Министерство просвещения Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ульяновский государственный педагогический университет
имени И.Н. Ульянова»
(ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»)

Факультет Физико-математического и технологического образования
Кафедра Технологий профессионального обучения

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ С.Н. Титов
«25» июня 2021 г.

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Программа учебной дисциплины
модуля «Предметно-содержательный (по отраслям)»

основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки
44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям),

направленность (профиль) образовательной программы
Технология и организация ресторанного сервиса

(очная форма обучения)

Составитель: Шарафутдинов А.М.,
кандидат биологических наук, доцент
кафедры технологий
профессионального обучения

Рассмотрено и одобрено на заседании ученого совета факультета физико-математического и технологического образования,
протокол от «21» июня 2021 г. № 7

Ульяновск, 2021

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01D77C644FC1E54000000006381D0002
Владелец: Титов Сергей Николаевич
Действителен: с 19.07.2021 до 19.07.2022

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания» относится к дисциплинам обязательной части, Блока 1. Дисциплины (модули) предметно-содержательного (по отраслям) модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанного сервиса», очной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-3 семестрах: Возрастная физиология и психофизиология, Технологии работы с информацией , Культура и межкультурные взаимодействия в современном мире, Ресторанный сервис, Стандартизация и сертификация в сфере обслуживания, Ознакомительная практика, Эксплуатационная практика

1. Перечень планируемых результатов обучения

Целью изучения дисциплины «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания» является подготовка высококвалифицированных специалистов в области технологии продукции и организации общественного питания по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия на предприятиях.

Задачами освоения дисциплины являются:

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;

- приобретение практических навыков в области санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания

.В результате освоения программы бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания» (в таблице представлено соотнесение образовательных результатов обучения по дисциплине с индикаторами достижения компетенций):

Компетенция и индикаторы ее достижения в дисциплине	Образовательные результаты дисциплины (этапы формирования дисциплины)		
	знает	умеет	владеет
ПК-8. Способен выполнять деятельность и(или) демонстрировать элементы осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики ПК-8.1. Знать методику выполнения деятельности и(или) демонстрации элементов	ОР-1 методику выполнения деятельности и(или) демонстрации элементов осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой дисциплины	ОР-2 выполнять деятельность и(или) демонстрировать элементы осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой дисциплины	ОР-3 навыками выполнения деятельности и(или) демонстрации элементов осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой дисциплины

осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики ПК 8.2. Уметь выполнять деятельность и(или) демонстрировать элементы осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики ПК 8.3. Владеть навыками выполнения деятельности и(или) демонстрации элементов осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики			

2. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Номер семестра	Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации
	Всего		Лекции, час	Практические занятия, час	Лабораторные занятия, час	Самостоят. работа, час	
	Трудоемк.						
	Зач. ед.	Часы					
4	4	144	24	-	40	53	экзамен (27)
Итого 4 семестр:	4	144	24	-	40	53	экзамен

3. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

3.1.Указание тем (разделов) и отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Наименование раздела и тем	Количество часов по формам организации обучения			
	Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятель-ная работа
4 семестр				
Тема 1. Предупредительный санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях гостиничного, ресторанного и туристического бизнеса	4		8	8
Тема 2. Санитарно гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	4		6	8
Тема 3. Гигиенические требования к уборке территории и помещений гостиниц и ресторанов.	4		6	8
Тема 4. Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы	4		8	18
Тема 5. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.	4		6	8
Тема 6. Современные средства оценивания результатов санитарно-гигиенических мероприятий.	4		6	8
ИТОГО 4 семестр:	24		40	53

3.2.Краткое описание содержания тем (разделов) дисциплины

Краткое содержание курса (4 семестр)

Тема 1. Предупредительный санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях гостиничного, ресторанного и туристического бизнеса.

Предмет и задачи гигиены и санитарии. Краткая характеристика разделов гигиены. Санитарное законодательство и пути обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Система Госсанэпиднадзора в Российской Федерации. Права и обязанности должностных лиц, осуществляющих Госсанэпиднадзор Контроль за выполнением санитарного законодательства.

Современные строительные, санитарно-эпидемиологические нормы и правила, установленные к проектированию, строительству и благоустройству гостиничных предприятий.

Разработка генерального плана участка.

Рекомендуемые нормы к размещению, земельному участку, функциональным группам, составу и площадям помещений.

