



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
МОСКОВСКИЙ ОБЛАСТНОЙ КАЗАЧИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ  
(ФИЛИАЛ) ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ  
К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»  
(МОКИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)**

**Кафедра «Информатизации и технологий пищевой промышленности»**

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Директор МОКИТУ (филиал)  
ФГБОУ ВО «МГУТУ им.  
К.Г.Разумовского (ПКУ)»,  
д.э.н. профессор  
А.А.Грунин/



«18» января 2019 г.

**Рабочая программа дисциплины**

## **Б1.В.02.03 ФИЗИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания  
(код, наименование направления подготовки)

Тип образовательной программы прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки Технология и организация ресторанного сервиса

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения заочная

Волоколамск, 2019

Рабочая программа дисциплины «Физиология, санитария и гигиена питания» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г № 1332, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология и организация ресторанного сервиса».

Рабочая программа дисциплины разработана: к.м.н., д.ф.н., профессором В.А.Чвякиным

Руководитель основной  
профессиональной  
образовательной программы  
к.п.н., доцент



Е.Н.Сепиашвили

(подпись)

Рабочая программа дисциплины обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Информатизации и технологий пищевой промышленности», протокол № 5 от «16» января 2019 года.

И.О. заведующий кафедрой «Информатизации и технологий пищевой промышленности» кандидат педагогических наук, доцент



Е.Н.Сепиашвили

(подпись)

Рецензенты:

Заведующий кафедрой «Технологии продукции и организации общественного питания и товароведения» ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», к.т.н., доцент



Д.А. Куликов

доцент кафедры «Технологии продукции и организации общественного питания и товароведения» ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», к.т.н., доцент



(подпись)

Н.И. Валентинова

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. ME Microsoft Windows 7 (№ 48235645) Microsoft Office 2010 (№ 61160074) Kaspersky Endpoint Security Node 1 year Educational Renewal License (№ 26FE-190306-082600-7-13049)	
СТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП .....	4
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:.....	5
4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ.....	6
5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
5.1. Содержание разделов и тем дисциплины.....	6
5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами .....	8
5.3. Разделы и темы дисциплины и виды занятий.....	9
6. ПЕРЕЧЕНЬ СЕМИНАРСКИХ, ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ ....	10
6.1. План самостоятельной работы студентов .....	10
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов .....	11
7. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ (ПРОЕКТОВ).....	12
8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ : ....	12
8.1. Основная литература.....	12
8.2. Дополнительная литература .....	13
8.3. Программное обеспечение.....	13
8.4. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы .....	13
9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	13
10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	13
11.ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (ОС).....	14
11.1. Оценочные средства текущего контроля .....	15
11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации .....	17
12. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ.....	22
13. Лист регистрации изменений .....	24

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель дисциплины** «Физиология, санитария и гигиена питания» заключается в формировании системы знаний, умений и навыков по вопросам общей химии, фундаментальных знаний о строении и свойствах макромолекул, входящих в состав живой материи, обмене веществ и энергии, заложить основы знаний технологических процессов и подготовить студентов к сознательному и глубокому усвоению научных основ технологии производства продуктов питания.

Дисциплина «Физиология, санитария и гигиена питания» служит теоретической базой для создания современных технологий переработки пищевого сырья, поскольку растительные и животные ткани являются продовольственным сырьем, химический состав которого в динамике хранения и производства продукции определяет качество конечного продукта питания.

### **Задачи дисциплины:**

- формирование у бакалавров системы знаний, умений и навыков по вопросам «Физиологии, санитарии и гигиены питания»;

- приобретение основ знаний технологических процессов и подготовка бакалавров к сознательному и глубокому усвоению научных основ технологии производства продуктов питания;

- освоение важности комплекса знаний о химической природе и превращении веществ в организме, сохранении качества и безопасности пищевых продуктов, необходимых для удовлетворения потребностей человека

- создание культуры профессионального понимания необходимости и способности целенаправленно вести поиск прогрессивных методов и технологий по повышению вкусовых качеств, пищевой ценности, увеличению сроков хранения пищевых продуктов;

- овладение методами анализа качества сырья, полуфабрикатов и безопасности готовой продукции, направленных на снижение риска, появления некачественных продуктов питания в сфере обращения.

Углубленное изучение и освоение знаний в области биохимии способствует успешному решению бакалавром технологических задач на производстве, выявлению возможностей воздействия на направленность и интенсивность сложного комплекса производства пищевой продукции.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Учебная дисциплина «Физиология, санитария и гигиена питания» реализуется в вариативной части (Б1.В.02.03) основной профессиональной образовательной программы высшего образования «**Технология и организация ресторанного сервиса**» по направлению подготовки **19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания** (уровень бакалавриата), заочной форме обучения.

Изучение учебной дисциплины «Физиология, санитария и гигиена питания» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Органическая химия», «Биохимия», «Безопасность жизнедеятельности».

Изучение учебной дисциплины «Физиология, санитария и гигиена питания» является базой для последующего освоения программного материала в ходе изучения «Технология продукции общественного питания», «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» и т.д.

### 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:

Процесс освоения учебной дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций: ПК-1, ПК-3, ПК-15, ПК-19 в соответствии с основной профессиональной образовательной программой «Технология и организация ресторанного сервиса».

