

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

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор

«30» 04

Н.Л. Ткаченко

2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор института

«30» августа

Иванцов А.А.

2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Санитария, гигиена и пищевая безопасность в сфере гостеприимства

индекс по учебному плану: **Б1.В.ДВ.01.01**
направление подготовки: **43.03.03 Гостиничное дело**
направленность (профиль): **Ресторанная деятельность**


Общая трудоемкость (в академических часах / ЗЕ)	180 часов / 5 ЗЕ
в том числе по формам обучения:	очная
<i>Аудиторная работа (контактная работа)</i>	60
из них:	
лекций	28
занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия)	32
<i>самостоятельных</i>	84
<i>контроль</i>	36
Форма промежуточной аттестации	
экзамен	6 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) «Ресторанная деятельность».

Составитель рабочей программы дисциплины _____ 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.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

Рабочая программа учебной дисциплины «Санитария, гигиена и пищевая безопасность в сфере гостеприимства» является элементом основной профессиональной образовательной программы, реализуемой в МГУСиТ в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и профессиональной переподготовке работников туристской индустрии.

Программа предназначена для преподавателей, ведущих дисциплину «Санитария, гигиена и пищевая безопасность в сфере гостеприимства» и обучающихся направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль «Ресторанная деятельность».

Программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:
Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата)
Учебным планом по образовательной программе бакалавриата, утвержденным в 2019 г

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

- Цель изучения дисциплины – формирование у обучающихся компетенций в области обеспечения санитарно-гигиенических требований и пищевой безопасности при организации деятельности предприятий общественного питания.
- Задачи изучения дисциплины:
 - ознакомление с основными понятиями, терминологией в области санитарии и гигиены, пищевой безопасности производства кулинарной продукции на предприятиях общественного питания;
 - формирование умений и навыков разработки мероприятий по обеспечению санитарно-гигиенических требований в организациях общественного питания и технологическому процессу производства кулинарной продукции;
 - формирование навыков работы с нормативной документацией и проведения аудита для оценки состояния пищевой безопасности.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

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: «Технология продукции общественного питания», «Управление качеством продукции и услуг предприятий сферы гостеприимства», «Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания».

Знания по дисциплине «Санитария, гигиена и пищевая безопасность в сфере гостеприимства» могут использоваться в следующих курсах: «Организация обслуживания и ресторанный сервис», «Организация производства и проектирование предприятий ресторанного бизнеса», «Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности», «Управление качеством пищевых продуктов и продовольственная безопасность».

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ В РАМКАХ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс освоения учебной дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: ПКО-3

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты обучения:

Индекс и содержание компетенции	Индекс и наименование индикатора содержания компетенции	Дескрипторы – основные признаки освоения (показатели достижения результата)
ПКО-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере	- осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с учетом соблюдения норм гигиены и санитарии, пищевой безопасности; - 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.
	- определить и обеспечить необходимые ресурсы для соблюдения норм гигиены и санитарии, пищевой безопасности; - информировать работников о важности соблюдения правил гигиены, - заполнять санитарные журналы	- нормативные документы в области санитарии, пищевой безопасности; - гигиенические и санитарные нормы; - правила заполнения и ведения журналов контроля пищевой безопасности.
	- осуществлять координацию и контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания - обеспечить конкурентоспособность предприятия с помощью соблюдения санитарных норм.	- порядок контроля над соблюдением санитарных норм на предприятии; - ключевые точки контроля при производстве кулинарной продукции и предоставлении услуг общественного питания .

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов

Объем дисциплины 5 зачетных единицы, 180 часов, включая сдачу экзамена.

