

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 13:08:09
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.
«28» марта 2022 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по
дисциплине: «Санитария и гигиена питания»

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Форма обучения	очная
Год начала обучения	2022
Реализуется в <u>6</u> семестре	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Санитария и гигиена питания» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела.

2. ФОС является приложением к программе дисциплины (модуля) «Санитария и гигиена питания».

3. Разработчик Беляева И.А. старший преподаватель кафедры технологии продуктов питания и товароведения.

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель Холодова Е.Н., зав.кафедрой технологии продуктов
питания и товароведения.

Члены комиссии: Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения,
Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения.

Представитель организации-работодателя: Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор»,
г. Кисловодск.

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Санитария и гигиена питания»

«24» марта 2022 г.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код оцениваемой компетенции, индикатора (ов)	Этап формирования компетенции (№ темы) (в соответствии с рабочей программой дисциплины)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация (текущий/промежуточный)	Тип контроля (устный, письменный или с использованием технических средств)	Наименование оценочного средства
ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} , ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	№ 1-18	Собеседование	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования

2. Описание показателей и критериев оценивания на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровни сформированности компетенции(ий), индикатора (ов)	Дескрипторы			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция: ПК-4 способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): Индикатор: ИД-1 _{ПК-4} Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Имеет некоторые понятия по основным разделам, но по фундаментальным разделам дисциплины знания отсутствуют; Минимально справляется с решением практических задач по определению различных показателей качества; Минимально владеет навыками в области создания специальных условий для обработки и сохранения пищевых продуктов	Теоретические знания по основным разделам имеются, но по отдельным фундаментальным разделам дисциплины демонстрирует уровень знаний недостаточный для решения практических задач; Справляется с решением практических задач по определению различных показателей качества. Владеет навыками в области создания	Имеются знания по фундаментальным разделам дисциплины в области основных разделов в достаточном объеме для решения поставленных задач, но отмечается недостаточно уверенное владение некоторыми научными понятиями и категориями; Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач, связанных с определением различных показателей качества. На достаточно хорошем уровне владеет	Показывает глубокие знания в области различных пищевых веществ, ориентируется в вопросах развития пищевой промышленности на современном уровне; Свободно справляется с решением практических задач по определению основных показателей качества пищевых продуктов. Свободно владеет методиками определения показателей качества и безопасности пищевых веществ и продуктов питания

ства, безопасности сырья и готовой продукции ИД-3ПК-4 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания			создания специальных условий для обработки и сохранения пищевых продуктов	
Компетенция: ПК-5 способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): Индикатор:				
ИД-1ПК-5 Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований ИД-2ПК-5 Организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья ИД-3ПК-5 Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии питания и обмена веществ, современных концепций питания	Имеет понятие о науке о питании, теорию сбалансированного и адекватного питания, принципы рационального питания. По основным разделам дисциплины отсутствуют умения, необходимые для решения поставленных задач. Навыки применения знания не сформированы.	Теоретические знания имеются, но они разрознены. По отдельным фундаментальным разделам дисциплины демонстрирует уровень знаний недостаточный для решения поставленных задач. В основном умеет применять базовые знания в области подбора оборудования и устройств для определения содержания основных пищевых веществ в составе продуктов питания. Владеет навыками для решения задач по заданному алгоритму, способами пополнения профессиональных знаний, не всегда верно выбирает способ достижения образовательной цели.	Имеются знания по фундаментальным разделам дисциплины в достаточном объеме для решения поставленных задач, но отмечается недостаточно уверенное владение в решении конкретных задач по внедрению инноваций в производство. Умеет применять базовые знания в области подбора оборудования и устройств для определения содержания основных пищевых веществ. Владеет навыками применения базовых знаний для самостоятельного решения типовых задач. Допускает незначительные ошибки в выборе способа достижения образовательной цели.	Уверенное, глубокое знание в области технологии производства продуктов питания, направлениями развития технологии пищевых производств с целью повышения качества и безопасности готовой продукции. Свободно справляется с решением практических задач. Уверенное владение современными навыками специализированными и профессиональными знаниями, в том числе инновационными, в области технологии производства продуктов питания, направлениями развития технологии пищевых производств с целью повышения качества и безопасности готовой продукции

Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается по итогам промежуточной аттестации.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Рейтинговая оценка знаний студента

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
6 семестр			
1.	Лабораторная работа	6 неделя	20
2.	Лабораторная работа	12 неделя	20
3.	Лабораторная работа	16 неделя	15
Итого за 6 семестр			55

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

Промежуточная аттестация в форме **зачета с оценкой**

Процедура зачета с оценкой как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

Зачет выставляется по результатам работы в семестре, при сдаче всех контрольных точек, предусмотренных текущим контролем успеваемости. Если по итогам семестра обучающийся имеет от 33 до 60 баллов, ему ставится отметка «зачтено». Обучающемуся, имеющему по итогам семестра менее 33 баллов, ставится отметка «не зачтено».

