

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юлиевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 04.07.2024 08:08:41

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bb010d9939100071037e911c51705d0e416187093670

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»

Факультет ветеринарной медицины

ОПОП по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по освоению учебной дисциплины

Б1.В.ДВ.01.01 Санитария и гигиена питания

Направленность (профиль) «Государственный ветеринарный надзор»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -

Ветеринарно-санитарной экспертизы продук-
тов животноводства и гигиены сельскохозяй-
ственных животных

Разработчик,
канд. ветеринар. наук, доцент

И.В. Якушкин

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
Место учебной дисциплины в подготовке	4
Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины	8
Общие организационные требования к учебной работе обучающегося	9
Лекционные занятия	9
Практические занятия по дисциплине и подготовка к ним	10
Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины	11
Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС	11
Входной контроль и текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы	14
Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу	15
Информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине	17
Учебно-информационные источники для изучения дисциплины	17

ВВЕДЕНИЕ

1. Настоящее издание является основным организационно-методическим документом учебно-методического комплекса по дисциплине в составе основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО). Оно предназначено стать для них методической основой по освоению данной дисциплины.

2. Содержательной основой для разработки настоящих методических указаний послужила Рабочая программа дисциплины, утвержденная в установленном порядке.

3. Методические аспекты развиты в учебно-методической литературе и других разработках, входящих в состав УМК по данной дисциплине.

4. Доступ обучающихся к электронной версии Методических указаний по изучению дисциплины, обеспечен в электронной информационно-образовательной среде университета.

При этом в электронную версию могут быть внесены текущие изменения и дополнения, направленные на повышение качества настоящих методических указаний.

Уважаемые обучающиеся!

Приступая к изучению новой для Вас учебной дисциплины, начните с вдумчивого прочтения разработанных для Вас кафедрой специальных методических указаний. Это поможет Вам вовремя понять и правильно оценить ее роль в Вашем образовании.

Ознакомившись с организационными требованиями кафедры по этой дисциплине и соизмерив с ними свои силы, Вы сможете сделать осознанный выбор собственной тактики и стратегии учебной деятельности, уберечь самих себя от неразумных решений по отношению к ней в начале семестра, а не тогда, когда уже станет поздно. Используя эти указания, Вы без дополнительных осложнений подойдете к промежуточной аттестации по этой дисциплине. Успешность аттестации зависит, прежде всего, от Вас. Ее залог – ритмичная, целенаправленная, вдумчивая учебная работа, в целях обеспечения которой и разработаны эти методические указания.

1. Место учебной дисциплины в подготовке выпускника

Учебная дисциплина относится к дисциплинам ОП университета, состав которых определяется вузом и требованиями ФГОС.

Цель дисциплины – подготовить специалиста по вопросам санитарии и гигиены питания, сформировать гигиенический подход к решению вопросов проектирования, оборудования, эксплуатации предприятий, технологии производства продукции общественного питания, профилактике инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

В ходе освоения дисциплины обучающийся должен:

Иметь целостное представление о санитарно-пищевом законодательстве, санитарно-эпидемиологическом надзоре за пищевыми объектами, санитарно-эпидемиологических требованиях к благоустройству и санитарному режиму предприятий, влиянии факторов внешней среды на качество и безопасность пищевых продуктов, а также на состояние здоровья потребителей и персонала.; владеть навыками обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности предприятий общественного питания

знать: основы санитарного законодательства, санитарные правила в области общественного питания, гигиенические нормативы и требования к факторам среды, к проектированию, благоустройству, содержанию предприятий общественного питания, качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;

уметь: использовать (владеть): соблюдать санитарные правила на всех этапах производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции, способствовать обеспечению санитарно-эпидемиологической безопасности предприятий общественного питания и их продукции, в т.ч. в связи с внедрением новых технологических схем, рецептур пищевых добавок, нового оборудования, посуды и др.

1.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК-1	Способен к организации деятельности по освоению знаний, формированию умений и компетенций, позволяющих осуществлять профессиональную деятельность	ИД-1 ПК-1 Проводит исследование, анализ и разработку методов контроля качества сырья.	Знает методы контроля качества сырья для производства продуктов питания	Умеет проводить анализ условий производства, хранения и реализации пищевых продуктов	Владеет навыками разработки методов оценки качества произведенной продукции
		ИД-2 ПК-1 Владеет врачебным мышлением, основными методами профилактики болезней животных	Знает основные болезни животных, в результате которых происходит потеря качества получаемого сырья и (или) готовой продукции	Умеет дифференцировать инфекционные особо опасные (карантинные) болезни, пищевые токсикоинфекции, токсикозы и пр. незаразные болезни животных и зооантропонозы	Владеет базовыми навыками проведения ветеринарно-санитарных, противозооэпидемических, профилактических мероприятий в части организации питания человека
ПК-3	Готов собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт	ИД-1 ПК-3 Осуществляет сбор научной информации, анализ отечественного и зарубежного опыта по тематике исследова-	Знает методики составления планов, программ создания новых продуктов и технологий их получения	Умеет осуществлять сбор научной информации по вопросам санитарно-гигиенической оценки новых продуктов и технологий их полу-	Имеет навыки внедрения результатов собственных исследований в области оценки качества и безопасности новых продуктов и технологий их получения

	в области ветеринарно-санитарной экспертизы и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	дования, разрабатывает планы, программы и методики.		чения	
		ИД-2 ПК-3 Проводит эксперименты и анализирует полученные результаты опытов и использует их в практической деятельности	Знает методики проведения исследований в области безопасного и научно обоснованного питания	Умеет проводить эксперименты по определению безопасности нутриентов	Имеет навыки анализа полученных в результате эксперимента данных
		ИД-3 ПК-3 Знает актуальные достижения ведущих отечественных и зарубежных учёных и практиков в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Знает актуальные достижения в области гигиены и санитарии питания человека	Умеет анализировать новые достижения науки на предмет их применимости в области обеспечения санитарии и гигиены питания человека	Имеет навыки применение научнотехнической информации, передового отечественного и зарубежного опыта в области обеспечения санитарии и гигиены питания человека

1.2. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено		Зачтено		
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	<p>1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач.</p> <p>2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач.</p> <p>3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.</p>			
Критерии оценивания								
ПК-1 Способен к организации деятельности по освоению знаний, формированию умений и компетенций, позволяющих осуществлять профессиональную	ИД-1 ПК-1 Проводит исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья	Полнота знаний	Знает методы контроля качества сырья для производства продуктов питания	Не знает основные методы контроля качества сырья для производства продуктов питания	Знает методы контроля качества сырья для производства продуктов питания		Вопросы собеседования, итогового тестирования, электронная презентация	
		Наличие умений	Умеет проводить анализ условий производства, хранения и реализации пищевых продуктов	Не умеет проводить базовый анализ условий производства, хранения и реализации пищевых продуктов	Умеет проводить анализ условий производства, хранения и реализации пищевых продуктов			
		Наличие навыков (владение)	Владеет навыками разработки методов оценки качества произве-	Не владеет минимальными навыками разработки методов оценки	Владеет навыками разработки методов оценки качества произведенной продукции			

