

«

»

“ ”

“ ”

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Санитария и гигиена предприятий питания

: 38.03.02

: 2, : 3

		<b>3</b>
<b>1</b>	( )	3
<b>2</b>		108
<b>3</b>	, .	64
<b>4</b>	, .	18
<b>5</b>	, .	36
<b>6</b>	, .	0
<b>7</b>	, .	10
<b>8</b>	, .	2
<b>9</b>	, .	8
<b>10</b>	, .	44
<b>11</b>	( , , )	
<b>12</b>		

( ): 38.03.02

7 12.01.2016 ., : 09.02.2016 .

: 1,

( ): 38.03.02

, 5 20.06.2017

, 6 21.06.2017

:

, . . . . . . . .

:

, . . . . . . . .

:

. . .

# 1.

1.1

<b>Компетенция ФГОС: ОК.8 способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; в части следующих результатов обучения:</b>	
2.	-
3.	,
4.	
<b>Компетенция ФГОС: ОПК.2 способность находить организационно-управленческие решения и готовность нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений; в части следующих результатов обучения:</b>	
4.	,
<b>Компетенция ФГОС: ПК.6 способность участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений; в части следующих результатов обучения:</b>	
8.	

# 2.

2.1

--	--

<b>.8. 2</b> -	
1.о системе обеспечения безопасности продовольственного сырья и продуктов питания	;
2.основные санитарно-гигиенические нормативы и требования к размещению, устройству, водоснабжению, канализации, планировке предприятий общественного питания	;
<b>.2. 4</b> ,	
3.санитарно-гигиенические требования к условиям транспортировки , приемки, хранению, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	;
4.требования к соблюдению правил личной гигиены работниками предприятий общественного питания	;
<b>.8. 4</b>	
5.провести санитарно-гигиеническую экспертизу проекта предприятия общественного питания и подготовить заключение	;
6.определять уровень санитарно-гигиенического состояния действующего предприятия общественного питания и подготовить акт обеледования	;
<b>.6. 8</b>	
7.организовать соблюдение санитарных требований к обработке сырья и производству продукции	;
<b>.8. 3</b> ,	

8. работы с законодательной базой, нормативной и технологической документацией по вопросам санитарно-гигиенического состояния предприятий общественного питания	
---	--

3.

3.1

: 3			
:			
1.	0	1	1
2.	0	2	2
3.	0	2	2
4.	0	3	3
5.	0	2	2
6.	0	4	7
7.	0	4	3

3.2

: 3				
:				
1.	0	2	8	,
2.	0	4	2	"
3.	2	4	5	,
4.	2	4	6	,
5.	0	4	3	.

6.	0	4	3	
7.	0	4	7	,
8.	4	4	6	
9.	2	6	4	" , "

4.

: 3				
1		1, 2, 3	36	6
[ ]: - / . . ; [2017]. - : <a href="http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234946">http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234946</a> . -				
2		1, 2, 3, 4, 5, 6, 8	8	2
[ ]: . . - / . . ; . . . , [2017]. - : <a href="http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234946">http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234946</a> . - : 19.03.04 (260800.62) " / . . . - ; [ . . . ]. - , 2014. - 50, [1] . : .. - : <a href="http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000214368">http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000214368</a>				

5.

, ( . 5.1).

5.1

	-
	e-mail; ;
	e-mail; ;
	;

--	--	--

5.2

1		.8; .2;
<b>Формируемые умения:</b> з4. знать основы экологического менеджмента, показатели состояния окружающей среды и критерии оценивания экологической эффективности; у4. владеть навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды		
<b>Краткое описание применения:</b> Решают ситуационные задачи		

2		.8;
<b>Формируемые умения:</b> у4. владеть навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды		
<b>Краткое описание применения:</b> Санитарно-гигиеническая оценка проектов предприятий		

## 6.

( ),

-15-

ECTS.

. 6.1.

6.1

<b>: 3</b>		
<i>Подготовка к занятиям:</i>	2	6
<i>Практические занятия №1: №1 выполнение</i>	1	3
<i>Практические занятия №1: №1 защита</i>	1	3
<i>Практические занятия №2: №2 выполнение</i>	1	3
<i>Практические занятия №2: №2 защита</i>	1	3
<i>Практические занятия №3: №3 выполнение</i>	1	3
<i>Практические занятия №3: №3 защита</i>	1	3
<i>Практические занятия №4: №4 выполнение</i>	1	3
<i>Практические занятия №4: №4 защита</i>	1	3
<i>Практические занятия №5: №5 выполнение</i>	1	3
<i>Практические занятия №5: №5 защита</i>	1	3
<i>Практические занятия №6: №6 выполнение</i>	1	3
<i>Практические занятия №6: №6 защита</i>	1	3
<i>Практические занятия №7: №7 выполнение</i>	1	3
<i>Практические занятия №7: №7 защита</i>	1	3
<i>Практические занятия №8: №8 выполнение</i>	1	3
<i>Практические занятия №8: №8 защита</i>	1	3