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты образования:

Код и описание компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
<p>ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p><b>Знать:</b> факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p><b>Уметь:</b> рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.</p> <p><b>Владеть:</b> рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания</p>
<p>ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>	<p><b>Знать:</b> безопасность жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p><b>Уметь:</b> проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания</p> <p><b>Владеть:</b> методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания</p>
<p>ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</p>	<p><b>Знать:</b> основы маркетинга</p> <p><b>Уметь:</b> самостоятельно анализировать новую экономическую и научную литературу; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет</p> <p><b>Владеть:</b> навыками критического восприятия информации; методами проведения маркетинговых исследований на предприятиях питания</p>
<p>ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области</p>	<p><b>Знать:</b> методы и средства измерения физических величин, правовые основы и системы стандартизации и сертификации</p> <p><b>Уметь:</b> обеспечивать эффективную работу предприятия питания по</p>

продаж продукции производства и услуг	производству и реализации продукции
	<b>Владеть:</b> практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания

#### 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

##### Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	курс			
		3			
<b>Аудиторные занятия (контактная работа)</b>	10	10			
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	4	4			
Практические занятия (ПЗ)	6	6			
Семинары (С)					
Лабораторные работы (ЛР)					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	125	125			
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат (при наличии)					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	125	125			
Вид промежуточной аттестации ( <i>экзамен</i> )	экзамен/9	9			
Общая трудоемкость	часы	144	144		
зачетные единицы		4	4		

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся). В соответствии с рабочей программой и тематическим планом, изучение дисциплины проходит в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся. При реализации дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно-образовательной среды. Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций и практических занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На практических занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем.

#### 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 5.1. Содержание разделов и тем дисциплины

##### **ТЕМА 1. Нормативно-правовая база санитарного надзора (ПК-1, ПК-3, ПК-15, ПК-19)**

Социальная значимость гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Задачи гигиены питания и производственной санитарии на предприятиях общественного питания.

Законы РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», нормативно-правовые акты. Обязанности предпринимателей. Цели и задачи государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Учреждения Роспотребнадзора. Права и обязанности государственных санитарных врачей.

Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания.

## **ТЕМА 2. Гигиенические требования к размещению и планировке предприятий питания (ПК-1, ПК-3, ПК-15, ПК-19)**

Гигиенические требования к выбору участка для строительства предприятия и генплану участка: зонирование, благоустройство и озеленение территории, % застройки и др.

Гигиенические принципы планировки предприятий общественного питания. Гигиенические особенности проектирования различных типов предприятий.

Гигиенические требования к набору и расположению складских помещений. Особенности планировки заготовочных цехов, горячего, холодного и кондитерского цехов. Планировка и оборудование моечных столовой и кухонной посуды, камеры пищевых отходов.

Гигиенические требования к набору и планировке помещений для посетителей. Гигиеническое обоснование расположения административно-бытовых помещений. Гигиенические требования к внутренней отделке помещений.

## **ТЕМА 3. Требования к факторам производственной среде и благоустройству предприятий питания (ПК-1, ПК-3, ПК-15, ПК-19)**

Значение состояния производственной среды. Химический состав и физические свойства воздуха, влияние отклонений на организм человека. Оптимальные и допустимые параметры микроклимата на предприятиях питания. ПДК загрязнений воздушной среды на предприятиях питания. Гигиенические требования к вентиляции и отоплению.

Физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение воды. Характеристика источников водоснабжения. Очистка и обеззараживание воды. Гигиенические требования к качеству питьевой воды (по СанПиНу). Гигиенические требования к водоснабжению предприятий общественного питания, устройству канализации.

Санитарно-эпидемиологическая оценка почвы и ее значение. Гигиенические требования к очистке населенных мест, сбору и удалению твердых отходов.

Гигиеническое значение естественного освещения, требования к освещенности помещений предприятия, к виду и расположению ламп и устройству осветительной арматуры. Требования к уровням шума и вибрации.

## **ТЕМА 4. Санитарные требования к оборудованию и содержанию предприятий, личной гигиене персонала (ПК-1, ПК-3, ПК-15, ПК-19)**

Санитарно-гигиеническая характеристика материалов, используемых для изготовления оборудования, инвентаря и посуды. Обязательность раздельного использования механизмов для обработки сырых и вареных продуктов. Рациональное размещение оборудования в цехах.

Санитарные требования к содержанию территории, сбору мусора, проведению текущей и ежедневной уборки помещений и санитарного дня, к уборочному инвентарю. График уборки.

Понятие о дезинфекции. Физические способы дезинфекции, их характеристика и применение. Химический способ дезинфекции. Характеристика различных дезинфицирующих средств, разрешенных для использования на предприятиях питания. Правила хранения, приготовления и применения растворов для дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря.

Классификация, характеристика и правила использования моющих средств для обработки посуды, инвентаря, оборудования.

Производственный контроль эффективности уборки и дезинфекции, качества мытья посуды, инвентаря и оборудования. Правила взятия смывов и их оценка.

Эпидемиологическая роль насекомых, профилактические мероприятия, методы и средства дезинсекции. Эпидемиологическая роль грызунов, защита от грызунов и дератизация на предприятиях питания.

Правила личной гигиены персонала. Требования к санитарной одежде. Профилактические обследования персонала; заболевания, препятствующие допуску к работе. Личные медицинские книжки, гигиеническая подготовка персонала.