Гигиенические требования к обеспечению зданий системами вентиляции, освещения, отопления, водоснабжения, канализации и др. для гостиниц разных категорий

Строительные, санитарно-эпидемиологические нормы и правила установленные к проектированию, строительству предприятий питания.

Гигиенические требования к земельному участку, функциональным группам помещений.

Ранжирование предприятий питания по уровню качества обслуживания и комфорта для посетителей.
Определение при проектировании число мест в обеденном зале и число выпускаемых блюд в смену.
Рекомендуемые нормы к водоснабжению, канализации, теплоснабжению, вентиляции и др.
Расчетные параметры функциональных помещений на предприятиях питания разного типа и класса.
Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Тема 2. Санитарно гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

Рекомендуемые материалы для осуществления технического оборудования, инвентаря, посуды и тары, допущенные к контакту с пищевыми продуктами, не подвергающиеся коррозии, устойчивые к моющим и дезинфицирующим средствам и легко подвергающиеся очистке и мытью.
Гигиенические требования к материалам, используемым для изготовления кухонной и столовой посуды. Использование нержавеющей стали, алюминия, чугуна, оцинкованного железа, фарфора, фаянса и стекла.
Использование полимерных материалов для изготовления тары, непосредственно прикасающейся с продуктами,
Режим мытья столовой посуды, моющие средства. Дезинфекция столовой посуды и приборов маркированного кухонного инвентаря.
Гигиенические требования к материалам, применяемым для изготовления вспомогательного производственного оборудования. Соответствие производственного оборудования и приборов к требованиям технической документации.
Интерактивная форма: групповое обсуждение .

Тема 3. Гигиенические требования к уборке территории и помещений гостиниц и ресторанов.

Текущая уборка в производственных цехах и бытовых помещениях.Последовательность уборки жилых номеров в гостиницах. Обязанности горничных и уборщиц по обеспечению санитарного благополучия в гостиницах. Понятие о дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Средства дезинфекции. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
Интерактивная форма :групповое обсуждение.

Тема 4. Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы

Роль пищевых продуктов в распространении острых кишечных инфекций: брюшного тифа, паратифов А и В, сальмонеллеза, дизентерии, иерсинеоза, инфекционного гепатита А и др. Эпидемиология, диагностика и профилактика этих заболеваний. Общие принципы
Роль тщательного профилактики кишечных инфекций.и систематического соблюдения гигиенических норм в профилактике наиболее распространенных венерических и кожных болезней. Виды пищевых отравлений.Микробные пищевые отравления; их характеристика. Возбудители токсико инфекций. Источники и факторы заражения человека возбудителями пищевых токсикоинфекций. Токсикозы. Золотистый стафилококк - патогенный штамм стафилококковой инфекции. Значение молочных и мясных продуктов, кондитерских изделий с кремом в распространении золотистого стафилококка. Клиническая картина при отравлении стафилококковой инфекцией и её профилактика.
Ботулизм. Характеристика возбудителя. Клиническая картина ботулизма, источник и факторы заражения, меры профилактики. Микотоксикозы, вызванные наличием в пищевых продуктах микотоксинов. Характеристика микотоксинов, их клиническое проявление. Пути загрязнения пищевых продуктов микотоксинами и их профилактика
Эрготизм, фузариотоксикозы. Их краткая характеристика и профилактика.

Немикробные пищевые отравления:
Отравление ядовитыми грибами. Характеристика съедобных и несъедобных грибов. Профилактика отравления ядовитыми грибами.
Роль неблагоприятных условий хранения (картофеля, томатов, рыб семейства скумбриевых и др.), а также недостаточной термической обработки (фасоль, горох и др.) в проявлении ядовитых свойств у «условноядовитых» пищевых продуктов.
Отравления, вызванные примесями химических веществ (цинк медь, красители и др.) ядохимикатами, используемыми в сельском хозяйстве для борьбы с сорняками и вредителями растений (пестициды).
Интерактивная форма : групповое обсуждение .

Тема 5. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.
Гельминтозы и зоонозные инфекции.
Эпидемиологическая классификация характеристика.
Основные виды гельминтозов передающихся человеку через мясо животных, рыб, крабов. Роль гельминтозов, представляющих эпидемиологическую опасность при заражении ими персонала пищевых предприятий и гостиниц.
Роль мяса, молока, мясных и молочных продуктов и яиц в распространении зоонозных инфекций. Значение санитарно - эпидемиологической и санитарно-ветеринарной экспертизы мяса, молока, яиц и других пищевых продуктов в профилактике зоонозных инфекций.
Интерактивная форма : групповое обсуждение.

