

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 11:22:51

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

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯ- ТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

по дисциплине

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация обществен- ного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация выпускника	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала подготовки	2021
Изучается в семестре	

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Пятигорск, 2021

Содержание

Введение	3
1 Общая характеристика самостоятельной работы студента.....	3
2 План-график выполнения СРС по дисциплине.....	4
3 Контрольные точки и виды отчетности по ним	4
4 Методические рекомендации по изучению теоретического материала	5
4.1 Вопросы для собеседования.....	6
4.2 Формы отчетности, порядок их оформления и представления, критерии оценивания	9
5 Методические указания.....	10
6 Методические указания по подготовке к экзамену	11
7 Список рекомендуемой литературы	12

ВВЕДЕНИЕ

Цель дисциплины - формирование знаний студентов в общем объеме требований, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом: гигиеническая характеристика факторов окружающей среды: гигиеническая оценка питьевой воды, атмосферного воздуха, почвы, освещения. Санитарно-гигиеническая характеристика загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения. Личная гигиена и медико-санитарное обслуживание рабочих промышленных предприятий. Санитарно-гигиеническая оценка воздействия вредных производственных факторов (освещения, вибрации, шума, пыли, токсичности и др.) на здоровье людей.

Основные задачи дисциплины:

-приобретение умений разработки мероприятий по предупреждению и устранению неблагоприятных воздействий различных факторов внешней среды на организм человека;

- научить студентов навыкам оценки возможных путей попадания токсичных соединений в пищевые продукты, обладающих механизмами токсичного, мутагенного и другими воздействиями на организм человека;

-приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков соблюдения санитарно-гигиенических требований в условиях пищевого производства; производства санитарной обработки оборудования и инвентаря;

- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правила личной гигиены работников пищевых производств

- научить студентов навыкам работы с нормативной документацией.

1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Санитария и гигиена питания».

Цели самостоятельной работы: формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и представлению полученных результатов, их критическому анализу, поиску новых и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

Самостоятельная работа по дисциплине «Санитария и гигиена питания» заключается в подготовке к лабораторным занятиям и зачету.

Самостоятельная работа состоит в подготовке к лабораторным занятиям, подготовке презентаций и доклада по ним. После лекций, в которых обозначается содержание дисциплины, её проблематика и практическая значимость, обучающимся выдаются возможные темы презентаций в рамках проблемного поля дисциплины, из которых они выбирают тему своего доклада, при этом обучающимся может быть предложена своя тематика. Бакалавры готовят принтерный вариант доклада, делают по нему презентацию и доклад перед коллегами в группе. Обсуждение доклада происходит в диалоговом режиме между обучающимися бакалаврами, бакалаврами и преподавателем, но без его доминирования. Такая интерактивная технология обучения способствует развитию у студентов информационной коммуникативности, рефлексии критического мышления, самопрезентации, умений вести дискуссию, отстаивать свою позицию и аргументировать её, анализировать и синтезировать изучаемый материал, акцентировано представлять его аудитории. Качество презентации (ее структура, полнота, новизна, количество используемых источников, самостоятельность подготовки, степень оригинальности и инновационности предложений, обобщений и выводов), а также уровень доклада (акцентированность, последовательность, убедительность, использование специальной терминологии) учитываются в системе балльно-рейтингового контроля и итоговой оценке по дисциплине.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате изучения дисциплины

Код	Формулировка:
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
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

2. План-график выполнения СРС по дисциплине

Технологическая карта самостоятельной работы студента

Коды реализуемых компетенций	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе (астр.)		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
ПК-4	Подготовка к лабораторным занятиям	Отчет по лабораторным работам №1-9	Отчет (письменный)	1,62	0,18	1,8
ПК-5	Самостоятельное изучение литературы по темам № 1-18	Конспект	Собеседование	60,48	6,72	67,2
Итого за 6 семестр				62,1	6,9	69

3 Контрольные точки и виды отчетности по ним

Рейтинговая оценка знаний студента не предусмотрена

4 Методические рекомендации по изучению теоретического материала

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Виды самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополнительная	Методическая	Интернет-ресурсы
1.Самостоятельное изучение литературы					
1.	Тема 1. Санитарный надзор и санитарное законодательство	1,2,3	1,2	1,2	1,2,3
2.	Тема 2. Формы контроля в области питания	1,2,3	1,2	1,2	1,2,3
3.	Тема 3. Санитарно-гигиенические требования к проектированию и строительству предприятий пищевой промышленности.	1,2,3	1,2	1,2	1,2,3

