

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: ЧУМАЧЕНКО ТАТЬЯНА АЛЕКСАНДРОВНА  
Должность: РЕКТОР  
Дата подписания: 11.04.2022 15:58:13  
Уникальный программный ключ:  
9c9f7aaffa4840d284abe156657b8f85432bdb16



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Шифр	Наименование дисциплины (модуля)
Б1.В	Санитария и гигиена питания

Код направления подготовки	44.03.04
Направление подготовки	Профессиональное обучение (по отраслям)
Наименование (я) ОПОП (направленность / профиль)	Производство продовольственных продуктов
Уровень образования	бакалавр
Форма обучения	заочная

Разработчики:

Должность	Учёная степень, звание	Подпись	ФИО
Старший преподаватель			Ногина Анна Александровна

Рабочая программа рассмотрена и одобрена (обновлена) на заседании кафедры (структурного подразделения)

Кафедра	Заведующий кафедрой	Номер протокола	Дата протокола	Подпись
педагогов профессионального обучения и предметных методик	Корнеева Наталья Юрьевна	11	18.06.2019	
кафедра методики педагогов профессионального обучения и предметных методик	Корнеева Наталья Юрьевна	1	15.09.2020	

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Пояснительная записка .....	3
2. Трудоемкость дисциплины (модуля) и видов занятий по дисциплине (модулю) .....	5
3. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий .....	6
4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины .....	10
5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) .....	11
6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины .....	14
7. Перечень образовательных технологий .....	16
8. Описание материально-технической базы .....	17

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Дисциплина «Санитария и гигиена питания» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

1.3 Изучение дисциплины «Санитария и гигиена питания» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин образовательной программы общего среднего образования.

1.4 Дисциплина «Санитария и гигиена питания» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Физиология питания».

1.5 Цель изучения дисциплины:

формирование профессиональной культуры соблюдения требований санитарии и гигиены питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности полученные знания, умения и навыки для обеспечения оптимальных условий производства в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся санитарно-гигиенических аспектов на предприятиях общественного питания.

1.6 Задачи дисциплины:

1) изучить общие положения и нормативно-законодательную базу, этапы гигиенического исследования качества пищевых продуктов и этапы ее проведения;

2) изучить структуру, санитарно-техническое устройство и организацию работы предприятия общественного питания;

3) изучить санитарно-гигиенические требования к персоналу, оборудованию и функционированию на предприятиях общественного питания;

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-9 способен анализировать и использовать необходимую информацию, технические данные, показатели и результаты работы по совершенствованию технологических процессов
	ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.
	ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.
	ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.
2	УК-8 способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	УК.8.1 Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций; принципы организации безопасности труда.
	УК.8.2 Умеет создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; выявлять факторы, приводящие к возникновению опасных ситуаций; предотвращать возникновение опасных ситуаций, в том числе базируясь на основах медицинских знаний и умениях по оказанию первой доврачебной помощи.
	УК.8.3 Владеет навыками оценки факторов риска, создания комфортной и безопасной образовательной среды, формирования культуры безопасного и ответственного поведения

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.	3.1 ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.

2	ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.	У.1 ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.
3	ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.	В.1 ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.
1	УК.8.1 Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций; принципы организации безопасности труда.	3.2 УК.8.1 Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций; принципы организации безопасности труда.
2	УК.8.2 Умеет создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; выявлять факторы, приводящие к возникновению опасных ситуаций; предотвращать возникновение опасных ситуаций, в том числе базируясь на основах медицинских знаний и умениях по оказанию первой доврачебной помощи.	У.2 УК.8.2 Умеет создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; выявлять факторы, приводящие к возникновению опасных ситуаций; предотвращать возникновение опасных ситуаций, в том числе базируясь на основах медицинских знаний и умениях по оказанию первой доврачебной помощи.
3	УК.8.3 Владеет навыками оценки факторов риска, создания комфортной и безопасной образовательной среды, формирования культуры безопасного и ответственного поведения	В.2 УК.8.3 Владеет навыками оценки факторов риска, создания комфортной и безопасной образовательной среды, формирования культуры безопасного и ответственного поведения