**ТЕМА 5.Профилактика пищевых инфекций, отравлений и гельминтозов (ПК-1, ПК-3, ПК-15, ПК-19)**

Понятие о кишечных инфекциях. Источники, пути передачи брюшного тифа, паратифов, дизентерии, холеры, гепатита А и др. Сальмонеллез: источники, причины инфекции, продукты и блюда, представляющие наибольшую опасность. Профилактика кишечных инфекций на предприятиях питания

Понятие о пищевых отравлениях. Классификация пищевых отравлений. Токсикоинфекции: характеристика возбудителей, источников. Основные причины и профилактика токсикоинфекций. Токсикозы: стафилококковый токсикоз, ботулизм, микотоксикозы Профилактика токсикозов на предприятиях питания.

Немикробные пищевые отравления. Отравления ядовитыми грибами и растениями. Отравления продуктами, ядовитыми при определенных условиях: соланином картофеля, амигдалином косточковых и др., их профилактика. Отравления примесями химических веществ и их профилактика.

Характеристика наиболее распространенных зоонозных инфекций. Профилактика инфекций, связанных с употреблением мясных и молочных продуктов. Понятие о гельминтозах. Геогельминтозы и контактные гельминтозы: цикл развития гельминтов, пути распространения и меры профилактики.

Биогельминтозы, связанные с употреблением мяса и рыбы — характеристика и циклы развития гельминтов, клиническая картина заболеваний, обезвреживание продуктов.

Моющие, дезинфицирующие средства и детергенты.

**ТЕМА6. Гигиеническая характеристика и оценка отдельных групп пищевых продуктов. (ПК-1, ПК-3, ПК-15, ПК-19)**

Показатели качества продуктов, характеристика продуктов в зависимости от пригодности к употреблению. Нормативные документы. Гигиеническая экспертиза качества продуктов, ее этапы и методы исследования. Правила отбора проб и оформление сопроводительной документации. Составление заключения.

Продукты, устойчивые к хранению и скоропортящиеся. Санитарные нормы и правила, регламентирующие условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

**ТЕМА 7. Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов, хранению и раздаче готовых блюд. (ПК-1, ПК-3, ПК-15, ПК-19)**

Гигиенические требования к механической обработке мяса, субпродуктов, рыбы, птицы, овощей и сыпучих продуктов. Основные виды термической обработки. Санитарные требования и контроль над ее эффективностью.

Санитарные режим и требования к приготовлению холодных блюд.

Регламентация условий и сроков хранения готовых блюд. Бракераж, его этапы и последовательность проведения. Организация раздачи готовых блюд. Хранение переходящих остатков пищи, оформление документации. Санитарно-гигиенические требования к условиям обслуживания посетителей (потребителей).

**5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами**

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин						
		1	2	3	4	5	6	7
1.	«Технология производства общественного питания»	+	+	+	+	+	+	+

2.	«Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания»	+	+	+	+	+	+	+
3.	«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»	+	+	+	+	+	+	+

### 5.3. Разделы и темы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование темы	Виды занятий в часах					
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	СРС	Всего
1.	ТЕМА 1. Нормативно-правовая база санитарного надзора	1				17	18
2.	ТЕМА 2. Гигиенические требования к размещению и планировке предприятий питания		1			18	19
3.	ТЕМА 3. Требования к факторам производственной среде и благоустройству предприятий питания	1	1			18	20
4.	ТЕМА 4. Санитарные требования к оборудованию и содержанию предприятий, личной гигиене персонала					18	19
5.	ТЕМА 5. Профилактика пищевых инфекций, отравлений и гельминтозов	1	1			18	20
6.	ТЕМА 6. Гигиеническая характеристика и оценка отдельных групп пищевых продуктов.		2			18	19
7.	ТЕМА 7. Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов, хранению и раздаче готовых блюд.	1	1			18	20
8.	Контроль						9
<b>Итого:</b>		<b>4</b>	<b>6</b>			<b>125</b>	<b>144</b>

### Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения

№	Наименование разделов (тем), в которых используются активные и/или интерактивные образовательные технологии	Образовательные технологии
1.	Тема 3. Требования к факторам производственной среде и благоустройству предприятий питания	Лекция-беседа
2.	Тема 4. Санитарные требования к оборудованию и	Лекция-беседа

	содержанию предприятий, личной гигиене персонала	
3.	Тема 5. Профилактика пищевых инфекций, отравлений и гельминтозов	Лекция-беседа

## 6. ПЕРЕЧЕНЬ СЕМИНАРСКИХ, ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины	Наименование лабораторных занятий (работ)	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1.	Тема 2	Гигиеническая оценка питьевой воды и источников водоснабжения	1	Устный опрос, доклад	ПК-1, ПК-3, ПК-15, ПК-19
2.	Тема 3	Обеззараживание и улучшение качества питьевой воды	1	Устный опрос, доклад	ПК-1, ПК-3, ПК-15, ПК-19
3.	Тема 5	Анализ материалов расследования пищевых отравлений. Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений	1	Устный опрос, доклад	ПК-1, ПК-3, ПК-15, ПК-19
4.	Тема 6	Гигиеническая оценка пищевых продуктов	2	Устный опрос, доклад	ПК-1, ПК-3, ПК-15, ПК-19
5.	Тема 7	Анализ данных санитарно-бактериологического анализа готовых блюд и кулинарных изделий	1	Устный опрос, доклад	ПК-1, ПК-3, ПК-15, ПК-19
<b>ИТОГО:</b>			<b>6</b>		