4.	Тема 4. Гигиенические требования к планировке предприятий общественного питания.	1,2,3	1,2	1,2	1,2,3
5.	Тема 5. Санитарно-гигиенические требования к микроклимату производственных помещений, вентиляции, отоплению, канализации.	1,2,3	1,2	1,2	1,2,3
6.	Тема 6. Санитарно-гигиенические требования к освещению, водоснабжению пищевых предприятий.	1,2,3	1,2	1,2	1,2,3
7.	Тема 7. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания.	1,2,3	1,2	1,2	1,2,3
8.	Тема 8. Дезинфекция, дезинсекция, деродорация помещений предприятий пищевой промышленности.	1,2,3	1,2	1,2	1,2,3
9.	Тема 9. Личная гигиена работников.	1,2,3	1,2	1,2	1,2,3
10.	Тема 10. Санитарные требования к транспортировке, приемке пищевых продуктов.	1,2,3	1,2	1,2	1,2,3
11.	Тема 11. Санитарные требования к хранению и реализации пищевых продуктов.	1,2,3	1,2	1,2	1,2,3
12.	Тема 12. Санитарные требования кулинарной обработке пищевых продуктов.	1,2,3	1,2	1,2	1,2,3
13.	Тема 13. Санитарные требования к упаковке продуктов питания.	1,2,3	1,2	1,2	1,2,3
14.	Тема 14. Зоонозные болезни	1,2,3	1,2	1,2	1,2,3
15.	Тема 15. Классификация и профилактика пищевых отравлений микробного и немикробного характера.	1,2,3	1,2	1,2	1,2,3
16.	Тема 16. Биологические и химические загрязнения пищевого сырья и продуктов питания	1,2,3	1,2	1,2	1,2,3
17.	Тема 17. Гельминтозы и их профилактика	1,2,3	1,2	1,2	1,2,3
18.	Санитарно-гигиенические требования качеству пищевых продуктов и организации питания.	1,2,3	1,2	1,2	1,2,3
2. Подготовка к лабораторным работам					
19.	Лабораторная работа 1-9	1,2,3	1,2	1,2	1,2,3

4.1 Вопросы для собеседования

Тема 1. Санитарный надзор и санитарное законодательство

1. Какие Российские ученые внесли наибольший вклад в развитие науки гигиены?
2. Какие проблемы изучает наука гигиена?
3. Какими вопросами занимается санитария?
4. Назовите основные законы РФ в области питания.

Тема 2. Формы контроля в области питания

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-гигиенические требования к проектированию и строительству предприятий пищевой промышленности.

1. Санитарно-гигиенические требования к выбору участка, предназначенному для строительства предприятия пищевой промышленности.
2. Какие вы знаете типы предприятий общественного питания?
3. Экологические и бактериологические критерии при выборе участка под строительство предприятия пищевой промышленности.

Тема 4. Гигиенические требования к планировке предприятий общественного питания.

1. Каким образом обеспечивается поточность технологического процесса?
2. Гигиенические требования к генеральному плану участка.
3. Особенности планировки заготовочных цехов.
4. Какие гигиенические требования предъявляются к набору и расположению складских помещений?
5. Какие гигиенические требования предъявляются к набору, расположению производственных помещений?
6. Какие гигиенические требования предъявляются к оборудованию производственных помещений?
7. Какие гигиенические требования предъявляются к расположению туалетов и умывальников на предприятиях пищевой промышленности?
8. Гигиенические требования к планировке и оборудованию моечных столовой?
9. Гигиенические требования к набору и планировке помещений для посетителей.
10. Какие гигиенические требования предъявляются к отделке внутренних помещений

Тема 5. Санитарно-гигиенические требования к микроклимату производственных помещений (параметрам производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест)

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.

Тема 6. Санитарно-гигиенические требования к освещению, водоснабжению пищевых предприятий.