5.1. Распределение часов по темам и видам учебной работы

Очная форма обучения

№п/п	Номера и наименования разделов и тем	Всего час.	Контактная работа				СРС	Код компетенции
			всего	в т.ч.				
				Л	Семинары	ПЗ		
1.	Введение. Санитарный надзор и санитарное законодательство, пищевая безопасность	10	4	2		2	6	ПКО-3

¹ Указать другие виды контактной работы студентов, если они применяются при изучении данной дисциплины

2.	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Требования к благоустройству предприятий ресторанного бизнеса	12	4	2		2		8	ПКО-3
3.	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий ресторанного бизнеса.	12	4	2		2		8	ПКО-3
4.	Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре и упаковочным материалам	16	8	4		4		8	ПКО-3
5.	Санитарный режим на предприятиях ресторанного бизнеса. Организация производственного контроля	18	8	4		4		10	ПКО-3
6.	Кишечные инфекции, отравления и их профилактика на предприятиях общественного питания	14	6	2		4		8	ПКО-3
7.	Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение	16	6	2		4		10	ПКО-3
8.	Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов.	14	6	4		2		8	ПКО-3
9.	Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	14	6	2		4		8	ПКО-3
10.	Санитарно-гигиенические требования к качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей Международный опыт организации санитарного контроля: HACCP, CODEX ALIMENTARIUS .	18	8	4		4		10	ПКО-3
	Итого	144	60	28		32		84	
	Контроль	36							
	Всего	180	60	28		32		84	

5.2. Тематическое содержание дисциплины

Тема 1. Введение. Санитарный надзор и санитарное законодательство, пищевая безопасность

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). Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» N 52-ФЗ от 30.03.1999 г. (измен. и доп.), Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. № 29-ФЗ, а также принимаемые на их основе нормативные правовые акты Российской Федерации.

Тема 2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Требования к благоустройству предприятий ресторанного бизнеса

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. 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.

Тема 3. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий ресторанного бизнеса.

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 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

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.

Тема 5. Санитарный режим на предприятиях ресторанного бизнеса. Организация производственного контроля

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. 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 инфекции, отравления и их профилактика на предприятиях общественного питания

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.

Тема 7. Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение

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, 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.

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».

Тема 9. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

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.

Тема 10. Санитарно-гигиенические требования к качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей. Международный опыт организации санитарного контроля: HACCP, CODEX ALIMENTARIUS .

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 HACCP – 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», унификация международных и российских требований, предъявляемых к качеству и безопасности пищевой продукции.

6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

6.1. Основная литература

- 1 Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для вузов / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 224 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14764-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/481831>
- 2 Пищевая микробиология: эмерджентные зоонозы : учебное пособие для вузов / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 233 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11126-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467899>

Перечень дополнительной учебной литературы:

- 1 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.

Нормативные документы:

1. Федеральный закон № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
2. Федеральный закон от 30.03.1999г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
4. Сан ПиН 2.3.2.1078 – 01. М. 2002 г. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
5. Сан ПиН 2.3.2.1324 – 03 М. 2003 г. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения;
7. СП 118.13330.2021 СВОД ПРАВИЛ ОБЩЕСТВЕННЫЕ ЗДАНИЯ И СООРУЖЕНИЯ Актуализированная редакция СНиП 31-06-2009
8. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.
9. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».
10. ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП».
11. ГОСТ 30524—2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу
12. ГОСТ 31984—2012 «Услуги общественного питания. Общие требования

Периодические издания:

- 1 Гигиена и санитария. Научно-практический журнал. М.:ФБУН «Федеральный научный центр гигиены им. Ф.Ф. Эрисмана» Роспотребнадзора - 2019-2021 гг.
- 2 Научно-практический журнал «Вопросы питания»
- 3 Всероссийский журнал «Ресторанные ведомости» 2020-2021 гг.
- 4 Журнал «Отдел продаж», журнал CHEFART www.restoved.ru
- 5 Журнал «Ресторатор»/ <https://restorator.chef.ru/>
- 6 Журнал «FoodService» <https://www.cafe-future.ru/>
- 7 Журнал horeca-magazine <https://www.horeca-magazine.ru/>

7. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

1. Росстандарт- <https://www.gost.ru>
2. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации - <http://www.docs.cntd.ru>
3. Бизнес академия МБА - <http://www.hotres.ru/>
4. ProHotel.ru — информационно-справочный ресурс, посвященный гостиничному бизнесу-<http://prohotel.ru/>
5. Система ГАРАНТ: <http://base.garant.ru/>
6. <http://uchebnikionline.com/>
7. ЭБС МГУСиТ;
8. Электронно-библиотечная система – Руконт;
9. Электронно-библиотечная система Юрайт
10. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU.
11. Система КонсультантПлюс - <http://www.consultant.ru/>
12. <http://www.horeca.ru>. – главный портал индустрии гостеприимства и питания
13. Информационно-поисковая система www.restoran.ru/
14. Кулинарный портал Гастрономъ.ру www.gastronom.ru/
15. Международный кулинарный салон «Мир ресторана&отеля» www.mirrestorana.info/
16. Новости и технологии ресторанного бизнеса www.restorus.com/
17. Официальный сайт Роспотребнадзора <http://rospotrebnadzor.ru/>
18. Официальный сайт Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Москве <http://77.rospotrebnadzor.ru/>
19. Официальный сайт Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Московской области <http://50.rospotrebnadzor.ru/>

8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

1. Microsoft Office (Access, Excel, PowerPoint, Word и т.д.);
2. Программа автоматизации для предприятий общественного питания <http://www.R-keeper.ru> (демоверсия)

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Описание материально-технической базы

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; справочно-методическая подборка и тематическая систематизация необходимой справочной литературы.

Технические средства обучения: мультимедиапроектор; экран; средства звуковоспроизведения; экран; компьютер с возможностью выхода в сеть Интернет.

10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

10.1. Методические указания по изучению дисциплины для обучающихся

Студентам необходимо ознакомиться:

- с содержанием рабочей программы дисциплины (далее – РПД), с целями и задачами дисциплины, методическими разработками по данной дисциплине, имеющимися на образовательном портале и сайте кафедры, с графиком консультаций преподавателей данной кафедры.

Советы по планированию и организации времени, необходимого на изучение дисциплины. Рекомендуемое распределение времени на изучение дисциплины указано в разделе «Структура и содержание дисциплины». В целях более плодотворной работы в семестре студенты также могут ознакомиться с календарно-тематическим планом дисциплины, составленным преподавателем – как для лекционных, так и для практических занятий.

«Сценарий» изучения дисциплины. «Сценарий» изучения дисциплины студентом подразумевает выполнение им следующих действий:

1. Ознакомление с целями и задачами дисциплины.
2. Ознакомление с требованиями к знаниям и навыкам студента.
3. Первичное ознакомление с разделами и темами дисциплины.
4. Ознакомление с распределением времени на изучение дисциплины.
5. Ознакомление со списками рекомендуемой основной и дополнительной литературы по дисциплине.
6. Углублённое ознакомление с разделами и темами дисциплины.
7. Предварительный охват на основе рекомендуемой литературы круга вопросов, актуальных для конкретного занятия.
8. Самостоятельная проработка основного круга вопросов как каждого последующего, так и каждого предыдущего занятия в свободное время между занятиями по дисциплине.
9. Присутствие и творческое участие на лекционных и семинарских / практических занятиях.
10. Выполнение требований планового текущего и итогового контроля.
11. Уточнение возникающих вопросов на консультации по дисциплине.
12. Непосредственная подготовка к экзамену по дисциплине на основе выданных преподавателем вопросов к экзамену.

10.2. Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс)

Студентам необходимо:

- перед каждой лекцией просматривать рабочую программу дисциплины, что позволит сэкономить время на записывание темы лекции, ее основных вопросов, рекомендуемой литературы;

- перед очередной лекцией необходимо просмотреть по конспекту материал предыдущей лекции. При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам, если разобраться в материале опять не удалось, то обратиться к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на практических занятиях.

10.3. Рекомендации по подготовке к занятиям семинарского типа

Студентам следует:

- до очередного занятия семинарского типа по рекомендованным литературным источникам проработать теоретический материал, соответствующей темы занятия;

- при подготовке к занятиям семинарского типа следует обязательно использовать не только лекции, учебную литературу, но и нормативно-правовые акты и материалы правоприменительной практики;

- теоретический материал следует соотносить с правовыми нормами, так как в них могут быть внесены изменения, дополнения, которые не всегда отражены в учебной литературе;

- в начале занятий задать преподавателю вопросы по материалу, вызвавшему затруднения в его понимании и освоении при решении задач, заданных для самостоятельного решения;

- в ходе занятия семинарского типа давать конкретные, четкие ответы по существу вопросов;

- на занятии доводить каждую задачу до окончательного решения, демонстрировать понимание проведенных расчетов (анализов, ситуаций), в случае затруднений обращаться к преподавателю.