### 6.1. План самостоятельной работы студентов

№ п/п	Тема	Вид самостоятельной работы	Задание	Количество часов
1.	Тема 1. Нормативно-правовая база санитарного надзора	Подготовка к устному опросу, докладу	Работа с учебной литературой	17
2.	Тема 2. Гигиенические требования к размещению и планировке предприятий питания	Подготовка к устному опросу, докладу	Работа с учебной литературой	18
3.	Тема 3. Требования к факторам производственной среде и благоустройству предприятий питания	Подготовка к устному опросу, докладу	Работа с учебной литературой	18
4.	Тема 4. Санитарные требования к оборудованию и содержанию предприятий, личной гигиене персонала	Подготовка к устному опросу, докладу	Работа с учебной литературой	18
5.	Тема 5. Профилактика пищевых инфекций, отравлений и	Подготовка к устному опросу, докладу	Работа с учебной литературой	18

	гельминтозов			
6.	Тема 6. Гигиеническая характеристика и оценка отдельных групп пищевых продуктов.	Подготовка к устному опросу, докладу	Работа с учебной литературой	18
7.	Тема 7. Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов, хранению и раздаче готовых блюд.	Подготовка к устному опросу, докладу	Работа с учебной литературой	18
<b>ИТОГО:</b>				<b>125</b>

## 6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Целью самостоятельной работы студентов является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по направлению подготовки бакалавров. Самостоятельная работа студентов способствует развитию ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Задачами СРС являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений;
- использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических и лабораторных занятиях для эффективной подготовки к экзамену.

*Подготовка к устному опросу.*

Одним из основных способов проверки и оценки знаний студентов по дисциплине является устный опрос, проводимый на занятиях. Устный опрос является формой текущего контроля и проводится индивидуально. Подготовка к опросу проводится в ходе самостоятельной работы студентов и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса. Помимо основного материала студент должен изучить дополнительную рекомендованную литературу и информацию по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов. Ответ студента должен представлять собой развернутое, связанное, логически выстроенное сообщение. При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

*Подготовка к лекции.* Необходимость самостоятельной работы по подготовке к лекции определяется тем, что изучение дисциплины строится по определенной логике освоения ее разделов. Чаще всего логика изучения того или иного предмета заключатся в движении от рассмотрения общих научных основ к анализу конкретных процессов и факторов, определяющих функционирование и изменение этого предмета.

*Подготовка к практическому занятию.* Подготовка к практическому занятию включает следующие элементы самостоятельной деятельности: четкое представление цели и задач его проведения; выделение навыков умственной, аналитической, научной деятельности, которые станут результатом предстоящей работы. выработка навыков осуществляется с помощью

получения новой информации об изучаемых процессах и с помощью знания о том, в какой степени в данное время студент владеет методами исследовательской деятельности, которыми он станет пользоваться на практическом занятии.

*Подготовка к лабораторной работе.* Подготовка к выполнению лабораторных работ заключается в изучении студентами вопросов по теме данной лабораторной работы. Обучающийся также должен использовать сведения, изложенные ему на лекциях. Подготовка к лабораторной работе студент выполняет самостоятельно во вне учебное время. Консультации по подготовке к работе проводятся преподавателем так же во вне учебное время в соответствии с его расписанием.

*Подготовка доклада.* Цель самостоятельной работы: расширение научного кругозора, овладение методами теоретического исследования, развитие самостоятельности мышления студента. Доклад - публичное сообщение или документ, которые содержат информацию и отражают суть вопроса или исследования применительно к данной ситуации. Устный доклад - читается по итогам проделанной работы и является эффективным средством разъяснения ее результатов.

*Подготовка к экзамену.* При подготовке к экзамену необходимо перечитать лекции, вспомнить то, что говорилось преподавателем на практических занятиях, а также самостоятельно полученную информацию при подготовке к ним. Важно сформировать целостное представление о содержании ответа на каждый вопрос, что предполагает знание разных научных трактовок сущности того или иного явления, процесса, умение раскрывать факторы, определяющие их противоречивость, знание имен ученых, изучавших обсуждаемую проблему. Необходимо также привести информацию о материалах эмпирических исследований, что указывает на всестороннюю подготовку студента к экзамену.

#### Организация СРС

Процесс организации самостоятельной работы студентов включает в себя следующие этапы:

- подготовительный (определение целей, составление программы, подготовка методического обеспечения, подготовка оборудования);
- основной (реализация программы, использование приемов поиска информации, усвоения, переработки, применения, передачи знаний, фиксирование результатов, самоорганизация процесса работы);
- заключительный (оценка значимости и анализ результатов, их систематизация, оценка эффективности программы и приемов работы, выводы о направлениях оптимизации труда).

Организацию самостоятельной работы студентов обеспечивают: кафедра, преподаватель, библиотека и др.

## **7. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ (ПРОЕКТОВ)**

Курсовые работы(проекты) по дисциплине «Физиология, санитария и гигиена питания» учебным планом не предусмотрены

## **8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ :**

### **8.1. Основная литература**

1. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. <http://znanium.com/bookread2.php?book=924768>
2. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебное пособие / Канивец И.А. - Мн.:РИПО, 2017 <http://znanium.com/bookread2.php?book=948248>

## **8.2. Дополнительная литература**

1. Физиология питания: Учебное пособие / Теплов В.И., Боряе В.Е. - М.: Дашков и К, 2017. - 456 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=935857>
2. Питание и здоровье: Учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Зименкова Ф.Н. - М.: Прометей, 2016. - 168 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=557072>

## **8.3. Программное обеспечение**

В процессе изучения дисциплины студент при подготовке к практическим, лабораторным занятиям, к лекционным курсам использует программные продукты.

