

«

»

“ ”

“ ”

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 Основы микробиологии, санитария и гигиена питания**

: 19.03.04

, :
: 2 3, : 4 5

		4	5
1	()	0	5
2		0	180
3	, .	2	33
4	, .	2	6
5	, .	0	0
6	, .	0	8
7	, .	0	6
8	, .	0	2
9	, .		17
10	, .	0	145
11	(, ,)		
12			

(): 19.03.04

1332 12.11.2015 ., : 14.12.2015 .

: 1,

(): 19.03.04

, 5 20.06.2017

, 6 21.06.2017

:

,

:

,

:

. . .

1.

1.1

Компетенция ФГОС: ПК.3 владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; в части следующих результатов обучения:	
1.	
1.	
Компетенция ФГОС: ПК.6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; в части следующих результатов обучения:	
4.	
3.	
6.	

2.

2.1

	(
--	---	--

.3. 1	
1.об основных проблемах возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения РФ	;
2.об эколого-гигиенической безопасности питания для здоровья человека	;
.6. 4	
3.о санитарном законодательстве в сфере общественного питания	;
.3. 1	
4.Основные санитарно-гигиенические нормативы и требования к размещению, устройству, водоснабжению, канализации, планировке предприятий общественного питания	;
.3. 1	
5.Требования производственной санитарии для предприятий питания	;
.6. 3	
6.Проводить санитарно-гигиеническую экспертизы проекта предприятия общественного питания	;
7.Определять уровень санитарно-гигиенического состояния действующего предприятия общественного питания	;
.6. 6	
8.Работы с законодательной базой, нормативной и технологической документацией по вопросам санитарно-гигиенического состояния предприятий общественного питания	;

3.

	,	.	
: 4			
:			
12.	0	2	2
: 5			
:			
1.	0	0,5	3
2.	0	0,5	1
3.	0	0,5	1
4.	0	0,5	4
5.	0	0,5	4
6.	0	0,5	5
7.	0	0,5	5
8.	0	1	2
9.	0	0,5	2
10.	0	0,5	5
11.	0	0,5	5

	,	.		
: 5				
:				
1.	0,5	0,5	8	,

2.	0	1	7	
3.	0	1	5	
4.	1	1	7	
5.	1	1	6	
6.	1	1	5	
7.	0,5	0,5	7	
8.	1	1	7	

9.	1	1	7	,
----	---	---	---	---

4.

: 4				
1		8	4	0
, [2017]. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234951. -				
2		1, 2, 3, 4, 5	4	0
: 19.03.04 (260800.62) " [] - , 2014. - 50, [1] .. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000214368 []: / .. ; , [2017]. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234951. -				
: 5				
1		5, 6, 7, 8	50	9
, " 2 080401 " ()/ ; [] - , 2010. - 71 .. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000145581 : 19.03.04 (260800.62) " [] - , 2014. - 50, [1] .. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000214368 []: / .. ; , [2017]. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234951. -				
2		1, 2, 3, 4, 5	27	4
, " 2 080401 " ()/ ; [] - , 2010. - 71 .. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000145581 : 19.03.04 (260800.62) " [] - , 2014. - 50, [1] .. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000214368 []: / .. ; , [2017]. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234951. -				
3		8	14	0

<p>... []: ... , [2017]. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234951. -</p>				
4		1, 2, 3, 4, 5	54	4
<p>... []: ... / , ; ... -.- , [2017]. - : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234951. -</p>				

5.

... (. 5.1).

5.1

	e-mail;
	e-mail
	; ;

5.2

1		.3; .6;
<p>Формируемые умения: з1. знать правила производственной санитарии; у3. уметь организовать документооборот в области санитарии и гигиены питания на предприятии питания; у6. иметь навыки использования нормативной документации в области санитарии и гигиены питания в условиях производства продуктов питания</p>		
<p>Краткое описание применения: В лабораторных работах № 1,4,5,6,8,9</p>		

6.

(),

- 15- ECTS.

. 6.1.