**2. ТРУДОЕМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДОВ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Наименование раздела дисциплины (темы)	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Итого часов
	Л	ПЗ	СРС	
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>83</b>	<b>99</b>
<b>Первый период контроля</b>				
<i>Санитарно-гигиенические требования к организации производства на предприятиях общественного питания.</i>	<i>6</i>	<i>10</i>	<i>83</i>	<i>99</i>
Введение в курс санитарии и гигиены питания. Основные положения.	2		10	12
Гигиенические основы общественного питания. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Законодательные и правовые нормы.	2		10	12
Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Условия труда на предприятиях общественного питания		2	10	12
Гигиенические основы проектирования, строительства, реконструкции и благоустройства предприятий общественного питания		2	10	12
Тара, упаковочные материалы, оборудование, инвентарь, посуда. Содержание предприятий общественного питания. Личная гигиена персонала	2		10	12
Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов		4	10	14
Производство, хранение, реализация и качество кулинарной продукции		2	10	12
Санитарно-гигиенические особенности организации питания различных групп населения			13	13
<b>Итого по видам учебной работы</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>83</b>	<b>99</b>
<i><b>Форма промежуточной аттестации</b></i>				
Экзамен				9
<b>Итого за Первый период контроля</b>				<b>108</b>

**3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ**

**3.1 Лекции**

<b>Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание</b>	<b>Трудоемкость (кол-во часов)</b>
<b>1. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на предприятиях общественного питания.</b>	<b>6</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b>	
ПК-9: 3.1 (ПК.9.1), У.1 (ПК.9.2), В.1 (ПК.9.3) УК-8: 3.2 (УК.8.1), У.2 (УК.8.2), В.2 (УК.8.3)	
1.1. Введение в курс санитарии и гигиены питания. Основные положения. Содержание и задачи гигиены и санитарии. Гигиенические основы питания. Развитие гигиенической науки и роль отечественных гигиенистов в развитии науки о питании. Влияние окружающей среды на соблюдение гигиенических требований в питании человека. Роль гигиены питания в условиях современного развития химизации промышленности и сельского хозяйства, а также значение соблюдения гигиенических нормативов на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Учебно-методическая литература: 1	2
1.2. Гигиенические основы общественного питания. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Законодательные и правовые нормы. Санитария и гигиена питания. Предмет, задачи и методы. История развития гигиены в России. Роль отечественных и зарубежных ученых в становлении гигиены питания. Санитарно-эпидемиологическая служба России, ее цели и задачи. Санитарное законодательство. Предупредительный и текущий санитарный надзор за работой предприятий общественного питания Учебно-методическая литература: 2	2
1.3. Тара, упаковочные материалы, оборудование, инвентарь, посуда. Содержание предприятий общественного питания. Личная гигиена персонала Гигиенические требования к таре и упаковочным материалам. Гигиенические требования к механическому оборудованию, к его расстановке. Гигиенические требования к производственному инвентарю, условиям его хранения и маркировке. Гигиенические требования к посуде и используемым материалам. Санитарный режим предприятий общественного питания. Оценка санитарного состояния. Дезинфекция. Санитарные требования к содержанию территории и помещений предприятий общественного питания. График уборки. Уборочный инвентарь и его хранение. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, оборудования, инвентаря. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий общественного питания. Дезинсекция. Профилактические и истребительные мероприятия. Дератизация. Профилактические и истребительные мероприятия. Личная гигиена, профилактические обследование работников предприятий общественного питания при поступлении на работу и в процессе работы. Заболевания, при которых противопоказана работа на предприятиях общественного питания. Санитарная документация, ее заполнение и хранение.  Учебно-методическая литература: 1, 3	2

