



**САМАРСКИЙ
ПОЛИТЕХ**
Опорный университет

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)
Филиал ФГБОУ ВО «СамГТУ» в г. Белебее Республики Башкортостан



УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»
в г. Белебее Республики Башкортостан

Л.М. Инаходова

25.05.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.01.11 «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	Бакалавр
Форма обучения	Очная
Год начала подготовки	2023
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	108 / 3
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Экзамен

Белебей 2023 г.

Рабочая программа дисциплины (далее – РПД) разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047, и соответствующего учебного плана.

Разработчик РПД:

старший преподаватель
(должность, степень, ученое звание)



(подпись)

С.В. Григорьева
(ФИО)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры 25.05.2023 г., протокол № 6.

Заведующий кафедрой

к.т.н., доцент
(степень, ученое звание, подпись)



А.А. Цынаева
(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной программы

доцент, к.с.-х.н.
(степень, ученое звание, подпись)



Е.Н. Черненко
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	3
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	3
3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	4
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	4
4.1. Содержание лекционных занятий	4
4.2. Содержание лабораторных занятий	5
4.3. Содержание практических занятий	5
4.4. Содержание самостоятельной работы	5
5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	5
6. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)	6
7. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения	7
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем	7
9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	8
10. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)	8
Приложение 1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	
Приложение 2. Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины (модуля)	
Приложение 3. Аннотация рабочей программы дисциплины	

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программ

Универсальные компетенции

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом				

Общепрофессиональные компетенции

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом			

Профессиональные компетенции

Таблица 3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания	ПК-2.1 Организует контроль за соблюдением санитарных условий работы структурных подразделений	З1 ПК-2.1 Знать: правила и методы осуществления контроля санитарно-гигиенического состояния производства продукции У1 ПК-2.1 Уметь: анализировать санитарно-гигиеническое состояние продуктов питания и исходного сырья В1 ПК-2.1 Владеть: методами санитарно-гигиенического анализа производимой продукции

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Место дисциплины в структуре образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений.

Таблица 4

Код компетенции	Предшествующие дисциплины	Параллельно осваиваемые дисциплины	Последующие дисциплины
ПК-2	Инновационная экономика и технологическое предпринимательство; Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания; Химия цвета, вкуса и аромата продуктов общественного питания	Безопасность продуктов общественного питания; Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания; Органолептический анализ продуктов общественного питания	Контроль качества продуктов общественного питания; Практико-ориентированный проект; Упаковочные материалы в общественном питании; Упаковка продуктов общественного питания; Технологическое оборудование предприятий общественного питания; Проектирование предприятий общественного питания; Сервис и персонал в общественном питании; НАССР в общественном питании; Производственная практика: преддипломная практика; Стратегия развития и продвижения новых продуктов общественного питания

3. 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

Таблица 5

Вид учебной работы	Всего часов	
Аудиторная контактная работа (всего), в том числе:	56	56
лекционные занятия (ЛЗ)	16	16
лабораторные работы (ЛР)	40	40
практические занятия (ПЗ)	0	0
Внеаудиторная контактная работа, КСР	3	3
Самостоятельная работа (всего), в том числе:	13	13
самостоятельное изучение материала	6	6
подготовка к экзамену	7	7
Формы текущего контроля успеваемости	вопросы к лабораторным работам	вопросы к лабораторным работам
Формы промежуточной аттестации	экзамен	экзамен
Контроль	36	36
ИТОГО: час.	108	108
ИТОГО: з.е.	3	3

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

Таблица 6

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы						
		ЛЗ	ЛР	ПЗ	СРС	КСР	Конт-роль	Всего часов
1	Санитарно-гигиенический режим предприятия и организация питания на предприятиях общественного питания различных типов	8	20	-	6	1	18	53
2	Санитарно-гигиеническая экспертиза продуктов питания	8	20	-	7	2	18	55
Итого:		16	40	0	13	3	36	108

