

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОБИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ»)**

**ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОИНЖЕНЕРИИ**

УТВЕРЖДЕНА  
протоколом заседания  
методической комиссии  
института  
№ 01 от «18» сентября 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)  
«Санитария и гигиена на предприятиях питания»**

Направление подготовки / специальность	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
--	---

Направленность(и) (профиль(и))	Управление ресторанным бизнесом
--------------------------------	---------------------------------

Уровень образовательной программы	Бакалавриат
Форма(ы) обучения	Очная

Трудоемкость дисциплины, ЗЕ	<b>3</b>
-----------------------------	----------

Трудоемкость дисциплины, час.	<b>108</b>
-------------------------------	------------

Разработчик: Доцент кафедры прикладных биотехнологий	Т. И. Брезгинова
---	------------------

(подпись)

**СОГЛАСОВАНО:**

Заведующий кафедрой незаразных прикладных биотехнологий, доцент	Л. В. Вирзум
---	--------------

(подпись)

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью изучения дисциплины «Санитария и гигиена на предприятиях питания» является обучение студентов теоретическим и практическим основам проведения профилактических и вынужденных санитарных мероприятий на предприятиях, а также методам и средствам получения готовой продукции высокого санитарного качества.

Задачи дисциплины:

- изучение мероприятий по предупреждению пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов, зоонозов и других заболеваний, связанных с употреблением пищевых продуктов;
- изучение мероприятий по санитарной охране пищевых продуктов от загрязнения токсичными веществами и контроль за их содержанием;
- разработка и контроль за соблюдением санитарных норм и правил при производстве, транспортировке, хранении и продаже пищевых продуктов.
- изучение современных вопросов санитарно-эпидемиологического надзора, гигиенических характеристик факторов внешней среды и ее влияние на безопасность пищевых продуктов и здоровье человека, изучение санитарно-эпидемиологических требований к благоустройству пищевых объектов и мероприятия по обеспечению санитарного режима на пищевых предприятиях.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным планом дисциплина относится к	Части, формируемой участниками образовательных отношений
Статус дисциплины	вариативная
Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины, практики	Общая, санитарная и пищевая микробиология. Технология продукции общественного питания. Технология изготовления ресторанных блюд. Биологическая безопасность пищевого сырья и готовой продукции. Производственный контроль на предприятиях питания. Технологическая практика.
Обеспечиваемые (последующие) дисциплины, практики	Государственная итоговая аттестация

### 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) индикатора(ов) достижения компетенции
<p><b>ОПК-5</b></p> <p>Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</p>	<p>ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения</p> <p>ИД-1 ОПК-5 Знает способы организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения. ИД-2 ОПК-5 Умеет организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения. ИД-3 ОПК-5 Владеет навыками организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения</p>	<p>Все</p>
<p><b>ПК-3</b></p> <p>Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ИКВ -1 ПК -3 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>ИКВ -7 ПК -3 Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)</p> <p>ИКУ -2 ПК-3 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</p> <p>ИКЗ-4 ПК-3 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания</p>	<p>Все</p>

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

##### 4.1. Содержание дисциплины (модуля)

№ п/п	Темы занятий	Виды учебных занятий и трудоемкость, час.				Контроль знаний*	Применяемые активные и интерактивные технологии обучения
		лекции	практические (семинарские)	лабораторные	самостоятельная работа		
1	Основные понятия гигиены и санитарии, в том числе гигиены питания. Организация санитарно-эпидемиологического надзора в Российской Федерации.	2	2		2	УО,Т, 3	
2	Гигиеническая экспертиза и ее роль в обеспечении безопасности пищевых продуктов.	4	2		4	УО,Т, 3	
3	Гигиенические основы проектирования, строительства и реконструкции предприятий общественного питания.	2	2		2	УО,Т, 3	
4	Гигиенические требования, предъявляемые к благоустройству предприятий общественного питания. Организация и контроль санитарного режима на предприятиях индустрии питания	18	6	18	18	УО,Т, 3	
5	Основы эпидемиологии. Общая характеристика инфекционных и неинфекционных заболеваний (микробной и немикробной этиологии), гельминтозов. Принципы их профилактики.	6	6		6	УО,Т, 3	
	Всего	36	18	18	36		

\* УО – устный опрос, Т – тестирование, 3 – зачет.