**3.2 Практические**

<b>Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание</b>	<b>Трудоемкость (кол-во часов)</b>
<b>1. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на предприятиях общественного питания.</b>	<b>10</b>

<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-9: 3.1 (ПК.9.1), У.1 (ПК.9.2), В.1 (ПК.9.3) УК-8: 3.2 (УК.8.1), У.2 (УК.8.2), В.2 (УК.8.3)	
1.1. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Условия труда на предприятиях общественного питания Обеззараживание и улучшение качества питьевой воды Цель работы 1. Изучить основные методы обеззараживания и улучшения качества питьевой воды. Приготовление 1% раствора хлорной извести и определение в нем содержание активного хлора. 2. Определение дозы 1 % раствора хлорной извести для хлорирования воды. 3. Определение остаточного хлора в водопроводной воде. Учебно-методическая литература: 1	2
1.2. Гигиенические основы проектирования, строительства, реконструкции и благоустройства предприятий общественного питания Гигиеническая оценка питьевой воды и источников водоснабжения Цель работы: 1. Изучить гигиенические требования к качеству питьевой воды и источникам водоснабжения, изложенные в ГОСТе 2874-82 «Вода питьевая», ГОСТе 2761-84 «Источники централизованного хозяйствственно-питьевого водоснабжения» и Гигиенические требования к качеству воды не централизованного водоснабжения. Санитарная охрана источников. Сан ПиН 2.1.4.1175-02. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству централизованного питьевого водоснабжения. Контроль качества. Сан ПиН 2.1.4.1074-01. 2. Ознакомиться с методами лабораторного анализа воды. 3. Решение ситуационных задач по данной теме Учебно-методическая литература: 2	2
1.3. Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов Показатели качества продуктов, характеристика продуктов в зависимости от пригодности к употреблению. Нормативные документы. Гигиеническая экспертиза качества продуктов, ее этапы и методы исследования. Отбор проб и оформление соответствующей документации. Составление заключения. Продукты, устойчивые к хранению и скоропортящиеся. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов  Учебно-методическая литература: 2	4
1.4. Производство, хранение, реализация и качество кулинарной продукции Гигиеническая оценка пищевых продуктов Цель работы: 1. Изучить назначение, порядок и особенности проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов. 2. Усвоить санитарные нормы качества пищевых продуктов. 3. Овладеть методикой отбора образцов и проведения гигиенической экспертизы продуктов. 4. Уметь применять рекомендации санитарных органов по реализации, обезвреживанию условно-годных и уничтожению непригодных продуктов Учебно-методическая литература: 3	2

### 3.3 СРС

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема для самостоятельного изучения	Трудоемкость (кол-во часов)
<b>1. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на предприятиях общественного питания.</b>	83
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-9: 3.1 (ПК.9.1), У.1 (ПК.9.2), В.1 (ПК.9.3) УК-8: 3.2 (УК.8.1), У.2 (УК.8.2), В.2 (УК.8.3)	

<p>1.1. Введение в курс санитарии и гигиены питания. Основные положения.</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>Заполнить таблицу:</p> <p>1. Структура и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.</p> <p>Учебно-методическая литература: 1</p>	10
<p>1.2. Гигиенические основы общественного питания. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Законодательные и правовые нормы.</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>Заполнение санитарно-гигиенического словаря.</p> <p>Темы:</p> <p>1. Характеристика предприятий общественного питания и пищевой промышленности.</p> <p>2. Общая характеристика санитарно-гигиенических требований к процессу приготовления пищи.</p> <p>Учебно-методическая литература: 2</p>	10
<p>1.3. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Условия труда на предприятиях общественного питания</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>Подготовить конспект по теме:</p> <p>Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению скоропортящихся мясных блюд и изделий. Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению холодных и сладких блюд.</p> <p>Учебно-методическая литература: 1</p>	10
<p>1.4. Гигиенические основы проектирования, строительства, реконструкции и благоустройства предприятий общественного питания</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>подготовить реферативное сообщение на тему:</p> <p>Основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания</p> <p>Учебно-методическая литература: 3</p>	10
<p>1.5. Тара, упаковочные материалы, оборудование, инвентарь, посуда. Содержание предприятий общественного питания. Личная гигиена персонала</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>Ситуационные задачи</p> <p>Вариант 1</p> <p>При проведении экспертизы партии консервов «Зеленый горошек», находящейся в столовой № 41 г.Можайска, отмечены следы ржавчины на поверхности металлических крышек. Герметичность банок не нарушена. Бомбажных банок не выявлено. При исследовании образцов консервов 46 не было обнаружено изменения органолептических свойств, физико-химических и бактериологических показателей.</p> <p>Учебно-методическая литература: 1</p>	10
<p>1.6. Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>Подготовить коспект на тему:</p> <p>1. Правила проведения мероприятий по контролю при осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора.</p> <p>2. Санитарный режим пищевых объектов.</p> <p>Учебно-методическая литература: 2</p>	10

