



**Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
«Московский государственный университет спорта и туризма»
(ГАОУ ВО МГУСиТ)**

СОГЛАСОВАНО
Первый проректор

Н.Л. Ткаченко
«30»  2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор института

Иванцов А.А.
«30»  2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**САНИТАРИЯ, ГИГИЕНА И ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ
В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА**

индекс по учебному плану: **Б1.В.ДВ.01.02**
направление подготовки: **43.03.03 Гостиничное дело**
направленность (профиль): **Гостиничная деятельность**

Общая трудоемкость (в академических часах / ЗЕ)	180 часов / 5 ЗЕ	
в том числе по формам обучения:	очная	заочная
<i>Аудиторная работа (контактная работа)</i>	60	20
из них:		
лекций	28	12
занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия)	32	8
<i>самостоятельных</i>	84	151
<i>контроль</i>	36	9
Форма промежуточной аттестации		
экзамен	4 семестр	5 семестр

Рабочая программа дисциплины «Санитария, гигиена и пищевая безопасность в сфере гостеприимства» составлена на основании ФГОС высшего образования, утвержденного Минобрнауки РФ от «08» июня 2017 г. № 515, основной профессиональной образовательной программы и учебного плана ГАОУ ВО МГУСиТ по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничная деятельность».

Разработчик рабочей программы



к.т.н., доцент М.Е. Успенская

Рассмотрено и одобрено на заседании кафедры гостиничного и ресторанного дела
Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Заведующий кафедрой гостиничного
и ресторанного дела



к.т.н., доцент Успенская М.Е

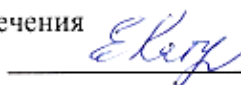
СОГЛАСОВАНО:

Начальник отдела методического обеспечения и
контроля качества образовательного процесса



Федорова О.В.

Специалист по УМР отдела методического обеспечения
и контроля качества образовательного процесса



Катунина Е.И.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

- 1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины
- 1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП
- 1.3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

- 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы
- 2.2. Содержание дисциплины, структурированное по темам

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

- 3.1. Описание материально-технической базы
- 3.2. Перечень информационных технологий
- 3.3. Перечень учебной литературы
- 3.4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине
- 3.5. Перечень ресурсов сети «Интернет»
- 3.6. Обеспечение доступности освоения программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья

4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

- 4.1. Примерный перечень вопросов для промежуточного контроля
- 4.2. Критерии оценивания

Приложение 1.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания и материалы для оценки знаний, умений, навыков, опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Приложение 2.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Общие указания по внеаудиторной работе студентов
2. Обоснование времени, затрачиваемое на самостоятельную работу
3. Практические, семинарские занятия
4. Примерные задания для студентов заочной формы обучения

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины «Санитария, гигиена и пищевая безопасность в сфере гостеприимства» является элементом основной профессиональной образовательной программы, реализуемой в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничная дело». Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и профессиональной переподготовке работников туристской индустрии.

Место дисциплины в структуре ОПОП Настоящая дисциплина включена в вариативную часть учебных планов по программам подготовки бакалавров по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

Для изучения дисциплины требуются знания и навыки студентов по дисциплинам: «Введение в специальность», «Управление качеством пищевых продуктов и продовольственная безопасность».

Знания по дисциплине «Санитария, гигиена и пищевая безопасность в сфере гостеприимства» могут использоваться в следующих курсах: «Организация обслуживания и ресторанный сервис», «Технология продукции общественного питания», «Стандартизация и сертификация услуг индустрии гостеприимства», «Организация производства и проектирование предприятий ресторанного бизнеса», «Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности».

1.3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить элементы компетенций:

компетенции	умения	знания
ОК-7 - способность к самоорганизации и самообразованию	- осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с учетом соблюдения норм гигиены и санитарии; - сформировать гигиенический подход к решению вопросов проектирования, оборудования, содержания предприятий, технологии производства продукции общественного питания, профилактике инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.	- современные санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к проектированию и содержанию предприятий общественного питания, - санитарные нормативы технологических процессов и условия реализации кулинарных изделий.
ОПК-3 - готовность применить нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность	- определить и обеспечить необходимые ресурсы для соблюдения норм гигиены и санитарии; - информировать работников о важности соблюдения правил гигиены, - заполнять санитарные журналы	- нормативные документы в области санитарии; - гигиенические и санитарные нормы; - правила заполнения и ведения санитарных журналов.
ПК-4 - готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений	- осуществлять координацию и контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	- порядок контроля над соблюдением санитарных норм на предприятии; - ключевые точки контроля при производстве товаров и услуг.

гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	- обеспечить конкурентоспособность предприятия с помощью соблюдения санитарных норм.	
--	--	--

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>180</i>
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	<i>60</i>
в том числе:	
лекционные занятия	<i>28</i>
практические занятия	<i>32</i>
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)	<i>84</i>
Промежуточная аттестация в форме зачета	<i>-</i>

2.2. Содержание дисциплины, структурированное по темам

Очная форма обучения:

Наименование разделов и тем	Код формируемой компетенции	Содержание учебного материала	Объем аудиторных часов и вид занятия	Объем и вид СРС**
Тема 1. Введение. Санитарный надзор и санитарное законодательство	ОК-7 ОПК-3	Цель и задачи изучения дисциплины. Санитарный надзор России, его органы. Предупредительный и текущий санитарно-пищевой надзор за предприятиями ресторанного бизнеса. Законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения (санитарное законодательство). Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. (измен. и доп. 01.07.2002 г.) № 52 ФЗ., «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. № 29-ФЗ, а также принимаемые на их основе нормативные правовые акты Российской Федерации.	2, Л 2, С 2, К	2, Лит 2, П _с 2, П _к
Тема 2. Гигиеническая	ОК-7 ОПК-3	Окружающая среда, ее значение для жизни человека. Гигиена воздуха.	2, Л 2, С	2, Лит 2, П _с