Microsoft Windows 7 (№ 48235645)

Microsoft Office 2010 (№ 61160074)

Kaspersky Endpoint Security Node 1 year Educational Renewal License (№ 26FE-190306-082600-7-13049)

## **8.4. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы**

1. Договор с ООО "Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»" об оказании услуг по предоставлению доступа к электронным базам данных.
2. Контракт с ООО "ЗНАНИУМ" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Znaniium.com».
3. Договор с ООО "Директ-Медиа" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Университетская библиотека онлайн».

## **9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Лаборатория физиологии питания, диетологии и нутрициологии. Лаборатория технологии продукции для здорового питания Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий лабораторного и семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; Переносной ноутбук; Переносной проектор; Переносной экран; Весы технические. Холодильник. Тестомесильная машина. Микроскоп. Центрифуга. Весы напольные, Тонометр, Лента измерительная, Средства индивидуальной защиты (халаты); Учебно-наглядные пособия.

## **10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

При реализации учебной дисциплины «Физиология, санитария и гигиена питания» применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения.

Освоение учебной дисциплины «Физиология, санитария и гигиена питания» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий: проведения интерактивных лекций-бесед, групповых дискуссий, лабораторных опытов, направленных на решение ситуативных и/или производственных задач с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В процессе обучения применяются современные формы интерактивного обучения. Суть интерактивного обучения состоит в том, что учебный процесс организован таким образом, что практически все учащиеся оказываются вовлеченными в процесс познания, они имеют возможность понимать и рефлексировать по поводу того, что они знают и думают. Совместная деятельность учащихся в процессе познания, освоения учебного материала означает, что каждый вносит свой особый индивидуальный вклад, идет обмен знаниями, идеями, способами деятельности. Причем, происходит это в атмосфере доброжелательности и взаимной поддержки,

что позволяет не только получать новое знание, но и развивает саму познавательную деятельность, переводит ее на более высокие формы кооперации и сотрудничества.

Интерактивная деятельность на уроках предполагает организацию и развитие диалогового общения, которое ведет к взаимопониманию, взаимодействию, к совместному решению общих, но значимых для каждого участника задач. Интерактив исключает доминирование как одного выступающего, так и одного мнения над другим. В ходе диалогового обучения учащиеся учатся критически мыслить, решать сложные проблемы на основе анализа обстоятельств и соответствующей информации, взвешивать альтернативные мнения, принимать продуманные решения, участвовать в дискуссиях, общаться с другими людьми. Для этого на уроках организуются индивидуальная, парная и групповая работа, применяются исследовательские проекты, идет работа с документами и различными источниками информации, используются творческие работы.

Интерактивное выступление предполагает ведение постоянного диалога с аудиторией:

- задавая вопросы, и получая из аудитории ответы;
- проведение в ходе выступления учебной деловой игры;
- приглашение специалиста для краткого комментария по обсуждаемой проблеме;
- использование наглядных пособий (схем, таблиц, диаграмм, рисунков, видеозаписи и др.)

и т.п.

*Лекция-беседа*, или «диалог с аудиторией», наиболее распространенная и сравнительно простая форма активного вовлечения слушателей в учебный процесс. Она предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией. Ее преимущество состоит в том, что она позволяет привлекать внимание слушателей к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей аудитории. Беседа как метод обучения известна еще со времен Сократа. Трудно представить более простой способ индивидуального обучения, построенного на непосредственном контакте сторон. Эффективность этого метода в условиях группового обучения снижается из-за того, что не всегда удается вовлечь в беседу каждого из слушателей. В то же время групповая беседа позволяет расширить круг мнений сторон. Участие студентов в лекции-беседе можно обеспечить различными приемами: вопросы к аудитории, которые могут быть как элементарные, с целью сосредоточить внимание слушателей, так и проблемные.

## 11. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (ОС)

Оценочные средства по дисциплине «Физиология, санитария и гигиена питания» разработаны в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)».

Формирование балльной оценки по дисциплине «Физиология, санитария и гигиена питания». Максимальная сумма рейтинговых баллов, которая может быть начислена студенту по учебной дисциплине, составляет 100 рейтинговых баллов.

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов		
	Текущий Контроль (устный опрос)	контроль	Сумма баллов
Экзамен	30-70	20-30	60-100

Рейтинг студента в семестре по дисциплине складывается из рейтинговых баллов, которыми преподаватель в течение семестра оценивает посещение учебных занятий, его текущую работу на занятиях и самостоятельную работу, результаты устных опросов, премиальных и штрафных баллов.

Рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на экзамене.

Преподаватель, осуществляющий проведение практических занятий, доводит до сведения студентов на первом занятии информацию о формировании рейтинга студента и рубежного рейтинга.

Посещение студентом одного практического занятия оценивается преподавателем в 1,0 рейтинговый балл.

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:

один ответ в устном опросе – до 2 рейтинговых баллов;

По окончании семестра каждому студенту выставляется его Рейтинговая оценка текущей успеваемости, которая является оценкой посещаемости занятий, активности на занятиях, качества самостоятельной работы.

Студент допускается к мероприятиям промежуточной аттестации, если его рейтинговая оценка текущей успеваемости (без учета премиальных рейтинговых баллов) не менее - 30 рейтинговых баллов.

Студенты, не набравшие минимальных рейтинговых баллов по учебной дисциплине, проходят процедуру добора баллов.

