




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

26 мая 2022 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	Заочная
Год начала подготовки	2022
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	108 / 3
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Экзамен

Белебей 2022 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:

преподаватель
(должность, степень, ученое звание)



(подпись)

С.В. Григорьева
(ФИО)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры 26 мая 2022 г., протокол № 4.

Заведующий кафедрой

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



А.А. Цынаева
(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной программы

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



А.В. Борисова
(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	4
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)	7
10. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)	7
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; Учебная практика: проектная практика; Органолептический анализ продуктов общественного питания	Практико-ориентированный проект; Упаковочные материалы в общественном питании; Упаковка продуктов общественного питания; Технологическое оборудование предприятий общественного питания; Контроль качества продуктов общественного питания; Стратегия развития и продвижения новых продуктов общественного питания; Проектирование предприятий общественного питания; Сервис и персонал в общественном питании; НАССР в общественном питании; Производственная практика: преддипломная практика

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	Курс 2
Аудиторная контактная работа (всего), в том числе:	8	8
лекционные занятия (ЛЗ)	2	2
лабораторные работы (ЛР)	6	6
практические занятия (ПЗ)	0	0
Внеаудиторная контактная работа, КСР	3	3
Самостоятельная работа (всего), в том числе:	88	88
подготовка к экзамену	44	44
самостоятельное изучение материала	44	44
Формы текущего контроля успеваемости		вопросы к лабораторным работам
Формы промежуточной аттестации	экзамен	экзамен
Контроль	9	9
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	КСР	КСР	Конт-роль	Всего часов
1.	Санитарно-гигиенический режим предприятия и организация питания на предприятиях общественного питания различных типов	-	2	-	44	1	5	52
2.	Санитарно-гигиеническая экспертиза продуктов питания	2	4	-	44	2	4	56
Итого:		2	6	-	88	3	9	108

4.1. Содержание лекционных занятий

Таблица 7

№ ЛЗ	Наименование раздела	Тема лекции	Содержание лекции (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
Курс 2				
1.	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, используемым на предприятии общественного питания. Личная гигиена персонала. Гигиенические требования к уборке помещений. Дезинфекция. Моющие средства. Дератизация и дезинсекция	2
Итого за курс:				2
Итого:				2

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
Курс 2				
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	2

2.	Санитарно-гигиеническая экспертиза продуктов питания	Санитарно-физиологический контроль салатов и закусок, вырабатываемых на предприятии общественного питания.	на предприятии общественного питания, с точки зрения гигиены и физиологии питания.	4
Итого за курс:				6
Итого:				6

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	22
	Санитарно-гигиеническая экспертиза продуктов питания			22
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.	22
	Санитарно-гигиеническая экспертиза продуктов питания			22
Итого за курс:				88
Итого:				88

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

1. Методические указания при работе на лекции

До лекции студент 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 закреплен 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.

2. 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.

3. 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://elib.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://elib.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://elib.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.	LibreOffice Writer	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
2.	LibreOffice Impress	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
3.	LibreOffice Calc	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
4.	Adobe Reader	свободно распространяемое	Adobe Systems Incorporated	иностранное
5.	Справочно-правовая система «Консультант Плюс»	лицензионное	НПО «ВМИ»	отечественное
6.	Антивирус Касперского	лицензионное	Лаборатория Касперского	отечественное

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; PH 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).

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)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала подготовки	2022
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	108 / 3
Форма контроля (промежуточная аттестация)	экзамен

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

Во время теоретического обучения студенты сдают контрольные точки, которые осуществляются путем выполнения соответствующего задания в личном кабинете.

2.1.1. Вопросы 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

2.2.1. Вопросы 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. Факторы внешней среды, их классификация и влияние на организм человека.
5. Гигиена воздуха и микроклимат. Температура, влажность, атмосферное давление.
6. Гигиена воздуха: химический состав и вредные вещества в воздухе рабочей зоны.
7. Гигиенические требования к воздуху, системам вентиляции и отоплению.
8. Гигиена воды. Значение воды, классификация источников водоснабжения.
9. Гигиенические требования к качеству питьевой воды.
10. Гигиена почвы. Основные характеристики почвы и их влияние на санитарно-гигиеническое состояние предприятия.
11. Загрязнение почвы.
12. Гигиенические требования к почве и территории предприятия общественного питания.
13. Гигиена освещения. Виды освещения.
14. Гигиенические требования к освещению.
15. Гигиеническая оценка физических факторов внешней среды (шум, вибрация и т.д.).
16. Санитарно-гигиенические требования к проектированию и строительству предприятий общественного питания: водоснабжение.
17. Санитарно-гигиенические требования к проектированию и строительству предприятий общественного питания: канализационная система и удаление твердых бытовых отходов.
18. Санитарно-гигиенические требования к проектированию и строительству предприятий общественного питания: освещение.
19. Санитарно-гигиенические требования к проектированию и строительству предприятий общественного питания: системы отопления.
20. Санитарно-гигиенические требования к проектированию и строительству предприятий общественного питания: вентиляция.
21. Санитарно-гигиенические требования к генеральному плану и выбору участка для размещения предприятия общественного питания.
22. Гигиенические требования к планировке помещений предприятия общественного питания.
23. Гигиенические требования к помещениям для потребителей.
24. Гигиенические требования к складским помещениям.
25. Гигиенические требования к моечным цехам и камере пищевых отходов.
26. Гигиенические требования к служебно-бытовым помещениям.
27. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию и содержанию предприятия общественного питания.

28. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений предприятия общественного питания.
29. Дезинфекция. Классификация, основные вещества.
30. Моющие средства. Классификация, основные вещества.
31. Принципы расчета моющих и дезинфицирующих средств.
32. Дератизация, дезинсекция.
33. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде.
34. Санитарно-гигиенические требования к личной гигиене сотрудников предприятия общественного питания.
35. Пищевые отравления. Меры их профилактики.
36. Пищевые инфекции. Меры их профилактики.
37. Гельминтозы. Меры их профилактики.
38. Санитарно-гигиенические требования к приему, транспортировке и хранению сырья на предприятии общественного питания.
39. Гигиенические требования к срокам годности сырья и готовой продукции.
40. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке сырья.
41. Санитарно-гигиенические требования к производству салатной продукции.
42. Санитарно-гигиенические требования к производству кулинарных изделий с применением фритюра.
43. Санитарно-гигиенические требования к производству кондитерских изделий с кремом.
44. Санитарно-гигиенические требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.
45. Санитарно-гигиенические требования к организации питания в детских учреждениях.
46. Санитарно-гигиенические требования к организации питания в лечебных учреждениях и санаториях.
47. Санитарно-гигиенические требования к организации питания на промышленных предприятиях. Рационы.
48. Санитарно-гигиенические требования к организации питания на транспорте.
49. Санитарно-гигиенические требования к организации питания на предприятиях быстрого обслуживания.
50. Роль санитарно-эпидемиологической экспертизы в обеспечении качества и безопасности пищевых продуктов. Производственный контроль.
51. Микробиологический контроль качества и безопасности продукции.
52. Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса и мясных продуктов.
53. Санитарно-эпидемиологическая оценка молока и молочных продуктов.
54. Санитарно-эпидемиологическая оценка яиц и яичных продуктов.
55. Санитарно-эпидемиологическая оценка рыбы и рыбных продуктов.
56. Санитарно-эпидемиологическая оценка нерыбных морепродуктов.
57. Санитарно-эпидемиологическая оценка баночных консервов.
58. Санитарно-эпидемиологическая оценка зерновых продуктов и хлеба.
59. Санитарно-эпидемиологическая оценка плодоовощной продукции.
60. Санитарно-эпидемиологическая оценка специализированной продукции.
61. Основы рационального питания. Санитарно-физиологическая оценка кулинарных блюд.
62. Санитарно-физиологическая оценка диетических столов.
63. Санитарно-физиологическая оценка лечебно-профилактических рационов.

Пример экзаменационного билета

 <p>САМАРСКИЙ ПОЛИТЕХ Опорный университет</p>	<p>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</p>
<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № <u>1</u></p>	
<p>По дисциплине (модулю): «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания» Семестр 4</p>	
<p>Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»</p>	
<p>1. Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса и мясных продуктов. 2. Пищевые инфекции. Меры их профилактики.</p>	
<p>Составил: К.Т.Н., доцент _____ (подпись) «___» _____ 20__ г.</p>	<p>Утверждаю: Зав.кафедрой _____ (подпись) «___» _____ 20__ г.</p>
<p>А.В. Борисова</p>	<p>А.А. Цынаева</p>

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 5

№ 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 6

Шкала оценивания	Критерии оценки	Кол-во баллов
«Отлично»	Студент показывает полные и глубокие знания программного материала, логично и аргументировано отвечает на поставленный вопрос, а также дополнительные вопросы, показатели рейтинга (все предусмотренные РПД учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному).	(86-100) баллов
«Хорошо»	Студент показывает глубокие знания программного материала, грамотно его излагает, достаточно полно отвечает на поставленный вопрос и дополнительные вопросы, умело формулирует выводы, допуская незначительные погрешности, показатели рейтинга (все предусмотренные РПД учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено максимальным числом баллов).	(51-85) баллов
«Удовлетворительно»	Студент показывает достаточные, но неглубокие знания программного материала; при ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами, для получения правильного ответа требуется уточняющие вопросы, достигнуты минимальные или выше показатели рейтинговой оценки при наличии выполнения предусмотренных РПД учебных заданий	(26-50) баллов
«Неудовлетворительно»	Ответы на вопросы даны не верно	0-25 баллов

Общие критерии и шкала оценивания результатов для допуска к промежуточной аттестации

Таблица 7

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 экзамену 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 экзамене служит уровень освоения обучающимися материала и формирования компетенций, предусмотренных программой учебной дисциплины.

Успеваемость на экзамене 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 8

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

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	заочная
Год начала подготовки	2022
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	108 / 3
Форма контроля (промежуточная аттестация)	экзамен

Семестр	Час. / з.е.	Лек. зан., час.	Лаб. зан., час.	Практич. зан., час.	КСР	СРС	Контроль	Форма контроля
4	108 / 3	2	6	-	3	88	9	экзамен
Итого	108 / 3	2	6	-	3	88	9	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.