<p>характеристика факторов внешней среды. Требования к благоустройству предприятий ресторанного бизнеса</p>	<p>ПК-4</p>	<p>Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ. Механическое, химическое и бактериальное загрязнение воздуха. Санитарно-гигиенические мероприятия для предотвращения загрязнения воздуха. Гигиена воды и водоснабжения предприятий ресторанного бизнеса. Химический состав и физические свойства воды. Эпидемиологическая оценка воды. (микробное число, коли-индекс). Гигиенические требования к качеству питьевой воды. (СанПин 2.1.4 1074-01). Обеззараживание воды химическими и физическими способами. Гигиена почвы и очистка предприятий ресторанного бизнеса. Эпидемиологическое значение почвы (возбудители газовой гангрены, сибирской язвы, столбняка, ботулизма и др.). Геогельминтозы. Санитарно-эпидемиологическое значение нечистот и отходов. Вывозная система удаления жидких и твердых отходов. Канализация (сплавная система), ее санитарное значение. Обезвреживание пищевых отходов и мусора. Гигиена вентиляции и отопления. Системы отопления. Естественная и искусственная вентиляция. Гигиенические нормативы температуры, влажности и кратности обмена воздуха на предприятиях ресторанного бизнеса. Гигиеническое значение кондиционирования воздуха. Гигиена освещения. Гигиенические требования к естественному и искусственному освещением.</p>	<p>2, И 2, П 4, К</p>	<p>2, П_к</p>
<p>Тема 3. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий ресторанного бизнеса.</p>	<p>ОК-7 ОПК-3 ПК-4</p>	<p>Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка (размеры, рельеф, санитарное состояние почвы, уровень грунтовых вод, роза ветров, прилегающие предприятия). Санитарные требования к содержанию территории. Санитарные требования к планировке и устройству помещений (складские, производственные помещения, помещения для посетителей), гигиенические требования к ним. Санитарные требования к</p>	<p>2, Л 2, С 2, И 2, К</p>	<p>2, Лит 2, П_с 2, П_к</p>

		проектированию предприятий ресторанного бизнеса. Обеспечение поточности производства и связи между помещениями. Гигиенические требования к строительным материалам и внутренней отделке помещений. Устройство и отделка пола, стен, потолков.		
Тема 4. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре и упаковочным материалам	ОК-7 ОПК-3 ПК-4	Гигиенические требования к технологическому оборудованию. Санитарная характеристика механического и немеханического оборудования, требования к его конструкции и расстановке. Маркировка инвентаря, столов, оборудования. Санитарные требования к посудомоечным машинам. Гигиенические требования к посуде. Санитарные требования к кухонной и столовой посуде. Гигиеническая характеристика посуды из полимерных материалов. Сертификат соответствия на используемую посуду и приборы. Санитарно-гигиенические требования к упаковочным материалам. Новые виды упаковочных материалов для пищевых продуктов и кулинарных изделий.	2, Л 2, С 2, И 2, К	2, Лит 2, П _с 2, П _к
Тема 5. Санитарный режим на предприятиях ресторанного бизнеса.	ОК-7 ОПК-3 ПК-4	Эпидемиологическое значение соблюдения санитарного режима. Дезинфекция (физические и химические способы). Характеристика дезинфицирующих средств, способы их приготовления. Методы дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, санитарных узлов. Дезинсекция и дератизация. Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Уборка, методы и средства. Периодичность проведения генеральной уборки. Мытье и обеззараживание кухонной, столовой, стеклянной посуды, приборов, инвентаря и оборудования. Маркировка уборочного инвентаря, санитарные требования к мытью, содержанию и хранению уборочного инвентаря. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий индустрии питания. Отбор проб (смывов) для бактериологических исследований, оценка результатов. Личная гигиена работников общественного питания.	2, Л 4, С 2, И 4, К	4, Лит 4, П _с 4, П _к

		Санитарная одежда, ее содержание и правила пользования. Профилактическое медицинское обследование, порядок и частота его проведения, документация. Личная санитарная книжка работника. Гигиена труда и профилактика травматизма. Санитарная грамотность работников. Обучение санитарному минимуму, проверка знаний.		
Тема 6. Кишечные заболевания, клиника, профилактика кишечных инфекций, пищевые отравления.	ОК-7	Понятие о кишечных инфекциях, пути распространения брюшного тифа, дизентерии, холеры, сальмонеллеза, гепатита. Особенности профилактики кишечных инфекций на предприятиях питания. Сальмонеллез. Меры профилактики. Понятие о пищевых отравлениях. Классификация: пищевые отравления. Причины и профилактика пищевых отравлений микробной и немикробной природы. Характеристика наиболее распространенных зоонозных инфекций. Понятие о гельминтозах. Цикл развития гельминтов, пути распространения и профилактика. Гельминтозы, связанные с употреблением мяса и рыбы.	2, Л 2, С 2, К	2, Лит 2, П _с 2, П _к
Тема 7. Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение	ОК-7 ОПК-3 ПК-4	Понятие о качестве пищевых продуктов. Определение понятия «безопасность пищевых продуктов», показатели безопасности в нормативных документах, в Федеральном законе «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарная экспертиза пищевых продуктов (безвредность, доброкачественность, пищевая и биологическая ценность). Гигиена мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Санитарно-гигиеническая оценка колбасных изделий. Допустимые нормы содержания соли, влаги, нитритов. Санитарно - гигиеническая оценка мяса птицы. Санитарно-гигиеническая оценка рыбы и рыбных продуктов. Санитарно-гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов. Пороки цвета,	2, Л 2, С 2, И 2, П 6, К	4, Лит 2, П _с 6, П _к

