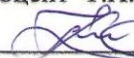


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет – «Торгово-технологический»
Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и химия»**

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ТТ
доцент Т.Х. Тлупов



«27» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.16 Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания

Направление подготовки – **19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»**

Направленность (профиль)– **«Технология продукции и организация
ресторанного дела»**

Квалификация выпускника – **бакалавр**

Курс обучения **2(2)**

Семестр **3(3)**

Форма обучения **очная (заочная)**

Нальчик 2025

Рабочая программа дисциплины Б1.О.16 «Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. N 1047 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель рабочей программы

канд. техн. наук, доцент



З.С. Думанишева

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»

протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Зав. кафедрой, профессор



А.С. Джабоева

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

протокол от «23» мая 2025 г. № 10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

канд. биол.наук, доцент



Т.Х. Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки



И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, направленных на использование в практической деятельности санитарно-гигиенических требований, предъявляемые к предприятиям индустрии питания; к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Задачи дисциплины:

- ознакомить обучающихся с теоретическими основами санитарного законодательства и практической деятельностью санитарно-эпидемиологического надзора;
- выработка понимания важности необходимости соблюдения санитарно-гигиенических норм и требований на предприятиях индустрии питания;
- сформировать практические подходы к анализу и оценке санитарно-гигиенического состояния производства, организации питания на различных предприятиях индустрии питания;
- освоение санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства предприятий индустрии питания.

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечение устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и вооруженных конфликтов	ИД-1 _{УК-8} Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)	Знать: элементы среды обитания, оказывающие вредное влияние на жизнедеятельность организма человека Уметь: анализировать влияние вредных факторов среды обитания на жизнедеятельность организма человека. Владеть: навыками проведения анализа влияния вредных факторов среды обитания на жизнедеятельность организма человека.
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-2 _{ОПК-5} Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	Знать: программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, стандарты предприятия, обеспечивающие безопасность и качества продукции и услуг. Уметь: составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, применять стандарты предприятия, обеспечивающие безопасность и качества продукции и услуг. Владеть: навыками составления программы контроля за соблюдением техни-

			ческих и санитарных условий работы структурных подразделений, стандартами предприятия, обеспечивающими безопасность и качества продукции и услуг.
		ИД-3 _{ОПК-5} Разрабатывает и реализует мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания	Знать: методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Уметь: пользоваться методами контроля качества кулинарной продукции на предприятиях общественного питания Владеть: навыками разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания
ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.	ИД-2 _{ПК-2} Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Знать: способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам Уметь: анализировать проблемы в функционировании системы контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем Владеть: методами организации системы контроля работы персонала предприятий питания

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организации ресторанного дела».

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в академических часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Учебные занятия	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	семестр	семестр
	3	3
	З.е., часов	З.е., часов
1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час):	1,92/69	0,61/22
лекции	18(4)*	4(2)*
практические занятия	36(6)*	10
групповые консультации	3	3
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-
промежуточная аттестация: экзамен	9	5

2.Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час):	2,08/75	3,38/122
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям	48	118
подготовка к промежуточной аттестации	27	4
Общая трудоемкость з.е./час	4/144	4/144

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.1 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
	лекции	практические занятия	сам. изуч. отд. тем
Введение в курс санитарии и гигиены на предприятиях индустрии питания	2 (0,5)*	-	3
Гигиенические требования к факторам внешней среды предприятий индустрии питания	2	2 (0,5)*	7
Основные заболевания, распространяющиеся с пищевыми продуктами и их профилактика	2 (0,5)*	4	5
Гигиенические требования к предприятиям индустрии питания	12 (3)*	30 (5,5)*	33
Итого по дисциплине	18 (4)*	36 (6)*	48

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.2 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества академических часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)

Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
	лекции	практические занятия	сам. изуч. отд. тем
Введение в курс санитарии и гигиены на предприятиях индустрии питания	0,5	-	5
Гигиенические требования к факторам внешней среды предприятий индустрии питания	-	-	14
Основные заболевания, распространяющиеся с пищевыми продуктами и их профилактика	1	1,5	15
Гигиенические требования к предприятиям индустрии питания	2,5 (2)*	8,5	84
Итого по дисциплине	4 (2)*	10	118

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)

4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1.	Введение в курс санитарии и гигиены на предприятиях индустрии питания	ЛЕКЦИЯ №1 Тема: «Государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Законодательные и правовые нормы» Предмет и задачи дисциплины. ФЗ «О защите прав потребителей», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «Об	2 (0,5)*	0,5

		охране окружающей природной среды». Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура и задачи. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания.		
2	Гигиенические требования к факторам внешней среды предприятий индустрии питания	<p>ЛЕКЦИЯ №2 Тема: «Основные факторы окружающей среды и их влияние на здоровье человека»</p> <p>Окружающая среда и загрязнение ее химическими элементами. Гигиеническое значение воздушной среды. Гигиена воды и ее влияние на здоровье человека. Гигиена почвы и ее влияние на загрязнение пищевых продуктов ксенобиотиками.</p>	2	-
3	Основные заболевания, распространяющиеся с пищевыми продуктами и их профилактика	<p>ЛЕКЦИЯ №3 Тема: «Кишечные инфекции, пищевые отравления и гельминтозы. Их профилактика»</p> <p>Понятие об инфекционных болезнях. Закономерности распространения и их профилактика. Кишечные инфекции. Меры предупреждения острых кишечных инфекций на предприятиях общественного питания. Зоонозы и их профилактика.</p> <p>Пищевые отравления бактериального происхождения. Меры предупреждения токсикоинфекций, вызванных кишечной и протейной палочками. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения.</p> <p>Гельминтозы. Классификация. Принципы профилактики.</p>	2 (0,5)*	1
4	Гигиенические требования к предприятиям индустрии питания	<p>ЛЕКЦИЯ №4 Тема: «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»</p> <p>Гигиеническая экспертиза и ее роль в обеспечении безопасности пищевых продуктов. Организация и проведение гигиенической экспертизы, документация. Оформление документации по результатам гигиенической экспертизы. Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов. Гигиеническая оценка яиц и яичных продуктов. Гигиеническая оценка рыбы и рыбных продуктов. Гигиеническая оценка хлеба и хлебопродуктов. Гигиеническая оценка плодоовощной продукции.</p>	2 (1)*	1 (1)*
		<p>ЛЕКЦИЯ №5 Тема: «Гигиенические основы проектирования, строительства и благоустройства предприятий общественного питания»</p> <p>Гигиенические требования к выбору участка под строительства предприятия общественного питания. Гигиенические требования к генеральному плану предприятия общественного питания. Гигиенические требования к планировке и устройству помещений предприятий общественного питания. Гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания.</p>	2 (0,5)*	0,5 (0,5)*