Количество баллов за зачет ($S_{зач}$) при различных рейтинговых баллах по дисциплине по результатам работы в семестре

Рейтинговый балл по дисциплине по результатам работы в семестре ($R_{сем}$)	Количество баллов за зачет ($S_{зач}$)
$50 \leq R_{сем} \leq 60$	40
$39 \leq R_{сем} < 50$	35
$33 \leq R_{сем} < 39$	27
$R_{сем} < 33$	0

При дифференцированном зачете используется шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
	Удовлетворительно
	Неудовлетворительно

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, характеризующие этапы формирования компетенций

Вопросы для собеседования

Тема 1. Предмет и задачи санитарии и гигиены питания

1. История развития гигиены как науки.
2. Санитарная значимость гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
3. Какие Российские ученые внесли наибольший вклад в развитие науки гигиены?

Тема 2. Санитарный надзор и санитарное законодательство

1. Санитарное законодательство РФ. Законы РФ «О санитарно-гигиеническом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и др.
2. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура и задачи.
3. Права и обязанности государственных санитарных врачей.
4. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания.
5. Ведомственный санитарный надзор, производственный и общественный контроль на предприятиях пищевой промышленности.

Тема 3. Санитарно-гигиеническое значение факторов внешней среды. Воздух как фактор среды

1. Из каких факторов внешней среды складывается микроклимат производственных помещений?
2. Как влияет на организм человека температура, скорость движения воздуха, влажность помещений?
3. Оптимальные температурные параметры производственных помещений, способы их достижения.
4. Оптимальные параметры влажности производственных помещений, способы их достижения.
5. Оптимальное сочетание различных параметров производственных помещений для персонала, способы их достижения.
6. Виды и источники искусственного освещения помещений, влияние искусственного освещения на здоровье человека.

Тема 4. Вода как фактор среды

1. Физиологическое значение воды для человека.
2. Санитарно-гигиеническое значение воды.
3. Производственное значение.
4. Эпидемиологическое значение.
5. Источники водоснабжения.
6. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению пищевых объектов.
7. Поверхностные источники воды.
8. Подземные воды.
9. Атмосферные воды.

Тема 5. Почва как фактор среды.

1. Почва - один из важнейших элементов биосферы и экологической системы
2. Механические и физические свойства почвы.
3. Гигиеническое и эпидемиологическое значение почвы.

4. Санитарно-гигиенические требования к микроклимату производственных помеще-

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

ний (параметрам производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест)

1. Значение факторов внешней среды для здоровья человека.
2. Источники и виды загрязнения окружающей природной среды.
3. Химические состав и физические свойства воздуха.
4. Оптимальные и допустимые параметры микроклимата на предприятиях питания.
5. Гигиенические требования к вентиляции: выбору системы, кратности воздухообмена, использованию местных вентиляционных устройств, кондиционирования и др.
6. Значение отопления в обеспечении необходимых параметров микроклимата.

Тема 7. Гигиенические требования к проектированию и отводу земельного участка для строительства пищевых предприятий