		консистенции запаха. Кишечные инфекции, передающиеся с молоком и молочными продуктами. Гигиена яиц и яичных продуктов. Признаки, определяющие качество яиц. Санитарно-гигиеническая оценка овощей, фруктов, ягод. Санитарно-гигиеническая оценка консервов и пресервов. Виды бомбажа. Режимы и сроки хранения консервов и пресервов		
Тема 8. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов.	ОК-7 ОПК-3 ПК-4	Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов, санитарная обработка транспортных средств. Требования к перевозке особо скоропортящихся и замороженных продуктов. Санитарные требования к приемке продуктов, сопроводительной документации, оценка качества принимаемых продуктов. Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».	2, Л 2, С 2, И 2, К	2, Лит 2, П _с 2, П _к
Тема 9. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	ОК-7 ОПК-3 ПК-4	Физиолого-гигиеническое и эпидемиологическое значение технологической обработки. Санитарно-гигиенические требования к механической кулинарной обработке мяса. Санитарно-гигиенические требования к обработке рыбного сырья. Санитарные требования к изготовлению и хранению мясного и рыбного фарша. Условия и сроки хранения мясных и рыбных полуфабрикатов. Правила обработки овощей и зелени, не подвергающихся тепловой обработке. Санитарно-гигиенические требования к тепловой обработке мяса, фаршевых изделий, рыбы. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению студней, заливных из рыбы и мяса, винегретов и салатов. Санитарные требования к изготовлению блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах в местах отдыха и на улице. Правила хранения и сроки реализации готовых кулинарных изделий. Санитарные требования к изготовлению и хранению кремовых кондитерских изделий.	2, Л 4, С 2, И 4, К	2, Лит 4, П _с 4, П _к
Тема 10. Санитарно-гигиенические требования к	ОК-7 ОПК-3 ПК-4	Сроки реализации готовой продукции. Санитарные правила раздачи горячих и холодных блюд, напитков. Санитарные требования к хранению и	2, Л 2, С 2, И 8, 3	2, Лит 2, П _с 6, П _к

<p>качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей Международный опыт организации санитарного контроля: НАССР, CODEX ALIMENTARIUS .</p>		<p>реализации оставшейся пищи. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи, показатели безопасности продукции общественного питания. Санитарные правила обслуживания посетителей, доставка готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, магазины кулинарии, на дом потребителя Система контроля качества выпускаемой продукции и её безопасности НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Point (Анализ рисков и критические контрольные точки). Значение свода международных пищевых стандартов CODEX ALIMENTARIUS (Кодекс Алиментариус) для информированности мирового сообщества в области качества и безопасности продуктов питания. Значение ФЗ «О техническом регулировании» и вступления России в ВТО для унификации международных и российских требований, предъявляемых к качеству и безопасности продукции.</p>		
--	--	--	--	--

Заочная форма обучения:

Наименование разделов и тем	Код формируемой компетенции	Содержание учебного материала	Объем аудиторных часов и вид занятия	Объем и вид СРС**
<p>Тема 1. Введение. Санитарный надзор и санитарное законодательство</p>	<p>ОК-7 ОПК-3</p>	<p>Цель и задачи изучения дисциплины. Санитарный надзор России, его органы. Предупредительный и текущий санитарно-пищевой надзор за предприятиями ресторанного бизнеса. Законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения (санитарное законодательство). Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. (измен. и доп. 01.07.2002 г.) № 52 ФЗ., «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. № 29-ФЗ, а также принимаемые на их основе нормативные правовые акты Российской Федерации.</p>	<p>1, С</p>	<p>6, Лит 2, Пс</p>

<p>Тема 2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Требования к благоустройству предприятий ресторанного бизнеса</p>	<p>ОК-7 ОПК-3 ПК-4</p>	<p>Окружающая среда, ее значение для жизни человека. Гигиена воздуха. Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ. Механическое, химическое и бактериальное загрязнение воздуха. Санитарно-гигиенические мероприятия для предотвращения загрязнения воздуха. Гигиена воды и водоснабжения предприятий ресторанного бизнеса. Химический состав и физические свойства воды. Эпидемиологическая оценка воды. (микробное число, коли-индекс). Гигиенические требования к качеству питьевой воды. (СанПин 2.1.4 1074-01). Обеззараживание воды химическими и физическими способами. Гигиена почвы и очистка предприятий ресторанного бизнеса. Эпидемиологическое значение почвы (возбудители газовой гангрены, сибирской язвы, столбняка, ботулизма и др.). Геогельминтозы. Санитарно-эпидемиологическое значение нечистот и отходов. Вывозная система удаления жидких и твердых отходов. Канализация (сплавная система), ее санитарное значение. Обезвреживание пищевых отходов и мусора. Гигиена вентиляции и отопления. Системы отопления. Естественная и искусственная вентиляция. Гигиенические нормативы температуры, влажности и кратности обмена воздуха на предприятиях ресторанного бизнеса. Гигиеническое значение кондиционирования воздуха. Гигиена освещения. Гигиенические требования к естественному и искусственному освещением.</p>	<p>1, Л 1, С</p>	<p>8, Лит 2, П_с</p>
<p>Тема 3. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий ресторанного бизнеса.</p>	<p>ОК-7 ОПК-3 ПК-4</p>	<p>Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка (размеры, рельеф, санитарное состояние почвы, уровень грунтовых вод, роза ветров, прилегающие предприятия). Санитарные требования к содержанию территории. Санитарные требования к планировке и устройству помещений (складские, производственные помещения,</p>	<p>1, Л 2, С 1, К</p>	<p>8, Лит 4, П_с 2, П_к 4, ДР</p>