4.1. Содержание лекционных занятий

Таблица 7

№ ЛЗ	Наименование раздела	Тема лекции	Содержание лекции (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
4				
1	Санитарно-гигиенический режим предприятия и организация питания на предприятиях общественного питания различных типов	Гигиеническая экспертиза материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.	Определение санитарно-гигиенических показателей пригодности использования посуды для работы с пищевыми продуктами. Определение содержания полезных веществ в блюдах, вырабатываемых на предприятии общественного питания, с точки зрения гигиены и физиологии питания.	8
2.	Санитарно-гигиеническая экспертиза продуктов питания	Санитарно-гигиенические требования к предприятию, персоналу, инвентарю и оборудованию.	Санитарно-гигиенические требования к проектированию и размещению предприятия общественного питания и различным помещениям. Санитарно-гигиенические требования к инвентарю и оборудованию, использующимся на предприятии общественного питания. Личная гигиена персонала. Гигиенические требования к уборке помещений. Дезинфекция. Моющие средства. Дератизация и дезинсекция	8
Итого за :				16
Итого:				16

4.2. Содержание лабораторных занятий

Таблица 8

№ ЛР	Наименование раздела	Наименование лабораторной работы	Содержание лабораторной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
4				
1.	Санитарно-гигиенический режим предприятия и организация питания на предприятиях общественного питания различных типов	Гигиеническая экспертиза материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.	Определение санитарно-гигиенических показателей пригодности использования посуды для работы с пищевыми продуктами. Определение содержания полезных веществ в блюдах, вырабатываемых на предприятии общественного питания, с точки зрения гигиены и физиологии питания.	20
2.	Санитарно-гигиенический режим предприятия и организация питания на предприятиях общественного питания различных типов	Гигиеническая экспертиза материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.	Определение санитарно-гигиенических показателей пригодности использования посуды для работы с пищевыми продуктами. Определение содержания полезных веществ в блюдах, вырабатываемых на предприятии общественного питания, с точки зрения гигиены и физиологии питания.	20
Итого за :				40
Итого:				40

4.3. Содержание практических занятий

Таблица 9

№ ПЗ	Наименование раздела	Тема практического занятия	Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
не предусмотрены учебным планом				

4.4. Содержание самостоятельной работы

Таблица 10

№ п/п	Наименование раздела	Вид самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
Курс 2				
1.	Санитарно-гигиенический режим предприятия и организация питания на предприятиях общественного питания различных типов	самостоятельное изучение материала	Подготовка к лабораторным работам Определение санитарно-гигиенических показателей пригодности использования посуды для работы с пищевыми продуктами; определение содержания полезных веществ в блюдах, вырабатываемых на предприятии общественного питания, с точки зрения гигиены и физиологии питания; определение содержания полезных веществ в блюдах, вырабатываемых на предприятии общественного питания, с точки зрения гигиены и физиологии питания; Изучение санитарно-гигиенического состояния цехов и определение выполнения санитарно-гигиенических требований на предприятии общественного питания	3
	Санитарно-гигиеническая экспертиза продуктов питания			3
2.	Санитарно-гигиенический режим предприятия и организация питания на предприятиях общественного питания различных типов	подготовка к экзамену	Санитарно-гигиеническая оценка помещения для посетителей и складских помещений предприятия общественного питания. Изучение санитарно-гигиенического состояния цехов и определение выполнения санитарно-гигиенических требований на предприятии общественного питания.	3
	Санитарно-гигиеническая экспертиза продуктов питания			4
Итого за курс:				13
Итого:				13

5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические указания при работе на лекции

До лекции обучающийся должен просмотреть учебно-методическую и научную литературу по теме лекции для того, чтобы иметь представление о проблемах, которые будут подняты в лекции.