## 4.2. Распределение часов дисциплины (модуля) по видам работы и форма контроля\*

### 4.2.1. Очная форма:

Вид занятий	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
	1	2	3	4	5	6	7	8
Лекции							36	
Лабораторные							18	
Практические							18	
Итого контактной работы							72	
Самостоятельная работа							36	
Форма контроля							3	

## 5. ОРГАНИЗАЦИЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Организация самостоятельной работы студентов основана на ПВД-12 «О самостоятельной работе обучающихся».

### работы по дисциплине

– Темы индивидуальных заданий:

1. Оценка температурно-влажностного режима в помещениях
2. Определение освещенности помещений.
3. Санитарно-гигиеническая оценка воды
4. Санитарно-гигиеническая оценка продуктов

– Темы, выносимые на самостоятельную проработку:

1. Роль питания в жизнедеятельности организма человека. Основные составляющие пищи.
2. Значение в питании человека отдельных компонентов пищи.
3. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве
4. Органы и учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы. Органы и учреждения государственной ветеринарной службы.
5. Государственный комитет по стандартизации и метрологии и его территориальные органы.
6. Государственную инспекцию по торговле, качеству товаров защите прав потребителей и ее территориальные органы.
7. Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятий
8. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию,

9. инвентарю одежде
10. Требования к санитарно-противоэпидемическому режиму и личной
11. гигиене персонала пищевых производств.
12. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения
13. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации
14. Гигиена получения экологически безопасной продукции животноводства

## **5.2. Контроль самостоятельной работы**

Оценка результатов самостоятельной работы организуется следующим образом:

- Устные опросы
- Тестовые опросы
- Зачет

## **5.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы**

При выполнении самостоятельной работы рекомендуется использовать основную и рекомендованную литературу, методические указания и разработки кафедры, а так же интернет-ресурсы.

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

### **6.1. Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля)**

1 Санитария и гигиена: практикум / составители Я. П. Сердюкова [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 175 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133427>. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 1.).

2. «Жарнова, В. В. Санитария и гигиена общественного питания : лаб. Практикум : учебные пособия : в 2 частях / В. В. Жарнова, И. М. Колесник. — Гродно : ГрГУ им. Янки Купалы, 2014 — Часть 1 : Микробиологические загрязнители — 2014. — 48 с. — ISBN 978-985-515-755-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/26258>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.»

### **6.2. Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

1 Зимняков, В. М. Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности : методические указания / В. М. Зимняков. — Пенза: ПГАУ, 2025. — 130 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/495113>. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 1.).ъ

2. Пищевые отравления микробной этиологии, как способ определения бактериологической безопасности пищевых продуктов: методические указания : методические указания / составитель В. В. Делигирова. — Оренбург : ОГУ, 2024. — 27

с. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/502917>. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 1.).

3. Вербина Н.М. Микробиология пищевых производств – М.: Агропромиздат, 1988. – 256с. 14 2. Малыгина В.Ф., Рубина Е.А. Физиология питания, гигиена и санитария – М.: Экономика, 1998. – 226с.

4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности – М.: ПрофОбрИздат, 2001. – 132 с.

### **6.3. Ресурсы сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины (модуля)**

- 1) Научная электронная библиотека e-library.ru / <http://e-library.ru>.
- 2) Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Электронная библиотека / <http://window.edu.ru>

### **6.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

1. Бактериологический анализ объектов среды обитания человека и животных (почва, вода, воздух), молока, мяса, колбасных изделий, яиц, кормов, навоза: методические указания / сост.: С.А. Шишкарёв, С.Н. Малунов. - Иваново: ФГБОУ ВО «Ивановская ГСХА имени академика Д.К. Беляева», 2017.- 44с.
2. Иммунологические и молекулярно-биологические методы диагностики инфекционных болезней животных: учебно-методическое пособие / Т.И. Брезгинова, С.А. Шишкарёв, С.Н. Малунов. - Иваново: ФГБОУ ВО Ивановская ГСХА, 2017. 50с.
3. Медицинская дезинфекция, дератизация, дезинсекция: руководство для врачей : учебное пособие / под редакцией В. В. Шкарина, В. А. Рыльникова. — 2-е изд., доп. и перераб. — Нижний Новгород : ПИМУ, 2016. — ISBN 978-5-7032-1084-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/240485> — Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 576.).