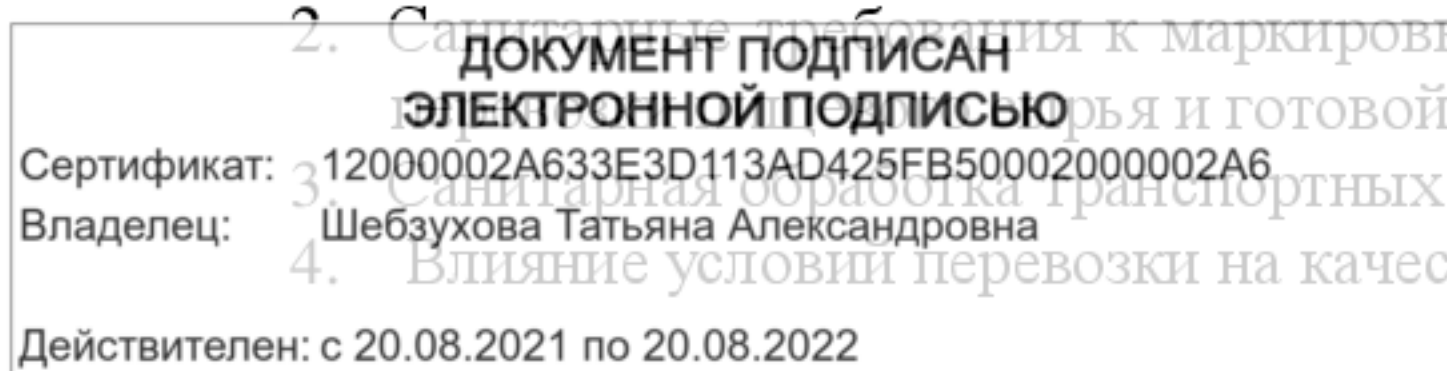
1. Особенности в организации и режима работы пищевых предприятий и требования специального подхода к проектированию и строительству, производственному и санитарно-техническому оборудованию, инвентарю.
2. Санитарно-гигиеническая оценка отводимого под строительство участка.
3. Величина санитарно-защитной зоны, размеры участка,

Тема 8. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Моющие средства и требования к ним.

1. Санитарные требования к содержанию территории, сбору мусора, проведению текущей и ежедневной уборки помещений и санитарного дня, к уборочному инвентарю, правилам техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.
2. Понятие о дезинфекции, ее значение в профилактике инфекций и пищевых отравлений микробной природы.
3. Физические способы дезинфекции, их характеристика и применение.
4. Химический способ дезинфекции.
5. Характеристика различных дезинфицирующих средств, разрешенных для использования на предприятиях питания (хлорная известь, хлорамин, гипохлориты натрия и кальция и др.).
6. Правила хранения дезсредств, приготовление растворов, их применение.
7. Классификация, характеристика и санитарные правила использования моющих средств для мытья столовой и стеклянной посуды, столовых приборов, кухонной посуды.
8. Экспресс-контроль качества мытья посуды.
9. Санитарные требования к содержанию кондитерских цехов (обработка оборудования и инвентаря, уборка и др.), цехов по производству специальных изделий и блюд.
10. Санитарно-бактериологический контроль эффективности уборки и дезинфекции, правила взятия смывов и их оценка.
11. Эпидемиологическая роль насекомых, профилактические мероприятия, методы и средства борьбы с ними.
12. Эпидемиологическая роль грызунов, профилактические мероприятия, методы и средства борьбы с ними.

Тема 9. Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов

1. Санитарные требования к транспорту для перевозки пищевого сырья и продуктов питания, к их разгрузке.
2. Санитарные требования к маркировке транспортных средств, предназначенных для перевозки сырья и готовой продукции.
3. Санитарная обработка транспортных средств.
4. Влияние условий перевозки на качество пищевых продуктов.



5. Требования к перевозке особопортящихся продуктов.
6. Санитарные требования к приемке продуктов, сопроводительной документации.
7. Санитарные требования к хранению и реализации пищевых продуктов.
8. Гигиенические обоснования условий и сроков хранения различных продуктов питания.
9. Соблюдение правил раздельного хранения сырых и готовых продуктов.
10. Санитарно-гигиенические и санитарно-эпидемиологические правила реализации готовой продукции.
11. Санитарные требования к упаковке продуктов питания.