		ЛЕКЦИЯ №6 Тема: «Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания» Требования к уборке территории и помещений предприятий общественного питания. Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, таре, посуде. Личная гигиена работников общественного питания.	2	-
		ЛЕКЦИЯ №7 Тема: «Гигиенические требования к производству, хранению и реализации продукции общественного питания» Гигиенические требования к транспортировке пищевых продуктов. Гигиенические требования к приемке сырья и пищевых продуктов. Гигиенические требования к хранению сырья и пищевых продуктов. Гигиенические требования к механической кулинарной обработке пищевых продуктов. Гигиенические требования к производству продукции общественного питания. Гигиенические требования к хранению и отпуску готовой продукции на предприятиях общественного питания.	2 (1)*	1 (0,5)*
		ЛЕКЦИЯ №8 Тема: «Гигиенические основы организации общественного питания на различных объектах» Гигиенические основы организации питания при проведении кейтерингового обслуживания. Гигиенические основы организации блоков питания в лечебных учреждениях. Гигиенические основы организации бортового питания на воздушных судах. Гигиенические основы организации питания на железнодорожном и водном транспорте. Гигиенические основы организации питания детей в организованных коллективах.	2 (0,5)*	-
		ЛЕКЦИЯ №9 Тема: «Санитарный режим на предприятиях общественного питания» Методы дезинфекции и их гигиеническая характеристика. Методы дезинсекции и дератизации, их гигиеническая характеристика. Гигиеническая оценка моющих средств, используемых на предприятиях общественного питания.	2	-
		Итого по дисциплине	18 (4)*	4 (2)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.3.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер и тема практического занятия	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1	Гигиенические требования к факторам внешней среды предприятий индуст-	Практическое занятие № 1*. Гигиенические требования к факторам внешней среды предприятий индустрии питания. Решение ситуационных задач.	2 (0,5)*	-

	рии питания			
2	Основные заболевания, распространяющиеся с пищевыми продуктами и их профилактика	Практическое занятие № 2. Пищевые инфекционные заболевания	2	1
		Практическое занятие № 3. Пищевые отравления	2	0,5
3	Гигиенические требования к предприятиям индустрии питания	Практическое занятие № 4*. Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов. Решение ситуационных задач.	2 (0,5)*	0,5
		Практическое занятие № 5. Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов. Решение ситуационных задач.	2	-
		Практическое занятие № 6. Гигиеническая оценка рыбы и нерыбных морепродуктов. Решение ситуационных задач.	2	0,5
		Практическое занятие № 7. Гигиеническая оценка рыбы и нерыбных морепродуктов. Решение ситуационных задач.	2	-
		Практическое занятие № 8. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов. Решение ситуационных задач.	2	0,5
		Практическое занятие № 9. Гигиеническая оценка зерномучных продуктов и плодоовощной продукции. Решение ситуационных задач.	2	-
		Практическое занятие № 10*. Гигиеническая оценка проектов предприятий индустрии питания	2 (1)*	2
		Практическое занятие № 11. Гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания.	2	0,5
		Практическое занятие № 12*. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.	2 (1)*	0,5
		Практическое занятие № 13. Гигиенические требования к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов.	2	-
		Практическое занятие № 14*. Гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и производству продукции общественного питания.	2 (1)*	2
		Практическое занятие № 15. Гигиенические требования к хранению и отпуску готовой продукции общественного питания.	2	1
		Практическое занятие № 16*. Гигиенические требования к организации питания детей в образовательных учреждениях	2 (0,5)*	1
		Практическое занятие № 17*. Гигиенические требования к организации бортового питания	2 (0,5)*	-
		Практическое занятие № 18*. Производственный контроль санитарного состояния предприятия общественного питания.	2 (1)*	-
		Итого:	36 (6)*	10

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий. Кроме этого, для полноты обеспечения самостоятельной работы учебно – методической документацией по данной дисциплине разработаны для внутривузовского пользования учебно-методические пособия:

1. Думанишева З.С. Санитария и гигиена питания: методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Санитария и гигиена питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиля «Технология продукции и организация ресторанного дела» всех форм обучения [Электронный ресурс]. – Нальчик, 2015. – 50с.
2. Думанишева З.С. Санитария и гигиена питания: методические указания к самостоятельному изучению дисциплины «Санитария и гигиена питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс]. – Нальчик, 2016. – 36с.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной форме обучения (заочной форме обучения) соответственно 75 (122) часа, из них 48 (118) часа выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем (модулей). При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению практических заданий, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения практических заданий, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Объем часов, выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (27 ч. по очной форме и 4 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к экзамену. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№№ раз-делов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов очно (заочно)	Перечень учебно-методического обеспечения*	Форма контроля
1.	1 Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура и задачи. 2 Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания.	3 (5)	[1]*, [2]*, [3]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
2.	1 Окружающая среда и загрязнение ее химическими элементами. 2 Гигиеническое значение воздушной среды. 3 Гигиена воды и ее влияние на здоровье человека.	7 (14)	[1]*, [2]*, [3]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена

	4 Гигиена почвы и ее влияние на загрязнение пищевых продуктов ксенобиотиками.			
3.	1 Понятие об инфекционных болезнях. 2 Кишечные инфекции. 3 Пищевые отравления. Классификация. Принципы профилактики. 4 Гельминтозы. Классификация. Принципы профилактики.	5 (15)	[1]*, [3]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
4	1 Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов. 2 Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов. 3 Гигиеническая оценка яиц и яичных продуктов. 4 Гигиеническая оценка рыбы и рыбных продуктов. 5 Гигиеническая оценка хлеба и хлебопродуктов. 6 Гигиеническая оценка плодоовощной продукции.	7 (14)	[1]*, [2]*, [3]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
	1 Гигиенические требования к генеральному плану предприятия общественного питания. 2 Гигиенические требования к планировке и устройству помещений предприятий общественного питания. 3 Гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания.	5 (9)	[1]*, [2]*, [3]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
	1 Требования к уборке территории и помещений предприятий общественного питания. 2 Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, таре, посуде. 3 Личная гигиена работников общественного питания.	2 (9)	[1]*, [2]*, [3]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
	1 Гигиенические требования к транспортировке пищевых продуктов. 2 Гигиенические требования к приемке сырья и пищевых продуктов. 3 Гигиенические требования к хранению сырья и пищевых продуктов. 4 Гигиенические требования к механической кулинарной обработке пищевых продуктов. 5 Гигиенические требования к производству продукции общественного питания. 6 Гигиенические требования к хранению и отпуску готовой продукции на предприятиях общест-	7 (20)	[1]*, [2]*, [3]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена

	венного питания.			
	1 Гигиенические основы организации питания при проведении кейтерингового обслуживания. 2 Гигиенические основы организации блоков питания в лечебных учреждениях. 3 Гигиенические основы организации бортового питания на воздушных судах. 4 Гигиенические основы организации питания детей в организованных коллективах.	7 (20)	[1]*, [2]*, [3]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
	1 Методы дезинфекции и их гигиеническая характеристика. 2 Методы дезинсекции и дератизации, их гигиеническая характеристика. 3 Гигиеническая оценка моющих средств, используемых на предприятиях общественного питания.	5 (12)	[1]*, [2]*, [3]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
	Подготовка к промежуточной аттестации	27 (4)		Сдача экзамена.
Итого		75 (122)		

* - Перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Законодательные и правовые нормы.	УК-8, ОПК-5, ПК-2	1-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических заданий, решение ситуационных задач
	Основные факторы окружающей среды и их влияние на здоровье человека.		
	Кишечные инфекции, пищевые отравления и гельминтозы. Их профилактика.		
	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.		
2	Гигиенические основы проектирования, строительства и благоустройства предприятий общественного питания.	УК-8, ОПК-5, ПК-2	2-ой рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических заданий, решение ситуационных задач
	Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания.		
3	Гигиенические требования к производству, хранению и реализации продукции	УК-8, ОПК-5, ПК-2	3-ий рейтинг-контроль. Рейтинго-

	общественного питания.		вые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических заданий, решение ситуационных задач
	Гигиенические основы организации общественного питания на различных объектах.		
	Санитарный режим на предприятиях общественного питания.		

6.2. Показатели и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание освоения индикаторов достижения универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по дисциплине.

Промежуточный контроль проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятий, согласно календарного учебного графика.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту практических заданий, за активное участие в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы).

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули из которых формируется три блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов.

Критериями оценки индикатора достижения компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплины.

Согласно этим критериям при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

15-20 баллов – студент получает при **высоком** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

10-14 баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

До 10 баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и частично с пробелом освоении знаний, умений и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения

образовательной программы

Рабочей программой дисциплины «Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечение устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

ОПК - 5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания.

ПК-2 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.

В процессе освоения образовательной программы по 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» компетенции **УК-8, ОПК-5, ПК-2** формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания»

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*
УК-1	Б1.О.16 Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания	3
	Б1.О.16 Безопасность жизнедеятельности	3
	Б1.О.18 Экология и здоровье сбережение предприятий индустрии питания	3
	Б2.О.02 (У) Учебная практика, технологическая	4
	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
ОПК-5	Б1.О.16 Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания	3
	Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания	6
	Б1.О.29 Современные технологии продукции общественного питания	
	Б1.О.29 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания	
	Б1.О.35 Маркетинг	7
	Б1.О.30 Контроль качества продукции общественного питания	
	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-2	Б2.О.01 (У) Учебная практика, ознакомительная	1
	Б1.О.16 Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания	3
	Б1.О.29 Микробиология	
	Б1.В.ДВ.02.01 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов	4
	Б1.В.ДВ.02.02 Стандартизация и сертификация в общественном питании	
	Б1.О.25 Технология продукции общественного питания	5

	Б1.В.09.03 Организация услуг питания в санаторно-курортных учреждениях и гостиничных комплексах	
	Б1.О.29 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания	6
	Б2.О.04(П) Производственная практика, технологическая	
	Б1.В.11.02 Основы строительства и инженерного оснащения предприятий индустрии питания	7
	Б1.В.ДВ.03.01 Организация банкетов и приемов в ресторанах	8
	Б1.В.ДВ.03.02 Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания	
	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

* Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин, прохождения практик и ГИА.

7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация – экзамен.

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от семестрового экзамена (получить их «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент по итогам текущего рейтинга набрал в семестре **49-54** баллов то он получает, «автоматом» оценку - «хорошо», **55** и выше «отлично».
- Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (экзамен).

Студент, получивший по итогам текущего и промежуточного контроля меньше **45** баллов, не может претендовать на оценку «отлично».

Индикаторы достижения компетенций*

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ИД-1 _{ук-8} Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических)	Знать: элементы среды обитания, оказывающие вредное влияние на жизнедеятельность организма че-	Не знает основные элементы среды обитания, оказывающие вредное влияние на жизнедеятельность	Частично знаком с элементами среды обитания, оказывающими вредное влияние на жизнедеятельность организма	Достаточно владеет знаниями о элементах среды обитания, оказывающих вредное влияние на жизнедеятельность	В полной мере владеет элементами среды обитания, оказывающие вредное влияние на жизнедеятельность

средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) (3-этап)	ловека	организма человека	человека	ность организма человека	организма человека
	Уметь: анализировать влияние вредных факторов среды обитания на жизнедеятельность организма человека	Не умеет анализировать влияние вредных факторов среды обитания на жизнедеятельность организма человека	Частично умеет анализировать влияние вредных факторов среды обитания на жизнедеятельность организма человека	Умеет хорошо анализировать влияние вредных факторов среды обитания на жизнедеятельность организма человека ;	В полной мере может анализировать влияние вредных факторов среды обитания на жизнедеятельность организма человека
	Владеть: навыками проведения анализа влияния вредных факторов среды обитания на жизнедеятельность организма человека.	Не владеет навыками проведения анализа влияния вредных факторов среды обитания на жизнедеятельность организма человека	Не в полной мере владеет навыками проведения анализа влияния вредных факторов среды обитания на жизнедеятельность организма человека	Владеет на достаточном уровне навыками проведения анализа влияния вредных факторов среды обитания на жизнедеятельность организма человека	Владеет на высоком уровне навыками проведения анализа влияния вредных факторов среды обитания на жизнедеятельность организма человека
ИД-2 _{ОПК - 5} Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг (3-этап)	Знать: программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, стандарты предприятия, обеспечивающие безопасность и качества продукции и услуг	Не знает программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, стандарты предприятия, обеспечивающие безопасность и качества продукции и услуг	Частично знает программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, стандарты предприятия, обеспечивающие безопасность и качества продукции и услуг	Достаточно владеет программами контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, стандарты предприятия, обеспечивающие безопасность и качества продукции и услуг	В полной мере владеет программами контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, стандарты предприятия, обеспечивающие безопасность и качества продукции и услуг
	Уметь: составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, применять стандарты предприятия,	Не умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, применять стандарты предприятия, обеспечиваю-	Частично умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, применять стандарты предприятия, обеспечиваю-	Умеет хорошо составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, применять стандарты предприятия, обеспечиваю-	В полной мере может составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, применять стандарты предприятия, обеспечиваю-