Максимальная рейтинговая оценка текущей успеваемости студента за семестр по результатам текущей работы и текущего контроля знаний (без учета премиальных баллов) составляет 70 рейтинговых баллов.

Ответ студента может быть максимально оценен на экзамене в 30 рейтинговых баллов.

Студент, по желанию, может сдать экзамен в формате «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее:

– 60 рейтинговых баллов с выставлением оценки «удовлетворительно»;

– 70 рейтинговых баллов с выставлением оценки «хорошо»;

– 90 рейтинговых баллов с выставлением оценки «отлично»;

Рейтинговая оценка по дисциплине по шкале «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» при использовании формата «автомат», проставляется экзаменатором в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость только в день проведения экзамена согласно расписанию группы, в которой обучается студент.

Для приведения рейтинговой оценки к аттестационной (пятибалльный формат) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинг студента по дисциплине (включая премиальные баллы)
«отлично»	90- 100 баллов
«хорошо»	70 - 89 баллов
«удовлетворительно»	60 - 69 баллов
«неудовлетворительно»	менее 60 баллов

Рейтинг по дисциплине у студента на экзамене менее чем в 20 рейтинговых баллов считается неудовлетворительным (независимо от рейтинга студента в семестре). В этом случае в зачетно-экзаменационную ведомость в графе «Аттестационная оценка» проставляется «неудовлетворительно».

Преподавателю предоставляется право начислять студентам премиальные баллы за активность (участие в научных конференциях, конкурсах, олимпиадах, активная работа на аудиторных занятиях, публикации статей, работа со школьниками, выполнение заданий повышенной сложности, изготовление наглядных пособий и т.д.) в количестве, не превышающем 20 рейтинговых баллов за семестр. Премиальные баллы не входят в сумму рейтинга текущей успеваемости студента, а прибавляются к ним.

### **11.1. Оценочные средства текущего контроля**

В качестве оценочных средств для текущего контроля используются вопросы для устного опроса и тематика докладов.

### Вопросы для устного опроса

1. Санитария и гигиена питания, цели и задачи. Методы гигиены питания, ее ведущие направления и связь с другими науками.
2. Определение гигиенической экспертизы пищевых продуктов, виды, задачи.
3. Исторические этапы формирования гигиены питания как науки.
4. История развития гигиены в России.
5. Этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов.
6. Понятие санитарно-эпидемиологического надзора. Предупредительный санитарно-эпидемиологический надзор.
7. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
8. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания
9. Гигиена пищевых продуктов. Классификации пищевых продуктов
10. Понятие санитарно-эпидемиологического надзора. Текущий санитарно - эпидемиологический надзор.
11. Безопасность пищевых продуктов. Классификация пищевых отравлений
12. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям продовольственной торговли (магазины, рынки, мелкорозничные торговые точки).
13. Гигиенические особенности питания организованных коллективов, особенности питания детей и подростков (детские дошкольные учреждения, детские оздоровительные учреждения).
2. Перечень основной нормативно-законодательной документации, используемой на предприятиях общественного питания.
3. Гигиенические особенности питания организованных коллективов (в школах, в средних учебных заведениях).
4. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий общественного питания.
5. Безопасность пищевых продуктов. Пищевые отравления микробной этиологии. Пищевые токсикоинфекции, пищевая интоксикация.
6. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам.
7. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов.
8. Заболевания, обусловленные недостаточным питанием. Алиментарно-белковая недостаточность.
9. Безопасность пищевых продуктов. Пищевые отравления немикробной этиологии (растительные и животные яды)
10. Заболевания, обусловленные недостаточным питанием. Авитаминозы, гиповитаминозы. Гипомикроэлементозы.
11. Безопасность пищевых продуктов. Пищевые отравления немикробной этиологии. Отравления пестицидами, тяжелыми металлами.
12. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов.
13. Классификация пищевых продуктов в зависимости от преимущественного предназначения в питании человека, происхождения продуктов питания.
14. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей.
15. Классификация пищевых продуктов в зависимости от устойчивости их при хранении и скорости порчи.

16. Заболевания, обусловленные избыточным питанием. Ожирение, степени ожирения.
17. Требования к мытью столовой и кухонной посуды.
18. Дезинфицирующие средства, используемые для обработки оборудования, инвентаря, посуды, тары.
19. Патогенез развития заболеваний избыточного питания. Гипервитаминозы А, D, С причины возникновения, основные проявления.
20. Понятие пищевых токсикоинфекций (возбудители, механизм, пути передачи).
21. Заболевания, обусловленные избыточным питанием.
22. Понятие пищевых интоксикаций. Стафилококковые интоксикации (возбудитель, источники, механизм, пути передачи).
23. Санитарно-эпидемиологические требования к проведению технологической обработки. Приготовление блюд и изделий, представляющих эпидемиологическую опасность.
24. Понятие пищевых интоксикаций. Ботулизм (возбудитель, источники, механизм, пути передачи).
25. Определение пищевого статуса. Показатели пищевого статуса. Методология оценки пищевого статуса.
26. Санитарно-гигиенические требования к первичной (холодной) обработке сырья. 39. Понятия пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов питания.
27. Требования к тепловой обработке продуктов.
28. Санитарно-гигиенические требования к работе пищеблоков и функциональному детскому питанию.
29. Требования к раздаче и реализации готовых изделий.