Перед началом лекции обучающимся сообщается тема лекции, план, вопросы, подлежащие рассмотрению, доводятся основные литературные источники. Весь учебный материал, сообщаемый преподавателем, должен не просто прослушиваться. Он должен быть активно воспринят, т.е. услышан, осмыслен, понят, зафиксирован на бумаге и закреплён в памяти. Приступая к слушанию нового учебного материала, полезно мысленно установить его связь с ранее изученным. Следя за техникой чтения лекции (акцент на существенном, повышение тона, изменение ритма, пауза и т.п.), необходимо вслед за преподавателем уметь выделять основные категории, законы и определять их содержание, проблемы, предполагать их возможные решения, доказательства и выводы. Осуществляя такую работу, можно значительно облегчить себе понимание учебного материала, его конспектирование и дальнейшее изучение.

Методические указания при работе на лабораторном занятии

Проведение лабораторной работы делится на две условные части: теоретическую и практическую.

Необходимыми структурными элементами занятия являются проведение лабораторной работы, проверка усвоенного материала, включающая обсуждение теоретических основ выполняемой работы.

Перед лабораторной работой, как правило, проводится технико-теоретический инструктаж по использованию необходимого оборудования. Преподаватель корректирует деятельность обучающегося в процессе выполнения работы (при необходимости). После завершения лабораторной работы подводятся итоги, обсуждаются результаты деятельности.

Возможны следующие формы организации лабораторных работ: фронтальная, групповая и индивидуальная. При фронтальной форме однотипная работа выполняется всеми обучающимися одновременно. При групповой форме работа выполняется группой (командой). При индивидуальной форме обучающимися выполняются индивидуальные работы.

По каждой лабораторной работе имеются методические указания по их выполнению, включающие необходимый теоретический и практический материал, содержащие элементы и последовательную инструкцию по проведению выбранной работы, индивидуальные варианты заданий, требования и форму отчетности по данной работе.

Методические указания по самостоятельной работе

Организация самостоятельной работы обучающихся ориентируется на активные методы овладения знаниями, развитие творческих способностей, переход от поточного к индивидуализированному обучению с учетом потребностей и возможностей обучающегося.

Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть.

Самостоятельная работа реализуется:

- непосредственно в процессе аудиторных занятий;
- на лекциях, практических занятиях;
- в контакте с преподавателем вне рамок расписания;
- на консультациях по учебным вопросам, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т. д.;
- в методическом кабинете, дома, на кафедре при выполнении обучающимся учебных и практических задач.

Эффективным средством осуществления обучающимся самостоятельной работы является электронная информационно-образовательная среда университета, которая обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем.

6. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

Таблица 11

№ п/п	Автор(ы), наименование, место, год издания (если есть, указать «гриф»)	Книжный фонд (КФ) или электрон. ресурс (ЭР)	Литература	
			учебная	для самост. работы
1.	Батищева, Л. В. Санитария и гигиена на предприятиях молочной промышленности. Теория и практика : учебное пособие / Л. В. Батищева, Д. В. Ключникова. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. – 88 с https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=47450	ЭР	-	+

2.	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: учеб.-метод. пособие / Н. Б. Еремеева, Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2015. - 105с. https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 1650	ЭР	-	+
3.	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: лаборатор. практикум / А. В. Борисова, Т. О. Быкова, Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2017. - 90с. https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2953	ЭР	-	+
4.	Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: учебное пособие / И. А. Канивец. – Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. – 180 с http://www.iprbookshop.ru/84882.html	ЭР	+	-
5.	Новикова, В. П. Гигиена питания: учебно-методическое пособие к практическим занятиям / В. П. Новикова. – Черкесск: Северо-Кавказская государственная гуманитарно-технологическая академия, 2014. – 78 с https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=27189	ЭР	-	+
6.	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Быкова Т.О., Борисова А.В., Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ: 2017.- Режим доступа: https://elibr.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 90909	ЭР	+	-
7.	Санитария и гигиена на предприятиях молочной промышленности. Теория и практика: учебное пособие / Батищева Л.В., Ключникова Д.В., Воронежский государственный университет инженерных технологий: 2013.- Режим доступа: https://elibr.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 47450	ЭР	+	-

Доступ обучающихся к ЭР НТБ СамГТУ (elibr.samgtu.ru) осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды университета и сайта НТБ СамГТУ по логину и паролю.

7. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения

При проведении лекционных занятий используется мультимедийное оборудование. Организовано взаимодействие обучающегося и преподавателя с использованием электронной информационной образовательной среды университета.

Программное обеспечение

Таблица 12

№ п/п	Название	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)	Правообладатель (производитель)	Страна происхождения (иностранное или отечественное)
1.	Пакет офисных программ LibreOffice	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
2.	Пакет офисных программ Microsoft Office	лицензионное	Microsoft	иностранное
3.	Adobe Reader	свободно распространяемое	Adobe Systems Incorporated	иностранное
4.	Справочно-правовая система «Консультант Плюс»	лицензионное	НПО «ВМИ»	отечественное
5.	Антивирус Касперского	лицензионное	Лаборатория Касперского	отечественное
6.	Компас-3D	лицензионное	АСКОН	отечественное
7.	Операционная система Microsoft Windows	лицензионное	Microsoft	иностранное
8.	Операционная система семейства Unix	свободно распространяемое	The Linux Foundation	иностранное
9.	Яндекс.Браузер	свободно распространяемое	Яндекс	отечественное
10.	Архиватор 7-Zip	свободно распространяемое	Igor Pavlov	иностранное

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем

Таблица 13

№ п/п	Наименование	Краткое описание	Режим доступа
1.	Электронно-библиотечная система IPRbooks	Электронно-библиотечная система	http://www.iprbookshop.ru/
2.	Электронно-библиотечная система СамГТУ	Электронная библиотека СамГТУ	https://elibr.samgtu.ru/
3.	eLIBRARY.RU	Научная электронная библиотека	http://www.elibrary.ru/

9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Лекционные занятия

Аудитории для лекционных занятий укомплектованы мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории (наборы демонстрационного оборудования (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

Лабораторные занятия

Лаборатория, оборудованная специализированной мебелью: столами и стульями для обучающихся, столом и стулом для преподавателя, кухонным гарнитуром; столами разделочными, оснащенная лабораторным оборудованием: электронные кухонные весы; накопительный водонагреватель; микроволновая печь; вытяжки; холодильник; мясорубка; электрические чайники; блендеры; соковыжималка; кофемолка; термощуп; РН метр; кухонная посуда; электрические плиты.

Самостоятельная работа

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде СамГТУ: методический кабинет (ауд. 9); компьютерные классы (ауд. 6, 15).

10. Фонд оценочных средств по дисциплине

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации представлен в Приложении 1.

Полный комплект контрольных заданий или иных материалов, необходимых для оценивания результатов обучения по дисциплине, практике хранится на кафедре-разработчике в бумажном и электронном виде.

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

по дисциплине

Б1.В.01.11 «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания»

Код и направление подготовки (специальность)	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология производства продуктов и организация общественного питания</u>
Квалификация	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Год начала подготовки	<u>2023</u>
Выпускающая кафедра	<u>Инженерные технологии</u>
Кафедра-разработчик	<u>Инженерные технологии</u>
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>108 / 3</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>экзамен</u>

1. Перечень компетенций, индикаторов достижения компетенций и признаков проявления компетенций (дескрипторов), которыми должен овладеть обучающийся в ходе освоения образовательной программы

Универсальные компетенции

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом				

Общепрофессиональные компетенции

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом			

Профессиональные компетенции

Таблица 3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания	ПК-2.1 Организует контроль за соблюдением санитарных условий работы структурных подразделений	З1 ПК-2.1 Знать: правила и методы осуществления контроля санитарно-гигиенического состояния производства продукции У1 ПК-2.1 Уметь: анализировать санитарно-гигиеническое состояние продуктов питания и исходного сырья В1 ПК-2.1 Владеть: методами санитарно-гигиенического анализа производимой продукции