	обеспечивающие безопасность и качества продукции и услуг	щие безопасность и качества продукции и услуг	ность и качества продукции и услуг	щие безопасность и качества продукции и услуг ;	щие безопасность и качества продукции и услуг
	Владеть: навыками составления программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, стандартами предприятия, обеспечивающими безопасность и качества продукции и услуг	Не владеет навыками составления программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, стандартами предприятия, обеспечивающими безопасность и качества продукции и услуг	Не в полной мере владеет навыками составления программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, стандартами предприятия, обеспечивающими безопасность и качества продукции и услуг	Владеет на достаточном уровне навыками составления программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, стандартами предприятия, обеспечивающими безопасность и качества продукции и услуг	Владеет на высоком уровне навыками составления программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, стандартами предприятия, обеспечивающими безопасность и качества продукции и услуг
ИД-З _{ОПК-5} Разрабатывает и реализует мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания (3-этап)	Знать: методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания	Не знает методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания	Частично знаком с методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания	Достаточно владеет знаниям о методах контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания	В полной мере владеет методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания
	Уметь: пользоваться методами контроля качества кулинарной продукции на предприятиях общественного питания	Не умеет пользоваться методами контроля качества кулинарной продукции на предприятиях общественного питания	Частично умеет пользоваться методами контроля качества кулинарной продукции на предприятиях общественного питания	Умеет хорошо пользоваться методами контроля качества кулинарной продукции на предприятиях общественного питания ;	В полной мере может пользоваться методами контроля качества кулинарной продукции на предприятиях общественного питания

	Владеть: навыками разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания	Не владеет навыками разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания	Не в полной мере владеет навыками разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания	Владеет на достаточном уровне навыками разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания	Владеет на высоком уровне навыками разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания
ИД-2 _{ПК-2} Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений (3-этап)	Знать: способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	Не знает способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	Частично знаком с способами оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	Достаточно владеет знаниям о способах оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	В полной мере владеет способами оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам
	Уметь: анализировать проблемы в функционировании системы контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем	Не умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем	Частично умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем	Умеет хорошо анализировать проблемы в функционировании системы контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем	В полной мере может анализировать проблемы в функционировании системы контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

	Владеть: методами организации системы контроля работы персонала предприятий питания	Не владеет методами организации системы контроля работы персонала предприятий питания	Не в полной мере владеет методами организации системы контроля работы персонала предприятий питания	Владеет на достаточном уровне методами организации системы контроля работы персонала предприятий питания	Владеет на высоком уровне методами организации системы контроля работы персонала предприятий питания
--	--	---	---	--	--

Для допуска к экзамену, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к экзамену. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольный опрос, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

На экзамене студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Если по итогам рейтинга студент набирает **40-48** баллов, то он допускается к сдаче экзамена и остальные **20-40** баллов он получает на экзамене.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине менее 30 баллов, после всех разрешенных отработок может получить оценку не выше «удовлетворительно».

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения и теоретический материал, либо не выполнил учебные задания, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (не удовлетворительно)	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции ИД-1ук-8, ИД-2опк-5, ИД-3опк-5, ИД-2пк-2 в процессе освоения образовательной программы

7.3.1. Примерная тематика рефератов.

1. Гигиенические требования к проектированию, благоустройству и содержанию загородных оздоровительных учреждений.
2. Организация питания в летних оздоровительных учреждениях. Гигиена детей и подрост-

ков.

3. Оценка и управление рисками влияние окружающей среды на здоровье человека.
4. Гигиена почвы и очистка предприятий общественного питания.
5. Порядок организации и проведения производственного контроля. Требования к программе.
6. Особенности производственного контроля при осуществлении отдельных видов деятельности.
7. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
8. Медицинские обследования и санитарная документация.

7.3.2. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

Тестовые задания

Раздел 1. Введение в курс санитарии и гигиены питания. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Законодательные и правовые нормы.

1. Проверка по инициативе должностных лиц Роспотребнадзора для контроля жалоб и обращений граждан и организаций проводится:
 - а) плановая;
 - б) внеплановая
2. Плановые проверки проводятся не чаще:
 - а) одного раза в год;
 - б) одного раза в два года;
 - в) одного раза в три года.
3. Внеплановые проверки предприятий питания проводятся при расследовании пищевых отравлений:
 - а) да;
 - б) нет
4. Исследование продукции осуществляют в лабораториях:
 - а) при научно-исследовательских учреждениях;
 - б) органов Роспотребнадзора;
 - в) проверяемых организаций.
5. Обязательной сертификации подлежат:
 - а) продукты диетического и лечебного питания;
 - б) питьевая вода;
 - в) продукты детского питания;
 - г) материалы и изделия, контактирующие с пищевыми продуктами;
 - д) продукция мясной и молочной промышленности
6. Обязательному декларированию подлежат:
 - а) продукты диетического и лечебного питания;
 - б) питьевая вода;
 - в) продукты детского питания;
 - г) материалы и изделия, контактирующие с пищевыми продуктами;
 - д) продукция мясной и молочной промышленности
7. Государственная регистрация российской продукции проводится на этапе:
 - а) подготовки к производству;
 - б) в процессе изготовления;
 - в) перед реализацией

Раздел 2. Основные заболевания, распространяющиеся с пищевыми продуктами и их профилактика

1. Наиболее важной частью воздуха является:
а) азот;
б) кислород;
в) водород.
2. Преобладающим компонентом воздуха является:
а) азот;
б) кислород;
в) водород.
3. Различают газообразные и _____ примеси к воздуху.
4. Вентиляция бывает искусственная и _____ .
5. Средняя температура поверхности отопительных приборов не должна превышать:
а) 70 °С;
б) 80 °С;
в) 90 °С.
6. Источники водоснабжения бывают: поверхностные и _____ .
7. Наиболее распространенным способом обеззараживания воды является:
а) озонирование;
б) хлорирования;
в) фильтрация.
8. Запах и привкус воды не должны превышать:
а) 1 балл;
б) 2 балла;
в) 3 балла.
9. Цветность воды не должна превышать:
а) 10 градусов;
б) 15 градусов;
в) 20 градусов.
10. рН воды должен быть в пределах:
а) 3,0 – 5,0;
б) 5,0 – 7,0;
в) 6,0 – 9,0.
11. Наибольшее количество микроорганизмов находится в почве на глубине:
а) 1 – 2 см;
б) 5 – 10 см;
в) 15 – 20 см.