<p>1.7. Производство, хранение, реализация и качество кулинарной продукции</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>Выполнить контрольную работу по плану:</p> <p>Вариант 1</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Гигиенические требования к таре (металл, дерево, полимеры) и упаковочным материалам (бумага, целлофан, пергамент, фольга, стекло, ткань, полимеры).</li> <li>Санитарные требования к механической кулинарной обработке молока и молочных продуктов, яиц и яичных продуктов.</li> <li>Гигиенические требование к очистке предприятий общественного питания, размещенных в канализованной и неканализованной местности от жидких и твердых отходов и отбросов. Обязательные объекты хозяйственного двора.</li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 1</p>	10
<p>1.8. Санитарно-гигиенические особенности организации питания различных групп населения</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>Выполнить тест по теме:</p> <p>Общая характеристика питания различных групп населения</p> <p>Учебно-методическая литература: 2</p>	13

## 4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. Учебно-методическая литература

№ п/п	Библиографическое описание (автор, заглавие, вид издания, место, издательство, год издания, количество страниц)	Ссылка на источник в ЭБС
<b>Основная литература</b>		
1	Степанова И.В. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Степанова И.В.— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014.— 224 с.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/40890.html">http://www.iprbookshop.ru/40890.html</a> .— ЭБС «IPRbooks»
2	Зурабина Е.И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Зурабина Е.И.— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2019.— 166 с.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/84651.html">http://www.iprbookshop.ru/84651.html</a> .— ЭБС «IPRbooks»
<b>Дополнительная литература</b>		
3	Дунец Е.Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Дунец Е.Г., Тамова М.Ю., Куликов И.А.— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012.— 192 с.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/40889.html">http://www.iprbookshop.ru/40889.html</a> .— ЭБС «IPRbooks»

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

### 5.1. Описание показателей и критерии оценивания компетенций

Код компетенции по ФГОС							
Код образовательного результата дисциплины	Текущий контроль						Помежуточная аттестация
	Конспект по теме	Контрольная работа по разделу/теме	Реферат	Ситуационные задачи	Таблица по теме	Терминологический словарь/глоссарий	
ПК-9							Зачет/Экзамен
3.1 (ПК.9.1)	+						+
У.1 (ПК.9.2)					+		+
В.1 (ПК.9.3)				+			+
УК-8			+				+
3.2 (УК.8.1)			+				+
У.2 (УК.8.2)						+	+
В.2 (УК.8.3)		+					+

### 5.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

#### 5.2.1. Текущий контроль.

Типовые задания к разделу "Санитарно-гигиенические требования к организации производства на предприятиях общественного питания":

##### 1. Конспект по теме

1. Гигиенические требования к предприятиям общественного питания
2. Основы государственного регулирования в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
3. Контроль за выпуском новых пищевых продуктов, материалов и изделий.
4. Общая характеристика полимерных и синтетических материалов, контактирующих с пищевой продукцией.
5. Основы гигиенической характеристики воздуха, воды и почвы.