### **6.5. Информационные справочные системы, используемые для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)**

Научная электронная библиотека eLIBRARY.R ([http://. eLIBRARY.RU](http://eLIBRARY.RU));  
ЭБС издательства «ЛАНЬ» (<http://e.lanbook.ru>);  
ЭБС «Консультант студента» (<http://www.studentlibrary.ru>);  
ЭБС «ЦНСХБ» (<http://cnsxb.ru/terminal/>);  
Библиотека ГОСТов и нормативных документов <http://libgost.ru>  
Информационно-правовой портал «Консультант» <http://www.consultant.ru>

### **6.6. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

1. Лекции – презентации

## 2. Лабораторно-практические занятия с использованием презентаций

LMS Moodle

### 6.7. Программное обеспечение, используемое для освоения дисциплины

1. Операционная система типа Windows.
2. Интегрированный пакет прикладных программ общего назначения Microsoft Office.
3. Интернет браузеры.

## 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

№ п/п	Наименование специальных помещений* и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины, а также техническими средствами обучения (переносным мультимедийным проектором, портативным компьютером типа «Ноутбук», переносным раздвижным экраном), служащими для представления учебной информации большой аудитории
2	Учебная аудитория для проведения семинарских, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения и лабораторным оборудованием для микробиологических работ: бокс стерильный стационарный, термостат ТС, термостат Т8-3-25, микроскопы МБД-1, микроскопы «Биолам Д-11», холодильник «Силезия», аппарат Кротова, насос Комовского, коллекция типовых культур микроорганизмов, коллекция микропрепаратов бактерий, комплекты лабораторной посуды, микроскоп с фотонасадкой, микроскопы «Биомер-2», микроскоп «Биомер БКФ 3»
3.	Помещение для самостоятельной работы, аудитория	укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации



**Приложение № 1**  
**к рабочей программе по дисциплине (модулю)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

**«Санитария и гигиена на пищевых предприятиях»**

**1. Перечень компетенций, формируемых на данном этапе**

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Форма контроля*	Оценочные средства
1	2	3	4
ОПК-5  Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения  ИД-1ОПК-5 Знает способы организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения. ИД-2ОПК-5 Умеет организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения. ИД-3ОПК-5 Владеет навыками организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения	УО, Т, 3, 7-й сем	Тесты, вопросы к устному опросу и зачёту
ПК-3  Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИКВ -1 ПК -3 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания ИКВ -7 ПК -3 Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) ИКУ -2 ПК-3 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем ИКЗ-4 ПК-3 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания	УО, Т, 3, 7-й сем	Тесты, вопросы к устному опросу и зачёту

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Форма контроля*	Оценочные средства
1	2	3	4

ПК-3  Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИКВ -1 ПК -3 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания ИКВ -7 ПК -3 Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) ИКУ -2 ПК-3 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем ИКЗ-4 ПК-3 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания	УО, Т, З, 7-й сем	Тесты, вопросы к устному опросу и зачёту
---	--	-------------------	--

\* Форма контроля: УО – устный опрос, Т - тесты, З – зачет. Период проведения – указывается семестр обучения.

## 2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на данном этапе их формирования

Показатели	Критерии оценивания*			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	не зачтено	зачтено		
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продemonстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые недочетами	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными не существенными недочетами, выполнены все задания в полном объеме

Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
Характеристики сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий

*\* Преподаватель вправе изменить критерии оценивания в соответствии с ФГОС ВО и особенностями ОПОП.*

### 3. Оценочные средства

По нижеприведенной схеме приводятся типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций на данном этапе (см. таблицу 1).

#### 3.1. Контрольные вопросы для подготовки к устному опросу

**По теме: Основные понятия гигиены и санитарии, в том числе гигиены питания. Организация санитарно-эпидемиологического надзора в Российской Федерации.**

1. Понятия гигиены и санитарии. Развитие гигиенической науки, в том числе гигиены питания.
2. Цель, функции и практическая деятельность Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
3. Российское санитарное законодательство в области санитарно -эпидемиологического благополучия населения и продовольственной безопасности.
4. Плановый и внеплановый государственный санитарно-эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания

**По теме: Гигиеническая экспертиза и ее роль в обеспечении безопасности пищевых продуктов.**

1. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2. Гигиеническая характеристика основных продуктов питания. Методы санитарно-гигиенической оценки пищевых продуктов

**По теме: Гигиенические основы проектирования, строительства и реконструкции предприятий общественного питания.**

1. Гигиенические требования к выбору участка под строительство предприятия индустрии питания. Санитарно-защитная зона.