Практические занятия №9: №9 выполнение	1	3
Практические занятия №9: №9 защита	1	3
Экзамен:	0	40

6.2

6.2

.8	2.	-	+
	3.	,	+
	4.		+
.2	4.	,	+
.6	8.		+

1

## 7.

1. Рубина Е. А. Санитария и гигиена питания : [учебник для вузов по направлению "Технология продукции и организация общественного питания"] / Е. А. Рубина. - М., 2011. - 271, [1] с. : табл.

2. Степанова И.В. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.В. Степанова— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 224 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40890.html>.— ЭБС «IPRbooks»

1. Жарикова Г. Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена : [учебник для вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров"] / Г. Г. Жарикова. - М., 2007. - 299, [1] с.

2. Мудрецова-Висс К. А. Микробиология, санитария и гигиена : [учебник для вузов по специальности 2001 "Товароведение и экспертиза товаров"] / К. А. Мудрецова-Висс, В. П. Дедюхина. - М., 2008. - 399 с. : ил., табл.

3. Шленская Т. В. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" / Т. В. Шленская, Е. В. Журавко. - М., 2004. - 182, [1] с.

4. Санитарная микробиология пищевых продуктов : [учебное пособие для подготовки бакалавров по направлению "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"] / Р. Г. Госманов [и др.]. - Санкт-Петербург [и др.], 2015. - 559 с. : табл.

5. Парахин А. М. Производственная безопасность : учебное пособие / А. М. Парахин, Н. Я. Илюшов; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2016. - Режим доступа: [http://elibrary.nstu.ru/source?bib\\_id=vtls000232271](http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000232271)

1. ЭБС НГТУ : <http://elibrary.nstu.ru/>
2. ЭБС «Издательство Лань» : <https://e.lanbook.com/>
3. ЭБС IPRbooks : <http://www.iprbookshop.ru/>
4. ЭБС "Znaniium.com" : <http://znaniium.com/>
5. :

## 8.

### 8.1

1. Санитария и гигиена питания : методические указания к практическим и семинарским занятиям по направлению 19.03.04 (260800.62) "Технология продукции и организация общественного питания" всех форм обучения / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. О. Ф. Кушнерова]. - Новосибирск, 2014. - 50, [1] с. : табл. - Режим доступа: [http://elibrary.nstu.ru/source?bib\\_id=vtls000214368](http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000214368)

2. Габелко С. В. Санитария и гигиена предприятий питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. В. Габелко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: [http://elibrary.nstu.ru/source?bib\\_id=vtls000234946](http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234946). - Загл. с экрана.

### 8.2

- 1 Office
- 2 Windows
- 3 Office

## 9.

-

1	BenQ Projector MP620P	
2	17" Samsung 730BF +	,

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”  
ДЕКАН ФБ  
д.э.н., профессор М.В. Хайруллина  
“ \_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ \_\_\_\_ г.

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### **Санитария и гигиена предприятий питания**

Образовательная программа: 38.03.02 Менеджмент, профиль: Менеджмент в индустрии  
питания

## 1. Обобщенная структура фонда оценочных средств учебной дисциплины

Обобщенная структура фонда оценочных средств по дисциплине Санитария и гигиена предприятий питания приведена в Таблице.

Таблица

Формируемые компетенции	Показатели сформированности компетенций (знания, умения, навыки)	Темы	Этапы оценки компетенций	
			Мероприятия текущего контроля (курсовой проект, РГЗ(Р) и др.)	Промежуточная аттестация (экзамен, зачет)
ОК.8 способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	з2. знать понятийно-терминологический аппарат в области безопасности	Гигиеническая оценка и эпидемиологическая роль пищевых продуктов, Государственное регулирование безопасности продовольственного сырья и продуктов питания: Основные факторы внешней среды, влияющие на санитарно-гигиенические показатели предприятия общественного питания: Санитарно-гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания.		Экзамен, вопросы 1 - 15
ОК.8	у3. владеть законодательными и правовыми основами в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности	Введение в курс санитарии и гигиены питания. Санитарный надзор и санитарное законодательство в РФ		Экзамен, вопросы 1 - 3.
ОК.8	у4. владеть навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания. Санитарная оценка предприятия общественного питания Санитарные правила содержания предприятий питания.		Экзамен, вопросы.12 - 15
ОПК.2 способность находить организационно-управленческие решения и готовность нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений	з4. знать основы экологического менеджмента, показатели состояния окружающей среды и критерии оценивания экологической эффективности	Пищевые заболевания, гельминтозы. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов. Санитарный режим на предприятии общественного питания		Экзамен, вопросы 16 – 23, 28 - 32.