Матрица соответствия оценочных средств запланированным результатам обучения

Таблица 4

Код и индикатор достижения компетенции	Оценочные средства		
	Санитарно-гигиенический режим предприятия и организация питания на предприятиях общественного питания различных типов	Санитарно-гигиеническая экспертиза продуктов питания	Промежуточная аттестация
	Вопросы к лабораторным работам		Вопросы к экзамену
ПК-2.1	З1 ПК-2.1	З1 ПК-2.1	З1 ПК-2.1
ПК-2.1	У1 ПК-2.1	У1 ПК-2.1	У1 ПК-2.1
ПК-2.1	В1 ПК-2.1	В1 ПК-2.1	В1 ПК-2.1

2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций в ходе освоения образовательной программы

2.1. Формы текущего контроля успеваемости

Примерный перечень вопросов к лабораторным работам.

1. Какие документы регламентируют санитарно-эпидемиологическое состояние предприятий общественного питания и вырабатываемой в них продукции?
2. В чем заключается санитарно-эпидемиологический контроль на предприятии общественного питания?
3. Какие организации занимаются проведением санитарно-эпидемиологической оценки состояния предприятия общественного питания? Какие должностные лица присутствуют при проведении оценки?
4. Какая ответственность наступает при нарушении санитарно-эпидемиологического законодательства и за какие нарушения?
5. В чем заключается санитарно-эпидемиологическое значение чистоты воздуха?
6. Перечислите параметры микроклимата помещений. В чем заключается их санитарно-эпидемиологическое значение?

7. По каким критериям устанавливают санитарно-гигиеническое благополучие воздуха и микроклимата помещений?
8. Какими веществами каких производственных и складских помещений может быть загрязнен воздух предприятия общественного питания?
9. Назовите основные требования к параметрам воздуха и микроклимата в помещениях для посетителей, горячем и кондитерском цехах; морозильных камерах для хранения мяса и мясопродуктов, овощей, бакалеи.
10. Как регулируются параметры микроклимата в помещениях различных категорий предприятия общественного питания?
11. В чем заключается физиологическая важность воды для человека?
12. В чем заключается технологическая важность воды в процессах приготовления пищи?
13. По каким группам санитарно-гигиенических показателей устанавливается соответствие воды нормативам?
14. Каковы могут быть причины заражения воды микроорганизмами различных групп?
15. От чего зависит жесткость воды, какими способами она может регулироваться и как может влиять на продукты питания и оборудование?
16. Каковы могут быть причины несоответствия воды из сети центрального водоснабжения нормативам по органолептическим и физико-химическим показателям?
17. Перечислите способы водоочистки и водоподготовки, объясните их сущность.
18. Что такое «санитарный режим предприятия», какие мероприятия он включает?
19. Какие средства применяют для поддержания чистоты на предприятии общественного питания?
20. Какие последствия несет несоблюдение санитарного режима предприятия?
21. Каковы правила личной гигиены сотрудников предприятия общественного питания?