Кишечные инфекции, пищевые отравления и гельминтозы. Их профилактика.

1. _____ – механизм передачи инфекции через соприкосновение.
2. _____ – механизм передачи инфекции каплями слизи из дыхательных путей носителя патогена.
3. _____ – механизм передачи через инфицированные пищевые продукты.
4. _____ – механизм передачи инфекции через насекомых.

5. К зоонозным заболеваниям относятся:
- а) бруцеллез;
 - б) сифилис;
 - в) туберкулёз;
 - г) сибирская язва;
 - д) гепатит.
6. Источником каких глистных заболеваний может быть рыба?
- а) финноз;
 - б) эхинококкоз;
 - в) дифиллоботриоз;
 - г) трихинеллез;
 - д) описторхоз.
7. Где используется мясо больного бруцеллезом скота?
- а) в торговле;
 - б) в производстве консервов;
 - г) в общественном питании после обезвреживания;
 - д) в производстве колбас.
8. Какие инфекции могут передаваться с яйцами и яичными продуктами?
- а) бруцеллез;
 - б) дизентерия;
 - в) туберкулёз;
 - г) туляремия;
 - д) сальмонеллез.
9. К антропонозным заболеваниям относятся:
- а) бруцеллез;
 - б) сифилис;
 - в) туберкулёз;
 - г) сибирская язва;
 - д) гепатит.
10. Сальмонеллы погибают при температуре через:
- а) 60 °С а) 15 мин
 - б) 70 °С б) мгновенно
 - в) 100 °С в) 1 час
11. К пищевым токсикоинфекциям относятся:
- а) эрготизм;
 - б) ботулизм;
12. Пищевые микотоксикозы характеризуются наличием:
- а) условно-патогенных микроорганизмов;
 - б) микотоксинов;
 - в) возбудителя ботулизма.
13. Отравление «пьяным хлебом» относится к:
- а) афлатоксикозам;
 - б) фузариотоксикозам
14. При прорастании и позеленении картофеля образуется:
- а) амигдалин;
 - б) фазин;
 - в) соланин
15. В ядрах косточковых пород и в горьком миндале содержится:

- а) амигдалин;
- б) фазин;
- в) соланин

16. Возбудителями гельминтозов являются:

- а) плесневые грибы;
- б) паразитические черви

17. К биогельминтозам относятся:

- а) трихинеллез;
- б) аскаридоз;
- в) дифиллоботриоз;
- г) энтеробиоз;
- д) описторхоз;

18. К геогельминтозам относятся:

- а) трихинеллез;
- б) аскаридоз;
- в) дифиллоботриоз;
- г) энтеробиоз;
- д) описторхоз;

19. Условно-патогенными микроорганизмами считаются:

- а) плесневые грибы;
- б) нормальная микрофлора человека и животных;
- в) вирусы.

Раздел 4. Гигиенические требования к предприятиям индустрии питания

Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

1. Припойный шов на жестяной банке – источник тяжелого металла _____

2. Перевозку продуктов осуществляют _____ транспортом.

3. Перевозить сырые полуфабрикаты и готовые изделия следует:

- а) вместе;
- б) по отдельности

4. Каждая машина должна иметь санитарный паспорт, выданный сроком на:

- а) один месяц;
- б) 6 месяцев;
- в) один год

5. Скоропортящиеся продукты в теплое время перевозят в закрытых охлаждаемых кузовах в течение 2 час при температуре не выше:

- а) 7°C;
- б) 5°C;
- в) 6°C?

6. Блюда, подлежащие транспортировке готовят не более чем за:

- а) 2 часа
- б) 0,5 часа
- в) 1 час

7. Совместное хранение полуфабрикатов и готовой продукции _____.

8. К нескоропортящимся продуктам относятся:

- а) алкогольные напитки;
- б) яйца;
- в) пищевые концентраты;
- г) уксус

9. К скоропортящимся продуктам относятся:

- а) майонезы;
- б) яйца;
- в) пищевые концентраты;
- г) уксус
- д) быстрозамороженные готовые блюда

10. К особо скоропортящимся продуктам относятся:

- а) молоко;
- б) яйца;
- в) кондитерские изделия с кремом ;
- г) майонезы

11. В холодильной камере для хранения мяса температура воздуха:

- а) 7°C;
- б) 5°C;
- в) 0°C?

12. В холодильной камере для хранения мяса относительная влажность воздуха:

- а) 75%;
- б) 80 %;
- в) 85 %

13. Срок хранения субпродуктов в холодильной камере:

- а) один день;
- б) 2 дня;
- в) 5 дней

14. Срок хранения мяса (мороженные мясные туши) в холодильной камере:

- а) один день;
- б) 2 дня;
- в) 5 дней

15. В холодильной камере для хранения рыбы и рыбопродуктов температура воздуха:

- а) -2°C;
- б) 5°C;
- в) 0°C?