Тема 6. Современные средства оценивания результатов санитарно-гигиенических мероприятий.
Лабораторные методы оценки качества санитарно-гигиенических мероприятий.
Экспресс методы оценки качества санитарно-гигиенических мероприятий.
Интерактивная форма : групповое обсуждение .

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

Самостоятельная работа студентов является особой формой организации учебного процесса, представляющая собой планируемую, познавательно, организационно и методически направляемую деятельность студентов, ориентированную на достижение конкретного результата, осуществляемую без прямой помощи преподавателя. Самостоятельная работа студентов является составной частью учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний и навыков, поиск и приобретение новых знаний, а также выполнение учебных заданий, подготовку к предстоящим занятиям и экзамену. Она предусматривает, как правило, разработку рефератов, написание докладов, выполнение творческих, индивидуальных заданий в соответствии с учебной программой (тематическим планом изучения дисциплины). Тема для такого выступления может быть предложена преподавателем или избрана самим студентом, но материал выступления не должен дублировать лекционный материал. Реферативный материал служит дополнительной информацией для работы на практических занятиях. Основная цель данного вида работы состоит в обучении студентов методам самостоятельной работы с учебным материалом. Для полноты усвоения тем, вынесенных в практические занятия, требуется работа с первоисточниками. Курс предусматривает самостоятельную работу студентов со специальной литературой. Следует отметить, что самостоятельная работа студентов результативна лишь тогда, когда она выполняется систематически, планомерно и целенаправленно.

Задания для самостоятельной работы предусматривают использование необходимых терминов и понятий по проблематике курса. Они нацеливают на практическую работу по применению изучаемого материала, поиск библиографического материала и электронных источников информации, иллюстративных материалов. Задания по самостоятельной работе даются по темам, которые требуют дополнительной проработки.

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине включает аудиторную и внеаудиторную самостоятельную работу студентов в течение семестра.

Аудиторная самостоятельная работа осуществляется в форме выполнения тестовых заданий, кейс-задач, письменных проверочных работ по дисциплине. Аудиторная самостоятельная работа обеспечена базой тестовых материалов, кейс-задач по разделам дисциплины.

Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в формах:
- подготовки к устным докладам (выступлениям по теме реферата).

Темы рефератов (4 семестр)

1. Пищевые инфекции и иммунитет.
2. Классификация пищевых инфекций.
3. Острые инфекции и их профилактика
4. Зоонозы и их профилактика
5. Пищевые отравления микробного происхождения
6. Пищевые отравления немикробного происхождения
7. Виды гельминтов.
8. Патогенные микроорганизмы.
9. Нормативные документы РФ о санитарных нормах;
10. Возможные источники микробиологического загрязнения помещений предприятий ПОП.
11. Значение воды. Источники водоснабжения. Нормативные показатели качества питьевой воды.
12. Требования к водоснабжению, отоплению, вентиляции, канализации, освещению предприятий общественного питания.
13. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения.
14. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации
15. Требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов;
16. Требования к складским помещениям для хранения пищевых продуктов.
17. Требования к приему пищевых продуктов.
18. Санитарные требования к хранению скоропортящихся пищевых продуктов.
19. Гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.
20. Гигиенические требования к первичной обработке продуктов.
21. Гигиенические требования к процессу приготовления
22. Санитарные правила приготовления скоропортящихся продуктов.
23. Гигиенические требования к реализации пищевой продукции.

Для самостоятельной подготовки к занятиям по дисциплине рекомендуется использовать учебно-методические материалы:

1. Шарафутдинов,А.М.Технология приготовления полуфабрикатов [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 26 с.
2. Шарафутдинов,А.М. Хранение и консервирование пищевого сырья и продукции [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.
3. Шарафутдинов,А.М.Пищевая ценность продуктов питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
4. Шарафутдинов,А.М.Дезинфекция, дезинсекция, дератизация [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с.