		помещения для посетителей), гигиенические требования к ним. Санитарные требования к проектированию предприятий ресторанного бизнеса. Обеспечение поточности производства и связи между помещениями. Гигиенические требования к строительным материалам и внутренней отделке помещений. Устройство и отделка пола, стен, потолков.		
Тема 4. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре и упаковочным материалам	ОК-7 ОПК-3 ПК-4	Гигиенические требования к технологическому оборудованию. Санитарная характеристика механического и немеханического оборудования, требования к его конструкции и расстановке. Маркировка инвентаря, столов, оборудования. Санитарные требования к посудомоечным машинам. Гигиенические требования к посуде. Санитарные требования к кухонной и столовой посуде. Гигиеническая характеристика посуды из полимерных материалов. Сертификат соответствия на используемую посуду и приборы. Санитарно-гигиенические требования к упаковочным материалам. Новые виды упаковочных материалов для пищевых продуктов и кулинарных изделий.	1, Л 2, С 1, К	8, Лит 4, П _с 2, П _к
Тема 5. Санитарный режим на предприятиях ресторанного бизнеса.	ОК-7 ОПК-3 ПК-4	Эпидемиологическое значение соблюдения санитарного режима. Дезинфекция (физические и химические способы). Характеристика дезинфицирующих средств, способы их приготовления. Методы дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, санитарных узлов. Дезинсекция и дератизация. Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Уборка, методы и средства. Периодичность проведения генеральной уборки. Мытье и обеззараживание кухонной, столовой, стеклянной посуды, приборов, инвентаря и оборудования. Маркировка уборочного инвентаря, санитарные требования к мытью, содержанию и хранению уборочного инвентаря.	1, Л 2, С 1, К	12, Лит 4, П _с 4, П _к

		Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий индустрии питания. Отбор проб (смывов) для бактериологических исследований, оценка результатов. Личная гигиена работников общественного питания. Санитарная одежда, ее содержание и правила пользования. Профилактическое медицинское обследование, порядок и частота его проведения, документация. Личная санитарная книжка работника. Гигиена труда и профилактика травматизма. Санитарная грамотность работников. Обучение санитарному минимуму, проверка знаний.		
Тема 6. Кишечные заболевания, клиника, профилактика кишечных инфекций, пищевые отравления.	ОК-7	Понятие о кишечных инфекциях, пути распространения брюшного тифа, дизентерии, холеры, сальмонеллеза, гепатита. Особенности профилактики кишечных инфекций на предприятиях питания. Сальмонеллез. Меры профилактики. Понятие о пищевых отравлениях. Классификация: пищевые отравления. Причины и профилактика пищевых отравлений микробной и немикробной природы. Характеристика наиболее распространенных зоонозных инфекций. Понятие о гельминтозах. Цикл развития гельминтов, пути распространения и профилактика. Гельминтозы, связанные с употреблением мяса и рыбы.		8, Лит
Тема 7. Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение	ОК-7 ОПК-3 ПК-4	Понятие о качестве пищевых продуктов. Определение понятия «безопасность пищевых продуктов», показатели безопасности в нормативных документах, в Федеральном законе «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарная экспертиза пищевых продуктов (безвредность, доброкачественность, пищевая и биологическая ценность). Гигиена мясных продуктов.	1, Л 2, И 1, К	10, Лит 4, П _с 4, П _к

		<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза. Санитарно-гигиеническая оценка колбасных изделий. Допустимые нормы содержания соли, влаги, нитритов. Санитарно - гигиеническая оценка мяса птицы. Санитарно-гигиеническая оценка рыбы и рыбных продуктов.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов. Пороки цвета, консистенции запаха. Кишечные инфекции, передающиеся с молоком и молочными продуктами. Гигиена яиц и яичных продуктов. Признаки, определяющие качество яиц.</p> <p>Санитарно-гигиеническая оценка овощей, фруктов, ягод. Санитарно-гигиеническая оценка консервов и пресервов. Виды бомбажа. Режимы и сроки хранения консервов и пресервов</p>		
<p>Тема 8. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов.</p>	<p>ОК-7 ОПК-3 ПК-4</p>	<p>Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов, санитарная обработка транспортных средств. Требования к перевозке особо скоропортящихся и замороженных продуктов. Санитарные требования к приемке продуктов, сопроводительной документации, оценка качества принимаемых продуктов. Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».</p>	<p>1, Л 2, С 1, К</p>	<p>8, Лит 4, П_с 2, П_к</p>
<p>Тема 9. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</p>	<p>ОК-7 ОПК-3 ПК-4</p>	<p>Физиолого-гигиеническое и эпидемиологическое значение технологической обработки. Санитарно-гигиенические требования к механической кулинарной обработке мяса. Санитарно-гигиенические требования к обработке рыбного сырья. Санитарные требования к изготовлению и хранению мясного и рыбного фарша. Условия и сроки хранения мясных и рыбных полуфабрикатов. Правила обработки овощей и зелени, не подвергающихся тепловой обработке. Санитарно-гигиенические требования к тепловой обработке мяса, фаршевых изделий, рыбы. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению студней, заливных из рыбы и мяса, винегретов и салатов. Санитарные требования к</p>	<p>1, Л 2, С 1, К</p>	<p>10, Лит 4, П_с 2, П_к</p>

		изготовлению блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах в местах отдыха и на улице. Правила хранения и сроки реализации готовых кулинарных изделий. Санитарные требования к изготовлению и хранению кремовых кондитерских изделий.		
Тема 10. Санитарно-гигиенические требования к качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей Международный опыт организации санитарного контроля: НАССР, CODEX ALIMENTARIUS .	ОК-7 ОПК-3 ПК-4	Сроки реализации готовой продукции. Санитарные правила раздачи горячих и холодных блюд, напитков. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся пищи. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи, показатели безопасности продукции общественного питания. Санитарные правила обслуживания посетителей, доставка готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, магазины кулинарии, на дом потребителя Система контроля качества выпускаемой продукции и её безопасности НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Point (Анализ рисков и критические контрольные точки). Значение свода международных пищевых стандартов CODEX ALIMENTARIUS (Кодекс Алиментариус) для информированности мирового сообщества в области качества и безопасности продуктов питания. Значение ФЗ «О техническом регулировании» и вступления России в ВТО для унификации международных и российских требований, предъявляемых к качеству и безопасности продукции.	2, Л 2, С 2, И 8, З	10, Лит 4, П _с 7, П _к

**Для указания вида аудиторного занятия применяются условные обозначения:*

- Л – лекционное занятие;
- С – семинар;
- П – практическое занятие;
- И – интерактивное занятие;
- К – контрольный срез;
- З – итоговое занятие в форме зачета

***Для указания вида СРС применяются условные обозначения:*

- Лит – работа с литературой;
- ДР – выполнение письменной домашней работы;
- А – анализ деловых ситуаций;
- Пс – подготовка к семинарскому занятию;
- Пк – подготовка к контрольному занятию

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Описание материально-технической базы

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов:

Лекционные аудитории с компьютерным и видеопроекционным оборудованием для презентаций с выходом в Интернет и средствами звуковоспроизведения.