16. В холодильной камере для хранения мяса относительная влажность воздуха:

- а) 70%;
- б) 80 %;
- в) 90 %

17. Срок хранения охлажденных рыбопродуктов в холодильной камере:

- а) один день;
- б) 2 дня;
- в) 3 дня

18. Срок хранения замороженных рыбопродуктов в холодильной камере:

- а) один день;
- б) 2 дня;
- в) 3 дня

19. В холодильной камере для хранения молочных продуктов температура воздуха:
а) 5-7°C;
б) 3-5°C;
в) 2-6°C?
20. В холодильной камере для хранения молочных продуктов относительная влажность воздуха:
а) 75%;
б) 80 %;
в) 85 %
21. Срок хранения молока в холодильной камере:
а) 24 час;
б) 36 час;
в) 48 час
22. Срок хранения творога в холодильной камере:
а) 24 час;
б) 36 час;
в) 48 час
22. Яйца хранят в сухих помещениях при температуре:
а) 5-7°C;
б) 3-5°C;
в) 2-6°C?
23. Меланж хранят в морозильниках при температуре:
а) -7°C;
б) -5°C;
в) -6°C?
24. Колбасные изделия, сосиски, буженину, ветчину хранят в гастрономиче-ских холодильных ка-
мерах при температуре:
а) 5-7°C;
б) 3-5°C;
в) 2-6°C?
25. В гастрономической холодильной камере относительная влажность воздуха:
а) 75%;
б) 80 %;
в) 85 %
26. В камере для хранения фруктов и зелени температура воздуха:
а) 3°C;
б) 4°C;
в) 5°C?
27. Хлеб хранят при температуре не ниже:
а) 15°C;
б) 17°C;
в) 20°C?
28. В помещении для хранения хлеба относительная влажность воздуха:
а) 70%;
б) 80 %;
в) 90 %
29. Относительная влажность воздуха склада сухих продуктов:
а) 75%;
б) 80 %;

в) 65 %

30. Санитарный паспорт на транспортные средства, перевозимые продукты питания выдаётся органом ЦГСЭН сроком на:

- а) 1 год;
- б) 2 года;
- в) 6 месяцев?

Гигиенические основы проектирования, строительства и благоустройства предприятий общественного питания.

1. В холодный период года оптимальной температурой воздуха в рабочей зоне является:

- а) 10-12 °С;
- б) 15-17 °С;
- в) 17-20 °С.

2. В теплый период года оптимальной температурой воздуха в рабочей зоне является:

- а) 20-22 °С;
- б) 15-17 °С;
- в) 17-20 °С.

3. Забор воздуха для приточной вентиляции осуществляется на высоте не менее:

- а) 1м;
- б) 2м;
- в) 3м.

4. Различают естественную и _____ вентиляцию.

5. Наиболее совершенным является:

- а) приточно-вытяжная вентиляция; б) кондиционирование воздуха

6. В производственных помещениях применяют естественное и _____ освещение.

7. Складские помещения предприятий общественного питания должны быть обеспечены:

- а) естественным освещением;
- б) приточно-вытяжной вентиляцией;
- в) канализацией.

8. Коэффициент естественной освещенности для производственных цехов и раздаточных равен:

- а) 0,1%;
- б) 1%;
- в) 10 %.

9. Уровень шума на предприятиях общественного питания не должен превышать:

- а) 65-70 дБ;
- б) 75-80 дБ;
- в) 85-90 дБ.

10. Производственные помещения необходимо размещать в:

- а) подвальных этажах;
- б) цокольных этажах;
- в) надземных этажах.

11. Разрешается ли делать производственные помещения проходными?

- а) да
- б) нет

12. Минимальное количество складских помещений:

- а) одно;

- б) два;
- в) три.

Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания.

1. Рабочие части механического оборудования должны быть из:
 - а) алюминия, дюралюминия;
 - б) чугуна;
 - в) нержавеющей стали.
2. Наиболее гигиеничным тепловым оборудованием является:
 - а) газовое;
 - б) электрическое;
 - в) на дровах и угле.
3. Наиболее гигиеничными являются производственные столы:
 - а) цельнометаллические из нержавеющей стали;
 - б) деревянные, обитые дюралюминием;
 - в) с деревянной крышкой без покрытия водопроницаемым материалом.
4. Наиболее гигиеничной является кухонная посуда, изготовленная из:
 - а) алюминия, дюралюминия;
 - б) железа, меди;
 - в) чугуна;
 - г) нержавеющей стали.
5. Столовые приборы прокаливают в жарочном шкафу в течение:
 - а) 15 мин;
 - б) 10 мин;
 - в) 30 мин.
6. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда может быть использована для:
 - а) приготовления пищи;
 - б) кратковременного хранения;
 - в) длительного хранения.
7. Тара для полуфабрикатов должна быть:
 - а) легкой;
 - б) водонепроницаемой;
 - в) воздухонепроницаемой.
8. Тару для полуфабрикатов изготавливают из:
 - а) дерева;
 - б) алюминия;
 - в) стекла;
 - г) полипропилена;
 - д) полиэтилена.
9. В кондитерском цехе для мытья яиц используют:
 - а) трёхгнездные ванны;
 - б) двухгнездные ванны;
 - в) четырёхгнездные ванны.
10. Для мытья столовой посуды ручным способом пользуются:
 - а) трёхгнездными ваннами;
 - б) двухгнездными ваннами;
 - в) четырёхгнездными ваннами.
11. Для мытья стеклянной посуды ручным способом пользуются:

- а) трёхгнёздными ваннами;
- б) двухгнёздными ваннами;
- в) одной ванной с последующим ополаскиванием горячей водой.

12. Работники общественного питания проходят медицинский осмотр терапевта и дерматовенеролога:

- а) 1 раз в год;
- б) 1 раз в месяц;
- в) 1 раз в 6 месяцев.

13. Работники общественного питания проходят флюорографию грудной клетки:

- а) 1 раз в год;
- б) 1 раз в месяц;
- в) 1 раз в 6 месяцев.

14. Не допускаются к работе лица, больные:

- а) сальмонеллезом;
- б) дизентерией;
- в) ангиной;
- г) венерическими заболеваниями.

15. Временно не допускаются к работе лица, больные:

- а) чесоткой;
- б) гнойничковыми заболеваниями кожи;
- в) ангиной.

16. Смена санитарной одежды должна производиться:

- а) по мере её загрязнения;
- б) не реже 1 раза в 2 дня;
- в) не реже 1 раза в месяц.

17. К работе на предприятии общественного питания не допускаются люди:

- а) не прошедшие инструктаж по технике безопасности;
- б) не имеющие личных медицинских книжек;
- в) не имеющие полного комплекта спецодежды.

18. Медицинские книжки хранятся:

- а) у работников;
- б) в медицинском учреждении;
- в) у руководителя предприятия.

Гигиенические требования к производству, хранению и реализации общественного питания.

1. Санитарный паспорт для автотранспорта выдается сроком на:

- а) один месяц;
- б) 6 месяцев;
- в) один год.

2. В теплое время скоропортящиеся продукты перевозят в закрытых охлаждаемых кузовах в течение 2 час при температуре не выше:

- а) 7°C;
- б) 5°C;
- в) 6°C.

3. К скоропортящимся продуктам относятся:

- а) быстрозамороженные готовые блюда;
- б) яйца;
- в) пищевые концентраты;

- г) уксус;
- д) майонезы.