Количество баллов: 5

##### 2. Контрольная работа по разделу/теме

Выполнить контрольную работу по плану:

Вариант 1

1. Гигиенические требования к таре (металл, дерево, полимеры) и упаковочным материалам (бумага, целлофан, пергамент, фольга, стекло, ткань, полимеры).
2. Санитарные требования к механической кулинарной обработке молока и молочных продуктов, яиц и яичных продуктов.
3. Гигиенические требования к очистке предприятий общественного питания, размещенных в канализированной и неканализованной местности от жидких и твердых отходов и отбросов. Обязательные объекты хозяйственного двора.

Количество баллов: 15

##### 3. Реферат

1. Характеристика основных методов улучшения качества воды.
2. Классификация и характеристика инфекционных заболеваний.
3. Пищевые инфекции и отравления.
4. Гельминтозы и их профилактика.
5. Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов растительного и животного происхождения.

Количество баллов: 5

##### 4. Ситуационные задачи

## Вариант 1

В лабораторию мясокомбината принят образец мяса баранины с целью проведения бактериологического исследования. В акте отбора образцов указано, что животные при поступлении на убойный пункт были здоровы, однако у них была положительная реакция на бруцеллезные пробы. При бактериоскопии в препаратах (отпечатках из мышечной ткани) микроорганизмов не обнаружено. Посев на бруцеллы - отрицательный.

## Вариант 2

В лабораторию поступили образцы мяса свиного, взятые от туши, привезенной на рынок. Выемка сделана по подозрению на инфекционное заболевание, т.к. после убоя были обнаружены увеличенные подчелюстные лимфатические железы с признаками их обызвествления. При микроскопическом исследовании препаратов-отпечатков из лимфоузлов по-сле окрашивания по Циль-Нильсону обнаружены тонкие альвеолы-воздушители туберкулеза. В мазках-отпечатках мышечной ткани микроорганизмов не обнаружено.

Количество баллов: 15

### 5. Таблица по теме

Составить таблицу по теме: например "Виды обработки помещений предприятий общественного питания" с указанием вида помещения, типа дезинфекции и способа дезинфекции.

Количество баллов: 10

### 6. Терминологический словарь/глоссарий

Составить терминологический словарь по основным понятиям по теме: например "Основы санитарии пищевого производства"

Количество баллов: 10

#### 5.2.2. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации в ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ».

#### Первый период контроля

##### 1. Экзамен

Вопросы к экзамену:

1. Какие органы государственного надзора и контроля включает система регулирования качества и безопасности пищевых продуктов Российской Федерации? Каковы их цели?
2. Какими федеральными законами руководствуются в своей работе органы государственного надзора и контроля?
3. Перечислите основные функции государственного надзора за качеством и безопасностью пищевого сырья и пищевых продуктов в нашей стране.
4. Дайте характеристику физических свойств воздуха и их влияние на организм человека.
5. Какие гигиенические нормативы регламентируют содержание химических веществ и механических примесей в воздушной среде?
6. Дайте гигиеническую характеристику поверхностных и подземных источников водоснабжения.
7. Каково эпидемиологическое значение воды, как производится ее обеззараживание?
8. Какие микробиологические показатели нормируются в питьевой воде?
9. В чем заключается эпидемиологическое значение почвы?
10. Каковы санитарные правила сбора и удаления пищевых отходов и мусора?
11. Какие санитарные требования предъявляются к участку для постройки предприятий общественного питания?
12. Для чего необходимо строго поддерживать чистоту на территории предприятий общественного питания?
13. Какие требования предъявляются к водоснабжению, канализации, освещенности и отоплению помещений предприятий питания?
14. Каковы санитарно-гигиенические требования к планировке помещений предприятий общественного питания?
15. Что такое дезинсекция и дератизация?
16. Каковы общие профилактические меры в борьбе с мухами, тараканами и грызунами?
17. Как приготовить исходный раствор хлорной извести?
18. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к материалам, из которых изготавливается оборудование, инвентарь, посуда и тара для предприятий общественного питания?
19. Какие санитарные требования необходимо предъявлять к торгово-технологическому оборудованию?
20. Почему разделочные доски должны быть маркированы?
21. Каковы санитарные требования к ручной мойке посуды?
22. Каковы методы определения качества мытья столовой посуды?
23. Какова цель медицинского обследования персонала предприятий общественного питания?