деятельность	ИД-2 ПК-1 Владеет врачебным мышлением, основными методами профилактики болезней животных	опытом)	денной продукции	качества произведенной продукции		Вопросы собеседования, итогового тестирования, электронная презентация
		Полнота знаний	Знает основные болезни животных, в результате которых происходит потеря качества получаемого сырья и (или) готовой продукции	Не знает основные болезни животных, в результате которых происходит потеря качества получаемого сырья и (или) готовой продукции	Знает основные болезни животных, в результате которых происходит потеря качества получаемого сырья и (или) готовой продукции	
		Наличие умений	Умеет дифференцировать инфекционные особо опасные (карантинные) болезни, пищевые токсикоинфекции, токсикозы и пр. незаразные болезни животных и зооантропонозы	Не умеет дифференцировать инфекционные особо опасные (карантинные) болезни, пищевые токсикоинфекции, токсикозы и пр. незаразные болезни животных и зооантропонозы	Умеет дифференцировать инфекционные особо опасные (карантинные) болезни, пищевые токсикоинфекции, токсикозы и пр. незаразные болезни животных и зооантропонозы	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет базовыми навыками проведения ветеринарно-санитарных, противоэпизоотических, противоэпидемических профилактических мероприятий в части организации питания человека	Не владеет базовыми навыками проведения ветеринарно-санитарных, противоэпизоотических, противоэпидемических профилактических мероприятий в части организации питания человека	Владеет базовыми навыками проведения ветеринарно-санитарных, противоэпизоотических, противоэпидемических профилактических мероприятий в части организации питания человека	
ПК-3 Готов собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и участвовать во внедрении результатов исследований и	ИД-1 ПК-3 Осуществляет сбор научной информации, анализ отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования, разрабатывает планы, программы и методики.	Полнота знаний	Знает методики составления планов, программ создания новых продуктов и технологий их получения	Не знает основные методики составления планов, программ создания новых продуктов и технологий их получения	Знает методики составления планов, программ создания новых продуктов и технологий их получения	Вопросы собеседования, итогового тестирования, электронная презентация
		Наличие умений	Умеет осуществлять сбор научной информации по вопросам санитарно-гигиенической оценки новых продуктов и технологий их получения	Не умеет осуществлять сбор научной информации по вопросам санитарно-гигиенической оценки новых продуктов и технологий их получения	Умеет осуществлять сбор научной информации по вопросам санитарно-гигиенической оценки новых продуктов и технологий их получения	

разработок		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки внедрения результатов собственных исследований в области оценки качества и безопасности новых продуктов и технологий их получения	Не имеет навыки внедрения результатов собственных исследований в области оценки качества и безопасности новых продуктов и технологий их получения	Имеет навыки внедрения результатов собственных исследований в области оценки качества и безопасности новых продуктов и технологий их получения	
	ИД-2 ПК-3 Проводит эксперименты и анализирует полученные результаты опытов и использует их в практической деятельности	Полнота знаний	Знает методики проведения исследований в области безопасного и научно обоснованного питания	Не знает методики проведения исследований в области безопасного и научно обоснованного питания	Знает методики проведения исследований в области безопасного и научно обоснованного питания	Вопросы собеседования, итогового тестирования, электронная презентация
		Наличие умений	Умеет проводить эксперименты по определению безопасности нутриентов	Не умеет проводить эксперименты по определению безопасности нутриентов	Умеет проводить эксперименты по определению безопасности нутриентов	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки анализа полученных в результате эксперимента данных	Не имеет базовые навыки анализа полученных в результате эксперимента данных	Имеет навыки анализа полученных в результате эксперимента данных	
	ИД-3 ПК-3 Знает актуальные достижения ведущих отечественных и зарубежных учёных и практиков в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Полнота знаний	Знает актуальные достижения в области гигиены и санитарии питания человека	Не знает актуальные достижения в области гигиены и санитарии питания человека	Знает актуальные достижения в области гигиены и санитарии питания человека	Вопросы собеседования, итогового тестирования, электронная презентация
		Наличие умений	Умеет анализировать новые достижения науки на предмет их применимости в области обеспечения санитарии и гигиены питания человека	Не умеет анализировать новые достижения науки на предмет их применимости в области обеспечения санитарии и гигиены питания человека	Умеет анализировать новые достижения науки на предмет их применимости в области обеспечения санитарии и гигиены питания человека	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки применение научной технической информации, передового отечественного и зарубежного опыта в области обеспечения санитарии и гигиены питания человека	Не имеет навыки применение научной технической информации, передового отечественного и зарубежного опыта в области обеспечения санитарии и гигиены питания человека	Имеет навыки применение научной технической информации, передового отечественного и зарубежного опыта в области обеспечения санитарии и гигиены питания человека	

2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины

2.1 Организационная структура, трудоёмкость и план изучения дисциплины

Вид учебной работы	Трудоёмкость			
	в т.ч. по семестрам обучения			
	очная форма		Заочная	
	№ 3 сем.	№ сем.	2 курс	№ сем.
1. Контактная работа				
1.1 Аудиторные занятия, всего	54	-	12	-
- Лекции	8	-	4	-
- Практические занятия (включая семинары)	46	-	8	-
- Лабораторные занятия	-	-	-	-
1.2 Консультации (в соответствии с учебным планом)				
2. Внеаудиторная академическая работа	54	-	92	-
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:	14	-	14	-
Выполнение и сдача индивидуального задания в виде*		-		-
- электронной презентации	14	-	14	-
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	18	-	50	-
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	10	-	16	-
2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях , проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (за исключением учтённых в пп.2.1 – 2.2):	12	-	12	-
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины	+	-	4	-

* КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для обучающихся заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.

2.2. Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе

Номер и наименование раздела учебной дисциплины. Укрупнённые темы раздела	Общая	Трудоёмкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.							Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел	
		Контактная работа					ВАРС				
		Аудиторная работа		занятия			Консультации (в соответствии с учебным планом)	всего			Фиксированные виды
		всего	лекции	практические (всех форм)	лабораторные						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
Очная форма обучения											

1	<p>1.Общие вопросы гигиены и санитарии предприятий общественного питания Предмет дисциплины. Санитарный надзор и санитарное законодательство</p>	14	8	2	6			6	14	Опрос/тест	ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1
	<p>Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания</p>	14	8	2	6			6			ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1
	<p>Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания</p>	10	4		4			6			ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1
	<p>Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам</p>	10	4		4			6			ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1
	<p>Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Личная гигиена работников</p>	10	4		4			6			ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1

2	2. Гигиена и санитария приготовления и реализации пищевых продуктов Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов	14	8	2	6						ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1
	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	16	10	2	8						ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1
	Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов	14	8		8						ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1
	Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции, гигиенические особенности организации питания различных групп населения	6									ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1
Промежуточная аттестация			×	×	×	×			×	×	зачет
Итого по учебной дисциплине	108		8	46					54	14	
Доля лекций в аудиторных занятиях, 0%											
Заочная форма обучения											

1	1.Общие вопросы гигиены и санитарии предприятий общественного питания Предмет дисциплины. Санитарный надзор и санитарное законодательство	12	4	2	2			8	14	Опрос/тест	ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1
	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания	12	2		2			10			ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1
	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания	12	2		2			10			ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1
	Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам	12	0					12			ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1
	Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Личная гигиена работников	12	2		2			10			ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1

2	2. Гигиена и санитария приготовления и реализации пищевых продуктов Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов	12	0	2							ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1
	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	8									ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1
	Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов	12	0								ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1
	Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции, гигиенические особенности организации питания различных групп населения	10	0								ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1
Промежуточная аттестация			×	×	×	×			×	×	зачет
Итого по учебной дисциплине	108	10	4	8					92	14	

3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося

3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося

Организация занятий по дисциплине носит циклический характер. По трем разделам предусмотрена взаимоувязанная цепочка учебных работ: самостоятельная работа студентов (аудиторная и внеаудиторная). На занятиях студенческая группа получает задания и рекомендации.

Для своевременной помощи обучающимся при изучении дисциплины кафедрой организуются индивидуальные и групповые консультации, устанавливается время приема выполненных работ.