2. Основной гигиенический принцип проектирования предприятий общественного питания.

3. Гигиенические требования к материалам, используемым для строительства и отделки предприятий общественного питания.

**По теме: Гигиенические требования, предъявляемые к благоустройству предприятий общественного питания. Организация и контроль санитарного режима на предприятиях индустрии питания**

1. Влияние факторов внешней среды на организм человека.

2. Гигиена воздуха. Санитарно-гигиеническая оценка воздуха производственных помещений предприятий общественного питания. Гигиеническая характеристика естественной и искусственной вентиляции.

3. Гигиена отопления. Виды систем отопления предприятий индустрии питания.

4. Гигиена освещения. Санитарная оценка естественного и искусственного освещения.

5. Эпидемиологическое и санитарно-хозяйственное значение воды. Гигиеническая характеристика методов улучшения качества воды и способы ее обеззараживания. Гигиенические требования к водоснабжению предприятий общественного питания.

6. Санитарные требования к устройству водоотведения предприятий общественного питания.

7. Санитарные требования, предъявляемые к благоустройству территории и содержанию всех функциональных групп помещений предприятий индустрии питания. Способы и средства уборки территории и помещений предприятий общественного питания.

8. Санитарные требования к сбору и вывозу пищевых отходов производства.

9. Гигиеническая характеристика технологического оборудования, производственного инвентаря, тары, посуды и прочих объектов производства. Санитарные требования, предъявляемые к их обработке.

10. Гигиенические требования, предъявляемые к транспортировке, приемке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятиях индустрии питания.

11. Условия и сроки хранения пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.

12. Гигиенические требования, предъявляемые к производству продукции общественного питания.

13. Гигиенические требования к хранению и отпуску готовой продукции на предприятиях общественного питания.

14. Гигиеническая оценка моющих средств, применяемых на предприятиях питания.

15. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Цель, методы и средства их проведения. Гигиеническая оценка современных дезинфектантов. Профилактические мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.

16. Личная и производственная гигиена работников предприятий индустрии питания. Профилактические медицинские обследования. Санитарная документация.

17. Производственный и лабораторный контроль санитарного состояния предприятий общественного питания.

**По теме: Основы эпидемиологии. Общая характеристика инфекционных и неинфекционных заболеваний (микробной и немикробной этиологии), гельминтозов. Принципы их профилактики.**

1. Инфекционные заболевания и их классификация. Источники заболевания и механизмы передачи инфекционных возбудителей. Условия возникновения и закономерности развития заболеваний инфекционного характера. Эпидемиологическая характеристика этих инфекций

2. Принципы профилактики инфекционных заболеваний.

3. Пищевые отравления и их классификация. Причины микробного и немикробного загрязнения пищевой продукции.

4. Основные причины возникновения бактериальных пищевых отравлений на предприятиях общественного питания.

5. Классификация пищевых отравлений немикробной этиологии. Клиническая картина пищевых отравлений. Меры профилактики пищевых отравлений микробной и немикробной природы.

6. Общая характеристика гельминтозов. Биологическая особенность развития гельминтов. Классификация гельминтозов.

7. Причины возникновения и меры профилактики гельминтозов.

### **Методические материалы**

В течение 7-го семестра поводится устные опросы.

Условия и порядок проведения устных опросов даны в Приложении № 2 к положению ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся» ФГБОУ ВПО «Ивановская ГСХА имени академика Д.К.Беляева»

### 3.2. Тестовые задания

#### Вариант № 1

*Выберите один или несколько правильных ответов.*

1. Отсутствие витаминов в питании вызывает заболевание под общим названием...

- а) гиповитаминоз;
- б) авитаминоз;
- в) гипервитаминоз.

2. Что такое ботулизм?

- а) отравление пищей, содержит сильно действующий яд (токсин);
- б) инфекционное заболевание;
- в) вирусное заболевание.

3. Какое заболевание передается человеку от больного животного?

- а) дизентерия;
- б) сальмонеллез;
- в) туберкулез.

4. Какой свет губительно действует на микробы?

- а) дневной;
- б) вечерний;
- в) солнечный.

5. Какая максимальная температура ведёт к гибели микробов?

- а) +35 °С;
- б) +50 °С;
- в) +80 °С;
- г) +120 °С.

6. Все ли виды оборудования ополаскивают горячей водой?

- а) да;
- б) нет.