Тема 10. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

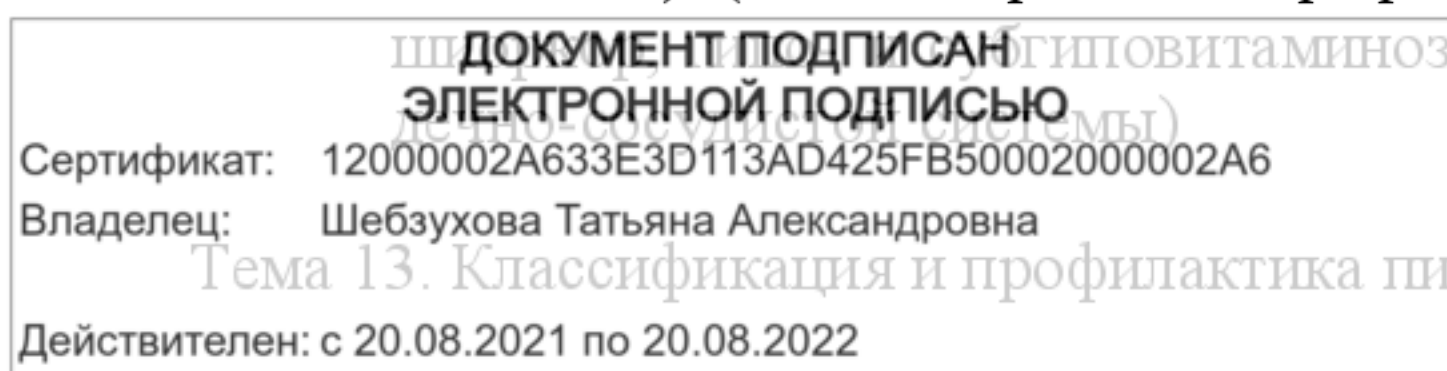
1. Цели и значение различных видов механической обработки.
2. Санитарно-гигиенические требования к механической обработке мяса, субпродуктов, птицы, рыбы, яиц, овощей, сыпучих продуктов.
3. Санитарные требования к размораживанию продуктов, изготовлению мясного и рыбного фарша.
4. Значение тепловой обработки для сохранения пищевой и биологической ценности продуктов и обеспечения их эпидемиологической безопасности.
5. Санитарные требования к режиму тепловой обработки и методы контроля ее эффективности.
6. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к механической переработке мяса? Разработка мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.
7. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к механической переработке рыбы? Разработка мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.
8. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к механической переработке овощей и фруктов?
9. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к механической переработке яиц?
10. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к механической переработке субпродуктов? Разработка мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.
11. Какие санитарные правила предъявляются к размораживанию мяса и рыбы? Разработка мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

Тема 11. Санитарно-гигиеническая оценка качества пищевых продуктов (рыбных, мясных, молочных, кондитерских изделий, плодов, овощей, консервов, полуфабрикатов)

1. Санитарные требования к приготовлению рубленых изделий, холодных блюд (студней, паштетов, салатов и др.), блюд из яиц, творога, овощей и др.
2. Санитарные требования к качеству фритюра для жарки.
3. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению крема и кремовых изделий.
4. Санитарно-гигиенические требования и оценка качества готовой продукции.

Тема 12. Алиментарно-обусловленные заболевания и их профилактика

1. Дайте характеристику алиментарным заболеваниям (лат. alimentarius — связанный с питанием) (алиментарная дистрофия, белково-калорическая недостаточность, ква-



Тема 13. Классификация и профилактика пищевых инфекций

1. Понятие о кишечных инфекциях.
2. Зоонозные болезни, источники, особенности мер профилактики на предприятиях пищевой промышленности.
3. Входные ворота инфекций.
4. Периоды инфекционного заболевания.
5. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф и паратиф; дизентерия, холера, гепатит и т.д.
6. Понятие – зоонозные инфекции.
7. Профилактика инфекций, связанных с употреблением некачественного мяса, мясо-продуктов, молока, полученных от животных больных туберкулезом, бруцеллезом, ящуром, сибирской язвой и др.
8. Характеристика зоонозных заболеваний, их причины.
9. Профилактика инфекций, связанных с употреблением некачественного мяса, мясо-продуктов, молока, полученных от животных, больных туберкулезом

Тема 14. Классификация и профилактика пищевых отравлений микробного характера

1. Дайте характеристику пищевым отравлениям микробного происхождения.
2. Назовите условия, при которых возникают пищевые токсикоинфекции
3. Дайте характеристику пищевым интоксикациям (токсикозы)
4. Дайте характеристику бактериотоксикозу

Тема 15. Классификация и профилактика пищевых отравлений немикробного характера

1. Характеристика пищевых отравлений немикробного происхождения
2. Как подразделяют пищевые отравления немикробной природы
3. Отравления продуктами растительного происхождения, ядовитыми по своей природе.
4. Отравления продуктами животного происхождения

Тема 16. Биологические загрязнения пищевого сырья и их влияние на качество продуктов питания

1. Возбудители токсикозов, их характеристика, симптоматика развития болезни, профилактика.
2. Характеристика пищевых отравлений, вызванных употреблением в пищу ядовитых растений.
3. Пищевые отравления, вызванные употреблением в пищу ядовитых грибов.