#### **Примерные темы докладов:**

1. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура, задачи
2. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания
3. Пищевые отравления
4. Роль микроорганизмов в природе
5. Микробиология важнейших пищевых продуктов
6. Инфекции и иммунитет
7. Микроорганизмы – вредители кондитерского производства
8. Микробиологические процессы, протекающие при выпечке мучных кондитерских изделий
9. Влияние факторов внешней среды на развитие микроорганизмов.
10. Микробиология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
11. Микрофлора молока и молочных продуктов, характеристика производственных штаммов микроорганизмов, виды микробной порчи, санитарные показатели качества.
12. Микрофлора мяса и мясопродуктов, виды микробной порчи, санитарные показатели качества.
13. Микрофлора рыбы и рыбопродуктов, виды микробной порчи, санитарные показатели качества.
14. Микрофлора хлебобулочных, кондитерских и кулинарных изделий; виды микробной порчи, санитарные показатели качества.

#### **11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации**

Оценочные средства промежуточной аттестации позволяют выявить сформированность компетенций - ПК-1, ПК-3, ПК-15, ПК-19.

В качестве оценочных средств для промежуточной аттестации используются экзаменационные вопросы.

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ПК-1	Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	<p><b>Знать:</b> факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	Этап формирования содержательно-теоретического базиса компетенции
		<p><b>Уметь:</b> рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.</p>	Этап формирования системы умений, являющихся практической основой компетенций
		<p><b>Владеть:</b> рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания</p>	Этап формирования системы навыков, составляющих профессионально-прикладной базис компетенции
ПК-3	Владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности	<p><b>Знать:</b> безопасность жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	Этап формирования содержательно-теоретического базиса компетенции
		<p><b>Уметь:</b> проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания</p>	Этап формирования системы умений, являющихся практической основой компетенций

	рабочих мест	<b>Владеть:</b> методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания	Этап формирования системы навыков, составляющих профессионально-прикладной базис компетенции
ПК-15	Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	<b>Знать:</b> основы маркетинга	Этап формирования содержательно-теоретического базиса компетенции
		<b>Уметь:</b> самостоятельно анализировать новую экономическую и научную литературу; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет	Этап формирования системы умений, являющихся практической основой компетенций
		<b>Владеть:</b> навыками критического восприятия информации; методами проведения маркетинговых исследований на предприятиях питания	Этап формирования системы навыков, составляющих профессионально-прикладной базис компетенции
ПК-19	Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	<b>Знать:</b> методы и средства измерения физических величин, правовые основы и системы стандартизации и сертификации	Этап формирования содержательно-теоретического базиса компетенции
		<b>Уметь:</b> обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции	Этап формирования системы умений, являющихся практической основой компетенций
		<b>Владеть:</b> практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания	Этап формирования системы навыков, составляющих профессионально-прикладной базис компетенции

**Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:**

Код компетенции	Этапы формирования компетенций	Показатель оценивания	Критерии и шкалы оценивания
-----------------	--------------------------------	-----------------------	-----------------------------

		<b>компетенции</b>	
<b>ПК-1 ПК-3 ПК-13 ПК-19</b>	<p>Тема 1. Нормативно-правовая база санитарного надзора</p> <p>Тема 2. Гигиенические требования к размещению и планировке предприятий питания</p> <p>Тема 3. Требования к факторам производственной среде и благоустройству предприятий питания</p> <p>Тема 4. Санитарные требования к оборудованию и содержанию предприятий, личной гигиене персонала</p> <p>Тема 5. Профилактика пищевых инфекций, отравлений и гельминтозов</p> <p>Тема 6. Гигиеническая характеристика и оценка отдельных групп пищевых продуктов.</p> <p>Тема 7. Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов, хранению и раздаче готовых блюд.</p>	УО, доклад, экзамен	<p>1) обучающийся глубоко и прочно освоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей деятельностью, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок – 9-10 баллов;</p> <p>2) обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения - 7-8 баллов;</p> <p>3) обучающийся освоил основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала - 5-6 баллов;</p> <p>4) обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки - 0-4 балла.</p> <p><b>От 0 до 10 баллов</b></p>

### **Примерный перечень вопросов и заданий к экзамену**

1. Санитарное законодательство и санитарный надзор в области санитарии и гигиены питания
2. Характеристика и нормирование вредных примесей к воздуху на предприятиях общественного питания
3. Гигиенические требования к микроклимату помещений предприятий питания
4. Гигиенические требования к вентиляции и отоплению
5. Характеристика источников водоснабжения. Значение воды для человека
6. Гигиенические требования к качеству воды и водоснабжения на предприятиях питания
7. Санитарно-гигиенические требования к благоустройству предприятий.
8. Эпидемиологическое значение почвы. Гигиенические требования к удалению твердых отходов и канализации
9. Гигиенические требования к освещению предприятий