ПК.6 способность участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений	у8. уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции	Санитарные требования к обработке сырья и производству продукции		Экзамен, вопросы 24 - 27.
---	---	--	--	---------------------------

## 2. Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в 3 семестре - в форме экзамена, который направлен на оценку сформированности компетенций ОК.8, ПК.6, ОПК.2.

Форма проведения экзамена – устная или письменная.

Кроме того, сформированность компетенций проверяется при проведении мероприятий текущего контроля, указанных в таблице раздела 1.

Общие правила выставления оценки по дисциплине определяются балльно-рейтинговой системой, приведенной в рабочей программе дисциплины.

На основании приведенных далее критериев можно сделать общий вывод о сформированности компетенций ОК.8, ПК.6, ОПК.2, за которые отвечает дисциплина, на разных уровнях.

### Общая характеристика уровней освоения компетенций.

**Ниже порогового.** Уровень выполнения работ не отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, пробелы могут носить существенный характер, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы не достаточно, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнены или выполнены с существенными ошибками.

**Пороговый.** Уровень выполнения работ отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

**Базовый.** Уровень выполнения работ отвечает всем основным требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

**Продвинутый.** Уровень выполнения работ отвечает всем требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

## Паспорт экзамена

по дисциплине «Санитария и гигиена предприятий питания», 3 семестр

### 1. Методика оценки

Экзамен проводится в устной (письменной) форме, по билетам. Билет формируется по следующему правилу: первый вопрос выбирается из диапазона вопросов 1 - 20, второй вопрос из диапазона вопросов 21 - 41 (список вопросов приведен ниже). В ходе экзамена преподаватель вправе задавать студенту дополнительные вопросы из общего перечня (п. 4).

### Форма экзаменационного билета

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
Факультет ФБ

Билет № \_\_\_\_\_

к экзамену по дисциплине «Санитария и гигиена предприятий питания»

---

Вопрос 1 Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению предприятий общественного питания.

Вопрос 2. Особо скоропортящиеся продукты. Условия, сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов.

Задача.

На предприятии общественного питания после окончания работы остались нереализованными следующие блюда:

картофельное пюре;- борщ украинский,- суп молочный,

- мясо заливное,- блинчики с творогом,- гуляш из говядины,- рыба жареная,

Какие блюда можно оставить на следующий день? Условия и сроки реализации.

Утверждаю: зав. кафедрой \_\_\_\_\_ должность, ФИО  
(подпись) \_\_\_\_\_  
(дата)

### 2. Критерии оценки

- Ответ на экзаменационный билет (тест) считается **неудовлетворительным**, если студент при ответе на вопросы не дает определений основных понятий, не способен показать причинно-следственные связи явлений, при решении задачи допускает

принципиальные  
оценка составляет менее 20 баллов.

ошибки,

- Ответ на экзаменационный билет (тест) засчитывается на **пороговом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает определение основных понятий, может показать причинно-следственные связи явлений, при решении задачи допускает непринципиальные ошибки, например, вычислительные, оценка составляет 20 - 26 баллов.
- Ответ на экзаменационный билет (тест) билет засчитывается на **базовом** уровне, если студент при ответе на вопросы формулирует основные понятия, законы, дает характеристику процессов, явлений, проводит анализ причин, условий, может представить качественные характеристики процессов, не допускает ошибок при решении задачи, оценка составляет 27 - 33 баллов.
- Ответ на экзаменационный билет (тест) билет засчитывается на **продвинутом** уровне, если студент при ответе на вопросы проводит сравнительный анализ подходов, проводит комплексный анализ, выявляет проблемы, предлагает механизмы решения, способен представить количественные характеристики определенных процессов, приводит конкретные примеры из практики, не допускает ошибок и способен обосновать выбор метода решения задачи, оценка составляет 34 – 40 баллов.