2.2. Формы промежуточной аттестации

Примерный перечень вопросов к экзамену

1. Термины и определения в санитарии и гигиене. Цели и задачи дисциплины.
2. Санитарно-эпидемиологическое законодательство.
3. Санитарно-эпидемиологический надзор: структура и функции.
4. Пищевые отравления бактериальной природы.
5. Причина возникновения бактериальных токсикозов.
6. Пищевые токсикоинфекции и их возбудители.
7. Источники поступления микроорганизмов в продукты питания.
8. Понятие «миксты».
9. Наиболее опасными продукты питания для возникновения инфекции.
10. Пищевые отравления.
11. Классификация пищевых отравлений и их характеристика.
12. Продукты, которые чаще всего являются причиной отравления.
13. Последовательность действий правильного мытья рук.
14. По какой причине происходит бомбаж консервных банок?
15. Случаи при которых подача питьевой воды запрещается или ее использование приостанавливается.
16. Гигиенические требования к питьевой воде .
17. Определение каких показателей проводится в первую очередь при исследовании микробиологических показателей качества питьевой воды?
18. Организации, которые могут проводить исследования воды на наличие патогенных микроорганизмов.
19. Какое минимальное количество исследуемых проб воды в зависимости от типа источника водоснабжения, позволяющее обеспечить равномерность получения информации о качестве воды в течение года, принимается?
20. Где должно размещаться предприятие общественного питания медицинской организации?
21. Почему выдача готовой пищевой продукции в медицинских организациях должна осуществляться только после снятия пробы ответственным лицом?
22. Для каких целей делают отбор суточной пробы пищевой продукции и сколько раз?
23. Какие должны быть емкости, в которые проводится отбор суточной пробы?
24. Рацион питания в медицинских учреждениях
25. Организация питьевого режима в детских медицинских организациях.
26. Продукция допустимая для питания в группах по присмотру и уходу за детьми.
27. Факторы, обязательные при организации дежурства детей по кухне.
28. Места, которые включает в себя кухонная зона в детском лагере палаточного типа.
29. Какие помещения должны быть предусмотрены в составе отделения детей, в котором осуществляется

- оказание медицинской помощи в возрасте от одного года?
30. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений. Оснащение приточной вентиляции в помещениях отделки кондитерских изделий.
 31. Условия обработки продовольственного сырья и изготовление из них полуфабрикатов в одном цехе.
 32. Меры предпринимаемые работниками производственных помещений предприятий общественного питания для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции.
 33. Ключевые этапы обработки зелени.
 34. Маркировка досок на предприятиях общественного питания.
 35. Последовательность заполнения журнала учета использования фритюрных жиров.
 36. маркировка разделочных досок и ножей.
 37. Состав бракеражной комиссии и сколько человек должно входить в состав группы?
 38. Определение и значение органолептической оценки, а также характеристика каждому основному показателю.
 39. Сроки реализации и температура хранения холодных блюд: салаты и винегреты в заправленном виде, салаты и винегреты в не заправленном виде, рубленая сельдь, студень, рыба заливная, бутерброды.

Образец экзаменационного билета

 <p>САМАРСКИЙ ПОЛИТЕХ Опорный университет</p>	<p>МИНОБРНАУКИ РОССИИ Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Самарский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «СамГТУ») Филиал ФГБОУ ВО «СамГТУ» в г. Белебее Республики Башкортостан</p>
<p>Кафедра «Инженерные технологии»</p> <p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1</p> <p>по дисциплине (модулю): «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания» Код направления подготовки (специальности), направленность (профиль): 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, Технология производства продуктов и организация общественного питания</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Как влияют примеси на проводимость полупроводника? 2. Что понимается под дифференцирующими цепями? 	
<p>Составил: старший преподаватель _____ С.В. Григорьева <i>(подпись)</i> « ____ » _____ 2023 г.</p>	<p>Утверждаю: Заведующий кафедрой _____ А.А.Цынаева <i>(подпись)</i> « ____ » _____ 2023 г.</p>

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации

Таблица 5

Номер задания	Содержание вопроса	Компетенция	Время выполнения задания, мин
1.	Какие возбудители не передаются с продуктами питания? А) Дизентерия Б) Сальмонеллы В) ВИЧ Г) Ротавирусная инфекция	ПК-2	5
2.	Что из нижеперечисленного является причиной микробного загрязнения пищевых продуктов и готовых блюд? А. Недостаточная тепловая обработка Б. Несвежие продукты В. Ртуть Г. Попадание в пищу солей тяжелых металлов	ПК-2	5