10.4. Методические рекомендации по выполнению различных форм самостоятельных домашних заданий

Самостоятельная работа студентов включает в себя выполнение различного рода заданий, которые ориентированы на более глубокое усвоение материала изучаемой дисциплины. По каждой теме учебной дисциплины студентам предлагается перечень заданий для самостоятельной работы.

К выполнению заданий для самостоятельной работы предъявляются следующие требования: задания должны исполняться самостоятельно и представляться в установленный срок, а также соответствовать установленным требованиям по оформлению.

Студентам следует:

- выполнять все плановые задания, выдаваемые преподавателем для самостоятельного выполнения, и разбирать на занятиях семинарского типа и консультациях неясные вопросы;

- при подготовке к промежуточной аттестации параллельно прорабатывать соответствующие теоретические и практические разделы дисциплины, фиксируя неясные моменты для их обсуждения на плановой консультации.

11. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Традиционные технологии

Предметно-ориентированные технологии обучения

Личностно-ориентированные технологии обучения

Технология проектного обучения

Технологии проблемного обучения

Информационно – коммуникационная технология

Технологии геймификации

Технология развития критического мышления

Кейс-технология.

12. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДОСТУПНОСТИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ОБУЧАЮЩИМИСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и учебно-методические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением элементов электронного обучения (при наличии заявления). Электронное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В образовательном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для обучающихся с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения. Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы обучающиеся с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении всех видов аттестации.

Особые условия предоставляются обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья на основании заявления, содержащего сведения о необходимости создания соответствующих специальных условий.

13. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (Приложение к рабочей программе дисциплины)

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

Формируемые компетенции	Знания, умения, навыки	Этапы формирования компетенций
ПКО-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в из-	Демонстрирует знания по предоставлению услуг предприятий ресторанного бизнеса на основе современных требований санитарии и гигиены производства, технических регламентов, пищевой безопасности; умеет приме-	Этап 1. Формирование базы знаний: – лекции; – практические занятия по темам теоретического содержания; – самостоятельная работа студен-

<p>бранной профессиональной сфере</p>	<p>нять санитарно-гигиенические нормы для обеспечения качества и безопасности услуг питания и организации работы предприятий общественного питания. Владеет навыками организации технологических процессов предприятий общественного питания на основе требований санитарии и гигиены, пищевой безопасности</p>	<p>тов по вопросам тем теоретического содержания.</p> <p>Этап 2. Формирование навыков практического использования знаний: – практические занятия; – ситуационные задачи; – самостоятельная работа по решению ситуационных заданий. – выполнение реферата;</p> <p>Этап 3. Проверка усвоения материала: – проверка самостоятельно выполненных практических и ситуационных задач; – анализ и оценка активности и эффективности участия в практических занятиях; – тестирование текущих знаний; – контрольные срезовые задания; – итоговый контроль по дисциплине.</p>
---------------------------------------	---	--

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

<p align="center">Описание показателей</p>	
<p><u>Этап 1:</u> Формирование базы знаний</p>	<ul style="list-style-type: none"> – посещение лекционных и практических занятий; – ведение конспекта лекций.
<p><u>Этап 2:</u> Формирование навыков практического использования знаний</p>	<ul style="list-style-type: none"> – правильное и своевременное выполнение практических заданий по разрешению поставленных проблем; – обоснованное решение ситуационных задач; – наличие правильно выполненной самостоятельной работы.
<p><u>Этап 3:</u> Проверка усвоения материала</p>	<ul style="list-style-type: none"> – степень активности и эффективности участия обучающихся по итогам каждого практического занятия; – успешное прохождение тестирования; – выполнение самостоятельных работ, в том числе домашних заданий; – результаты зачета, экзамена.
<p align="center">Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования</p>	
<p><u>Этап 1:</u> Формирование базы знаний</p>	<ul style="list-style-type: none"> - посещение лекционных и практических занятий не менее 80%; - наличие конспекта лекций по всем темам, вынесенным на лекционное обсуждение не менее 60% - участие в обсуждении теоретических вопросов тем на каждом практическом занятии не менее 50%.
<p><u>Этап 2:</u> Формирование навыков практического использования знаний</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся должен знать сущность и специфику дисциплины с правильностью не менее 60%; - может определить основные направления исследований, источники и виды информации с правильностью не менее 60%; - может анализировать и оценивать информацию; планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов этого анализа с правильностью не менее 60%; - владеет способностью сбора и анализа информации с правильностью не менее 60%;