Тема 17. Химические загрязнения пищевого сырья и их влияние на качество продуктов питания

1. Пищевые отравления, вызванные употреблением в пищу продуктов, загрязненных пестицидами. Источники загрязнения
2. Характеристика пищевых отравлений «металлическими ядами», симптоматика и профилактика болезни. Источники загрязнения.
3. Пути загрязнения веществами, применяемыми в животноводстве и растениеводстве.
4. Пути загрязнения ПАУ и диоксинами
5. Загрязнения радионуклидами

Тема 18. Гельминтозы и их профилактика

1. Источники попадания в организм человека гельминтов.
2. Дайте характеристику геогельминтозов.
3. Дайте характеристику биогельминтозов.
4. Что такое промежуточный и окончательный хозяин гельминтов?
5. Какие органы и ткани поражают гельминты?

Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

6. Характеристика гельминтов – паразитов растений, их влияние на пищевое сырье.
7. Характеристика возбудителя цистосомоза, меры профилактики.
8. Характеристика возбудителя описторхоза, меры профилактики.
9. Характеристика возбудителя, дифиллоботриоза меры профилактики.
10. Характеристика возбудителя тениаринхоза, меры профилактики.

Повышенный уровень:

Тема 1. Предмет и задачи санитарии и гигиены питания

1. Какие проблемы изучает наука гигиена?
2. Какими вопросами занимается санитария?

Тема 2. Санитарный надзор и санитарное законодательство

1. Цели и задачи предупредительного санитарного надзора.
2. Цели и задачи текущего санитарного надзора.
3. Какие органы уполномочены осуществлять ведомственный и государственный санитарный надзор? Их цели и задачи.
4. Структура и задачи санитарно-эпидемиологических станций.
5. Порядок проведения санитарной экспертизы.

Тема 3. Санитарно-гигиеническое значение факторов внешней среды. Воздух как фактор среды

1. Назовите факторы окружающей среды, оказывающие влияние на жизнедеятельность человека и на состав и безопасность пищевых продуктов.
2. Химические, физические и биологические факторы.
3. Физические, химические и микробиологические свойства воздуха.
4. Мероприятия по санитарной охране воздуха
5. Санитарно-гигиеническая характеристика воздуха закрытых помещений.
6. Гигиенические требования к вентиляции на предприятиях пищевой промышленности.

Тема 4. Вода как фактор среды

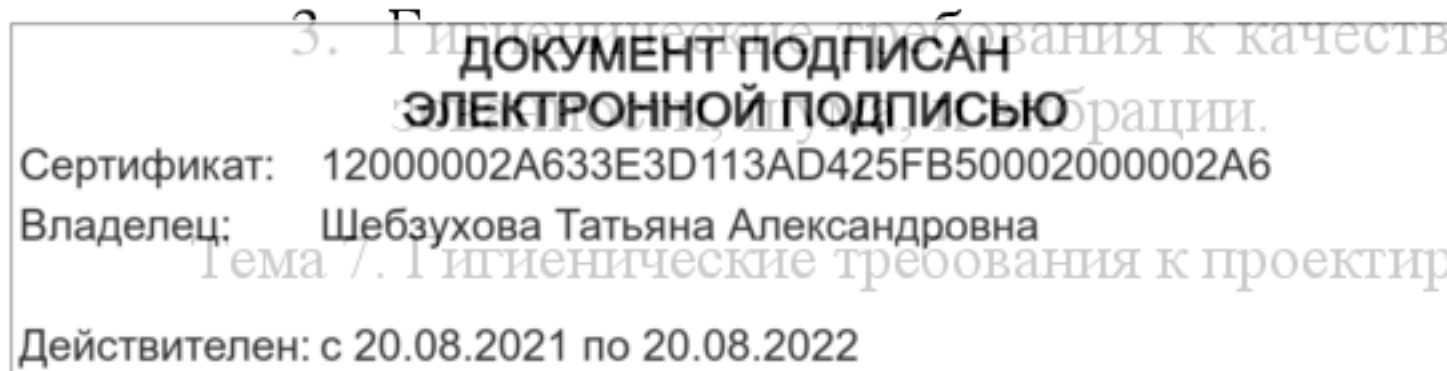
1. Водоснабжение пищевых объектов.
2. Гигиенические требования и нормативы качества питьевой воды.
3. Санитарно-эпидемиологические требования к канализации и удалению твердых отходов на предприятиях общественного питания.
4. Санитарно-гигиенические требования к питьевой воде.
5. Санитарно-гигиенические требования к системе канализации на предприятиях пищевой промышленности

Тема 5. Почва как фактор среды.