3.	Для какого заболевания характерен инкубационный период от 6ч до 2 дней? А. Ботулизм Б. Сальмонеллез В. Стафилококк Г. Дизентерия	ПК-2	5
4.	За качеством питьевой воды должен осуществляться государственный санитарно - эпидемиологический надзор и производственный контроль в соответствии с каким ФЗ? А) ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" Б) ФЗ "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения" В) ФЗ "О техническом регулировании" Г) ФЗ "О лицензии отдельных видов деятельности"	ПК-2	5
5.	Сколько классов опасности веществ для питьевой воды выделяют? А) 6 классов Б) 2 класса В) 4 класса Г) 5 классов	ПК-2	5
6.	Сколько должны храниться суточные пробы приготовленной пищевой продукции? А. 12 часов; Б. 24 часа; В. 36 часов; Г. 48 часов.	ПК-2	5
7.	При какой температуре должны храниться суточные пробы? А. При температуре от +2 до +4 градусов; Б. При температуре от +2 до +6 градусов; В. При температуре от +2 до +8 градусов; Г. При температуре от +2 до +10 градусов.	ПК-2	5
8.	На сколько должны увеличиться нормы питания, включая калорийность суточного рациона, в праздничные дни при повышенной физической нагрузке в организованных детских коллективах? А - менее 20%, Б - менее 10%, В - не менее, чем на 10%; Г - не менее, чем на 20%	ПК-2	5
9.	При какой температуре необходимо хранить суточные пробы от всех приготовленных блюд в детских лагерях палаточного типа? А- от +2 до +6, Б- от 0 до +4, В- от +2 до +4, Г - +2 до +5	ПК-2	5
10.	Какие требования предъявляют к остаткам крема? А - все остатки крема используют в ту же смену только для выпечки п/ф и мучных изделий с высокой температурой обработки Б - передаются для отделки тортов и пирожных другой смене В - используются только для отделки тортов Г - используют для отделки пирожных и тортов на следующий день	ПК-2	5
11.	Можно ли заправлять соусами салаты, первые, вторые блюда, предназначенные для реализации вне организации общественного питания? А - можно только первые блюда Б - можно только салаты В - можно Г - нет	ПК-2	5
12.	Какая температура при раздаче горячих блюд (супов, соусов, напитков) должна быть: А) не ниже 65 °С; Б) не ниже 85 °С; В) не ниже 75 °С; Г) не ниже 70 °С	ПК-2	5
13.	Сколько готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите? А) не более 2 часов с момента изготовления; Б) не более 3 часов с момента изготовления; В) не более 1 часа с момента выкладки на мармит?	ПК-2	5

14.	Требования какого документа не являются обязательными на предприятии общественного питания: А) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Б) ТР ТС 021/2011 В) МР 2.3.6.0233-21	ПК-2	5
-----	--	------	---

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций

3.1. Характеристика процедуры текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Таблица 6

№ п/п	Наименование оценочного средства	Периодичность и способ проведения процедуры оценивания	Методы оценивания	Виды выставляемых оценок	Способ учета индивидуальных достижений, обучающихся
1.	Вопросы к лабораторным работам	систематически на лабораторных работах /письменно и устно / в личном кабинете	Экспертный	По пятибалльной шкале	ведомость текущего контроля
2.	Промежуточная аттестация - экзамен	по окончании изучения дисциплины/ устно	Экспертный	По пятибалльной шкале	экзаменационная ведомость, зачетная книжка

3.2. Критерии и шкала оценивания результатов изучения дисциплины во время занятий (текущий контроль успеваемости)

Критерии оценки и шкала оценивания вопросов к лабораторным работам

Таблица 7

Шкала оценивания	Критерии оценки	Кол-во баллов
«Отлично»	ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов и измерений; самостоятельно и рационально монтирует необходимое оборудование; все опыты проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов; соблюдает требования правил безопасности труда; в отчете правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ погрешностей. Отвечает на все поставленные вопросы	31-45 баллов
«Хорошо»	ставится, если выполнены требования к оценке «отлично», но было допущено два - три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета	16-30 баллов
«Удовлетворительно»	ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, позволяет получить правильные результаты и выводы: если в ходе проведения опыта и измерений были допущены ошибки. Затрудняется дать ответы на поставленные вопросы	5-15 баллов
«Неудовлетворительно»	ставится, если работа выполнена не полностью	0 баллов