5. Шарафутдинов,А.М. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
6. Шарафутдинов,А.М. Производственно-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного комплекса [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
7. Шарафутдинов,А.М. Организация работы бара [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
8. Шарафутдинов,А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
9. Шарафутдинов,А.М. Банкетный сервис [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
10. Шарафутдинов,А.М. Экспертиза пищевых продуктов [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 15 с.
11. Шарафутдинов,А.М.Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
12. Шарафутдинов,А.М. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с
13. Шарафутдинов,А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.

5. Примерные оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Организация и проведение аттестации студента

ФГОС ВО в соответствии с принципами Болонского процесса ориентированы преимущественно не на сообщение обучающемуся комплекса теоретических знаний, но на выработку у бакалавра компетенций – динамического набора знаний, умений, навыков и личностных качеств, которые позволят выпускнику стать конкурентоспособным на рынке труда и успешно профессионально реализовываться.

В процессе оценки бакалавров необходимо используются как традиционные, так и инновационные типы, виды и формы контроля. При этом постепенно традиционные средства совершенствуются в русле компетентностного подхода, а инновационные средства адаптированы для повсеместного применения в российской вузовской практике.

Цель проведения аттестации – проверка освоения образовательной программы дисциплины-практикума через сформированность образовательных результатов.

Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и завершает изучение дисциплины; помогает оценить крупные совокупности знаний и умений, формирование определенных компетенций.

Оценочными средствами текущего оценивания являются: доклад, тесты по теоретическим вопросам дисциплины, защита практических работ и т.п. Контроль усвоения материала ведется регулярно в течение всего семестра на практических (семинарских, лабораторных) занятиях.

№ п/п	**СРЕДСТВА ОЦЕНИВАНИЯ,** используемые для текущего оценивания показателя формирования компетенции	Образовательные результаты дисциплины
	Оценочные средства для текущей аттестации ОС-1 Защита реферата	ОР-1.Знает основные нормативно – правовых акты в области производственной санитарии и гигиены, методы и системы обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, известные устройства, системы и методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации ОР-2. Умеет ориентироваться в основных нормативно – правовых актах в области производственной санитарии и гигиены, методах и системах обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, обоснованного выбора известных устройств, систем и методов дезинфекции, дезинсекции и дератизации ОР-3. Владеет навыками ориентирования в основных нормативно – правовых актах в области производственной санитарии и гигиены, методах и системах обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, обоснованного выбора известных устройств, систем и методов дезинфекции, дезинсекции и дератизации
	Оценочные средства для промежуточной аттестации **экзамен** ОС-2 Экзамен в форме устного собеседования по вопросам	

Описание оценочных средств и необходимого оборудования (демонстрационного материала), а так же процедуры и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения образовательной программы представлены в Фонде оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания».

Материалы, используемые для текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине

Материалы для организации текущей аттестации представлены в п.4 программы.

Материалы, используемые для промежуточного контроля успеваемости обучающихся по дисциплине

ОС-2 Экзамен в форме устного собеседования по вопросам

Примерные вопросы к экзамену

1. Дайте определение для понятия «санитария» и «гигиена». Цели и задачи санитарии и гигиены.
2. Назовите основные документы санитарного Законодательства РФ.