Часть групповых занятий проходит в компьютерных классах с использованием компьютеров и проектора

Кабинет оснащен необходимыми наглядными пособиями, учебными пособиями и учебной литературой для освоения учебного курса

2.2. Перечень информационных технологий

- ЭБС МГИИТ;
- Электронно-библиотечную система Руконт;
- Электронно-библиотечную система Юрайт;
- Видеотека МГИИТ
- Справочная система Консультант Плюс: <http://www.consultant.ru/>

2.3. Перечень учебной литературы

Перечень основной учебной литературы:

- 1 Артёмова, Е.Н. Санитария и гигиена в гостинично-ресторанных комплексах учебное пособие для высшего профессионального образования / К.В. Власова, Е.Н. Артёмова .— Орел : ФГБОУ ВПО "Госуниверситет - УНПК", 2019 .— 277 с. — 276 с.
- 2 Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 2 : учебное пособие для вузов / И. Н. Ким, В. В. Кращенко, А. А. Кушнирук. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 213 с.
- 3 Малыгина В.Ф. Санитария и гигиена. Раздел «Профилактика кишечных инфекций и пищевых отравлений различной экологии» : Учебное пособие для бакалавров направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело : Учебное пособие / В.Ф. Малыгина .— : МГИИТ, 2016 .— 29 с.

Перечень дополнительной учебной литературы:

- 1 Гаранин Н.И. Менеджмент безопасности в туризме и гостеприимстве.-М.:Советский спорт,- 224 с. 2017.
- 2 Королев А.А. Гигиена питания.-М.:Академия, -528 с. 2018.
- 3 Кульнева Н.Г. Введение в технологию продуктов питания: учебное пособие для бакалавров. – СПб.: Троицкий мост, 2019. – 120 с.
- 4 Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания. Уч. пособие.-М.:Академия, 2019.-272 с
- 5 Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария.- М.:Академия, 2018.-272 с.

Нормативные документы:

1. Сан ПиН 2.3.2.1078 – 01. М. 2002 г. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
2. Сан ПиН 2.3.2.1324 – 03 М. 2003 г. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
3. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.97 г. № 1036 (в редакции 01.02.2017 года).

4. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (с изменениями на 10 июня 2016 года).

5. Федеральный закон от 30.03.1999г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

6. Федеральный закон от 02.01.2000г. №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

7. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 03.04.2003г. №28 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СП 2.3.6.1254-03».

8. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003г. №98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03».

9. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001г. №36 «О введении в действие Санитарных правил СП 1.1.1058-01».

10. Национальный стандарт РФ ГОСТ 30524—2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу

11. Национальный стандарт РФ ГОСТ 31984—2012 «Услуги общественного питания. Общие требования

12. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (утв. Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27.12.2007г. №474-ст).

13. Национальный стандарт РФ ГОСТ-Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

14. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

15. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53996-2010 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».

Периодические издания:

- 1 Гигиена и санитария. Научно-практический журнал. 2014 -2017 гг.
- 2 «Профессиональная кухня»...2014-2017 гг.
- 3 «Ресторанное и гостиничное дело» 2014-2017 гг.
- 4 «Ресторанные ведомости» 2014 -2017 гг.....

3.4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины:

1. Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по освоению дисциплины
2. Материалы для подготовки обучающихся к практическим, семинарским занятиям
3. Темы рефератов и методические рекомендации по написанию
4. Материалы для подготовки обучающихся к текущим контрольным срезам и тестированию
5. Методические указания для выполнения контрольных работ студентами заочной формы обучения

3.5. Перечень ресурсов сети «Интернет»

1. <http://uchebnikionline.com/>

2. - ЭБС МГИИТ;
3. - Электронно-библиотечную систему – Руконт;
4. - Электронно-библиотечную систему Юрайт
5. - Видеотеку МГИИТ
6. Портал профессионалов гостеприимства, <http://hotelier.pro>
7. Правовая система «Консультант Плюс», <http://www.consultant.ru>
8. Официальный сайт Роспотребнадзора <http://rospotrebnadzor.ru/>
9. Официальный сайт Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Москве <http://77.rospotrebnadzor.ru/>
10. Официальный сайт Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Московской области <http://50.rospotrebnadzor.ru/>

3.6. Обеспечение доступности освоения программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья

Доступность освоения программы при наличии обучающихся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается индивидуально в соответствии с их потребностями.

- Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению: выпуск альтернативных форматов печатных учебно-методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы).
- Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху: воспроизведение информации надлежащими звуковыми средствами.
- Для обучающихся, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, наличие специальных кресел и других приспособлений.

4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

(разрабатывается в виде отдельного Приложения к данной рабочей программе)

4.1. Примерный перечень вопросов для промежуточного контроля

Контрольный срез № 1

проводится в форме тестирования. Тест содержит 30 вопросов.

1. При мытье рук необходимо использовать мыло, чтобы ...
 - А) руки приятно пахли
 - Б) смягчить кожу рук
 - В) удалить бактерии с кожи рук**
 - Г) смыть грязь
2. Каждому сотруднику ресторана необходимо следить за гигиеной рук, чтобы ...
 - А) выглядеть аккуратным
 - Б) предотвратить распространение бактерий**
 - В) избежать появления неприятных запахов
 - Г) избежать заражения вирусными бактериями
3. Процедура мытья рук по времени должна занимать не менее ...
 - А) 10 сек
 - Б) 30 сек**

- В) 60 сек
- Г) 1,5 мин

4. Руки после мытья необходимо тщательно высушивать, ...

