

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 11:51:59

Уникальный программный ключ: «СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

Пятигорский институт
(филиал) СКФУ

И.А.Беляева

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

по дисциплине

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность подготовки (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала обучения	2021
Изучается	в 6 семестре

Пятигорск, 20

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; осуществления микробиологического контроля пищевого производства.

- приобретение студентами теоретических знаний в области - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;

- 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

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; ПК-5	Подготовка к лабораторным занятиям	Отчет по лабораторным работам №1-9	Отчет (письменный)	1,62	0, 18	1,8
ПК-4; 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)			
		Ос- новная	Дополни- тельная	Методи- ческая	Интернет- ресурсы
1.Самостоятельное изучение литературы					

1.	Предмет и задачи санитарии и гигиены питания	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3
2.	Санитарный надзор и санитарное законодательство	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3
3.	Санитарно-гигиеническое значение факторов внешней среды Воздух как фактор среды	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3
4.	Вода как фактор среды	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3
5.	Почва как фактор среды	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3
6.	Санитарно-гигиенические требования к микроклимату производственных помещений (параметрам производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест)	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3
7.	Гигиенические требования к проектированию и отводу земельного участка для строительства пищевых предприятий	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3
8.	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Моющие средства и требования к ним	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3
9.	Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3
10.	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3
11.	Санитарно-гигиеническая оценка качества пищевых продуктов (рыбных, мясных, молочных; плодов, овощей, консервов, полуфабрикатов)	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3
12.	Алиментарно-обусловленные заболевания и их профилактика	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3
13.	Классификация и профилактика пищевых инфекций	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3
14.	Классификация и профилактика пищевых отравлений микробного характера	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3
15.	Классификация и профилактика пищевых отравлений немикробного характера	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3
16.	Биологические загрязнения пищевого сырья и продуктов питания	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3
17.	Химические загрязнения пищевого сырья и продуктов питания	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3
18.	Гельминтозы и их профилактика	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3
2. Подготовка к лабораторным работам					
19.	Лабораторная работа 1-3	1,2	1,2,3	1,2	1,2,3

4.1 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. Очистка и обеззараживание почвы.

Тема 6. Санитарно-гигиенические требования к микроклимату производственных помещений (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. Химический 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 пищевого 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 пита-

ния.

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, квашиоркор, гипо- и субгиповитаминозы, ожирение и связанная с ним патология сердечно-сосудистой системы)

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

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 арматуры.
3. Гигиенические требования к качеству питьевой воды, уровню запыленности и загазованности, шума, и вибрации.

Тема 7. Гигиенические требования к проектированию и отводу земельного участка для строительства 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, мясопродуктов, молока, полученных от животных, больных ящуром
2. Профилактика инфекций связанных с употреблением некачественного мяса, мясопродуктов, 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 (стаффилококковый 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.

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 ОПК-2, ПК-3 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.

Аттестацию 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. 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

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. Тюменцева Е.Ю. Основы микробиологии [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Тюменцева Е.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, 2015.— 123 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/32788>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

7.2 Перечень дополнительной литературы:

1. Петухова, Е.В. Пищевая микробиология: учебное пособие / Е.В. Петухова, А.Ю.Крыницкая, З.А.Канарская; Министерство образования и науки России, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет». - Казань: Издательство КНИТУ, 2014. - 117 с.
- 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.
3. Общая санитарная микробиология: учеб. пособие/Л.А.Литвина/Новосиб. гос. аграр. ун-т; сост. Л.А.Литвина.-Новосибирск: Изд-во НГАУ, 2014.-Ч.1.-111 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;