24. Что такое «личная медицинская книжка работника предприятия общественного питания»? Какие результаты медицинских обследований работников заносятся в неё при поступлении на предприятия общественного питания?
25. Какие правила личной гигиены должны соблюдать работники предприятий общественного питания?
26. Для чего нужно соблюдать требования охраны труда и техники безопасности на предприятия общественного питания?
27. Какие заболевания называются пищевыми?
28. В чем отличие пищевых инфекций от пищевых отравлений?
29. Какие профилактические мероприятия проводятся по предупреждению пищевых отравлений на предприятиях продовольственной торговли и общественного питания?
30. Какое значение имеет количественное определение бактерий группы кишечной палочки при санитарной оценке пищевых продуктов и санитарного состояния предприятий питания?
31. Каковы отличительные признаки ботулизма?
32. Почему отравления стафилококками происходит за счет употребления кондитерских изделий из крема?
33. Кто является источником сальмонелл в природных условиях?
34. В каких случаях кишечная палочка вызывает пищевые отравления?
35. Почему дизентерию называют «болезнью грязных рук»?
36. Какие три периода в развитии болезни различают при холере?
37. Воздушителем какого заболевания являются микобактерии?
38. Какое заболевание может проявляться в трех формах: кожной, легочной и кишечной?
39. Споры возбудителей какого заболевания выдерживают 5-6-ти часовое кипячение?
40. Дайте характеристику отравлениям, вызываемым плесневыми грибами.

### 5.3. Примерные критерии оценивания ответа студентов на экзамене (зачете):

Отметка	Критерии оценивания
"Отлично"	<ul style="list-style-type: none"> <li>-дается комплексная оценка предложенной ситуации</li> <li>-демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять</li> <li>-последовательное, правильное выполнение всех заданий</li> <li>-умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы</li> </ul>
"Хорошо"	<ul style="list-style-type: none"> <li>-дается комплексная оценка предложенной ситуации</li> <li>-демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять</li> <li>-последовательное, правильное выполнение всех заданий</li> <li>-возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя</li> <li>-умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы</li> </ul>
"Удовлетворительно" ("зачтено")	<ul style="list-style-type: none"> <li>-затруднения с комплексной оценкой предложенной ситуации</li> <li>-неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя</li> <li>-выполнение заданий при подсказке преподавателя</li> <li>-затруднения в формулировке выводов</li> </ul>
"Неудовлетворительно" ("не зачтено")	<ul style="list-style-type: none"> <li>-неправильная оценка предложенной ситуации</li> <li>-отсутствие теоретического обоснования выполнения заданий</li> </ul>

## **6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **1. Лекции**

Лекция - одна из основных форм организации учебного процесса, представляющая собой устное, монологическое, систематическое, последовательное изложение преподавателем учебного материала с демонстрацией слайдов и фильмов. Работа обучающихся на лекции включает в себя: составление или слежение за планом чтения лекции, написание конспекта лекции, дополнение конспекта рекомендованной литературой.

Требования к конспекту лекций: краткость, схематичность, последовательная фиксация основных положений, выводов, формулировок, обобщений. В конспекте нужно помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Последующая работа над материалом лекции предусматривает проверку терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. В конспекте нужно обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удается разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.

### **2. Практические**

Практические (семинарские занятия) представляют собой детализацию лекционного теоретического материала, проводятся в целях закрепления курса и охватывают все основные разделы.