	<p>- владеет способностью корректно формулировать задачи своей деятельности, устанавливая их взаимосвязи, строить модели систем задач, анализировать, диагностировать причины появления проблем с правильностью не менее 60%.</p>
Этап 3: Проверка усвоения материала	<p>- тестовые задания и задачи решены самостоятельно, в отведенное время, результат выше пороговых значений с правильностью не менее 60% Оценка «5» ставится при наличии 90-100% правильных ответов или решений; Оценка «4» ставится при наличии 75-89% правильных ответов или решений; Оценка «3» ставится при наличии 60-74% правильных ответов или решений.</p>
Описание шкал оценивания	
Оценивание результатов устных опросов на экзамене	<p>Ответ обучающийся на экзамене оценивается на:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «отлично», если обучающийся глубоко, полно, правильно и в логической последовательности ответил на поставленные вопросы, показал в ходе ответа теоретические знания соответствующие требованиям ФГОС, продемонстрировал умение поиска и использования нормативных документов, проявил творческий подход и самостоятельность суждений, подкрепил теоретические знания практическими умениями. - «хорошо», если ответ в целом отвечает требованиям к оценке «отлично», но обучающийся допустил отдельные неточности, не показал достаточной глубины знаний при ответе на вопросы, содержащиеся в билете и заданные дополнительно; - «удовлетворительно», если обучающийся, показал знание основного учебного материала, но затруднился подтвердить теоретические положения конкретными примерами и не обосновал их, затруднился в обобщениях и выводах по вопросам, содержащимся в экзаменационном билете и заданным дополнительно. - «неудовлетворительно», если не выполнены условия для получения оценки «удовлетворительно».
Оценивание результатов работы на практических занятиях	<ul style="list-style-type: none"> - оценка «отлично» выставляется каждому обучающемуся в группе, чье решение или расчет оказался наиболее продуманным, логичным и предусматривающий большее количество особенных ситуаций; - оценка «хорошо» выставляется каждому обучающемуся в группе, чей расчет имеет незначительные нарушения; - оценка «удовлетворительно» выставляется каждому обучающемуся в группе, чей расчет имеет нарушения, но в целом задание выполнено; - оценка «неудовлетворительно» выставляется каждому обучающемуся группы, если расчет произведен с грубыми нарушениями и не соответствует поставленной задаче.
Оценивание результатов тестирования и контрольных срезов	<p>Репродуктивность знаний: ответ/метод решения заданий закрытого типа совпадает с установленным в тесте.</p> <p>Умения, навыки: в работе демонстрируется умение самостоятельного решения заданий открытого типа рекомендованными методами.</p> <p>Шкала оценивания при тестировании:</p> <p>«отлично» - 90-100% правильных ответов; «хорошо» - 75-89% правильных ответов; «удовлетворительно» - 60-74% правильных ответов; «неудовлетворительно» - 59% и меньше правильных ответов.</p>
Оценивание результатов решения ситуационных задач	<p>Шкала оценивания:</p> <p>«отлично» - обучающийся ясно изложил условие задачи, решение обосновал точной ссылкой на правовой акт или экономический закон, дал математическую интерпретацию, использовал иные теоретические знания на практике.</p> <p>«хорошо» - обучающийся ясно изложил условие задачи, но в обоснова-</p>