7. Обязательно ли дезинфицировать инвентарь и инструменты?

- а) да;
- б) нет.

8. Какую посуду разрешается использовать на предприятиях общественного питания?

- а) стеклянную;
- б) пластмассовую;
- в) алюминиевую.

9. К общим мерам по профилактике шума на предприятиях относятся:

- а) звукоизоляция шумящего оборудования;
- б) изменение технологии производства;
- в) отделка звукоизолирующими материалами стен, потолков и др.;
- г) применение пультов дистанционного управления.

10. Пастеризация:

- а) частичное удаление микроорганизмов;
- б) полное удаление микроорганизмов;

в) подавление размножения микробов.

## **Вариант № 2**

*Выберите один или несколько правильных ответов.*

1. С какой целью производится маркировка инвентаря?

- а) для предотвращения микробного заражения продуктов;
- б) для определения последовательности использования разделочных досок;
- в) в целях эстетического оформления.

2. Какова основная цель тепловой обработки продуктов?

- а) получение готового продукта;
- б) разнообразие блюд;
- в) уничтожение микробов.

3. Почему необходимо соблюдать санитарные правила при изготовлении мясных полуфабрикатов?

- а) чтобы не было бактериального обсеменения;
- б) для лучшего хранения.

4. Какое яйцо используют для приготовления белкового крема?

- а) столовое;
- б) диетическое.

5. Каковы меры профилактики кишечных инфекций?

- а) мыть руки перед едой;
- б) употреблять в пищу сырые овощи и фрукты;
- в) пить кипяченую воду.

6. Назовите источники пищевых инфекций.

- а) больные люди, животные;
- б) бактерионосители;
- в) загрязненная вода и инфицированные пищевые продукты;
- г) все перечисленное.

7. Факторы передачи пищевых токсикоинфекций:

- а) продукты питания: мясные, молочные, кондитерские, яйца;
- б) вода;
- в) почва;
- г) предметы домашнего обихода.

8. Споры погибают:

- а) при высушивании;
- б) при стерилизации;
- в) при замораживании.

9. Естественный активный иммунитет вырабатывается в результате:

- а) введения вакцины;
- б) перенесенного заболевания;
- в) введения анатоксина;
- г) введения иммуноглобулина.

10. Оптимальная температура роста дрожжей составляет:

- а) 10..15<sup>0</sup>С;
- б) 40..45<sup>0</sup>С;
- в) 25..35С.

### **Вариант № 3**

*Выберите один или несколько правильных ответов.*

1. Федеральный закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» был принят:

- а) 1982 г.;
- б) 1985 г.;
- в) 1990 г.;
- г) 1999 г.;
- д) 2001 г.;

2. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба – это:

- а) единая система органов, предприятий и учреждений, действующих в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и профилактики заболевания человека;
- б) единая федеральная централизованная система органов, учреждений и предприятий, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор;
- в) единая система органов, учреждений и предприятий, независимо от их подчиненности, осуществляющих мероприятия по сохранению и укреплению здоровья людей и профилактике заболеваний человека;
- г) система за состоянием здоровья населения, условиями его проживания, организацией питания и водоснабжения;
- д) система разработки управленческих решений, выдачу рекомендаций по корректировке осуществляемых мероприятий от вышестоящих в нижестоящие звенья санитарно-эпидемиологического надзора.

3. Клинические признаки, характерные для отравления ботулотоксином:

- а) стул с кровью;
- б) ложные позывы (тенезмы);
- в) затруднение глотания;
- г) нарушение функций нервной системы;
- д) верно В и Г.

4. Плесневые грибы размножаются:

- а) делением;
- б) спорами;
- в) гифами.

5. Заболевание, при котором источником инфекции может быть только человек:

- а) зоонозы;
- б) гельминтозы;
- в) острые кишечные инфекции.

6. Борьба с насекомыми - это:

- а) дезинфекция;
- б) дезинсекция;
- в) дератизация.

7. Руки следует мыть и дезинфицировать:



- а) перед работой;
- б) каждый час;
- в) по окончании рабочего дня.

8. Обследование на туберкулёз должно производиться:

- а) раз в 2 года;
- б) раз в полгода;
- в) раз в год.

9. Какой температуры вода используется для мытья кухонной посуды ручным способом?

- а) 40..45<sup>0</sup>С;
- б) 55..65<sup>0</sup>С;
- в) 35..40<sup>0</sup>С.