Общие критерии и шкала оценивания результатов для допуска к промежуточной аттестации

Таблица 8

Наименование оценочного средства	Балльная шкала
1. Вопросы к лабораторным работам	0-100 баллов
Итого:	100 баллов

Максимальное количество баллов за семестр – 100. Обучающийся допускается к промежуточной аттестации при условии 51 и более набранных за семестр баллов.

3.3. Критерии и шкала оценивания результатов изучения дисциплины на промежуточной аттестации

Основанием для определения оценки на промежуточной аттестации служит уровень освоения обучающимися материала и формирования компетенций, предусмотренных программой учебной дисциплины.

Успеваемость определяется оценками: 5 «отлично»; 4 «хорошо»; 3 «удовлетворительно»; 2 «неудовлетворительно».

Оценку «отлично» получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 85-100 %**, показавший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные рабочей программой, усвоивший основную и ознакомленный с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающимся, усвоившим взаимосвязь основных положений учебной дисциплины, необходимых для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала.

Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 71-84 %**, обнаруживший полное знание учебного материала, успешно выполняющий

предусмотренные рабочей программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающимся, продемонстрировавшим систематическое владение материалом дисциплины, способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, но допустившим несущественные неточности в ответе.

Оценку «удовлетворительно» получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 51-70 %**, обнаруживший знание основного учебного материала в объёме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных рабочей программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающимся, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя допущенных недочетов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, освоившему компетенции дисциплины на всех этапах их формирования менее чем **на 51%**, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных рабочей программой заданий.

Шкала оценивания результатов

Таблица 9

Процентная шкала (при ее использовании)	Оценка в системе «неудовлетворительно – удовлетворительно – хорошо – отлично»
0-50%	Неудовлетворительно
51-70%	Удовлетворительно
71-84%	Хорошо
85-100%	Отлично

Приложение 2

УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»
в г. Белебее Республики Башкортостан

_____ Л.М. Инаходова
« ____ » _____ 20__ г.

Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.01.11 «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания»

по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по направленности (профилю) подготовки «Технология производства продуктов и организация общественного питания»

на 20__/20__ учебный год

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- 1)
- 2)

Разработчик дополнений и изменений:

_____ (должность, степень, ученое звание) _____ (подпись) _____ (ФИО)

Дополнения и изменения рассмотрены и одобрены на заседании кафедры « ____ » _____ 20__ г., протокол № ____.

Заведующий кафедрой

_____ (степень, звание, подпись) _____ (ФИО)

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.01.11 «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала подготовки	2023
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	108 / 3
Форма контроля (промежуточная аттестация)	экзамен

	Час. / з.е.	Лек. зан., час.	Лаб. зан., час.	Практич. зан., час.	КСР	СРС	Контроль	Форма контроля
4	108 / 3	16	40	-	3	13	36	экзамен
Итого	108 / 3	16	40	-	3	13	36	экзамен

Универсальные компетенции:	
не предусмотрены учебным планом	
Общепрофессиональные компетенции:	
не предусмотрены учебным планом	
Профессиональные компетенции:	
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания
ПК-2.1	Организует контроль за соблюдением санитарных условий работы структурных подразделений

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с нормативно-правовым законодательством в области гигиены питания; санитарно-гигиеническим состоянием на предприятии общественного питания; санитарно-гигиеническим контролем продукции, выпускаемой на предприятии общественного питания; санитарно-гигиеническими требованиями, предъявляемыми к различным типам предприятий общественного питания.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме вопросов к лабораторным работам и промежуточный контроль в форме экзамена.