Основной формой проведения практических занятий и семинаров является обсуждение наиболее проблемных и сложных вопросов по отдельным темам, а также решение задач и разбор примеров и ситуаций в аудиторных условиях.

При подготовке к практическому занятию необходимо, ознакомиться с его планом; изучить соответствующие конспекты лекций, главы учебников и методических пособий, разобрать примеры, ознакомиться с дополнительной литературой (справочниками, энциклопедиями, словарями). К наиболее важным и сложным вопросам темы рекомендуется составлять конспекты ответов. Следует готовить все вопросы соответствующего занятия: необходимо уметь давать определения основным понятиям, знать основные положения теории, правила и формулы, предложенные для запоминания к каждой теме.

В ходе практического занятия надо давать конкретные, четкие ответы по существу вопросов, доводить каждую задачу до окончательного решения, демонстрировать понимание проведенных расчетов (анализов, ситуаций), в случае затруднений обращаться к преподавателю.

### **3. Экзамен**

Экзамен преследует цель оценить работу обучающегося за определенный курс: полученные теоретические знания, их прочность, развитие логического и творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умения анализировать и синтезировать полученные знания и применять их для решения практических задач.

Экзамен проводится в устной или письменной форме по билетам, утвержденным заведующим кафедрой. Экзаменационный билет включает в себя два вопроса и задачи. Формулировка вопросов совпадает с формулировкой перечня вопросов, доведенного до сведения обучающихся не позднее чем за один месяц до экзаменационной сессии.

В процессе подготовки к экзамену организована предэкзаменационная консультация для всех учебных групп.

При любой форме проведения экзаменов по билетам экзаменатору предоставляется право задавать студентам дополнительные вопросы, задачи и примеры по программе данной дисциплины. Дополнительные вопросы, также как и основные вопросы билета, требуют развернутого ответа.

Результат экзамена выражается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».

### **4. Конспект по теме**

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов.

План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.

Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.

Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.

Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то теме (вопросу).

В процессе изучения материала источника, составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым, удобным для работы.

Этапы выполнения конспекта:

1. определить цель составления конспекта;
2. записать название текста или его части;
3. записать выходные данные текста (автор, место и год издания);
4. выделить при первичном чтении основные смысловые части текста;
5. выделить основные положения текста;
6. выделить понятия, термины, которые требуют разъяснений;
7. последовательно и кратко изложить своими словами существенные положения изучаемого материала;
8. включить в запись выводы по основным положениям, конкретным фактам и примерам (без подробного описания);
9. использовать приемы наглядного отражения содержания (абзацы «ступеньками», различные способы подчеркивания, шрифт разного начертания, ручки разного цвета);
10. соблюдать правила цитирования (цитата должна быть заключена в кавычки, дана ссылка на ее источник, указана страница).

### **5. Реферат**

Реферат – теоретическое исследование определенной проблемы, включающее обзор соответствующих литературных и других источников.

Реферат обычно включает следующие части:

1. библиографическое описание первичного документа;
2. собственно реферативная часть (текст реферата);
3. справочный аппарат, т.е. дополнительные сведения и примечания (сведения, дополнительно характеризующие первичный документ: число иллюстраций и таблиц, имеющихся в документе, количество источников в списке использованной литературы).

Этапы написания реферата

1. выбрать тему, если она не определена преподавателем;
2. определить источники, с которыми придется работать;
3. изучить, систематизировать и обработать выбранный материал из источников;
4. составить план;
5. написать реферат:
  - обосновать актуальность выбранной темы;
  - указать исходные данные реферируемого текста (название, где опубликован, в каком году), сведения об авторе (Ф. И. О., специальность, ученая степень, ученое звание);
  - сформулировать проблематику выбранной темы;
  - привести основные тезисы реферируемого текста и их аргументацию;
  - сделать общий вывод по проблеме, заявленной в реферате.

При оформлении реферата следует придерживаться рекомендаций, представленных в документе «Регламент оформления письменных работ».