Учитывая статус дисциплины к её изучению предъявляются следующие организационные требования;:

- обязательное посещение обучающимся всех видов аудиторных занятий;

- ведение конспекта в ходе занятий;
- качественная самостоятельная подготовка к практическим занятиям, активная работа на них;
- активная, ритмичная самостоятельная аудиторная и внеаудиторная работа обучающегося в соответствии с планом-графиком, представленным в таблице 2.4; своевременная сдача преподавателю отчетных документов по аудиторным и внеаудиторным видам работ;
- в случае наличия пропущенных обучающимся занятиям, необходимо получить консультацию по подготовке и оформлению отдельных видов заданий.

Для успешного освоения дисциплины, обучающемуся предлагаются учебно-информационные источники в виде учебной, учебно-методической литературы по всем разделам.

4. Лекционные занятия

Номер		Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы	
раздела	лекции		Очная форма	Заочная форма		
1	1	Тема: Общие вопросы гигиены и санитарии предприятий общественного питания	2	2	Лекция-дискуссия	
		Предмет дисциплины.				
	Санитарный надзор пищевого производства и санитарное законодательство					
	2	Тема: Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания.	2			Лекция-дискуссия
Гигиеническая характеристика факторов внешней среды						
		Требования к благоустройству предприятий питания				
2	3	Тема: Гигиена и санитария приготовления и реализации пищевых продуктов	2	2	Лекция-дискуссия	
		Профилактика кишечных инфекций,				
		Профилактика пищевых отравлений,				
			Профилактика зоонозных инфекций и гельминтозов			
	4	Тема: Гигиенические требования в производстве. Гигиенические требования к качеству продовольственного сырья		2		Лекция-дискуссия
		Требования безопасности продовольственного сырья				
		Гигиенические требования к качеству пищевых продуктов				
		Требования безопасности пищевых продуктов				
Общая трудоёмкость лекционного курса					x	
Всего лекций по учебной дисциплине:		час	Из них в интерактивной форме:		час	
- очная форма обучения		8	- очная форма обучения		8	
- Заочная форма обучения		4	- Заочная форма обучения		4	

5. Практические занятия по дисциплине и подготовка студента к ним

Практические занятия по курсу проводятся в соответствии с планом, представленным в таблице 4.

Таблица 4 - Примерный тематический план практических занятий по разделам учебной дисциплины

Номер		Тема занятия/ Примерные вопросы на обсуждение (для занятий в формате семинарских)	Трудоёмкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы	Связь занятия с ВАРС*
раздела (модуля)	занятия		очная форма	заочная форма		
1	2	3	4	5	6	7
1	1	Тема: Предмет дисциплины. Санитарный надзор и санитарное законода-	6	2		ОСП

	<p>тельство</p> <p>1) Предмет дисциплины. Задачи гигиены питания и пищевой санитарии.</p> <p>2) Законы РФ “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения”, “О качестве и безопасности пищевых продуктов”, санитарное законодательство.</p> <p>3) Ведомственный санитарный надзор, производственный и общественный контроль на предприятиях питания.</p>				
2	<p>Тема: Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания</p> <p>1) Значение факторов внешней среды для здоровья и жизнедеятельности человека, источники и виды загрязнений среды.</p> <p>2) Химический состав и физические свойства воздуха влияние отклонений на организм человека.</p>	4	2	дискуссии	УЗ СРС
3	<p>3) Физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение воды.</p> <p>4) Гигиеническое значение естественного освещения, требования к освещенности помещений предприятия общественного питания.</p>	2		дискуссии	УЗ СРС
4	<p>Тема: Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания</p> <p>Участие органов санитарно-эпидемиологического надзора в согласовании проектной документации</p> <p>Гигиенические требования к выбору участка для строительства предприятия</p>	2	2		ОСП
5	<p>Гигиенические требования к генплану участка</p> <p>Гигиенические принципы планировки предприятий общественного питания</p>	2		дискуссии	ОСП
6	<p>Гигиенические требования к набору, расположению, взаимосвязи и оборудованию производственных помещений.</p> <p>Гигиенические требования к строительным материалам и внутренней отделке помещений.</p>	2			ОСП
7	<p>Тема: Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам</p> <p>Санитарно-гигиеническая характеристика материалов, используемых для изготовления оборудования.</p> <p>Гигиенические требования к механическому оборудованию, расстановке его в цехах.</p>	2			ОСП
8	<p>Гигиенические требования к тепловому и холодильному оборудованию</p> <p>Производственные столы, ванны и другое немеханическое (вспомогательное) оборудование — основные санитарные требования.</p>	2			ОСП
9	<p>Гигиенические требования к посуде.</p> <p>Гигиенические требования к полуфабрикатной таре, таре и упаковочным материалам.</p>	2			ОСП

10	Тема: Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Личная гигиена работников	2	2	Групповые дискуссии	ОСП
	Санитарные требования к содержанию территории, сбору мусора, проведению текущей и ежедневной уборки помещений и санитарного дня, к уборочному инвентарю.				
	Понятие о дезинфекции и значение ее в профилактике инфекций и пищевых отравлений микробной природы.				
11	Физические и химические способы дезинфекции	2		Семинар в диалоговом режиме	ОСП
	Характеристика различных дезинфицирующих средств и дезсредств, разрешенных для использования на предприятиях питания				
12	Эпидемиологическая роль насекомых, профилактические мероприятия, методы и средства дезинфекции.	2			ОСП
	Правила личной гигиены персонала				
13	Тема: Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов	2		Семинар в диалоговом режиме	УЗ СРС
	Понятие о кишечных инфекциях.				
	Понятие о пищевых отравлениях				
14	Немикробные пищевые отравления.	2			УЗ СРС
	Краткая характеристика наиболее распространенных зоонозных инфекций.				
15	Профилактика токсикозов на предприятиях общественного питания.	2		Семинар в диалоговом режиме	УЗ СРС
	Биогельминтозы, связанные с употреблением мяса				
16	Тема: Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	2			УЗ СРС
	Понятие о качестве пищевых продуктов.				
17	Гигиеническая оценка и критерии безопасности (пораженность фузариозом и спорыньей, наличие токсических сорных примесей и др.) зерновых продуктов.	2	2	Семинар в диалоговом режиме	УЗ СРС
	Оценка муки по микробиологическим показателям, содержанию микотоксинов и других токсических элементов, металлопримесей.				
18	Гигиеническая оценка бобовых, круп, макаронных изделий.	2		Семинар в диалоговом режиме	УЗ СРС
	Пороки и показатели безопасности хлеба.				
19	Тема: Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов.	2			УЗ СРС
	Санитарные требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов, к разгрузке и санитарной обработке транспортных средств.				
	Гигиеническое обоснование условий и сроков хранения различных продуктов				
20	Санитарно-гигиенические требования к механической обработке сыпучих продуктов. Особенности санитарных требований к размораживанию замороженных продук-	2		дискуссии	УЗ СРС

	тов. Санитарно-гигиеническая оценка различных видов тепловой обработки.				
21	Санитарно-гигиенические требования к изготовлению крема и кремовых изделий.	2		дискуссии	ПР СРС
	Санитарные правила применения пищевых добавок.				
	Тема: Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции и гигиенические особенности организации питания различных групп населения.	4			ОСП
	Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи, показатели безопасности продукции общественного питания.				
	Производственный контроль.	2			ПР СРС
Всего практических занятий по учебной дисциплине:		час	Из них в интерактивной форме:		час
- очная форма обучения		54	- очная форма обучения		22
- заочная форма обучения		10	- заочная форма обучения		8
В том числе в формате семинарских занятий:					
- очная форма обучения		10			10
- заочная форма обучения		2			2
* Условные обозначения: ОСП - предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; УЗ СРС - на занятии выдаётся задание на конкретную ВАРС; ПР СРС - занятие содержательно базируется на результатах выполнения студентами конкретной ВАРС; ...					

