

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

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОИЖЕНЕРИИ

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	3
Трудоемкость дисциплины, час.	108
Разработчик:	Т. И. Брезгина
Доцент кафедры прикладных биотехнологий	(подпись)
СОГЛАСОВАНО:	Л. В. Вирзум
Заведующий кафедрой незаразных прикладных биотехнологий, доцент	(подпись)

Иваново 2025

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	Части, формируемой участниками образовательных дисциплина относится	отношений
к		
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
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	Все
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	Все

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, З	
2	Гигиеническая экспертиза и ее роль в обеспечении безопасности пищевых продуктов.	4	2		4	УО, Т, З	
3	Гигиенические основы проектирования, строительства и реконструкции предприятий общественного питания.	2	2		2	УО, Т, З	
4	Гигиенические требования, предъявляемые к благоустройству предприятий общественного питания. Организация и контроль санитарного режима на предприятиях индустрии питания	18	6	18	18	УО, Т, З	
5	Основы эпидемиологии. Общая характеристика инфекционных и неинфекционных заболеваний (микробной и немикробной этиологии), гельминтозов. Принципы их профилактики.	6	6		6	УО, Т, З	
	Всего	36	18	18	36		

* УО – устный опрос, Т – тестирование, З – 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 устройству 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 также 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.).

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. Шишкарев, 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. Брезгина, С.А. Шишкарев, 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>);

ЭБС издательства «ЛАНЬ» (<http://e.lanbook.ru>);

ЭБС «Консультант студента» (<http://www.studentlibrary.ru>);

ЭБС «ЦНСХБ» (<http://cnshb.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

LMSMoodle

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 микропрепараторов 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, З, 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, З, 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

Показател и	Критерии оценивания*			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	не засчитено	засчитано		
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много 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	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, некоторые недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными 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	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
Характеристика 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.

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 проводятся 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) гиповитаминос;
- б) авитаминос;
- в) гиперавитаминос.

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 °C;
- б) +50 °C;
- в) +80 °C;
- г) +120 °C.

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 сырье 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..15⁰C;
- б) 40..45⁰C;
- в) 25..35C.

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 туберкулётз 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..45⁰C;
- б) 55..65⁰C;
- в) 35..40⁰C.

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 оказывают1....,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 зачёта 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».