

1.картотеке блюд

2.меню- порционнике

3.бракеражном журнале

4.семидневном меню

5.требовании на полученипродуктов

ответы: 1

вопрос 15

Наиболее благоприятным соотношением между солями кальция и фосфора врационе человека является:

1.1:1

2.1:1.5

3.1:2

4.1:2.5

ответы: 2

вопрос 16

Что способствует разрушению аскорбиновой кислоты при кулинарной обработкепищевых продуктов?

1.медленное прогревание продуктов (закладка в холодную воду)

2.закладка в горячую воду

3.ограничение доступа кислорода (кипячение с закрытой крышкой)

4.нагревание в нейтральной и щелочной среде

5.наличие доступа кислорода (кипячение с открытой крышкой)6.кислая среда кулинарных изделий

ответы: 1 4 5

вопрос 17

Оптимальное соотношение энергоценности суточного рациона по отдельнымприемам пищи при трехразовом питании (завтрак, обед, ужин):

1.30 - 45 - 25

2.40 - 40 - 20

3.20 - 60 - 20

4.15 - 70 - 15

ответы: 1

вопрос 18

Что назначают при работах в контакте с неорганическими соединениями свинца в качестве лечебно-профилактического питания?

1. молоко
2. кисломолочныепродукты
3. .пектин
4. .витаминные препараты

ответы:1 2

вопрос 19

Как проводиться санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов на остаточное содержание пестицидов?

1. в порядке планового санитарного надзора
2. при подозрении на случайное загрязнение продуктов пестицидами
3.при подозрении на пищевое отравление пестицидами

ответы: 1 2 3

вопрос 20

Врач отделения гигиены питания ФГУЗ при санитарно-эпидемиологической экспертизе осуществляет контроль за...

1. качеством скоропортящихся продуктов
2. содержанием остаточных количеств чужеродных веществ в пищевых продуктах
3. витаминизацией продуктов
4. за качеством пищевых продуктов при подозрении или возникновении пищевого отравления

ответы: 1 2 3

вопрос 21

Задачи решаемые при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов

1.установление наличия и степени органолептических изменений

2.определениеотклонений в химическом составе

3.определение степени бактериального загрязнения

4.определение характера микрофлоры

5.установление сортности пищевого продукта

6.установление наличия вредных примесей в продукте

ответы: 1 2 3 4 6

вопрос 22

Когда производится определение содержания хлорорганических пестицидовв растительной продукции?

1.через 2 недели после обработки

2.в состоянии товарной зрелости

ответы: 2

вопрос 23

Ответственность за организацию лечебно-профилактического питания на промышленном предприятии возлагается на...

1.профсоюзный комитет промышленного предприятия

2.администрацию промышленного предприятия

3.специалиста по гигиене питания Роспотребнадзора

4.администрацию столовой промышленного предприятия

5.врача медико-санитарной части предприятия

ответы: 2

вопрос 24

Какие звенья пищевой цепи необходимо прервать для предотвращения стафилококковой интоксикации?

1.предупреждение попадания стафилококков в пищу

2.предупреждение их размножения в пище

3.ликвидация токсинов в пищевых продуктах посредством термической обработки

ответы: 1,2

вопрос 25

Выдачу рационов лечебно-профилактического питания рекомендуется производить в виде...

1.горячих обедов в обеденный перерыв

2.горячих обедов по окончанию работы

3.горячих завтраков перед началом работы

ответы: 3

вопрос 26

Заболевания работников пищеблока, приводящие к инфицированию пищи стафилококками:

1.ожоговые и инфицированные раны рук

2.ангина

3.ревмокардит

4.дизентерия

ответы: 1 2

вопрос 27

"Режим питания" - это... 1.кратность приемов пищи

2.общее количество потребляемойпищи

3.виды потребляемых, продуктов

4.интервалы между приемами пищи

5.распределение энергетической ценности по приемам пищи

ответы: 1 5

вопрос 28

Если продукт употребляется в пищу только после кулинарной обработки, то где следует проводить исследование на содержание пестицидов?

1. в сырье
2. после кулинарнойобработки

ответы: 1

вопрос 29

Функции медицинского работника лечебно-профилактического учреждения приобращении больного с пищевым отравлением:

1. оказание первой помощи
2. отправка выделений больного на бактериологическое исследование
3. .сообщение в Роспотребнадзор о случае пищевого отравления
4. .выяснение причин возникновениязаболевания
5. .выезд на расследованиепищевого отравления

ответы: 1 2 3

5. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания

Процедура оценивания знаний, умений и навыков путем собеседования проводится в течение семестра.

В результате проведенного собеседования при помощи шкалы оценивания определяется начальный уровень обучающегося «**Низкий**», «**Базовый**» или «**Продвинутый**», влияющий на уровень сложности при изучении отдельных тем (разделов) дисциплины.

Для подготовки к тестированию рекомендуется использовать лекционный и практический материал по дисциплине, литературные источники указанные в разделе «Содержание» РПД.

Приложение 3

ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Санитария и гигиена питания

Наименование специальных помещений	Оснащённость специальных помещений
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Б-203 - Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, периодическая таблица химических элементов им. Менделеева, комплект мультимедийного оборудования с экраном. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirus и свободно распространяемое программное обеспечение
Учебная аудитория для занятий семинарского типа	Б-424 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, комплект мультимедийного оборудования с экраном, стенды «Развитие животного мира на земле», стенд «Геохронологическая таблица». Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirusи свободно распространяемое программное обеспечение
	Б-428 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, компьютер, шкаф сушильный круглый, 2 аптечных шкафа, макеты настенные, 9 металлических шкафов, комплект плакатов,весы, люксметр Ю116, 5 анемометров, безмен бытовой, 2 газоанализатора, кофемолка, микроскоп, прибор термометр МИГ, психрометр, разновесы, рефрактометр, 2 светильника, 5 стетофонендоскопа, 5 стетоскопов, 9 термометров недельных, 2 фонендоскопа, лабораторная посуда, образцы кормов.
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций	Б-428 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, компьютер, шкаф сушильный круглый, 2 аптечных шкафа, макеты настенные, 9 металлических шкафов, комплект плакатов,весы, люксметр Ю116, 5 анемометров, безмен бытовой, 2 газоанализатора, кофемолка, микроскоп, прибор термометр МИГ, психрометр, разновесы, рефрактометр, 2 светильника, 5 стетофонендоскопа, 5 стетоскопов, 9 термометров недельных, 2 фонендоскопа, лабораторная посуда, образцы кормов.
Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	Б-428 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, компьютер, шкаф сушильный круглый, 2 аптечных шкафа, макеты настенные, 9 металлических шкафов, комплект плакатов,весы, люксметр Ю116, 5 анемометров, безмен бытовой, 2 газоанализатора, кофемолка, микроскоп, прибор термометр МИГ, психрометр, разновесы, рефрактометр, 2 светильника, 5 стетофонендоскопа, 5 стетоскопов, 9 термометров недельных, 2 фонендоскопа, лабораторная посуда, образцы кормов.
Помещение для самостоятельной работы	Б-202Рабочее место администратора, компьютерная мебель, 2 компьютера администратора, 5 персональных компьютеров, 3 принтера, видеоувеличитель. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirusи свободно распространяемое программное обеспечение С возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации

Приложение 4

Перечень

периодических изданий, рекомендуемых по дисциплине

Санитария и гигиена питания

Наименование	Наличие доступа
Журнал «Гигиена исанитария»	https://elibrary.ru/contents.asp?titleid=7769