- А) чтобы кожа рук не обветривалась
- Б) потому что влажные руки повышают вероятность распространения бактерий**
- В) чтобы не намочить продукты
- Г) чтобы избежать заражения вирусными инфекциями

5. Основным источником пищевых отравлений и инфекций являются ...

- А) опасные химические вещества
- Б) грызуны
- В) болезнетворные бактерии**
- Г) не качественная пища

6. Опасные бактерии чаще всего распространяются ...

- А) через невымытые руки**
- Б) при вирусных и кишечных инфекциях
- В) через зараженные продукты
- Г) воздушно-капельным путем

7. После каждого приготовления пищи работнику ресторана необходимо ...

- А) все вымыть
- Б) навести порядок
- В) провести мойку и дезинфекцию рабочего стола**
- Г) поменять разделочную доску

8. Курение и ношение ювелирных украшений, часов в пределах кухни запрещено, потому что ...

- А) это портит вкус пищи
- Б) опасные бактерии могут попасть в пищу**
- В) это вызывает недовольство коллег
- Г) это вызывает риск получения травм

9. Дезинфекция – это ...

- А) генеральная уборка
- Б) уборка с применением обеззараживающих средств**
- В) уборка с применением моющих средств
- Г) система мер, направленная на уничтожение грызунов

10. Вентиляция бывает ...

- А) естественная и искусственная**
- Б) естественная
- В) искусственная
- Г) приточная

11. Источниками водоснабжения служат ...

- А) реки, ручьи
- Б) водохранилища
- В) поверхностные водоемы, подземные воды**
- Г) моря, океаны

12. Зона санитарной охраны имеет ...

- А) 1 пояс
- Б) 2 пояса
- В) 3 пояса**
- Г) 4 пояса

13. Срок хранения готовой продукции на раздаче – ...

- А) до 1 часа**
- Б) до 2 часов
- В) 6 часов
- Г) 12 часов

14. Температура подачи горячих блюд должна быть не ниже ... градусов

- А) 100
- Б) 70**
- В) 60
- Г) 50

15. Генеральная уборка проводится не реже 1 раза ...

- А) в месяц**
- Б) в неделю
- В) в квартал
- Г) в год

16. Мусор с территории ресторана должен вывозиться ...

- А) ежедневно**
- Б) по мере необходимости
- В) 1 раз в неделю
- Г) 1 раз в месяц

17. Контрольные критические точки (ККТ) необходимо определять для ...

- А) оформления отчетности
- Б) улучшения условий труда
- В) снижения коэффициента потенциального риска**
- Г) повышения производительности труда

18. Систему НАССР (система управления безопасностью пищевых продуктов) впервые применили ...

- А) В США**
- Б) В Японии
- В) В России
- Г) в Англии

19. Срок хранения сырых очищенных овощей составляет ...

- А) 6 часов
- Б) 12 часов**
- В) 36 часов
- Г) 24 часа

20. Кратность физико-химических лабораторных исследований на предприятиях общественного питания – ...

- А) не реже 6 раз в год
- Б) не реже 3 раз в год
- В) при смене ассортимента, но не реже 6 раз в год**

Г) ежемесячно

21. Дератизация – это ...

А) система мер, направленная на уничтожение болезнетворных бактерий и вирусов

Б) система мер, направленная на уничтожение грызунов

В) генеральная уборка

Г) комплексная дезинфекция предприятия

22. Пересечение «поток» грязной и чистой посуды на предприятиях общественного питания

...

А) запрещено

Б) разрешено

В) разрешено, при наличии разрешительной документации

Г) запрещено только в стационарных предприятиях

23. Хранение сырой и готовой продукции (полуфабрикатов) в одном холодильнике

А) разрешено

Б) запрещено

В) допускается на разных полках

Г) запрещено только на складе

24. Периодичность сдачи медицинского анализа на гельминты – ...

А) 1 раз в год

Б) 2 раза в год

В) только при приеме на работу

Г) при переходе на другую работу

25. Правило ротации – это соблюдение ...

А) товарного соседства

Б) сроков хранения

В) очередности использования продуктов с разными сроками реализации

Г) сроков реализации

26. Санитарно-эпидемиологическое заключение на объект необходимо ...

А) при открытии нового объекта общественного питания

Б) для разработки меню

В) для комплектации штата

Г) для заключения договоров на поставки продукции

27. Для мытья столовой посуды ручным способом можно использовать ...

А) губки

Б) щетки

В) любую ветошь

Г) металлические мочалки

28. Штраф за отсутствие медицинской книжки на физическое лицо ...

А) составляет от 100 до 500 руб.

Б) составляет от 500 до 1000 руб.

В) составляет от 5500 до 6000 руб.

Г) составляет от 1000 до 5000 руб.

29. Цех на предприятии общественного питания, в котором наиболее вероятно заражение продуктов стафилококками, – ...

- А) заготовочный цех**
- Б) доготовочный цех
- В) линия раздачи
- Г) кондитерский цех

30. Для хранения птицы необходимо иметь ...

- А) отдельное помещение
- Б) отдельную полку в холодильнике
- В) отдельный холодильник**
- Г) отдельный стеллаж

Контрольный срез № 2

проводится в форме тестирования. Тест содержит 30 вопросов.

1. К методам контроля качества готовой продукции относятся ... методы

- А) органолептические**
- Б) физико-химические**
- В) микробиологические**
- Г) лабораторные

2. НАССР – это ...

- А) система управления безопасностью пищевых продуктов**
- Б) анализ рисков и критические точки контроля**
- В) национальная система безопасности
- Г) государственная система контроля над оборотом пищевых продуктов

3. Требования к гастрономической таре предполагают ...