4. К особо скоропортящимся продуктам относятся:

- а) молоко;
- б) яйца;
- в) кондитерские изделия с кремом;
- г) майонезы.

5. Хлеб хранят при температуре не ниже:

- а) 15°C;
- б) 17°C;
- в) 20°C.

6. В помещении для хранения хлеба относительная влажность воздуха:

- а) 70%;
- б) 80 %;
- в) 90 %.

7. Относительная влажность воздуха склада сухих продуктов:

- а) 75%;
- б) 80 %;
- в) 65 %.

8. Санитарный паспорт на транспортные средства, перевозимые продукты питания выдаётся органом ЦГСЭН сроком на:

- а) 1 год;
- б) 2 года;
- в) 6 месяцев.

9. Длительность перевозки полуфабрикатов должна быть не более:

- а) 1 часа;
- б) 2-х часов;
- в) 6-ти часов.

10. Результаты гигиенической экспертизы должны быть оформлены в виде:

- а) трёх форм заключения;
- б) двух форм заключения;
- в) одной формы заключения.

11. На предприятии общественного питания разрешается хранить котлеты, биточки, фарш, зразы рыбно-картофельные (без замораживания):

- а) 48 часов от 0 до -2°C;
- б) 24 часа от -2 до +2°C;
- в) 12 часов от -2 до +2 °C.

12. Яйца обрабатываются в ванне:

- а) 2-секционной;
- б) 3-секционной;
- в) 4-секционной.

13. Салаты и винегреты хранят в заправленном виде при температуре от 2 до 6°C в течение:

- а) 1 час;
- б) 3 часа;
- в) 1,5 часа.

14. Салаты и винегреты хранят в незаправленном виде при температуре от 2 до 6°C в течение:

- а) 12 час;

- б) 3 часа;
- в) 6 часов.

15. Температура подачи супов, горячих напитков не ниже:

- а) 75°C;
- б) 65°C;
- в) 50°C.

16. Температура подачи вторых блюд и гарниров:

- а) 75°C;
- б) 65°C;
- в) 50°C.

17. Температура подачи порционных блюд и гарниров:

- а) 75°C;
- б) 85°C;
- в) 90°C.

18. Температура подачи холодных блюд, компотов, киселей:

- а) 7- 14°C;
- б) 5-10°C.

19. Горячие блюда до раздачи должны находиться на мармите не более:

- а) 1 часа;
- б) 2 -3 часов;
- в) 4-5 часов.

20. Каковы санитарные правила хранения оставшейся пищи:

- а) 24 часа от -2 до +2°C;
- б) 12 часов не выше 3°C;
- в) 6 часов от +2 до +6°C.

21. Запрещается подавать на следующий день:

- а) борщ;
- б) суп молочный;
- в) соусы.

22. После повторной тепловой обработки пища реализуется в течение:

- а) 1 часа;
- б) 2 часов;
- в) 3 часов.

23. В бракеражную комиссию входят:

- а) инженер по технике безопасности;
- б) санитарный работник;
- в) заведующий производством.

Санитарный режим на предприятиях общественного питания.

1. Уборку всех помещений влажным способом проводят один раз в:

- а) день;
- б) неделю;
- в) месяц.

2. Санитарный день проводят один раз в:

- а) год;
- б) неделю;
- в) месяц.

3. Уборочный инвентарь должен храниться в:
 - а) закрытых шкафах;
 - б) стальных нишах;
 - в) вестибюле предприятий общественного питания.
4. Для проведения дезинфекции используют химические и _____ методы.
5. Дератизация - комплекс мероприятий по уничтожению:
 - а) насекомых (тараканов, муравьев, мух);
 - б) микробов (патогенных или условно-патогенных);
 - в) грызунов (мышей, крыс).
6. Дезинфекция - комплекс мероприятий по уничтожению:
 - а) насекомых (тараканов, муравьев, мух);
 - б) микробов (патогенных или условно-патогенных);
 - в) грызунов (мышей, крыс).
7. Дезинсекция - комплекс мероприятий по уничтожению:
 - а) насекомых (тараканов, муравьев, мух);
 - б) микробов (патогенных или условно-патогенных);
 - в) грызунов (мышей, крыс).
8. Для дезинфекции помещений используют 1% раствор:
 - а) поваренной соли;
 - б) хозяйственного мыла;
 - в) хлорной извести.
9. В кондитерских цехах санитарный день проводят:
 - а) два раза в месяц;
 - б) один раз в неделю;
 - в) один раз в месяц.

7.3.3. Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям.

1-ый рейтинг контроль

1. Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический надзор.
2. Понятие об инфекционных болезнях. Закономерности распространения и их профилактика.
3. Характеристика кишечных инфекций. Меры предупреждения острых кишечных инфекций на предприятиях общественного питания.
4. Пищевые отравления. Классификация. Принципы профилактики.
5. Гельминтозы. Классификация. Принципы профилактики.
6. Гигиеническая экспертиза и ее роль в обеспечении безопасности пищевых продуктов.
7. Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов.
8. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов.
9. Гигиеническая оценка яиц и яичных продуктов.
10. Гигиеническая оценка рыбы и рыбных продуктов.
11. Гигиеническая оценка зерномучных продуктов.
12. Гигиеническая оценка плодоовощной продукции.

2-ой рейтинг контроль

1. Гигиенические требования к выбору участка под строительства предприятия общественного питания.
2. Гигиенические требования к генеральному плану предприятия общественного питания.
3. Гигиенические требования к планировке и устройству помещений предприятий общественного питания.
4. Гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания.
5. Требования к уборке территории и помещений предприятий общественного питания.
6. Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, таре, посуде.
7. Личная гигиена работников общественного питания.

3-ий рейтинг контроль

1. Гигиенические требования к транспортировке пищевых продуктов.
2. Гигиенические требования к приемке сырья и пищевых продуктов.
3. Гигиенические требования к хранению сырья и пищевых продуктов.
4. Гигиенические требования к механической кулинарной обработке пищевых продуктов.
5. Гигиенические требования к производству продукции общественного питания.
6. Гигиенические требования к хранению и отпуску готовой продукции на предприятиях общественного питания.
7. Гигиенические основы организации питания при проведении кейтерингового обслуживания.
8. Гигиенические основы организации блоков питания в лечебных учреждениях.
9. Гигиенические основы организации бортового питания на воздушных судах.
10. Гигиенические основы организации питания на железнодорожном и водном транспорте
11. Гигиенические основы организации питания детей в организованных коллективах.