3. Какие права и обязанности имеет Госсанэпидслужба РФ?
4. Кто является контролирующим органом за исполнение требований санитарных норм, правил и рекомендаций?
5. Какие требования предъявляют органы санитарной службы к проектированию планированию предприятий питания.
6. Какие гигиенические принципы заложены в основу планировки помещений предприятий питания.
7. Гигиенические принципы, предъявляемые к освещению и вентиляции помещений.
8. Гигиенические принципы, предъявляемые к водоснабжению и канализации предприятий питания.
9. Гигиенические принципы, предъявляемые к размещению цехов (холодного, горячего и др.) предприятий питания.
10. Какие требования предъявляют органы санитарной службы к проектированию планированию предприятий питания.
11. Какие гигиенические принципы заложены в основу планировки помещений предприятий питания.
12. Гигиенические принципы, предъявляемые к освещению и вентиляции помещений.
13. Гигиенические принципы, предъявляемые к водоснабжению и канализации предприятий питания.
14. Гигиенические принципы, предъявляемые к размещению цехов (холодного, горячего и др.) предприятий питания.
15. Назовите, какие требования предъявляют органы санитарной службы к выбору земельных участков для строительства гостиниц.
16. Какие конкретные требования СН и П предъявляются к генеральному плану земельного участка?
17. Какие гигиенические требования заложены в основу планирования гостиниц, реконструкции, строительства гостиниц.
18. Какие гигиенические требования предъявляются благоустройству гостиниц?
19. Назовите, какие требования предъявляют органы санитарной службы к материалам для изготовления инструмента и оборудования предприятий РГБ?
20. Какие требования предъявляются к маркировке инвентаря?
21. Какие гигиенические нормы заложены в основу вышеназванных требований?
22. Назвать порядок укладки тележек для уборки номеров.
23. Назвать порядок уборки номеров гостиниц.
24. Назвать порядок уборки санитарного блока гостиниц.
25. Назвать порядок уборки производственных и бытовых помещений.
26. Пути и способы заражения людей кишечными инфекциями?
27. Что такое «бактерионосительство»?
28. Клиника, диагностика и профилактика брюшного тифа.
29. Клинические симптомы, диагностика и профилактика сальмоноллеза.
30. Клиническая картина, диагностика и профилактика иерсинеоза.
31. Клиническая картина, диагностика и профилактика паратифов А и В..
32. Клиническая картина, диагностика и профилактика дизентерии.
33. Клиническая картина, диагностика и профилактика вирусного гепатита А.
34. Меры предупреждения распространения наиболее важных кожных и венерических болезней.
35. Ботулизм. Характеристика возбудителя, клинические проявления, диагностика. Источник и фактор отравления ботулотоксином, меры профилактики.
36. Характеристика золотистого стафилококка. Источники, факторы и пути распространения золотистого стафилококка.
37. Микотоксикозы. Характеристика микотоксинов, пути загрязнения ими пищевых продуктов.
38. Профилактика отравлений ядовитыми грибами.

39. Клинические проявления токсикоинфекций при инфицировании продуктов питания кишечной, протейной палочкой и палочкой перфрингес.
40. Отравление примесями химических веществ. Причины отравлений.
41. Отличие пищевых отравлений от пищевых инфекций.
42. Мясо, каких животных является причиной заражения человека тениозом? Способы профилактики тениоза.
43. Как заражаются пищевые продукты личинками широкого лентеца?
44. Пути и способы инвазирования острицами.
45. При обнаружении, каких гельминтов мясо подлежит полному уничтожению?
46. Как используется молоко от больных зоонозами животных?
47. Значение ветеринарно-санитарной и санитарно- эпидемиологической экспертизы продовольственного сырья и пищевых продуктов.
48. Цели и задачи гигиенической экспертизы пищевых продуктов.
49. На каких нормативных и правовых документах основывается санитарная служба при проведении оценки безопасности пищевых продуктов?
50. Показатели загрязнения продуктов питания.
51. Дайте характеристику этапов проведения экспертизы.
52. Как оформляются протоколы проб пищевых продуктов, заключение и акт гигиенической экспертизы?
53. Какие варианты решения могут быть приняты по результатам экспертизы?
54. Дайте характеристику особенностей климатических условий жарких стран.
55. Меры защиты организма временно пребывающих в жаркие страны туристов от неблагоприятных факторов среды.
56. Особенности питания в условиях жаркого климата.
57. Опишите наиболее благоприятный для туристов распорядок дня.
58. Дайте краткую характеристику возбудителя малярии и мер борьбы с ней.
59. Виды лейшманий, пути и способы заражения, клиническая картина, меры профилактики.
60. Какие существуют виды трипаносомозов? Назовите страны где распространены эти паразиты?

В конце изучения дисциплины подводятся итоги работы студентов на лекционных и лабораторных занятиях путем суммирования заработанных баллов в течение семестра.

Критерии оценивания знаний обучающихся по дисциплине

Формирование балльно-рейтинговой оценки работы обучающихся

		Посещение лекций	Посещение практических занятий	Работа на практических занятиях	Экзамен
4 семестр	Разбалловка по видам работ	12 х 1=12 баллов	20 х 1=20 баллов	272 балла	96 баллов
	Суммарный макс. балл	12 баллов max	32 балла max	304 балла max	400 баллов max

Критерии оценивания работы обучающегося по итогам 4семестра

Оценка	Баллы (4 ЗЕ)
«отлично»	361-400
«хорошо»	281-360
«удовлетворительно»	201-280
«неудовлетворительно»	200 и менее

6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Успешное изучение курса требует от обучающихся посещения лекций, активной работы на практических занятиях, выполнения всех учебных заданий преподавателя, ознакомления с основной и дополнительной литературой.