1. Оптимальное сочетание различных параметров производственных помещений для персонала, способы их достижения.
2. Виды и источники искусственного освещения помещений, влияние искусственного освещения на здоровье человека.
3. Санитарно-гигиеническая характеристика воздуха закрытых помещений.
4. Санитарно-гигиенические требования к питьевой воде.

5. Гигиенические требования к вентиляции на предприятиях пищевой промышленности.
6. Санитарно-гигиенические требования к системе канализации на предприятиях пищевой промышленности.

Тема 7. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания

1. Обеспечение строгой поточности технологического процесса; разделение потоков персонала, посетителей, пищевого сырья и продуктов питания.
2. Каковы гигиенические требования к набору и расположению складских помещений.
3. Каковы гигиенические требования к набору, расположению, взаимосвязи и оборудованию производственных помещений.
4. Особенности планировки заготовочных цехов, наличие необходимых поточных линий, горячего, холодного и кондитерского цехов.
5. Санитарно-гигиенические требования к планировке и оборудованию моечных столовой и кухонной посуды, полуфабрикатной тары, камеры пищевых отходов.
6. Каковы гигиенические требования к набору и планировке помещений для посетителей?
7. Каковы гигиенические требования к расположению туалетов, умывальников, расчет количества санитарных приборов.
8. Санитарно-гигиенические требования к внутренней планировке и оборудованию обеденных залов, раздаточных, магазинов кулинарии.

Тема 8. Дезинфекция, дезинсекция, дезодорация помещений предприятий пищевой промышленности.

1. Дайте гигиеническую оценку различных методов дезинфекции.
2. Дайте характеристику химическому методу дезинфекции.
3. Физические методы дезинфекции.
4. Как и кем проводится лабораторный контроль за санитарно-эпидемиологическим состоянием предприятий пищевой промышленности?
5. Как обеспечиваются мероприятия по дезинсекции в складских помещениях и производственных цехах?
6. Каким образом на предприятиях пищевой промышленности проводятся мероприятия по борьбе с тараканами, их санитарно-эпидемиологическая опасность.
7. Каким образом на предприятиях пищевой промышленности проводятся мероприятия по борьбе с крысами и мышами, их санитарно-эпидемиологическая опасность

Тема 9. Личная гигиена работников.

1. Правила ухода за полостью рта, рук и кожи тела.
2. Санитарные правила, предъявляемые к рабочей одежде различных категорий работников пищевой промышленности.
3. Медицинское обследование поступающих на работу на предприятие пищевой промышленности.
4. Медицинское обследование работников предприятий пищевой промышленности.
5. Эпидемиологическое значение соблюдения правил личной гигиены.
6. гигиеническое обучение работников.
7. Правила допуска к работе на предприятиях пищевой промышленности.

Тема 10. Санитарные требования к транспортировке, приемке пищевых продуктов

1. Назовите действующие нормативные документы, которыми руководствуется санитарный врач при санитарной экспертизе.
2. Гигиенические требования к территории генеральному плану участка.
3. Гигиенические требования к транспортировке пищевых продуктов.
4. Гигиенические требования к приему пищевых продуктов.

Тема 11. Санитарные требования к хранению и реализации пищевых продуктов.

1. Гигиенические требования к хранению пищевых продуктов. Гигиенические требования к транспортной маркировке.
2. Гигиенические требования к маркировке потребительской упаковке.
3. Гигиенические требования к транспортным средствам, предназначенным для перевозки готовой продукции.
4. Гигиенические требования к транспортным средствам, предназначенным для перевозки пищевого сырья.
5. Санитарно-гигиенические требования к лицам, контактирующим с пищевыми продуктами во время их перевозки.
6. Гигиенические требования к перевозке скоропортящихся продуктов.
7. Гигиенические требования к перевозке молочных продуктов
8. Гигиенические требования к перевозке мясных и рыбных продуктов
9. Гигиенические требования к перевозке овощей и фруктов.
10. Размещение и оборудования холодильных камер.
11. Санитарные требования к приемке продуктов, сопроводительной документации

Тема 12. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.

1. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к механической переработки мяса?
2. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к механической переработки рыбы?
3. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к механической переработки овощей и фруктов?
4. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к механической переработки яиц?
5. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к механической переработки субпродуктов?
6. Какие санитарные правила предъявляются к размораживанию мяса и рыбы?
7. Каково санитарно-эпидемиологическое значение термической обработки пищевых продуктов.
8. Какие санитарные правила необходимо соблюдать при приготовлении рубленых изделий.
9. Санитарно – токсикологические требования к пищевым добавкам.

Тема 13. Санитарные требования к упаковке продуктов питания.

1. Гигиенические требования к хранению пищевых продуктов. Гигиенические требования к транспортной маркировке.
2. Гигиенические требования к маркировке потребительской упаковке.
3. Гигиенические требования к транспортным средствам, предназначенным для перевозки готовой продукции.
4. Гигиенические требования к транспортным средствам, предназначенным для перевозки пищевого сырья.

Тема 14. Зоонозные болезни

1. Характеристика зоонозных заболеваний, их причины.
2. Профилактика инфекций связанных с употреблением некачественного мяса, мясопродуктов, молока, полученных от животных, больных туберкулезом
3. Профилактика инфекций связанных с употреблением некачественного мяса, мясопродуктов, молока, полученных от животных, больных бруцеллезом.
4. Профилактика инфекций связанных с употреблением некачественного мяса, мясопродуктов, молока, полученных от животных, больных ящуром
5. Профилактика инфекций связанных с употреблением некачественного мяса, мясопродуктов, полученных от животных, больных сибирской язвой.

Тема 15. Классификация и профилактика пищевых отравлений микробного и немикробного характера

1. Какие заболевания называются пищевыми отравлениями?
2. Что является причиной развития острых пищевых отравлений, как они развиваются, меры профилактики.
3. Что является причиной развития хронических пищевых отравлений, как они развиваются, меры профилактики.
4. Классификация пищевых отравлений.
5. Причины возникновения пищевых отравлений немикробного характера, меры профилактики.
6. Причины возникновения пищевых отравлений микробного характера, меры профилактики.
7. Возбудители токсикоинфекций, их характеристика, симптоматика развития болезни, профилактика (кишечная палочка, протей, энтерококки)

Тема 16. Биологические и химические загрязнения пищевого сырья и 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.
4. Пищевые отравления, вызванные употреблением в пищу продуктов, загрязненных пестицидами. Источники загрязнения
5. Характеристика пищевых отравлений «металлическими ядами», симптоматика и профилактика болезни. Источники загрязнения.
6. Характеристика пищевых отравлений нитратами и нитритами, симптоматика, профилактика болезни. Источники загрязнения.
7. Характеристика бактериальных токсикозов (стафилококковый токсикоз и ботулизм)
8. Характеристика микотоксикозов (микотоксины плесневых грибов рода *Aspergillus*, *Fusarium*, *Penicillium* и др.)
9. Характеристика отравлений химическими веществами (диоксины, полициклическими ароматическими углеводородами)
10. Характеристика источников радиоактивного загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов

Тема 17. 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?
6. характеристика гельминтов – паразитов растений, их влияние на пищевое сырье.
7. Характеристика возбудителя шистосомоза, меры профилактики.
8. Характеристика возбудителя описторхоза, меры профилактики.
9. Характеристика возбудителя, дифиллоботриоза меры профилактики.
10. Характеристика возбудителя тениаринхоза, меры профилактики.
11. Характеристика возбудителя цистицеркоза, меры профилактики.
12. Характеристика возбудителя аскаридоза, меры профилактики.
13. Характеристика возбудителя энтеробиоза, меры профилактики.
15. Источники загрязнения организма человека простейшими организмами: лямблиями, токсоплазмой, саркоцистами, кокцидиями и др. Меры профилактики.

Тема 18. Санитарно-гигиенические требования качеству пищевых продуктов и организации питания.

1. Органолептические показатели качества готовой продукции.
2. Токсикологические показатели качества готовой продукции.
3. Микробиологические показатели качества готово йпродукции.
4. Физико-химические показатели качества готовой продукции.
5. Особенности организации питания детей в дошкольных учреждениях.
6. Санитарные требования к питанию детей в школах.
7. Санитарные требования к питанию людей пожтлого возраста.
8. Санитарные требования к питанию людей, занятых тяжелым физическим трудом.
9. Санитарные требования к питанию людей, занятых умственным трудом.
10. Особенности санитарно- гигиенических требований к организации питания пасажиров воздушного транспорта.
11. Санитарные требования к лечебно-профилактическому питанию.