	<p>нии решения имеются сомнения в точности ссылки на нормативный документ или научные законы;</p> <p>«удовлетворительно» - обучающийся изложил условие задачи, но решение обосновал формулировками обыденного мышления;</p> <p>«неудовлетворительно» - обучающийся не уяснил условие задачи, решение не обосновал.</p>
Оценивание докладов, рефератов, эссе	<p>Знание и понимание теоретического материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры; - используемые понятия строго соответствуют теме; - работа выполнена самостоятельно
	<p>Анализ и оценка информации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - грамотно применяет категории анализа; - умело использует приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений; - способен объяснить альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему и прийти к сбалансированному заключению; - обучающийся использует большое количество различных источников информации; - дает личную оценку проблеме
	<p>Построение суждений:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ясность и четкость изложения; - выдвинутые тезисы сопровождаются грамотной аргументацией; - приводятся различные точки зрения и их личная оценка. - общая форма изложения полученных результатов и их интерпретации соответствует жанру проблемной научной статьи.
	<p>Оформление работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работа отвечает основным требованиям к оформлению и использованию цитат; - соблюдение лексических, фразеологических, грамматических и стилистических норм русского литературного языка; - оформление текста с полным соблюдением правил русской орфографии и пунктуации
	<ul style="list-style-type: none"> - оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если работа отвечает всем 4 критериям - оценка «хорошо» если работа отвечает всем 3 критериям; - оценка «удовлетворительно» если работа отвечает всем 2 критериям; - оценка «неудовлетворительно» если работа не отвечает критериям.
Оценивание результатов работы на практических занятиях (дискуссия)	<p>Оценка отлично (5 баллов):</p> <ul style="list-style-type: none"> - обучающийся предметно владеет темой дискуссии, знает необходимые реалии, уверенно участвует в беседе по содержанию темы, дает полные ответы, при необходимости умеет задавать уточняющие вопросы или контрвопросы, умеет уточнить получаемую информацию, может дать пояснения по содержанию вопроса. <p>Оценка хорошо (4 балла):</p> <ul style="list-style-type: none"> - обучающийся предметно владеет темой дискуссии, знает необходимые реалии, уверенно участвует в беседе по содержанию темы, дает полные ответы, однако, как правило, избегает постановки уточняющих вопросов или контрвопросов, может испытывать определенные трудности в умении донести развернутую информацию до собеседника. <p>Оценка удовлетворительно (3 балла):</p> <ul style="list-style-type: none"> - обучающийся не в полном объеме предметно владеет темой дискус-

	<p>сии. Участвуя в беседе, в большей степени ориентируется на вопрос собеседника. Обучающийся демонстрирует среднего уровня навыки диалогической речи, вопросы собеседника не всегда усваивает с первого раза, при этом ответы дает достаточно развернутые, тем не менее, без привлечения всего когнитивного потенциала, испытывает определенные трудности в умении донести информацию до собеседника.</p> <p>Оценка неудовлетворительно (менее 0-2 балла):</p> <p>- если не выполнены условия необходимые для получения удовлетворительной оценки.</p>
<p>Оценивание результатов индивидуального контроля на практическом занятии (опрос)</p>	<p>Оценка отлично (5 баллов):</p> <p>- раскрыты от 86 до 100 % вопросов, точно обозначены основные понятия и характеристики в соответствии с нормами права и теоретическим материалом.</p> <p>Оценка хорошо (4 балла):</p> <p>- раскрыты от 69 до 85% вопросов, нет полного описания всех необходимых элементов.</p> <p>Оценка удовлетворительно (3 балла):</p> <p>- раскрыты от 51 до 68% вопросов, нет полного описания всех необходимых элементов.</p> <p>Оценка неудовлетворительно (0-2 баллов):</p> <p>- раскрыто менее 51% вопросов либо ответы на вопросы отсутствуют или не раскрыты</p>

13.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

13.3.1. Примерный перечень вопросов для промежуточной аттестации

Примерные вопросы для подготовки к экзамену

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
4. Опишите требования, рекомендации и ограничения, изложенные в Санитарно-эпидемиологических правилах, для сбора мусора и пищевых отходов.
5. В каких случаях допускается однозальная планировка производственных площадей предприятия питания?
6. Понятие генеральной уборки. Требования к санитарному дню. Составьте план проведения санитарного дня на предприятии питания.
7. Гигиеническое значение естественного освещения, требование к освещенности помещения.