1. Геохимический состав и токсикологическое значение почвы.
2. Химический состав почвы.
3. Самоочищение почвы и санитарная охрана.

Тема 6. Санитарно-гигиенические требования к микроклимату производственных помещений (параметрам производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест)

1. Гигиенические требования к освещению.
2. Виды и источники искусственного освещения, требования к расположению ламп и осветительной арматуре.
3. Гигиенические требования к качеству питьевой воды, уровню запыленности и зага-



Тема 7. Гигиенические требования к проектированию и отводу земельного участка для строи-

тельства пищевых предприятий

1. Характер рельефа строительной площадки, гидрогеологические показатели,
2. Характер почвы, глубина залегания грунтовых вод, направление господствующих ветров.

Тема 8. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания

1. Особенности планировки заготовочных цехов, наличие необходимых поточных линий, горячего, холодного и кондитерского цехов.
2. Санитарно-гигиенические требования к планировке и оборудованию моечных столовой и кухонной посуды, полуфабрикатной тары, камеры пищевых отходов.
3. Каковы гигиенические требования к набору и планировке помещений для посетителей?
4. Каковы гигиенические требования к расположению туалетов, умывальников, расчет количества санитарных приборов.
5. Санитарно-гигиенические требования к внутренней планировке и оборудованию обеденных залов, раздаточных, магазинов кулинарии.

Тема 9. Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов

1. Гигиенические требования к перевозке скоропортящихся продуктов.
2. Гигиенические требования к перевозке молочных продуктов
3. Гигиенические требования к перевозке мясных и рыбных продуктов
4. Гигиенические требования к перевозке овощей и фруктов.
5. Размещение и оборудования холодильных камер.
6. Санитарные требования к приемке продуктов, сопроводительной документации

Тема 10. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

1. Каково санитарно-эпидемиологическое значение термической обработки пищевых продуктов. Разработка мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
2. Какие санитарные правила необходимо соблюдать при приготовлении рубленых изделий. Разработка мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
3. Санитарно – токсикологические требования к пищевым добавкам.

Тема 11. Санитарно-гигиеническая оценка качества пищевых продуктов (рыбных, мясных, молочных, кондитерских изделий, плодов, овощей, консервов, полуфабрикатов)

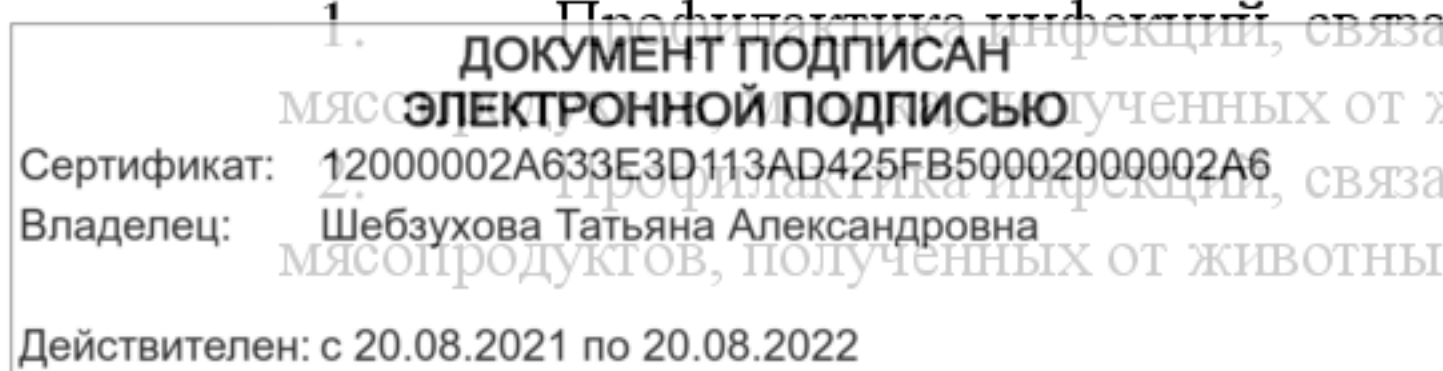
1. Показатели безопасности готовой продукции.
2. Санитарные правила обслуживания посетителей, доставки готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, раздаточные, магазины кулинарии, на дом потребителей.
3. Гигиенические и санитарные особенности организации питания в детских дошкольных учреждениях (санаториях, профилакториях), диетических столовых.