- А) наличие маркировки**
- Б) наличие дренажа**
- В) наличие крышки**
- Г) ее изготовление из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения РФ**
- д) обязательный объем 3 литра

4. К правилам обеспечения безопасности пищи относится ...

- А) правильно сделать заказ
- Б) правильно транспортировать**
- В) правильно хранить**
- Г) правильно приготовить**
- Д) выгодно продать

5. К основным контрольным критическим точкам на предприятии общественного питания относится ...

- А) транспортировка**
- Б) погрузка
- В) хранение**
- Г) первичная обработка продуктов
- Д) линия раздачи**
- Е) производственные цеха

6. Роспотребнадзор – это ...

- А) Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека**
- Б) федеральный орган исполнительной власти**

- В) общественная организация
- Г) профсоюзная организация работников сферы услуг

7. Дезинфицирующие и моющие средства должны иметь ...

- А) сертификат соответствия**
- Б) удостоверение качества
- В) регистрационное свидетельство**
- В) разрешение Министерства здравоохранения РФ
- Г) инструкцию по использованию

8. На предприятиях общественного питания необходимо заполнять ...

- А) бракеражный журнал**
- Б) санитарный журнал
- В) журнал здоровья**
- Г) журнал учета фритюрных жиров
- Д) журнал учета поступающего сырья
- Е) журнал посещаемости

9. Программа производственного контроля – это ...

- А) документ, в котором указывается весь комплекс мероприятий, направленных на соблюдение санитарного законодательства и осуществляемых на данном производстве, их количество и частота проведения**
- Б) журнал, в котором отмечаются все лабораторные исследования
- В) журнал, в котором ставятся отметки о прохождении медосмотра
- Г) документ, в котором указывается схема расположения вентиляции, водопровода и канализации

10. К обязательным этапам мытья посуды относится ...

- А) очищение от крупных частиц**
- Б) мытье с применением моющих средств**
- В) дезинфекция**
- Г) сушка
- Е) проветривание

11. Качество готовых блюд зависит от соблюдения ...

- А) технологического процесса**
- Б) температурного режима
- В) личной гигиены сотрудников**
- Г) сроков реализации приготовленных блюд**
- Д) режима работы ресторана
- Е) договора с поставщиками

12. Запрещено оставлять на производстве на следующий день...

- а) картофельное пюре**
- б) мясной и рыбный фарш**
- в) молочный суп**
- г) компот
- д) помидорный салат
- е) свекольный рассольник

13. Для утверждения программы производственного контроля необходимо предоставить ...

- А) санитарный журнал**
- Б) ассортиментный перечень блюд и напитков**

- В) физико-химические исследования**
- Г) микробиологические исследования**
- Д) образцы воды**
- Е) осеннее меню
- Ж) план-проект здания

14. К отечественным гигиенистам, привнесшим вклад в развитие учения о санитарии относятся

...

- А. Казакова З.А.**
- Б. Горшков А.И.**
- В. Шарыгина А.Н.**
- Г. Эскофье О.
- Д. Бокюз П.
- Е. Сахаров А.Д.

15. При непрерывной работе в кухне ресторана необходимо как минимум раз в ... часа менять перчатки

- А. 4**
- Б. 2
- В. 3
- Г. 2,5

ПРИМЕРНЫЕ БИЛЕТЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ЭКЗАМЕНУ

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Опишите требования, рекомендации и ограничения, изложенные в Санитарно-эпидемиологических правилах, к размещению предприятий питания в жилых зданиях.
2. Нарисуйте технологическую цепочку оборудования, опишите критические контрольные точки (ККП) температуры в толще изделий и продолжительность технологических процессов при производстве и восстановлении быстрозамороженных блюд бортового питания.
3. Перечислите несколько (3-4) наименований скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

1. Опишите требования, рекомендации и ограничения, изложенные в Санитарно-эпидемиологических правилах, для сбора мусора и пищевых отходов.
2. В каких случаях допускается однозальная планировка производственных площадей предприятия питания?
3. Понятие генеральной уборки. Требования к санитарному дню. Составьте план проведения санитарного дня на предприятии питания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

1. Гигиеническое значение естественного освещения, требование к освещенности помещения.
2. Нарисуйте схему, с указанием временных параметров, обработки и повторного использования отработанного 6-7 часов жира из фритюрницы.
3. Разрешен ли действующими санитарными правилами прием и использование свежих некультивируемых грибов?

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

1. Опишите требования, рекомендации и ограничения, изложенные в Санитарно-эпидемиологических правилах, к раздаче блюд и отпуску кулинарных изделий. Нарисуйте схему, с указанием температурных и временных параметров, основных видов оборудования при организации обслуживания в столовых с помощью линии самообслуживания.
2. Изобразите схематично «дыхательные стояки» и «воздушные разрывы в 20 мм» в системах водоснабжения и канализации предприятий гостинично-ресторанного бизнеса.
3. Допускается ли использование алюминиевой посуды для приготовления и хранения готовой пищи?

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

1. Понятие об инфекционных болезнях. Профилактика кишечных инфекций.
2. Гигиенические требования к водоснабжению предприятий, устройству канализаций.
3. Опишите требования, рекомендации и ограничения, изложенные в Санитарно-эпидемиологических правилах, к условиям работы в производственных помещениях. Какими конкретными мерами можно обеспечить установленные требования к уровням шума и вибрации?

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

1. Требования санитарных органов к планировке предприятий питания.
2. Санитарно-эпидемиологические требования к организации бортового питания авиапассажиров и использованию прогрессивной технологии Cook&Chill (Готовь и Охлаждай).
3. Опишите требования, рекомендации и ограничения, изложенные в Санитарно-эпидемиологических правилах, к условиям работы в производственных

помещениях. Какими конкретными мерами можно предотвратить или уменьшить попадание вредных веществ в воздух рабочей зоны?