### 3. Шкала оценки

В общей оценке по дисциплине экзаменационные баллы учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

### 4. Вопросы к экзамену по дисциплине «Санитария и гигиена предприятий питания»

1. Предмет и задачи курса. История развития гигиены и санитарии как науки.
2. Санитарное законодательство в области гигиены питания. Закон РФ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999года № 52 ФЗ.; Закон РФ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", от 02 января 2000года, № 29-ФЗ.
3. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура и задачи. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания.
4. Гигиенические нормативы, и контроль качества воды. Эпидемиологическое значение воды. Способы очистки и дезинфекции воды.
5. Органолептические и физико-химические показатели качества воды.
6. Бактериологические показатели качества воды. Кишечная палочка как показатель санитарного состояния.
7. Санитарные требования к устройству водоснабжения предприятий общественного питания.
8. Физические и химические свойства воздуха, определяющие степень санитарного благополучия предприятий общественного питания. Газы и примеси, загрязняющие воздух.
9. Гигиенические требования к устройству вентиляции на предприятиях общественного питания. Естественная и искусственная вентиляция.
10. Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению предприятий общественного питания.
11. Гигиенические требования к микроклимату различных групп помещений предприятий общественного питания.
12. Гигиенические требования к территории и генеральному плану предприятий общественного питания. Санитарное благоустройство территории предприятия.

13. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию производственных помещений предприятий общественного питания.
14. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию складских групп помещений (охлаждаемых и неохлаждаемых).
15. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию административно-бытовых помещений.
16. Гигиенические требования к немеханическому и механическому оборудованию. Санитарная оценка посудомоечных машин разного типа.
17. Гигиенические требования к материалам, используемым для изготовления столовой посуды. Санитарная обработка столовой посуды.
18. Санитарные требования, предъявляемые к мытью кухонной посуды и инвентаря. Камера пищевых отходов.
19. Понятие о дезинфекции. Физические и химические способы дезинфекции.
20. Приготовление и хранение дезинфицирующих растворов. Дезинфекция помещений предприятий общественного питания. Методы контроля качества уборки и дезинфекции.
21. Санитарные требования к личной гигиене персонала и санитарной одежде.
22. Профилактические обследования персонала. Санитарная документация.
23. Методы и средства дератизации на предприятиях общественного питания. Эпидемиологическая роль грызунов.
24. Эпидемиологическая роль насекомых. Методы и средства дезинсекции на предприятиях общественного питания.
25. Санитарная экспертиза качества пищевых продуктов.
26. Особо скоропортящиеся продукты. Условия, сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов.
27. Санитарно-гигиенические требования к показателям качества мяса и мясных продуктов. Заболевания, вызванные употреблением инвазированного личинками гельминтов мяса животных. Методы гигиенической оценки зараженного мяса, способы обезвреживания.
28. Гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов. Эпидемиологическая роль молока.
29. Санитарная оценка качества яиц и яичных продуктов. Обработка яиц перед употреблением. Распространение сальмонеллеза.
30. Санитарно-гигиеническая оценка качества рыбы и рыбных продуктов. Гельминты, передающиеся с рыбой. Методы обеззараживания рыбы.
31. Гигиеническая оценка зерновых продуктов. Пороки и показатели безопасности хлеба. Микотоксикозы и их профилактика.
32. Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика овощей. Оценка овощей по содержанию нитратов. Технологические приемы, снижающие нитратов в готовой продукции.
33. Санитарные требования к транспорту, перевозящему продукты. Санитарные требования к перевозке и разгрузке пищевых продуктов.
34. Санитарные требования, предъявляемые к механической обработке пищевых продуктов (рыба, мясо, фаршевые изделия).
35. Санитарные требования к приготовлению холодных блюд и закусок (салаты, винегреты, студни, заливные блюда).
36. Контроль эффективности тепловой обработки. Влияние температуры на возбудителей пищевых токсикоинфекций.
37. Гигиенические требования к выработке кондитерских изделий с кремом.
38. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи.
39. Кишечные инфекции и их профилактика. Отличительные признаки кишечных инфекций от пищевых отравлений микробной природы.

40. Классификация пищевых отравлений. Сравнительная характеристика пищевых отравлений, вызываемых различными условно-патогенными микроорганизмами.

41. Пищевые токсикозы. Источники заражения пищевых продуктов возбудителями токсикозов. Благоприятные условия их жизнедеятельности. Методы профилактики.

**Практические вопросы:**

**Задача 1**

Расследуйте случай заболевания вызванный употреблением пищевого продукта.

Заправленные овощные салаты послужили причиной массового заболевания отдыхающих, питающихся в одном из загородных предприятий общественного питания. После обследования условий приготовления пищи было установлено низкое санитарное состояние предприятия, нарушение режимов хранения готовых блюд на раздаче без учета летнего сезона.

Первые признаки заболевания появились через 3-4 часа после еды. Заболевание сопровождалось расстройством желудочно-кишечного тракта. Выздоровление наступило через 2-3 дня.