Подготовка обучающихся к практическим занятиям осуществляется с учетом общей структуры учебного процесса. На практических занятиях осуществляется входной и текущий аудиторный контроль в виде опроса, по основным понятиям дисциплины.

Подготовка к практическим занятиям подразумевает выполнение домашнего задания к очередному занятию по заданиям преподавателя, выдаваемым в конце предыдущего занятия.

Для осуществления работы по подготовке к занятиям, необходимо ознакомиться с методическими указаниями по дисциплине, внимательно ознакомиться с литературой и электронными ресурсами, с рекомендациями по подготовке, вопросами для самоконтроля.

6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины

При изучении конкретного раздела дисциплины, из числа вынесенных на лекционные и практические занятия, обучающемуся следует учитывать изложенные ниже рекомендации. Обратите на них особое внимание при подготовке к аттестации.

Работа по теме прежде всего предполагает ее изучение по учебнику или пособию. Необходимо вырабатывать самостоятельные суждения, дополняя их аргументацией, что и следует демонстрировать на семинарах. Для выработки самостоятельного суждения важным является умение работать с научной литературой. Поэтому работа по теме кроме ее изучения по учебнику, пособию предполагает также поиск по теме научных статей в научных журналах. Выбор статьи, относящейся к теме, лучше делать по последним в году номерам, где приводится перечень статей, опубликованных за год.

Самостоятельная подготовка предполагает использование ряда методов.

1. Конспектирование. Конспектирование позволяет выделить главное в изучаемом материале и выразить свое отношение к рассматриваемой автором проблеме.

Техника записей в конспекте индивидуальна, но есть ряд правил, которые могут принести пользу его составителю: начиная конспект, следует записать автора изучаемого произведения, его название, источник, где оно опубликовано, год издания. Порядок конспектирования:

- а) внимательное чтение текста;
- б) поиск в тексте ответов на поставленные в изучаемой теме вопросы;
- в) краткое, но четкое и понятное изложение текста;
- г) выделение в записи наиболее значимых мест;
- д) записи на полях возникающих вопросов, понятий, категорий и своих мыслей.

2. Записи в форме тезисов, планов, аннотаций, формулировок определений. Все перечисленные формы помогают быстрой ориентации в подготовленном материале, подборе аргументов в пользу или против какого-либо утверждения.

3. Словарь понятий и категорий. Составление словаря помогает быстрее осваивать новые понятия и категории, увереннее ими оперировать. Подобный словарь следует вести четко, разборчиво, чтобы удобно было им пользоваться.

Раздел 1 Общие вопросы гигиены и санитарии предприятий общественного питания

Краткое содержание

Задачи и предмет дисциплины «Гигиена и санитария общественного питания». Краткий обзор развития санитарии и гигиены. Значение требований гигиены питания и пищевой санитарии при организации технологических процессов производства продукции общественного питания, организации ее потребления и обслуживания потребителей. Задачи гигиены по предупреждению вредного влияния факторов среды обитания человека на его здоровье. Гигиена воздуха. Физические свойства и химический состав воздуха. Называет задачи гигиены по предупреждению вредного влияния факторов среды обитания человека на его здоровье. Дать понятие о гигиене воздуха, воды, почвы, о гигиенических требованиях к благоустройству торговых объектов общественного питания. Вредные примеси в воздухе и его бактериальное загрязнение. Гигиенические требования к вентиляции и отоплению торговых объектов общественного питания, к естественному и искусственному освещению, их оценка. Гигиеническое и эпидемиологическое значение воды. Источники водоснабжения. Требования к водоснабжению торговых объектов общественного питания. Способы очистки и дезинфекции воды. Гигиеническая оценка качества воды. Коли-титр. Коли-индекс воды. Гигиеническое и эпидемиологическое значение почвы. Состав и свойства почвы. Гигиенические требования к устройству канализации. Сбор и вывоз твердых бытовых и пищевых отходов. Обеспечение охраны окружающей среды. Генеральный план торгового объекта Мероприятия по охране окружающей среды. Санитарные требования к территории для строительства торгового объекта общественного питания и его размещения. Требования к архитектурно-планировочным и конструктивным решениям торговых объектов общественного питания различных типов и наценочных категорий. Гигиенические требования к планировке, устройству и отделке помещений (производственных, для потребителей, для приема и хранения продуктов, технических, административных и бытовых). Санитарные требования к уборке территории торговых объектов общественного питания, к содержанию помещений (производственных, для потребителей, технических, административных и бытовых), их устройству. Уборка помещений. Виды и способы уборки, уборочный инвентарь. Методы и средства дезинфекции. Санитарные требования к уборке территории, к содержанию помещений (производственных, для потребителей, технических, административных и бытовых) и рабочих мест производственного и обслуживающего персонала торговых объектов общественного питания. Способы дезинфекции. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами. Дезинсекция и дератизация. Гигиенические требования к содержанию рабочих мест производственного и обслуживающего персонала на торговом объекте общественного питания. Гигиенические требования к расстановке и обработке торгово-технологического оборудования, к материалам, применяемым для его изготовления. Санитарные требования к содержанию немеханического оборудования: рабочих столов, стеллажей, разуборочного стула, производственных и моечных ванн, табуретов и т. п. Санитарные требования к кухонному инвентарю. Материалы, используемые для его изготовления. Маркировка, мытье, дезинфекция и хранение кухонного инвентаря. Гигиенические требования к расстановке и обработке торгово-технологического оборудования, к материалам, применяемым для его изготовления. Моющие средства, используемые для мытья кухонного инвентаря. Гигиенические требования к таре (потребительская, транспортная) и упаковочным материалам. Санитарные требования к столовой посуде: материалы, из которых она изготавливается, способы мытья, дезинфекция, хранение. Моющие и дезинфицирующие средства, используемые для мытья столовой посуды. Санитарно-бактериологический контроль качества уборки и дезинфекции, обработки торгово-технологического оборудования и предметов материально-технического оснащения. Санитарные требования к транспорту для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов и кулинарной продукции. Правила санитарной обработки транспортных средств. Условия и сроки перевозки. Сопроводительные документы. Правила перевозки скоропортящихся пищевых продуктов, полуфабрикатов, готовой пищи. Санитарные требования к транспортированию мучных кондитерских и булочных изделий. Транспортная тара, санитарные требования к ее обработке и дезинфекции.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Санитарный надзор и санитарное законодательство.
2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания.
3. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде.
4. Гигиенические требования к таре, упаковочным материалам.
5. Санитарное содержание предприятий питания.
6. Личная гигиена работников.
7. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания.
8. Гигиеническая оценка пищевых продуктов.
9. Санитарные нормы качества и безопасности продуктов.

10. Санитарные требования к транспортировке, приемке пищевых продуктов и их обоснование.
11. Санитарные требования к хранению пищевых продуктов и их обоснование.
12. Санитарные требования к реализации готовой пищевой продукции.
13. Санитарные требования к обслуживанию посетителей.
14. Санитарно-гигиенические особенности организации питания на предприятиях питания различного типа.
15. Санитарное обследование предприятия общественного питания.
16. Мероприятия по профилактике кишечных инфекций.
17. Мероприятия по профилактике пищевых отравлений.
18. Противозoonотическое значение кулинарной обработки продуктов питания.
19. Рациональная организация трудового и технологического процесса на предприятиях общественного питания.
20. Санитарное обследование предприятия общественного питания.
21. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба Российской Федерации.
22. Права и обязанности санитарных врачей.
23. Физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение воды.
24. Очистка и обеззараживание воды.
25. Понятие о дезинфекции. Дезинфицирующие средства.
26. Немикробные отравления.