8. Нарисуйте схему, с указанием временных параметров, обработки и повторного использования отработанного 6-7 часов жира из фритюрницы.
9. Разрешен ли действующими санитарными правилами прием и использование свежих некультивируемых грибов?
10. Опишите требования, рекомендации и ограничения, изложенные в Санитарно-эпидемиологических правилах, к раздаче блюд и отпуску кулинарных изделий.
11. Нарисуйте схему, с указанием температурных и временных параметров, основных видов оборудования при организации обслуживания в столовых с помощью линии самообслуживания.
12. Изобразите схематично «дыхательные стояки» и «воздушные разрывы в 20 мм» в системах водоснабжения и канализации предприятий гостинично-ресторанного бизнеса.
13. Допускается ли использование алюминиевой посуды для приготовления и хранения готовой пищи?
14. Понятие об инфекционных болезнях. Профилактика кишечных инфекций.
15. Гигиенические требования к водоснабжению предприятий, устройству канализаций.
16. 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?
17. Требования санитарных органов к планировке предприятий питания.
18. Понятие об инфекционных болезнях. Микробные и немикробные пищевые отравления. Профилактические мероприятия.
19. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания.
20. Опишите требования, рекомендации и ограничения, изложенные в Санитарно-эпидемиологических правилах, к выработке кондитерских изделий с кремом.
21. Гигиенические требования к выбору земельных участков для строительства предприятий общественного питания.
22. Санитарные требования к транспортировке и приемке пищевых продуктов.
23. 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).
24. Понятие о паразитарных заболеваниях. Методы обнаружения и профилактики.
25. Требования к условиям работы в производственных помещениях. Нормативы освещенности, допустимы уровни шума и вибрации в ресторанах и гостиницах.
26. 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.
27. Понятие об инфекционных болезнях. Профилактика пищевых отравлений.
28. 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.
29. Какими конкретными мерами можно обеспечить установленные требования к естественному и искусственному освещению?
30. Определение понятия «санитария» и «гигиена». Цели и задачи санитарии и гигиены.

31. Понятие об инфекционных болезнях. Способы проникновения возбудителей инфекционных болезней в организм человека.
32. Опишите требования, рекомендации и ограничения, изложенные в Санитарно-эпидемиологических правилах, к размещению предприятий питания в жилых зданиях.
33. Основные документы санитарного Законодательства РФ
34. Общие положения программы производственного контроля.
35. Опишите требования, рекомендации и ограничения, изложенные в Санитарно-эпидемиологических правилах, для сбора мусора и пищевых отходов.
36. Понятие об инфекционных болезнях. Зоонозные инфекции.
37. Опишите требования, рекомендации и ограничения, изложенные в Санитарно-эпидемиологических правилах, к водоснабжению и канализации
38. Гигиеническое значение естественного освещения, требование к освещенности помещения.
39. Понятие о дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Преимущества пенной дезинфекции.
40. Требования к условиям работы в производственных помещениях. Какими мерами можно добиться соблюдения установленных нормативов температуры и влажности воздуха в горячем цехе?
41. 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.
42. Понятие об инфекционных болезнях. Профилактика кишечных инфекций.
43. Гигиенические требования к водоснабжению предприятий, устройству канализаций.
44. 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?
45. Требования санитарных органов к планировке предприятий питания. Опишите требования, рекомендации и ограничения, изложенные Санитарно-эпидемиологических правилах, к условиям работы в производственных помещениях. Какими конкретными мерами можно предотвратить или уменьшить попадание вредных веществ в воздух рабочей зоны?
46. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания.
47. Расскажите о порядке ведения и регулярности заполнения журналов на производстве. Изобразите схематично одну страничку журнала осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания.
48. Требования к условиям работы в производственных помещениях. Нормативы освещенности, допустимы уровни шума и вибрации в ресторанах.
49. Опишите требования, рекомендации и ограничения, изложенные в Санитарно-эпидемиологических правилах, к раздаче блюд и отпуску кулинарных изделий.
50. Какими конкретными мерами можно обеспечить установленные требования к естественному и искусственному освещению?