**Задача 2**

В месте водоразбора была взята проба питьевой воды для оценки ее доброкачественности по органолептическим и отдельным химическим показателям.

Результаты лабораторного исследования получились следующими:

Запах - 2 балла;

Вкус - 3 балла;

Цветность - 22°;

Водородный показатель, рН - 10;

Жесткость общая, мг/экв/л - 8,0;

Хлориды, мг/л - 10;

Нитраты, мг/л - 1,0.

Отвечает ли данная вода требованиям нормативной документации. Если нет, то по каким из перечисленных показателей. Каким нормативным документом необходимо пользоваться, чтобы сравнить органолептические, физико-химические, бактериологические показатели воды, полученные при испытании пробы воды.

**Задача 3**

Расследуйте случай заболевания, вызванный употреблением пищевого продукта.

В селе сельской местности в течение 2-х суток заболели 10 человек. У заболевших наблюдались одинаковые клинические признаки: боли в животе, тошнота, понос, слабость, температура тела повышена на 0,5 °С или оставалась нормальной. Двое из пострадавших были госпитализированы.

Причиной болезни послужило употребление жареной свинины. Свинья была вынужденно забита по причине травмы конечности. Эта травма вызвала воспалительные процессы внутренних органов. Ветеринарно-санитарная экспертиза после убоя животного не проводилась.

**Задача 4**

Какие из ниже перечисленных требований могут быть предъявлены к охлаждаемым и неохлаждаемым складским помещениям предприятий общественного питания.

- должны располагаться единым блоком;
- могут быть проходными;
- должны иметь площадь не менее 5 м<sup>2</sup>;
- для контроля за физическими параметрами воздуха в каждой кладовой устанавливается термометр и психрометр;
- должны иметь единую систему вентиляции;

- не должны иметь вентиляции;
- иметь естественную освещенность.

#### Задача 5

Результаты исследования состояния микроклимата на предприятии общественного питания показали, что в горячем цехе в летний период времени физические параметры воздуха были следующими:

температура воздуха - 34°C,  
относительная влажность - 65%,  
скорость движения воздуха 0,3 м/с.

Сделайте заключение о том, являются ли параметры микроклимата оптимальными, допустимыми или недопустимыми. В случае, если наблюдается отклонения физических характеристик воздуха от нормативных, укажите причину этих отклонений, последствия для работников цеха и возможные пути разрешения сложившейся ситуации.

#### Задача 6

Расследуйте случай заболевания, вызванный употреблением пищевого продукта.

Предприятие общественного питания закупило партию сырой куриной продукции импортного производства. Часть мяса не поместилось в холодильник и в течение 2-х суток использовалось для приготовления блюд.

Заболевание людей возникло через 10-12 часов после употребления кур жареных на гриле. Признаки заболевания были следующими: температура тела повысилась до 38-39°, появились озноб, головная боль, слабость. Затем стали наблюдаться боли в животе, тошнота, жидкий стул. После оказания медицинской помощи больные выздоровели через 3-5 дней.

#### Задача 7

Какие из ниже перечисленных операций включает обработка кондитерских мешков:

- отмывание в 2%-ном растворе кальцинированной соды с температурой не ниже 40°C;
- замачивание в теплой воде;
- дезинфекция 0,2%-ным раствором хлорной извести;
- кипячение в течение 30 минут;
- высушивание на воздухе.

#### Задача 8

На предприятии общественного питания была зафиксирована стафилококковая интоксикация. При проверке работы предприятия было установлено использование непастеризованного творога без тепловой обработки. Явилось ли это нарушением санитарных норм по использованию продовольственного сырья?

#### Задача 9

На предприятии общественного питания после окончания работы остались нереализованными следующие блюда:

картофельное пюре;- борщ украинский,- суп молочный,  
- мясо заливное,- блинчики с творогом,- гуляш из говядины,- рыба жареная,  
Какие блюда можно оставить на следующий день? Условия и сроки реализации.

#### Задача 10

Заболевание возникло после употребления консервов из грибов домашнего приготовления. В семье заболели двое. Первые признаки заболевания наступили через 8 и 20 часов после употребления колбы и выражались в головокружении, сухости во рту, жажде. Наблюдалась рвота и судороги. Через сутки состояние ухудшилось и

больные были госпитализированы. В стационаре наблюдались ухудшение зрения, затруднение глотания, резкая слабость, расширение зрачков, температура тела была нормальной. Больные умерли на 2 и 3 день заболевания. Из 5 банок, сохранившихся к началу заболевания, 4 оказались бомбажными.

Какое пищевое отравление можно подозревать на основании клинических данных?  
Какая помощь должна была быть оказана пострадавшим?