10. Санитарно-эпидемиологические требования к участку и генплану пищевого предприятия
11. Гигиенические принципы проектирования предприятий питания
12. Гигиенические требования к проектированию моечных столовой и кухонной посуды, камеры пищевых отходов
13. Гигиенические требования к расположению, планировке и оборудованию холодного цеха
14. Гигиенические требования к помещениям для посетителей, санитарные правила обслуживания посетителей
15. Кишечные инфекции, механизм и пути их передачи
16. Дизентерия – эпидемиология заболевания и профилактика
17. Сальмонеллез и его профилактика
18. Профилактика кишечных инфекций на предприятиях питания
19. Понятие о пищевых отравлениях. Классификация пищевых отравлений.
20. Токсикоинфекции, характеристика возбудителей, причины и профилактика
21. Токсикоинфекции, вызванные кишечной или протейной палочками (причины, профилактика)
22. Токсикозы, определение, классификация и характеристика
23. Стафилококковый токсикоз: источники; причины; профилактика.
24. Ботулизм и его профилактика
25. Микотоксикозы: общая характеристика и профилактика
26. Эрготизм и афлатоксикоз, причины и профилактика
27. Пищевые отравления продуктами ядовитыми по своей природе
28. Пищевые отравления продуктами, ядовитыми при определенных условиях
29. Пищевые отравления продуктами, содержащими токсичные химические вещества.
30. Эпидемиологическая опасность зоонозных инфекций и их профилактика при производстве пищевой продукции
31. Понятие о гельминтозах. Виды гельминтозов. Профилактика контактных гельминтозов и геогельминтозов
32. Понятие о биогельминтозах и их характеристика
33. Трихинеллез, причины и профилактика
34. Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса в случае зоонозных инфекций
35. Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса, в том числе зараженного гельминтами
36. Санитарно-эпидемиологическая оценка птицы, яиц, яичных продуктов. Правила обработки и использования птицы и яиц
37. Санитарно-эпидемиологическая оценка изделий из мяса, субпродуктов и птицы, а также колбасных изделий
38. Санитарно-эпидемиологическая оценка рыбы, в т.ч. зараженной гельминтами.
39. Санитарно-эпидемиологическая оценка молочных продуктов
40. Санитарно-эпидемиологическая оценка консервированной продукции
41. Оценка безопасности зерновых продуктов и хлеба
42. Эпидемиологическая оценка овощей, плодов и ягод.
43. Гигиенические требования к оборудованию пищевых предприятий.
44. Гигиенические требования к инвентарю и материалам, контактирующим с пищевыми продуктами
45. Уборка предприятий: виды, график, инвентарь и т.п.
46. Методы дезинфекции, основные требования к проведению дезинфекции
47. Характеристика химических средств дезинфекции и правила их применения
48. Моющие средства: виды, правила использования. Санитарная обработка посуды, инвентаря оборудования
49. Санитарные требования к обработке оборудования и инвентаря в кондитерских цехах

50. Личная гигиена работников. Медосмотры и обследования.
51. Санитарная одежда персонала, требования и правила использования
52. Гигиеническое обучение персонала. Личные медицинские книжки. Заболевания, препятствующие работе на предприятиях питания
53. Контроль эффективности санитарной обработки оборудования, инвентаря, посуды, мытья рук персоналом
54. Санитарные правила транспортировки и приема пищевых продуктов
55. Санитарные правила хранения пищевых продуктов
56. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке продуктов
57. Санитарные требования к механической обработке продуктов
58. Эпидемиологическая роль яиц и яичных продуктов. Санитарные правила использования яиц
59. Санитарные правила кулинарной обработки мяса, изготовления мясных рубленых изделий
60. Эпидемиологическая характеристика кондитерских изделий с кремом и санитарные требования к их изготовлению
61. Санитарные требования к ассортименту продукции общественного питания
62. Санитарные требования к изготовлению студней, заливных, блинчиков и пирожков с мясной начинкой
63. Санитарные требования к обработке овощей, изготовлению салатов
64. Санитарные требования к изготовлению продукции с использованием фритюрных жиров
65. Санитарные правила реализации готовой пищи
66. Гигиенические требования к качеству продукции общественного питания
67. Организация производственного контроля на предприятии
68. Санитарные требования к организации питания в школах.

## **12. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ**

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Основной формой в дистанционном обучении является индивидуальная форма обучения. Главным достоинством индивидуального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья является то, что оно позволяет полностью индивидуализировать содержание, методы и темпы учебной деятельности инвалида, следить за каждым его действием и операцией при решении конкретных задач; вносить вовремя необходимые коррекции как в деятельность студента-инвалида, так и в деятельность преподавателя. Дистанционное обучение также обеспечивает возможности коммуникаций не только с преподавателем, но и с другими

обучаемыми, сотрудничество в процессе познавательной деятельности.

При изучении дисциплины используются следующие организационные мероприятия:

- использование возможностей сети «Интернет» для обеспечения связи с обучающимися, предоставления им необходимых материалов для самостоятельного изучения, контроля текущей успеваемости и проведения тестирования.

- проведение видеоконференций, лекций, консультаций, и т.д. с использованием программ, обеспечивающих дистанционный контакт с обучающимся в режиме реального времени.

- предоставление электронных учебных пособий, включающих в себя основной материал по дисциплинам включенным в ОП.

- проведение занятий, консультаций, защит курсовых работ и т.д. на базе консультационных пунктов обеспечивающих условия для доступа туда лицам с ограниченными возможностями.

- предоставление видеолекций, позволяющих изучать материал курса дистанционно.

- использование программного обеспечения и технических средств, имеющих функции адаптации для использования лицами с ограниченными возможностями.

### 13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № 5 от «22» января 2015 года	22.01.2015
2.	Утверждена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, уровень прикладной бакалавриат, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015г. № 1332 и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № 6 от «25» февраля 2015 года	25.12.2015
3.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «22» февраля 2016 года	22.02.2016
4.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «24» февраля 2017 года	24.02.2017
5.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «20» февраля 2018 года	20.02.2018
6.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 5 от «16» января 2019 года	16.01.2019