10. Хранить пищевые отходы в цехах допустимо не более:

- а) 10 часов;
- б) 7 часов;
- в) 3 часов.

**Дополните предложение:**

- Внешний вид работников пищевого производства должен отвечать следующим требованиям: (1,2,3,4,5)...
- Скоропортящиеся продукты перевозят в автотранспорте с изотермическим охлажденным кузовом в течении..... при температуре не выше..... .
- Губительное действие на микробы почвы оказывают .....1....., .....2....., ...3.....

### **Методические материалы**

В течение 7-го семестра проводится тестирование девять тестов по 10 вопросов. (Тест считается выполненным, если студент правильно ответил на 6 и более вопросов)

Условия и порядок проведения тестирований даны в Приложении № 2 к положению ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся» .

### 3.3. Вопросы к зачёту

1. Понятия гигиены и санитарии. Развитие гигиенической науки, в том числе гигиены питания.
2. Цель, функции и практическая деятельность Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
3. Российское санитарное законодательство в области санитарно - эпидемиологического благополучия населения и продовольственной безопасности.
4. Плановый и внеплановый государственный санитарно-эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания
5. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
6. Гигиеническая характеристика основных продуктов питания. Методы санитарно - гигиенической оценки пищевых продуктов
7. Гигиенические требования к выбору участка под строительство предприятия индустрии питания. Санитарно -защитная зона.  
Основной гигиенический принцип проектирования предприятий общественного питания.
8. Гигиенические требования к материалам, используемым для строительства и отделки предприятий общественного питания.
9. Влияние факторов внешней среды на организм человека.
10. Гигиена воздуха. Санитарногигиеническая оценка воздуха производственных помещений предприятий общественного питания. Гигиеническая характеристика естественной и искусственной вентиляции.
11. Гигиена отопления. Виды систем отопления предприятий индустрии питания.
12. Гигиена освещения. Санитарная оценка естественного и искусственного освещения.
13. Эпидемиологическое и санитарнохозяйственное значение воды. Гигиеническая характеристика методов улучшения качества воды и способы ее обеззараживания. Гигиенические требования к водоснабжению предприятий общественного питания.
6. Санитарные требования к устройству водоотведения предприятий общественного питания.
14. Санитарные требования, предъявляемые к благоустройству территории и содержанию всех функциональных групп помещений предприятий индустрии питания. Способы и средства уборки территории и помещений предприятий общественного питания.
15. Санитарные требования к сбору и вывозу пищевых отходов производства.
16. Гигиеническая характеристика технологического оборудования, производственного инвентаря, тары, посуды и прочих объектов производства. Санитарные требования, предъявляемые к их обработке.

17. Гигиенические требования, предъявляемые к транспортировке, приемке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятиях индустрии питания.
18. Условия и сроки хранения пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.
19. Гигиенические требования, предъявляемые к производству продукции общественного питания.
20. Гигиенические требования к хранению и отпуску готовой продукции на предприятиях общественного питания.
21. Гигиеническая оценка моющих средств, применяемых на предприятиях питания.  
15. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Цель, методы и средства их проведения. Гигиеническая оценка современных дезинфектантов. Профилактические мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
22. Личная и производственная гигиена работников предприятий индустрии питания. Профилактические медицинские обследования. Санитарная документация.
23. Производственный и лабораторный контроль санитарного состояния предприятий общественного питания.
24. Инфекционные заболевания и их классификация. Источники заболевания и механизмы передачи инфекционных возбудителей. Условия возникновения и закономерности развития заболеваний инфекционного характера. Эпидемиологическая характеристика этих инфекций
25. Принципы профилактики инфекционных заболеваний.
26. Пищевые отравления и их классификация. Причины микробного и немикробного загрязнения пищевой продукции.
27. Основные причины возникновения бактериальных пищевых отравлений на предприятиях общественного питания.
28. Классификация пищевых отравлений немикробной этиологии. Клиническая картина пищевых отравлений. Меры профилактики пищевых отравлений микробной и немикробной природы.
29. Общая характеристика гельминтозов. Классификация гельминтозов.
30. Причины возникновения и меры профилактики гельминтозов.

### **Методические материалы**

Изучение дисциплины завершается зачётом (устный опрос). Максимальная сумма баллов на зачете - 40.

До зачета допускаются студенты, набравшие не менее 36 баллов. Условия и порядок проведения зачёта даны в Приложении № 2 к положению ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».