Процедура оценивания

Контрольно-оценочное мероприятие по результатам изучения разделов дисциплины обучающийся планирует самостоятельно в рамках установленного на кафедре, графика индивидуальных консультаций преподавателя. Согласно с преподавателем дату и время собеседования, обучающийся проходит процедуру собеседования (опрос или тестирование) о чём преподавателем делается запись в журнале учёта текущей успеваемости (посещаемости).

Шкала и критерии оценивания

тестирование:

до 61 %, балла — неудовлетворительно;
 61-75 %, баллов — удовлетворительно;
 76-89 %, баллов — хорошо;
 90-100 %, баллов — отлично.

опрос

отлично - заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание темы, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения темы, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

хорошо - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточно полное знание учебно-программного материала по теме, не допускающий в ответе существенных неточностей, усвоивший основную литературу, рекомендованную для изучения темы, показавший систематический характер знаний по дисциплине.

удовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший знание основного объёма учебно-программного материала по теме, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, однако допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

неудовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части темы, допускающий существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по дисциплине.

Раздел 2. Гигиена и санитария приготовления и реализации пищевых продуктов

Краткое содержание

Санитарные требования к приемке продовольственного сырья, пищевых продуктов, кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, санитарная оценка их качества. Правила приемки. Удостоверение о качестве кулинарной продукции, его назначение и содержание. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов и кулинарной продукции. Методы контроля показателей качества. Условия и сроки хранения продовольственного сырья, пищевых продуктов, кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами и правилами. Санитарно-гигиенические требования к помещениям для приема и хранения продуктов, их содержанию. Условия, сроки хранения, годности и реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, продовольственного сырья, кулинарной продукции. Санитарно-гигиенические требования к организации технологических

процессов производства продукции общественного питания. Санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов. Факторы, влияющие на качество блюд и кулинарных изделий. Гигиенические требования к кулинарной обработке продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу механической кулинарной обработки мяса, птицы, субпродуктов, рыбы, овощей, зелени, яиц, сыпучих, молочных продуктов. Дефростация мороженых пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарные требования к приготовлению фарша и полуфабрикатов из него. Санитарно-гигиенические требования к химической кулинарной обработке. Санитарные требования к выполнению операций технологического процесса приготовления салатов и винегретов. Санитарные требования к применению органических добавок (ароматизаторов, консервантов, антиоксидантов, пищевых красителей, разрыхлителей, усилителей вкуса и т. д.). Санитарно-гигиенические требования к технологическим процессам тепловой кулинарной обработки продовольственного сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов и приготовлению блюд, мучных кондитерских, кулинарных и булочных изделий. Санитарные требования к приготовлению скоропортящихся блюд и кулинарных изделий (студней, паштетов; заливных; омлетов; кулинарных изделий, жаренных во фритюре). Санитарно-гигиенические требования к производству кондитерских изделий с кремом. Санитарные требования к реализации кулинарной продукции. Требования к раздаче и подготовке блюд к ней. Условия, сроки хранения, годности и реализации кулинарной продукции. Санитарно-гигиенические требования к реализации мучных кондитерских и булочных изделий. Санитарные требования к продаже полуфабрикатов, отпуску обедов на дом, к доставке и реализации пищи в буфетах и филиалах. Санитарный контроль и гигиеническая оценка качества продукции общественного питания. Методы исследования проб кулинарной продукции. Гигиенические требования к организации потребления и обслуживания потребителей торговых объектов общественного питания различных типов и наценочных категорий. Требования безопасности и экологичности услуг общественного питания. Острые кишечные инфекции: дизентерия, холера, брюшной тиф и др. Признаки заболевания. Возбудители заболеваний, источники и механизм заражения, меры профилактики. Зоонозные инфекции (бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур и др.), признаки заболевания. Возбудители заболеваний, источники и механизм заражения, меры профилактики. Пищевые отравления бактериального происхождения. Пищевые токсикоинфекции. Сальмонеллез. Признаки заболевания. Характеристика сальмонелл. Механизм передачи заболевания, меры по его предупреждению. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой (кишечной палочкой, протеем), признаки и особенности заболевания. Возбудители. Роль кишечной палочки как показателя санитарного состояния торгового объекта общественного питания. Причины возникновения, источники и механизм заражения пищевых продуктов. Меры профилактики пищевых токсикоинфекций на торговых объектах общественного питания. Причины возникновения и профилактика пищевых интоксикаций микробной природы. Ботулизм. Признаки и опасность отравления. Споры и токсин. Причины обсеменения пищевых продуктов микробами. Меры предупреждения ботулизма на торговых объектах общественного питания. Стафилококковые отравления. Отравление продовольственным сырьем, пищевыми продуктами, ядовитыми по своей природе: грибами, сырой фасолью, ядрами косточковых плодов, некоторыми видами рыбы и др. Отравление продовольственным сырьем, пищевыми продуктами, временно ядовитыми: картофелем, рыбой в период нереста. Отравление продовольственным сырьем, пищевыми продуктами, содержащими ядовитые примеси: цинк, свинец, медь, мышьяк. Меры предупреждения пищевых отравлений немикробного происхождения на торговых объектах общественного питания. Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Рациональная организация трудового процесса. Профессиональные вредности производства и меры по их устранению. Производственный травматизм. Причины его возникновения и меры предупреждения. Оказание доврачебной помощи пострадавшему. Значение соблюдения правил личной гигиены производственным и обслуживающим персоналом для профилактики кишечных инфекций, пищевых отравлений, гельминтозов. Правила личной гигиены: уход за кожей тела, рук, ногтями, полостью рта. Моющие и дезинфицирующие средства, используемые для мытья рук. Требования к санитарной одежде, правила ее ношения и хранения. Требования к личной одежде. Санитарный режим производственного и обслуживающего персонала на производстве. Медицинское обследование и осмотры персонала торговых объектов общественного питания: значение, сроки проведения. Личная медицинская книжка работника. Заболевания и микробоносительство, препятствующие допуску к работе на торговых объектах общественного питания. Предохранительные прививки, их значение. Значение гигиенического обучения персонала и роль санитарного актива.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию и содержанию пищеблоков, инвентарю и посуде, ассортименту блюд, доставке и раздаче готовой пищи, обслуживанию потребителей.
2. Оптимальные условия и сроки хранения основных групп продуктов, соблюдение раздельного хранения сырых и готовых продуктов.
3. Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика овощей, плодов, ягод.
4. Оценка по показателям безопасности – содержанию нитратов, пестицидов, тяжелых металлов.
5. Профилактика инфекций, связанных с употреблением мясных и молочных продуктов от животных, больных туберкулезом, бруцеллезом, ящуром, туляремией, сибирской язвой
6. Гигиеническая оценка и критерии безопасности зерновых продуктов.

7. Гигиеническая оценка и критерии безопасности консервов. Виды бомбажа и их оценка.
8. Причина накопления и оценка содержания свинца, олова и меди в консервированных продуктах.
9. Эпидемиологическая роль яиц и яичных продуктов и гигиеническая оценка.
10. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов.
11. Микробиологические показатели мяса и мясопродуктов, оценка свежести. Токсикологические критерии безопасности мяса.
12. Определение понятия «безопасность пищевых продуктов», показатели безопасности в нормативных документах.
13. Гигиеническая экспертиза продуктов: причины, этапы, методы исследования, оформление документации. Порядок уничтожения забракованных продуктов.
14. Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов, ее значение в профилактике сальмонеллеза, зоонозных инфекций, пищевых отравлений, биогельминтозов.
15. Понятие о гельминтозах. Геогельминтозы и контактные гельминтозы: цикл развития гельминтов, пути распространения и меры профилактики.
16. Биогельминтозы, связанные с употреблением мяса (тенидозы и трихинеллез) и рыбы (описторхоз и дифиллоботроз) – характеристика и циклы развития гельминтов, клиническая картинка заболеваний, мероприятия по предупреждению.