Запись **лекции** – одна из форм активной самостоятельной работы обучающихся, требующая навыков и умения кратко, схематично, последовательно и логично фиксировать основные положения, выводы, обобщения, формулировки. В конце лекции преподаватель оставляет время (5 минут) для того, чтобы обучающиеся имели возможность задать уточняющие вопросы по изучаемому материалу. Из-за недостаточного количества аудиторных часов некоторые темы не удается осветить в полном объеме, поэтому преподаватель, по своему усмотрению, некоторые вопросы выносит на самостоятельную работу студентов, рекомендуя ту или иную литературу. Кроме этого, для лучшего освоения материала и систематизации знаний по дисциплине, необходимо постоянно разбирать материалы лекций по конспектам и учебным пособиям. В случае необходимости обращаться к преподавателю за консультацией.

Подготовка к лабораторным занятиям.

При подготовке к лабораторным занятиям студент должен изучить теоретический материал по теме занятия (использовать конспект лекций, изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, при необходимости дополнить конспект, делая в нем соответствующие записи из литературных источников). В случае затруднений, возникающих при освоении теоретического материала, студенту следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале лабораторного занятия преподаватель знакомит студентов с темой, оглашает план проведения занятия, выдает задания. В течение отведенного времени на выполнение работы студент может обратиться к преподавателю за консультацией или разъяснениями. В конце занятия проводится прием выполненных заданий, собеседование со студентом.

Результаты выполнения практических заданий оцениваются в баллах, в соответствии с балльно-рейтинговой системой университета.

Планы лабораторных занятий (4 семестр)

Лабораторная работа №1. **Предупредительный санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания.**

План:

1.Знакомство с содержанием статей Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 03.08.2018) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"

Лабораторная работа №2. **Предупредительный санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания.**

План:

1.Знакомство с содержанием санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01(с изменениями на 10 июня 2016 года)

Лабораторная работа №3. **Санитарно гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.**

План:

1. Знакомство с основными положениями санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01"

***Лабораторная работа №4*. Санитарно гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.**
План:
1.Изучить гигиенические требования к технологическому оборудованию.

***Лабораторная работа №5*. Гигиенические требования к уборке территории и помещений гостиниц и ресторанов.**
План:
1. Знакомство с содержанием должностных инструкций работников предприятий общественного питания.

***Лабораторная работа №6*. Гигиенические требования к уборке территории и помещений гостиниц и ресторанов.**
План:
1. Изучить основные санитарно-гигиенические требования к уборке территории и помещений гостиниц и ресторанов.

***Лабораторная работа №7*. Личная гигиена работников общественного питания.**

План:
1. Изучить основные требования личной гигиены работников общественного питания.

***Лабораторная работа №8.*Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы.**
План:
1. Изучить эпидемиологию особо опасных инфекционных заболевания человека .

***Лабораторная работа №9.* Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы.**
План:
1. Изучить эпидемиологию особо опасных пищевых токсикоинфекций человека.

***Лабораторная работа №10.*Современные средства оценивания результатов санитарно-гигиенических мероприятий.**
План:
1. Изучить методику лабораторной оценки качества питьевой воды.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, Интернет-ресурсов, необходимых для освоения дисциплины

Основная литература

1.Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 544 с. — [Электронный ресурсhttps://znanium.com/catalog/document?id=367586]

2. Габелко, С. В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие : [16+] / С. В. Габелко. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2012. – Часть 1. – 183 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=228765 (дата обращения: 16.02.2022). – ISBN 978-5-7782-2044-7. – Текст : электронный

Дополнительная литература

1. Азизов, Б. М. Производственная санитария и гигиена труда : учебник / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 433 с. — [Электронный ресурс: https://znanium.com/catalog/document?id=391159]

2. Берновский, Ю. Н. Безопасность продукции : учебно-практическое пособие / Ю.Н. Берновский. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 254 с. — [Электронный ресурс: https://znanium.com/catalog/document?id=390079]

Интернет-ресурсы

- Микробиология. Исследования продуктов питания.[Электронный ресурс]. Режим доступа:.meduniver.com
- Курс лекций по микробиологии пищевых продуктов/ [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.studfiles.ru
- Информационный портал/ [Электронный ресурс]. Режим доступа:http://baker-group.net
- Основы микробиологии. Учебные материалы[Электронный ресурс]. Режимдоступа:abc.vvsu.ru