4.2 Формы отчетности, порядок их оформления и представления, критерии оценивания

Процедура проведения оценочного мероприятия включает в себя вопросы для собеседования, которые позволяют оценить ответы студентов по темам 1-18 дисциплины «Санитария и гигиена питания». Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить ПК-4, ПК-5 компетенции. При подготовке 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.

Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если демонстрирует глубокие знания мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрирует достаточные знания в области основных технологических процессов производства продукции питания различного назначения; правильно применяет теоретические положения при решении практических задач по использованию правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если знает основной материал, но допускает неточности в области основных технологических процессов производства продукции питания различного назначения; справляется с решением практических задач по использованию правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он знает незначительную часть материала, допускает грубые ошибки в области минимально справляется с решением практических задач по разработке технологических процессов производства продукции питания различного назначения, практических задач по использованию правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

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.

5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)

5.1. Вид самостоятельной работы: подготовка к лабораторным занятиям.

Подготовка к лабораторным занятиям является одной из важнейших форм самостоятельной работы студентов. Целью лабораторных занятий является закрепление знаний, полученных на лекционных занятиях и в ходе самостоятельной работы, а также выработка навыков в области санитарии, гигиены питания и микробиологии.

Подготовку к лабораторным занятиям следует начинать с повторения материала лекции по соответствующей теме, а потом переходить к изучению материала учебника, руководствуясь планом лабораторного занятия, данного в методических указаниях к лабораторным занятиям. По завершении изучения рекомендованной литературы, студенты могут проверить свои знания с помощью вопросов для самоконтроля, содержащихся в конце плана каждого занятия по соответствующей теме.

Подготовка к лабораторным занятиям способствует закреплению и углублению понимания изученного материала, а также приобретению навыков в области санитарии, гигиены питания и микробиологии.

Допуск к лабораторным работам происходит при наличии у студентов печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада студента по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Максимальное количество баллов студент получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы. Основанием для снижения оценки являются:

- при защите лабораторной работы допущены неточности или применены некорректные формулировки материала;

- работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы.

Отчет может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

- оформление отчета не отвечает требованиям нормоконтроля;

- в работе допущены ошибки (не грубые) и неточности.

Итоговый продукт самостоятельной работы: отчет по лабораторным работам.

Средства и технологии оценки: отчет (письменный).

Критерии оценки работы студента:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если демонстрирует глубокие знания мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрирует достаточные знания в области основных технологических процессов производства продукции питания различного

назначения; правильно применяет теоретические положения при решении практических задач по использованию правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если знает основной материал, но допускает неточности в области основных технологических процессов производства продукции питания различного назначения; справляется с решением практических задач по использованию правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он знает незначительную часть материала, допускает грубые ошибки в области минимально справляется с решением практических задач по разработке технологических процессов производства продукции питания различного назначения, практических задач по использованию правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

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.

6. Методические указания по подготовке к экзамену

Промежуточная аттестация в форме **зачета**.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме зачета. Процедура зачета как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

7 Рекомендуемая литература

7.1. Перечень основной литературы:

1. Санитария и гигиена на предприятии общественного питания: учебное пособие / *Н.Б. Еремеева*. - Самара: Самар. гос. техн. ун-т, 2015. - 102 с.
2. Бурашников Ю.М., Максимова А.С., Сысоев В.Н. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств: учебник. М.: Издательско- торговая корпорация «Дашков и к. 2016.- 520 с.
3. Бацукова Н.Л., Мархоцкии Я.Л. Гигиена питания: лабораторный практикум по гигиенической экспертизе пищевых продуктов. Минск: Вышэйшая школа. 2016.- 208 с.

7.2 Перечень дополнительной литературы:

1. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятия общественного питания и торговли: [учебник] / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ФОРУМ, 2013. - 480 с. - Библиогр.: с. 474. - ISBN 978-5-8199-0501-2
2. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли: Учебное пособие. СПб.: "ГИОРД" Издательство, 2013. – 832 с.

7.3 Интернет ресурсы:

1. <http://www.twirpx.com> – Сайт поиск литературы
2. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
3. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;