Процедура оценивания

Контрольно-оценочное мероприятие по результатам изучения разделов дисциплины обучающийся планирует самостоятельно в рамках установленного на кафедре, графика индивидуальных консультаций преподавателя. Согласно с преподавателем дату и время собеседования, обучающийся проходит процедуру собеседования (опрос или тестирование) о чём преподавателем делается запись в журнале учёта текущей успеваемости (посещаемости).

Шкала и критерии оценивания

тестирование:

- до 61 %, балла — неудовлетворительно;
- 61-75 %, баллов — удовлетворительно;
- 76-89 %, баллов — хорошо;
- 90-100 %, баллов — отлично.

опрос

отлично - заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание темы, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения темы, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

хорошо - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточно полное знание учебно-программного материала по теме, не допускающий в ответе существенных неточностей, усвоивший основную литературу, рекомендованную для изучения темы, показавший систематический характер знаний по дисциплине.

удовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший знание основного объёма учебно-программного материала по теме, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, однако допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

неудовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части темы, допускающий существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по дисциплине.

7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС

7.1. Перечень примерных тем электронной презентации

1. Предмет дисциплины. Санитарный надзор и санитарное законодательство
2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания
3. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания
4. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам
5. Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Личная гигиена работников
6. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов

7. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
8. Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению и кулинарной обработке пищевых
9. продуктов
10. Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции, гигиенические особенности организации питания различных групп населения

7.2. Процедура выбора темы

- Определение содержания, тематики, целевое и зрительское (читательское) назначение.
 - Определение условий, которые помогут обеспечить работу над презентацией.
 - Разработка модели и структуры. Определение механизма работы над ней.
- Определите, какие цели и задачи вы ставите и решаете в процессе работы: презентация должна помочь в решении профессиональных задач. Тщательно обдумайте и распишите содержание презентации. Решите мультимедийную часть презентации: количество слайдов, графических изображений, диаграмм, сканированных изображений, ссылок на интернет-ресурсы, звуковых файлов, видеороликов и т.д.
- Непосредственно работа на компьютере: выстраивание модели презентации на электронном носителе. Это основная часть работы. Прописать на бумаге ее очень сложно, так как это чисто технический процесс. Теперь необходимо переключиться на работу с компьютером.
 - Подбор элементов, дополняющих содержание презентации.
 - Редакция полученного продукта (презентации).

Элементы, дополняющие содержание презентации

1. Иллюстративный ряд. Иллюстрации типа «картинка», фотоиллюстрации, схемы, картины, графики, таблицы, диаграммы, фильмы, видеоролики.
2. Звуковой ряд. Музыкальное или речевое сопровождение, звуковые эффекты.
3. Анимационный ряд. Это, как правило, картинка с движением: фигурки, «ожившие» схемы и «растущие» диаграммы.
4. Цветовая гамма. Общий тон и цветные заставки, иллюстрации, линии должны сочетаться между собой и не противоречить смыслу и настроению презентации.
5. Шрифтовой ряд. Выбирать шрифты желательно, не увлекаясь их затейливостью и разнообразием. Чем больше разных шрифтов используется, тем труднее воспринимаются слайды. Необходимо продумать шрифтовые выделения, их подчиненность и логику. Стиль основного шрифта тоже важен.
6. Специальные эффекты. Возможности спецэффектов можно увидеть при знакомстве с программой. Важно, чтобы в презентации они не отвлекали внимание на себя, а лишь усиливали главное.
7. Графики, диаграммы, шкалы, таблицы.

Как сделать презентацию без ошибок?

1. Проверка орфографии. Грубые орфографические ошибки могут полностью испортить общее впечатление о проделанной работе.
2. Если использован звук или фильмы в презентации, то необходимо скопировать эти мультимедиа файлы вместе с документом презентации. Не лишним будет взять кодеки, которыми они должны воспроизводиться. Очень часто оказывается, что на другом компьютере отсутствуют данные материалы.
3. Презентация – это не только слайды с картинками, доклад – очень важен.
4. Презентация – это не текст, который полностью скопирован с доклада, а основные мысли и выводы.
5. Не нужно мельчить – с задних рядов увидеть мелкий текст затруднительно.
6. Не нужно использовать блеклых цветов: желтый, светло серый и пр. Лучше замените их на черный, темно-синий, бардовый и пр. Это позволит слушателям более четко видеть материал.

После выбора темы составляется список изданной по теме (проблеме) литературы, опубликованных статей, необходимых справочных источников.

Знакомство с любой научной проблематикой следует начинать с освоения имеющейся основной научной литературы. При этом следует сразу же составлять библиографические выходные данные (автор, название, место и год издания, издательство, страницы) используемых источников. Названия работ иностранных авторов приводятся только на языке оригинала.

Начинать знакомство с избранной темой лучше всего с чтения обобщающих работ по данной проблеме, постепенно переходя к узкоспециальной литературе.

На основе анализа прочитанного и просмотренного материала по данной теме следует составить тезисы по основным смысловым блокам, с пометками, собственными суждениями и оценками. Предварительно подобранный в литературных источниках материал может превышать необходимый объем реферата, но его можно использовать для составления плана реферата.

Составление плана. Автор по предварительному согласованию с преподавателем может самостоятельно составить план презентации, с учетом замысла работы, либо взять за основу рекомендуемый план, приведенный в данных методических указаниях по соответствующей теме. Правильно построенный план помогает систематизировать материал и обеспечить последовательность его изложения.

7.3. Процедура оценивания

При аттестации бакалавра по итогам его работы над презентацией, руководителем используются критерии оценки качества процесса подготовки, критерии оценки содержания, критерии оценки оформления, критерии оценки участия обучающегося в контрольно-оценочном мероприятии.

1. *Критерии оценки содержания:* степень раскрытия темы; самостоятельность и качество анализа теоретических положений; глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования; качество анализа объекта и предмета исследования; проработка литературы при написании реферата.

2. *Критерии оценки оформления:* логика и стиль изложения; структура и содержание введения и заключения; объем и качество выполнения иллюстративного материала; качество ссылок и списка литературы; общий уровень грамотности изложения.

3. *Критерии оценки качества подготовки:* способность работать самостоятельно; способность творчески и инициативно решать задачи; способность рационально планировать этапы и время выполнения, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении, находить оптимальные способы их решения; дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки; способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

4. *Критерии оценки участия бакалавра в контрольно-оценочном мероприятии:* способность и умение публичного выступления с докладом; способность грамотно отвечать на вопросы;

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ

- «зачтено» выставляется за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада, представление необходимого материала, одобренного и согласованного с преподавателем, при этом обучающийся ясно, четко, логично и грамотно дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения;

- «не зачтено» выставляется студенту за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер; если обучающийся не представляет необходимый материал, не ориентируется в основных понятиях, и не представляет проработанную тематику научного исследования

7.2. Рекомендации по самостоятельному изучению тем

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания»

1. Проекты, виды проектов, составные части проектов.
2. Элементы зданий и гигиенические требования к ним.
3. Системы вентиляции и схемы воздухораспределения в помещениях.
4. Принцип действия естественной вентиляции. Комбинированные системы вентиляции.
5. Нормативные документы, используемые при проектировании, строительстве и экспертизе проектов.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам»

1. Какие виды оборудования используют на предприятиях общественного питания?
2. Когда производят установку оборудования в производственных цехах?
3. Из какого материала должно быть изготовлено механическое оборудование?
4. Каким прибором оснащаются все холодильные установки?
5. Когда проводится дезинфекция столовой посуды?

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов»

1. От каких факторов зависит возможность передачи возбудителей инфекционных болезней?
2. Кого называют бактерионосителем?