Тема 12. Алиментарно-обусловленные заболевания и их профилактика

1. Заболевания, связанные с качественными нарушениями питания
2. Заболевания, связанные с количественными нарушениями питания

Тема 13. Классификация и профилактика пищевых инфекций

1. Профилактика инфекций, связанных с употреблением некачественного мяса, мясосодержащих продуктов, полученных от животных, больных ящуром, свинчаткой, сибирской язвой, бруцеллезом, тулярией, сальмонеллезом, связанным с употреблением некачественного мяса, мясосодержащих продуктов, полученных от животных, больных сибирской язвой.



Тема 14. Классификация и профилактика пищевых отравлений микробного характера

1. Причины возникновения пищевых отравлений микробного характера, меры профилактики.
2. Возбудители токсикоинфекций, их характеристика, симптоматика развития болезни, профилактика (кишечная палочка, протей, энтерококки)
3. Дайте характеристику токсикозу грибковой природы. (микотоксикозы)
4. Как называют заболевания, возникающие при употреблении пищи, в которой содержатся несколько видов бактерий, вызывающих токсикоинфекции и интоксикации?

Тема 15. Классификация и профилактика пищевых отравлений немикробного характера

1. Причины возникновения пищевых отравлений немикробного характера, меры профилактики.
2. Отравление продуктами, ядовитыми при определенных условиях:
 - а. а) растительного происхождения
 - б. б) животного происхождения
3. Отравление ядовитыми примесями – тяжелыми металлам

Тема 16. Биологические и химические загрязнения пищевого сырья и продуктов питания

1. Характеристика бактериальных токсикозов (стафилококковый токсикоз и ботулизм)
2. Характеристика микотоксикозов (микотоксины плесневых грибов рода *Aspergillus*, *Fusarium*, *Penicillium* и др.)

Тема 17. Химические загрязнения пищевого сырья и их влияние на качество продуктов питания

1. Характеристика пищевых отравлений нитратами и нитритами, симптоматика, профилактика болезни. Источники загрязнения.
2. Пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания токсикантами.
3. Характеристика отравлений химическими веществами (диоксины, полициклическими ароматическими углеводородами)
4. Характеристика источников радиоактивного загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов

Тема 18. Гельминтозы и их профилактика

1. Характеристика возбудителя цистицеркоза, меры профилактики.
2. Характеристика возбудителя аскаридоза, меры профилактики.
3. Характеристика возбудителя энтеробиоза, меры профилактики.
4. Источники загрязнения организма человека простейшими организмами: лямблиями, токсоплазмой, саркоцистами, кокцидиями и др. Меры профилактики.

1. Критерии оценивания компетенций*

Оценка «отлично» выставляется студенту, если демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрирует достаточные знания

программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных ошибок.

Сертификат 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины, не допускает грубых ошибок при изложении материала; хорошо ориентируется в терминах.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки при изложении материала.

2. Описание шкалы оценивания

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

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

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя вопросы для собеседования, которые позволяют оценить ответы студентов по темам дисциплины «Санитария и гигиена питания».

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить ПК-4, ПК-5 компетенции. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более углубленными знаниями материала.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 5 минут, в течение данного времени будет проводиться беседа со студентом в диалоговом режиме.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами и справочными таблицами.

При проверке ответа студента, оцениваются:

- знание терминологии курса дисциплины;
- раскрытие проблемы, темы;
- ясность, четкость, логичность, научность изложения;
- обоснованность излагаемой позиции, ответа;
- самостоятельность в формулировке позиции;
- правильность ответов на задаваемые вопросы.

№	Фамилия,	Вид работы						Итог
		Обоснованность изложения	Самостоятельность в	Правильность ответов на задаваемые во	Ясность, четкость,	Раскрытие про	Документ подписан ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
II/II	Шебзухова Татьяна Александровна	Обоснованность изложения	Самостоятельность в	Правильность ответов на задаваемые во	Ясность, четкость,	Раскрытие про	Документ подписан ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022								

		дисци- плины	бле- мы, темы	логич- ность, науч- ность изло- жения	емой пози- ции, от- вета	форму- лировке позиции	просы	
1								
2								
...								

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022