## **6. Таблица по теме**

Таблица – форма представления материала, предполагающая его группировку и систематизированное представление в соответствии с выделенными заголовками граф.

Правила составления таблицы:

1. таблица должна быть выразительной и компактной, лучше делать несколько небольших по объему, но наглядных таблиц, отвечающих задаче исследования;
2. название таблицы, заглавия граф и строк следует формулировать точно и лаконично;
3. в таблице обязательно должны быть указаны изучаемый объект и единицы измерения;
4. при отсутствии каких-либо данных в таблице ставят многоточие либо пишут «Нет сведений», если какое-либо явление не имело места, то ставят тире;
5. числовые значения одних и тех же показателей приводятся в таблице с одинаковой степенью точности;
6. таблица с числовыми значениями должна иметь итоги по группам, подгруппам и в целом;
7. если суммирование данных невозможно, то в этой графе ставят знак умножения;
8. в больших таблицах после каждой пяти строк делается промежуточок для удобства чтения и анализа.

## **7. Терминологический словарь/глоссарий**

Терминологический словарь/глоссарий – текст справочного характера, в котором представлены в алфавитном порядке и разъяснены значения специальных слов, понятий, терминов, используемых в какой-либо области знаний, по какой-либо теме (проблеме).

Составление терминологического словаря по теме, разделу дисциплины приводит к образованию упорядоченного множества базовых и периферийных понятий в форме алфавитного или тематического словаря, что обеспечивает студенту свободу выбора рациональных путей освоения информации и одновременно открывает возможности регулировать трудоемкость познавательной работы.

Этапы работы над терминологическим словарем:

1. внимательно прочитать работу;
2. определить наиболее часто встречающиеся термины;
3. составить список терминов, объединенных общей тематикой;
4. расположить термины в алфавитном порядке;
5. составить статьи глоссария:
  - дать точную формулировку термина в именительном падеже;
  - объемно раскрыть смысл данного термина.

## **8. Ситуационные задачи**

Ситуационная задача представляет собой задание, которое включает в себя характеристику ситуации из которой нужно выйти, или предложить ее исправить; охарактеризовать условия, в которых может возникнуть та или иная ситуация и предложить найти выход из нее и т.д.

При выполнении ситуационной задачи необходимо соблюдать следующие указания:

1. Внимательно прочитать текст предложенной задачи и вопросы к ней.
2. Все вопросы логично связаны с самой предложенной задачей, поэтому необходимо работать с каждым из вопросов отдельно.
3. Вопросы к задаче расположены по мере усложнения, поэтому желательно работать с ними в том порядке, в котором они поставлены.

## **9. Контрольная работа по разделу/теме**

Контрольная работа выполняется с целью проверки знаний и умений, полученных студентом в ходе лекционных и практических занятий и самостоятельного изучения дисциплины. Написание контрольной работы призвано установить степень усвоения студентами учебного материала раздела/темы и формирования соответствующих компетенций.

Подготовку к контрольной работе следует начинать с повторения соответствующего раздела учебника, учебных пособий по данному разделу/теме и конспектов лекций.

Контрольная работа выполняется студентом в срок, установленный преподавателем в письменном (печатном или рукописном) виде.

При оформлении контрольной работы следует придерживаться рекомендаций, представленных в документе «Регламент оформления письменных работ».

## **7. ПЕРЕЧЕНЬ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

1. Дифференцированное обучение (технология уровневой дифференциации)
2. Развивающее обучение
3. Кейс-технологии

## **8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ**

1. компьютерный класс – аудитория для самостоятельной работы
2. учебная аудитория для лекционных занятий
3. учебная аудитория для семинарских, практических занятий
4. Лицензионное программное обеспечение:
  - Операционная система Windows 10
  - Microsoft Office Professional Plus
  - Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition
  - Справочная правовая система Консультант плюс
  - 7-zip
  - Adobe Acrobat Reader DC