3. Назовите механизмы заражения ?
4. Что такое иммунитет?
5. Назовите основные меры предупреждения кишечных инфекций на предприятиях общественного питания?

**ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы**

«Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов»

1. Условия транспортировки пищевых продуктов.
2. Требования к хранению пищевых продуктов.
3. Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья

**ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы**

«Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции, гигиенические особенности организации питания различных групп населения»

1. Требования к качеству готовой продукции для реализации.
2. Требования к реализации готовой продукции.
3. Требования к обслуживанию потребителей.

**ОБЩИЙ АЛГОРИТМ
самостоятельного изучения темы**

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме
2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы и составить при желании конспект (план – конспект, текстуальный конспект, свободный конспект, конспект – схема)
3) Провести самоконтроль освоения темы
5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы
5) Принять участие в указанном мероприятии, в установленное для внеаудиторной работы время

**ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ
самостоятельного изучения тем**

Контрольно-оценочное мероприятие по результатам самостоятельного изучения тем обучающийся планирует самостоятельно в рамках учебного семестра и установленного на кафедре, графика индивидуальных консультаций преподавателя. Согласно с преподавателем дату и время собеседования, обучающийся проходит процедуру собеседования (опрос или тестирование) о чём преподавателем делается запись в журнале учёта текущей успеваемости (посещаемости). В течении семестра обучающийся должен пройти процедуру собеседования по всем предложенным темам.

**ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
самостоятельного изучения тем**

отлично - заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание темы, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения темы, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

хорошо - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточно полное знание учебно-программного материала по теме, не допускающий в ответе существенных неточностей, усвоивший основную литературу, рекомендованную для изучения темы, показавший систематический характер знаний по дисциплине.

удовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший знание основного объёма учебно-программного материала по теме, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, однако допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

неудовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части темы, допускающий существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по дисциплине.

тестирование:

до 61 %, балла — неудовлетворительно;
61-75 %, баллов — удовлетворительно;
76-89 %, баллов — хорошо;
90-100 %, баллов — отлично.

8. Входной контроль и текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы студента

8.1 Вопросы для входного контроля

Терминологический диктант для входного контроля (пример)

1. Авиаминозы
2. Адаптация
3. Адаптогены
4. Алиментарно-зависимые заболевания
5. Антиоксиданты
6. Аюрведа
7. Бактерии
8. Бактерицидный
9. Балластное вещество
10. Безопасность пищевых продуктов
11. Белки
12. Биологически активные добавки к пище (БАД)
13. Биологически значимые элементы
14. Витамины
15. Витамин D – Поступает в организм с пищей, частично образуется в коже под действием солнечного света; участвует в регулировании обмена кальция и фосфора.
16. Витаминная недостаточность
17. Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ)
18. Гены
19. Гетеротрофные организмы
20. Гигиена
21. Гигиена личная
22. Гигиена питания
23. Дезоксирибонуклеиновая кислота (ДНК)
24. Диета
25. Диетология
26. Здоровье
27. Индекс массы тела (ИМТ)
28. Иммуитет
29. Иммунная система
30. Использование пищевых продуктов
31. Контаминированные продукты
32. Лечебное питание
33. Макроэлементы, или макронутриенты
34. Медико-биологическая ценность
35. Микробная флора человека (микрофлора)
36. Микронутриент
37. Мусорная еда
38. Нутриенты
39. Обмен веществ
40. Ожирение
41. Оздоровительное питание
42. Оздоровительные продукты
43. Пищевая ценность пищевого продукта

44. Пищевой продукт
45. Пищевой статус
46. Продукты диетического (специализированного) питания
47. Профилактическое питание
48. Самочувствие
49. Смеси композитные сухие
50. Совместимость микронутриентов
51. Специализированные пищевые продукты
52. Трансжиры
53. Углеводы (сахара)
54. Уровень «РН»
55. Фитотерапия
56. Функциональная пища
57. Функциональные пищевые продукты

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы входного контроля

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он трактует и записывает верно не менее половины терминов.
- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся трактует и записывает верно менее половины терминов.

8.2. Текущий контроль успеваемости

В течение семестра, проводится текущий контроль успеваемости по дисциплине, к которому обучающийся должен быть подготовлен.

Отсутствие пропусков аудиторных занятий, активная работа на практических занятиях, общее выполнение графика учебной работы являются основанием для получения положительной оценки по текущему контролю.

В качестве текущего контроля может быть использован тестовый контроль. Тест состоит из небольшого количества элементарных вопросов по основным разделам дисциплины: неправильные решения разбираются на следующем занятии; частота тестирования определяется преподавателем.

ВОПРОСЫ для самоподготовки к семинарским занятиям

В процессе подготовки к семинарскому занятию обучающийся изучает представленные ниже вопросы по темам. На занятии обучающийся демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме устного ответа.

Тема: Предмет дисциплины. Санитарный надзор и санитарное законодательство

- 1) Предмет дисциплины. Задачи гигиены питания и пищевой санитарии.
- 2) Законы РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», санитарное законодательство.
- 3) Ведомственный санитарный надзор, производственный и общественный контроль на предприятиях питания.

Тема: Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания

- 1) Значение факторов внешней среды для здоровья и жизнедеятельности человека, источники и виды загрязнений среды.
- 2) Химический состав и физические свойства воздуха влияние отклонений на организм человека.
- 3) Физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение воды.
- 4) Гигиеническое значение естественного освещения, требования к освещенности помещений предприятия общественного питания.

Тема: Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания

- Участие органов санитарно-эпидемиологического надзора в согласовании проектной документации
- Гигиенические требования к выбору участка для строительства предприятия
- Гигиенические требования к генплану участка
- Гигиенические принципы планировки предприятий общественного питания
- Гигиенические требования к набору, расположению, взаимосвязи и оборудованию производственных помещений.
- Гигиенические требования к строительным материалам и внутренней отделке помещений.

Тема: Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам

Санитарно-гигиеническая характеристика материалов, используемых для изготовления оборудования.

Гигиенические требования к механическому оборудованию, расстановке его в цехах.

Гигиенические требования к тепловому и холодильному оборудованию

Производственные столы, ванны и другое немеханическое (вспомогательное) оборудование — основные санитарные требования.

Гигиенические требования к посуде.

Гигиенические требования к полуфабрикатной таре, таре и упаковочным материалам.

Тема: Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Личная гигиена работников

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

Понятие о дезинфекции и значение ее в профилактике инфекций и пищевых отравлений микробной природы.

Физические и химические способы дезинфекции

Характеристика различных дезинфицирующих средств и дезсредств, разрешенных для использования на предприятиях питания

Эпидемиологическая роль насекомых, профилактические мероприятия, методы и средства дезинфекции.

Правила личной гигиены персонала

Тема: Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов

Понятие о кишечных инфекциях.

Понятие о пищевых отравлениях

Немикробные пищевые отравления.

Краткая характеристика наиболее распространенных зоонозных инфекций.

Профилактика токсикозов на предприятиях общественного питания.

Биогельминтозы, связанные с употреблением мяса

Тема: Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

Понятие о качестве пищевых продуктов.

Гигиеническая оценка и критерии безопасности (пораженность фузариозом и спорыньей, наличие токсических сорных примесей и др.) зерновых продуктов.

Оценка муки по микробиологическим показателям, содержанию микотоксинов и других токсических элементов, металлопримесей.

Гигиеническая оценка бобовых, круп, макаронных изделий.

Пороки и показатели безопасности хлеба.

Тема: Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов.

Санитарные требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов, к разгрузке и санитарной обработке транспортных средств.

Гигиеническое обоснование условий и сроков хранения различных продуктов

Санитарно-гигиенические требования к механической обработке сыпучих продуктов. Особенности санитарных требований к размораживанию замороженных продуктов.