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?

13.3.6. Темы рефератов по дисциплине

- 2 Понятие о санитарии и гигиене. Служба санитарно-эпидемиологического надзора.
- 3 Федеральные законы о санитарно – эпидемиологическом благополучии населения.
- 4 Гигиенические требования к проектированию, реконструкции и строительству предприятий индустрии питания.
- 5 Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре
- 6 Роспотребнадзор, его структура и задачи. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания.
- 7 Химический состав и физические свойства воздуха, влияние отклонений на организм человека. Оптимальные и допустимые параметры микроклимата на предприятиях питания.
- 8 Гигиенические требования к посуде. Санитарно-гигиеническая оценка металлической, керамической, фарфоровой, стеклянной и полимерной посуды, посуды для одноразового использования.
- 9 Профилактические обследования персонала; заболевания, препятствующие допуску к работе. Личные медицинские книжки, гигиеническая подготовка персонала.
- 10 Гигиеническая экспертиза продуктов, отражение результатов.
- 11 Роль профессиональной области знаний в управлении и организации санитарии и гигиены питания на предприятиях общественного питания. Видовой состав.
- 12 Физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение воды
- 13 Оценка современного состояния отраслевой безопасности.
- 14 Задачи санитарии и гигиены в профилактике кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов на предприятиях индустрии питания. Реализуемые проекты

Методические указания по написанию реферата

Структура реферата должна состоять из трех разделов: 1. Вступление (введение, актуальность, цель, задачи, объект и предмет исследования). 2. Основная часть (раскрытие темы реферата). 3. Заключение (выводы, рекомендации, собственное мнение). Реферат представляется в виде устного доклада и сопровождается презентацией.

При изложении теоретического материала необходимо определять рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры; использовать понятия, строго соответствующие теме реферата; выполнять работу самостоятельно.

Анализ и оценку информации осуществлять грамотно, применяя категории анализа; умело использовать приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений; объяснять альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему и приходиться к сбалансированному заключению; использовать большое количество различных источников информации; давать личную оценку проблеме.

Построение суждений должно быть ясным с четким изложением выдвинутых тезисов, сопровождаться грамотной аргументацией, приведением различных точек зрения и своей личной оценки. Общая форма изложения полученных результатов и их интерпретации должны соответствовать жанру проблемной научной статьи.

Требования к оформлению работы:

- соответствие основным требованиям к оформлению и использованию цитат;
- соблюдение лексических, фразеологических, грамматических и стилистических норм русского литературного языка;
- оформление текста с полным соблюдением правил русской орфографии и пунктуации;
- презентация реферата оформляется в редакторе Power Point (не более 6 слайдов, включая титульный)

Критерии оценки

Реферативная работа оценивается по четырем критериям:

- знание и понимание теоретического материала;
- анализ и оценка информации;
- построение суждений;
- качество оформления реферата, презентации.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если работа отвечает всем 4 критериям, оценка «хорошо» если работа отвечает всем 3 критериям; оценка «удовлетворительно» если работа отвечает всем 2 критериям; оценка «неудовлетворительно» если работа не отвечает критериям.

13.3.2. Примерный перечень тестовых заданий для текущего 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. HACCP – 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

Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины *

На 2021/2022 учебный год в рабочую программу дисциплины внесены следующие изменения:

Внесены изменения с учетом переименования образовательной организации в Государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования города Москвы «Московский государственный университет спорта и туризма» (сокращенное наименование – ГАОУ ВО МГУСиТ), изменением наименований структурных подразделений университета.

Внесение изменений в части формулировок компетенций на основании приказа Минобрнауки России № 1456 от 26 ноября 2020г.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры протокол №_ от _____ 20__ г.

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Внесенные изменения утверждаю:

Начальник отдела методического обеспечения и контроля качества образовательного процесса

(подпись) (Ф.И.О.)

«___» _____ 20__ г.

* Сведения о корректировке рабочей программы даются ежегодно. Если в программу не вносились изменения, то делается запись «изменения не вносились» и подписывается зав. кафедрой без указания даты и № протокола.