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

1. Понятие об инфекционных болезнях. Микробные и немикробные пищевые отравления. Профилактические мероприятия.
2. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания.
3. Опишите требования, рекомендации и ограничения, изложенные в Санитарно-эпидемиологических правилах, к выработке кондитерских изделий с кремом.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

1. Гигиенические требования к выбору земельных участков для строительства гостиниц.
2. Санитарные требования к транспортировке и приемке пищевых продуктов.
3. Опишите требования, рекомендации и ограничения, изложенные в Санитарно-эпидемиологических правилах, к раздаче блюд и отпуску кулинарных изделий. Температурные и временные параметры при использовании прогрессивной технологии организации обслуживания Free flow (Свободное течение). На примере московской сети предприятий быстрого обслуживания «Грабли».

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

1. Понятие о паразитарных заболеваниях. Методы обнаружения и профилактики.
2. Требования к условиям работы в производственных помещениях. Нормативы освещенности, допустимы уровни шума и вибрации в ресторанах и гостиницах.
3. Опишите требования, рекомендации и ограничения, изложенные в Санитарно-эпидемиологических правилах, к раздаче блюд и отпуску кулинарных изделий. Температурные и временные параметры для блюд и кулинарных изделий, предназначенных для реализации во время кейтеринговых мероприятий.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

1. Понятие об инфекционных болезнях. Профилактика пищевых отравлений.
2. Система контроля качества выпускаемой продукции и её безопасности НАССР –Hazard

Analysis and Critical Control Point (Анализ рисков и критические контрольные точки).

Принципы построения и методы контроля.

3. Какими конкретными мерами можно обеспечить установленные требования к естественному и искусственному освещению?

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11

1. Определение понятия «санитария» и «гигиена». Цели и задачи санитарии и гигиены.
2. Понятие об инфекционных болезнях. Способы проникновения возбудителей инфекционных болезней в организм человека.
3. Опишите требования, рекомендации и ограничения, изложенные в Санитарно-эпидемиологических правилах, к размещению предприятий питания в жилых зданиях.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12

1. Основные документы санитарного Законодательства РФ
2. Общие положения программы производственного контроля.
3. Опишите требования, рекомендации и ограничения, изложенные в Санитарно-эпидемиологических правилах, для сбора мусора и пищевых отходов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13

1. Понятие об инфекционных болезнях. Зоонозные инфекции.
2. Опишите требования, рекомендации и ограничения, изложенные в Санитарно-эпидемиологических правилах, к водоснабжению и канализации
3. Гигиеническое значение естественного освещения, требование к освещенности помещения.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14

1. Понятие о дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Преимущества пенной дезинфекции.
1. Требования к условиям работы в производственных помещениях. Какими мерами можно добиться соблюдения установленных нормативов температуры и влажности воздуха в горячем цехе?

3. Опишите требования, рекомендации и ограничения, изложенные в Санитарно-эпидемиологических правилах, к раздаче блюд и отпуску кулинарных изделий. Нарисуйте схему, с указанием температурных и временных параметров, основных видов оборудования при организации обслуживания в столовых с помощью линии самообслуживания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

1. Понятие об инфекционных болезнях. Профилактика кишечных инфекций.
2. Гигиенические требования к водоснабжению предприятий, устройству канализаций.
3. Опишите требования, рекомендации и ограничения, изложенные в Санитарно-эпидемиологических правилах, к условиям работы в производственных помещениях. Какими конкретными мерами можно обеспечить установленные требования к уровням шума и вибрации?

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16

1. Требования санитарных органов к планировке предприятий питания.
2. Санитарно-эпидемиологические требования к организации бортового питания авиапассажиров и использованию прогрессивной технологии Cook&Chill (Готовь и Охлаждай).
3. Опишите требования, рекомендации и ограничения, изложенные в Санитарно-эпидемиологических правилах, к условиям работы в производственных помещениях. Какими конкретными мерами можно предотвратить или уменьшить попадание вредных веществ в воздух рабочей зоны?

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17

1. Понятие об инфекционных болезнях. Микробные и немикробные пищевые отравления. Профилактические мероприятия.
2. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания.
3. Опишите требования, рекомендации и ограничения, изложенные в Санитарно-эпидемиологических правилах, к выработке кондитерских изделий с кремом.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18

1. Гигиенические требования к выбору земельных участков для строительства гостиниц.
2. Санитарные требования к транспортировке и приемке пищевых продуктов.
3. Расскажите о порядке ведения и регулярности заполнения журналов на производстве. Изобразите схематично одну страничку журнала осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19

1. Понятие о паразитарных заболеваниях. Методы обнаружения и профилактики.
2. Требования к условиям работы в производственных помещениях. Нормативы освещенности, допустимы уровни шума и вибрации в ресторанах и гостиницах.
3. Опишите требования, рекомендации и ограничения, изложенные в Санитарно-эпидемиологических правилах, к раздаче блюд и отпуску кулинарных изделий.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20

1. Понятие об инфекционных болезнях. Профилактика пищевых отравлений.
2. Система контроля качества выпускаемой продукции и её безопасности НАССР –Hazard Analysis and Critical Control Point (Анализ рисков и критические контрольные точки). Принципы построения и методы контроля.
3. Какими конкретными мерами можно обеспечить установленные требования к естественному и искусственному освещению?

4.2. Критерии оценивания

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проведения текущего, промежуточного контроля, семинарских, практических, тестирования, выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований и др. в соответствии с требованиями ФГОС ВО по двум основным направлениям: оценка уровня освоения дисциплины и оценка компетенций обучающихся.

Показатели контроля и оценки результатов освоения компетенций прилагаются в технологической карте дисциплины.

оценка «отлично» выставляется студенту, если даны правильные и полные ответы на 2 вопроса задания и решена задача;

оценка «хорошо» выставляется студенту, если даны правильные и полные ответы на 2 вопроса задания;

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если даны правильные и полные ответы на 1 вопроса задания;

оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если не выполнены условия для получения оценки «удовлетворительно».