Санитарно-гигиеническая оценка различных видов тепловой обработки.

Санитарно-гигиенические требования к изготовлению крема и кремовых изделий.

Санитарные правила применения пищевых добавок.

Тема: Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции и гигиенические особенности организации питания различных групп населения.

Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи, показатели безопасности продукции общественного питания.

8.2.1 Шкала и критерии оценивания самоподготовки по темам семинарских занятий

отлично - заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание темы, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения темы, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

хорошо - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточно полное знание учебно-программного материала по теме, не допускающий в ответе существенных неточностей, усвоивший основную литературу, рекомендованную для изучения темы, показавший систематический характер знаний по дисциплине.

удовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший знание основного объёма учебно-программного материала по теме, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, однако допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

неудовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части темы, допускающий существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по дисциплине.

9. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине
Форма промежуточной аттестации -	зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения студентом зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полноценное учебное портфолио.
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

9.1. Заключительное тестирование по итогам изучения дисциплины

По итогам изучения дисциплины, обучающиеся проходят заключительное тестирование. Тестирование является формой контроля, направленной на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин.

9.1.1 Подготовка к заключительному тестированию по итогам изучения дисциплины

Тестирование осуществляется по всем темам и разделам дисциплины, включая темы, выносимые на самостоятельное изучение. Процедура тестирования ограничена во времени и предполагает максимальное сосредоточение студента на выполнении теста, содержащего несколько тестовых заданий. Тестирование проводится в письменной форме (на бумажном носителе). Тест включает в себя 30 вопросов. Время, отводимое на выполнение теста - 30 минут. В каждый вариант теста включаются вопросы в следующем соотношении: закрытые (одиночный выбор) – 25-30%, закрытые (множественный выбор) – 25-30%, открытые – 25-30%, на упорядочение и соответствие – 5-10%

На тестирование выносятся по 10 вопросов из каждого раздела дисциплины.

Бланк теста

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

**Тестирование по итогам освоения дисциплины «Санитария и гигиена питания»
Для обучающихся направления подготовки 36.04.01-Ветеринарно-санитарная экспертиза
ФИО _____ группа _____**

Дата _____

Уважаемые студенты!

Прежде чем приступить к выполнению заданий внимательно ознакомьтесь с инструкцией:

1. Отвечая на вопрос с выбором правильного ответа, правильный, на ваш взгляд, ответ (ответы) обведите в кружок.
 2. В заданиях открытой формы впишите ответ в пропуск.
 3. В заданиях на соответствие заполните таблицу.
 4. В заданиях на правильную последовательность впишите порядковый номер в квадрат.
 4. Время на выполнение теста – 30 минут
 5. За каждый верный ответ Вы получаете 1 балл, за неверный – 0 баллов. Максимальное количество полученных баллов 30.
- Желаем удачи!

Вариант № 1

1. Санитария -это отрасль здравоохранения, которая занимается проведением

- а) эпидемиологических мероприятий
- б) практических гигиенических мероприятий
- в) оценки гигиены труда и отдыха
- г) **противоэпидемических и санитарно-гигиенических мероприятий**

2. Основная задача современной гигиены:

- а) изучение особенностей питания населения
- б) разработка методов лечения пищевых отравлений
- в) мероприятия по улучшению экономического уровня населения
- г) **участие в разработке основ рационального питания**

3. Гигиена питания -это наука, изучающая и разрабатывающая проблемы

- а) **рационального питания**
- б) **обеспечение безвредности пищевых средств**
- в) биохимии питания, микроэлементный состав пищи
- г) физиологии питания
- д) основы здорового питания

4. Задачи гигиены питания:

- а) **санитарная охрана пищевых ресурсов**
- б) **обеспечение безвредности пищевых продуктов и пищи**
- в) изучение заболеваний желудочно-кишечного тракта
- г) лечение заболеваний недостаточного питания
- д) изучение микроэлементного состава пищи

5. Формы государственного санитарного надзора:

- а) периодический надзор
- б) временный надзор
- в) **предупредительный надзор**
- г) **текущий надзор**

6. Функции санитарно-эпидемиологического надзора:

- а) вопросы кадрового комплектования пищевых предприятий
- б) привлечение к уголовной ответственности
- в) разработка проектов пищевых предприятий
- г) **гигиенический мониторинг**

7. Функции санитарно-эпидемиологического надзора: контроль за

- а) **выполнением гигиенических мероприятий**
- б) **выполнением противоэпидемических мероприятий**
- в) **соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов**
- г) финансированием объектов общественного питания
- д) посетителями объектов общественного питания
- ж) вакцинация работников общественного питания

8. Предупредительный надзор включает контроль за соблюдением гигиенических норм и санитарных правил при:

- а) внедрении рационального питания населения

б) контроле за витаминизацией готовых блюд

в)перспективном планировании развития пищевой промышленности

г) разработке основ рационального питания

9. Текущий санитарный надзор включает контроль за соблюдением гигиенических норм и правил при: использовании

а) новых видов пестицидов

б) новых видов моющих средств

в) вводе в эксплуатацию нового объекта

г)инвентаря, тары, контактирующих с пищевыми продуктами

10. Предупредительный надзор включает контроль за соблюдением гигиенических норм и правил при:

а)вводе в эксплуатацию новых пищевых предприятий

б) анализе пищевых отравлений

в) гигиеническом обучении персонала пищевых предприятий

г) медицинском обследовании работников общественного питания

11.Текущий санитарный надзор включает контроль за соблюдением гигиенических норм и правил при:

а) функционировании пищевых предприятий

б) изменении ассортимента выпускаемых продуктов

в) использовании новых видов сырья

г) разработке чертежей пищевого объекта

12. Текущий надзор за предприятиями общественного питания может быть:

а)плановый

б) периодичный

в)экстренный

д) внезапны

9.1.2 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на тестовые вопросы тестирования по итогам освоения дисциплины

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.

- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.

- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.

- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

10. Информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМКД), соответствующий данной рабочей программе и прилагаемый к ней. При разработке УМКД кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению. В состав УМКД входят перечисленные ниже и другие источники учебной и учебно-методической информации, средства наглядности.

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в электронной информационно-образовательной среде университета.

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.В.ДВ.01.01 Санитария и гигиена питания	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Основы ветеринарной санитарии : учебное пособие для вузов / Н. В. Сахно, В. С. Буяров, О. В. Тимохин [и др.] ; Под общей редакцией Н. В. Сахно. — 3-е, стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-7581-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/162388 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com

Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 544 с. - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1211780). – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.com
Сон, К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учебное пособие / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Беспанев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-8114-1433-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211211 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Ветеринарная гигиена и санитария на животноводческих фермах и комплексах : учебное пособие для вузов / А. Ф. Кузнецов, В. Г. Тюрин, В. Г. Семенов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 424 с. — ISBN 978-5-8114-8227-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173147 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 90 с. — ISBN 978-5-8353-2360-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134320 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Электронный ресурс] : федер. закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ : с изм. и доп.	СПС Консультант Плюс
О ветеринарии [Электронный ресурс] : закон Рос. Федерации от 14 мая 1993 г. N 4979-1 (с изм. и доп.).	СПС Консультант Плюс
Вопросы питания. — Москва : Гэотар-Медиа, 1932. — . — Выходит 6 раз в год. — ISSN 0042-8833. — Текст : электронный. — URL: https://dlib.eastview.com/browse/publication/103533 .	https://eivis.ru/
Контроль качества продукции. — Москва : Стандарты и Качество, 1999. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 1990-7850. — Текст : электронный. — URL: https://eivis.ru/browse/publication/80347 .	https://eivis.ru/