7.3.4. Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию

1. Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический надзор.
2. Понятие об инфекционных болезнях. Закономерности распространения и их профилактика.
3. Кишечные инфекции. Меры предупреждения острых кишечных инфекций на предприятиях общественного питания.
4. Зоонозы и их профилактика.
5. Пищевые токсикоинфекции.
6. Пищевые токсикозы.
7. Микотоксикозы.
8. Отравления продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми по своей природе.
9. Отравления пищевыми продуктами, ядовитыми при определенных условиях.
10. Отравления примесями солей тяжелых металлов.
11. Отравления ядохимикатами.
12. Отравления нитритами, нитратами и нитрозаминами.
13. Загрязнение пищевых продуктов радионуклидами.
14. Гельминтозы. Классификация. Принципы профилактики.
15. Гигиеническая экспертиза и ее роль в обеспечении безопасности пищевых продуктов.
16. Гигиеническая оценка мяса.
17. Гигиеническая оценка колбасных изделий.
18. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов.
19. Гигиеническая оценка яиц и яичных продуктов.
20. Гигиеническая оценка рыбы.
21. Гигиеническая оценка балычных изделий и икры.
22. Гигиеническая оценка зерномучных продуктов.
23. Гигиеническая оценка плодоовощной продукции.
24. Гигиеническая оценка консервов и презервов.
25. Гигиенические требования к выбору участка под строительства предприятия общественного питания.
26. Гигиенические требования к генеральному плану предприятия общественного питания.
27. Гигиенические требования к планировке производственных и складских помещений предприятий общественного питания.
28. Гигиенические требования к планировке помещений для потребителей и служебно-бытовых помещений предприятий общественного питания.
29. Гигиенические требования к водоснабжению и канализации предприятий общественного питания
30. Гигиенические требования к освещению предприятий общественного питания
31. Гигиенические требования к отоплению и вентиляции предприятий общественного питания.
32. Требования к уборке территории и помещений предприятий общественного питания.
33. Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, таре, посуде.
34. Личная гигиена работников общественного питания.
35. Гигиенические требования к транспортировке пищевых продуктов.
36. Гигиенические требования к приемке сырья и пищевых продуктов.

37. Гигиенические требования к хранению сырья и пищевых продуктов.
38. Гигиенические требования к механической кулинарной обработке пищевых продуктов.
39. Гигиенические требования к тепловой кулинарной обработке пищевых продуктов.
40. Гигиенические требования к производству кремовых изделий.
41. Гигиенические требования к пищевым добавкам и красителям.
42. Гигиенические требования к хранению и отпуску готовой продукции на предприятиях общественного питания.
43. Гигиенические основы организации питания при проведении кейтерингового обслуживания.
44. Гигиенические основы организации блоков питания в лечебных учреждениях.
45. Гигиенические основы организации бортового питания на воздушных судах.
46. Гигиенические основы организации питания на железнодорожном транспорте
47. Гигиенические основы организации питания на водном транспорте
48. Гигиенические основы организации питания детей в организованных коллективах.
49. Гигиенические требования к торговле в образовательных учреждениях пищевыми продуктами с использованием торговых автоматов
50. Методы дезинфекции и их гигиеническая характеристика.
51. Методы дезинсекции и дератизации, их гигиеническая характеристика.
52. Гигиеническая оценка моющих средств, используемых на предприятиях общественного питания.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятий и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

1. Дунец, Е.Г. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Г. Дунец, М.Ю. Тамова, И.А. Куликов. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 192 с.
2. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие / С. И. Сычик, Е. В. Федоренко, Н. Д. Коломиец [и др.]; под общ. ред. С. И. Сычика, Е. В. Федоренко. – Минск: РИПО, 2017. – 136 с.: табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463286>
3. Никитина Е.В. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.В. Никитина, С.В. Китаевская. – Казань: КГТУ, 2009. – 130 с. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru>.

Дополнительная литература:

4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
5. Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания: учебное пособие (+CD) / И.В. Степанова. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 224 с.
6. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания учебное пособие / А. Д. Димитриев, Г. О. Ежкова, Д. А. Димитриев, Н. В. Хураськина; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2016. –

- 188 с. – Режим доступа: URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=500477>
7. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: учебник / В.М. Позняковский. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. – 448 с.
 8. О защите прав потребителей: федеральный закон РФ № 2-ФЗ от 17.12.99.
 9. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: федеральный закон РФ № 52-ФЗ от 30.03.99.
 10. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон РФ № 29-ФЗ от 02.01.00.
 11. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы».
 12. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого снабжения».
 13. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

- ЭБС «Издательства Лань»
Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
ООО «Издательство Лань».
Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- Сетевая электронная библиотека
ООО «ЭБС ЛАНЬ»
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный
<http://e.lanbook.com/>
<http://seb.e.lanbook.com/>
- ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть
ООО «Директ-Медиа»
Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>
- Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)
ООО Научная электронная библиотека.
Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год
<http://elibrary.ru>
- Гарант
ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, практических занятий), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки и выполнения практических заданий студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к практическим занятиям студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы. Студент должен тщательно готовиться к практи-

ческим занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособий, дополнительной литературы, интернет - источников.

Выполнение практических заданий, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **10** баллов (за три точки - **30** баллов).

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами,
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в беседах, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, знакомятся с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов, которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается экзаменом.

11. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

11.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020» лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26EC-241021-134643-810-2826, договор № 651/A от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
Общепит: информационный сайт	http://foodis.ru

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п.п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Учебная аудитория 309 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips».
2.	Практические занятия	Учебная аудитория 311 для проведения занятий семинарского типа (практические занятия) и организации практик; проведения групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная мебель: столы – 16, стулья – 33, доска меловая, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия.
3.	Самостоятельная работа	Аудитория 309 Аудитория 315	Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips». Учебная мебель: столы компьютерные – 25, стулья – 28, доска меловая. Основное оборудование: компьютеры Pentium 4 в комплекте с

		Библиотека, читальный зал с выходом в сеть «Интернет».	<p>выходом в Интернет – 25 шт., МФУ лазерный PANTUM M6500W.</p> <p>Комплект специальной мебели: столы – 16 шт., стулья – 35 шт.; компьютер в комплекте с подключением к сети «Интернет» IRU Corp 310 MT i3 GHz / 2 Гб RAM / 512 Гб SSD / Intel HD Graphics / Монитор LG / Windows 7 – 6 шт.; принтер Canon LBP-2900B – 1 шт.</p>
--	--	--	--