6.1

: 5		
Лекция: Посещение	0	
Лабораторная №1: № 1 Выполнение	10	15
Лабораторная №1: №1 Защита	3	8
Лабораторная №2: № 2 Выполнение	10	15

Лабораторная №2: № 2 Защита	3	7
Контрольные работы:	8	15
Экзамен:	20	40

6.2

6.2

.3	1.		+	
	1.		+	
.6	4.		+	
	3.	+	+	+
	6.		+	

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. Белясова Н.А. Микробиология [Электронный ресурс]: учебник/ Н.А. Белясова— Электрон. текстовые данные.— Минск: Высшэйшая школа, 2012.— 443 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20229.html>.— ЭБС «IPRbooks»
 3. 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.
 4. Кушнерова О. Ф. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / О. Ф. Кушнерова ; Новосибир. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000182504. - Загл. с экрана.
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. Волина Е.Г. Основы частной микробиологии [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Е.Г. Волина, Л.Е. Саруханова— Электрон. текстовые данные.— М.: Российский университет дружбы народов, 2011.— 192 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11409.html>.— ЭБС «IPRbooks»
 3. 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.
 4. Рубина Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : [учебное пособие для среднего профессионального образования] / Е. А. Рубина, В. Ф. Малыгина. - М., 2012. - 238, [1] с. : ил., 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
6. Степанова И.В. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Степанова И.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 224 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40890.html>.— ЭБС «IPRbooks»

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. Основы микробиологии : методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине "Основы микробиологии" для 2 курса специальности 080401 "Товароведение и экспертиза товаров" (по областям применения) / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Т. В. Дерюшева]. - Новосибирск, 2010. - 71 с. : ил. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000145581
2. 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
3. Габелко С. В. Основы микробиологии, санитария и гигиена 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=vtls000234951. - Загл. с экрана.

8.2

- 1 Windows
- 2 Office

9.

1		
2	-1/80	
3	CE323	
4	-1	
5	" (.5, .221-)	
6		

7	2 -151	
8	.	

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

Основы микробиологии, санитария и гигиена питания

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

1. Обобщенная структура фонда оценочных средств учебной дисциплины

Обобщенная структура фонда оценочных средств по дисциплине Основы микробиологии, санитария и гигиена 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)
ПК.3/ПТП владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	з1. знать правила производственной санитарии	Гигиеническая оценка пищевых продуктов. Санитарные нормы качества и безопасности продуктов. Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов. Микробиология важнейших пищевых продуктов Пищевые заболевания, гельминтозы Санитарно-бактериологическое (микробиологическое) исследование объектов окружающей среды и производства Санитарно-гигиенические требования к технологической обработке пищевых продуктов и их реализации Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов. Санитарная экспертиза пищевых продуктов. Санитарный режим на предприятиях общественного питания. Санитарные требования к личной гигиене работников общественного питания Систематика, морфология, физиология и биохимия метаболических процессов микроорганизмов Факторы внешней среды, влияющие на развитие микроорганизмов, культивирование на средах Факторы внешней среды, влияющие на развитие микроорганизмов. Питательные среды, культивирование микроорганизмов. Методы дезинфекции.		Экзамен, вопросы 1-19, 28 - 42
ПК.3/ПТП	у1. уметь оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности,	Гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий общественного питания Санитарно-гигиенические основы проектирования и строительства предприятий		Экзамен, вопросы. 21-27

	шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	общественного питания		
ПК.6/ПТП способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	34. знать нормативную документацию в области санитарии и гигиены питания	Государственное регулирование безопасности продовольственного сырья и продуктов питания		Экзамен, вопросы.20
ПК.6/ПТП	у3. уметь организовать документооборот в области санитарии и гигиены питания на предприятии питания	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. требования к благоустройству территории предприятий общественного питания. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания. Санитарно-гигиеническая оценка проектов предприятий общественного питания Организация микробиологической лаборатории. Основы микроскопической техники. Фиксированные и живые препараты. Морфология, физиология и биохимические процессы микроорганизмов Проводят санитарное обследование действующего предприятия общественного питания Санитарные правила кулинарной обработки пищевых продуктов и их гигиеническое обоснование. Санитарные требования к реализации готовой продукции. Санитарные правила содержания предприятий питания. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов.	РГЗ, разделы 1-3	Экзамен, вопросы. 4 - 70
ПК.6/ПТП	уб. иметь навыки использования нормативной документации в области санитарии и гигиены питания в условиях производства продуктов питания	Государственное регулирование безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.	РГЗ, разделы..1-2.	Экзамен, вопросы 1-3.

2. Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в 5 семестре - в форме экзамена, который направлен на оценку сформированности компетенций ПК.3/ПТП, ПК.6/ПТП.

Экзамен проводится в письменной устной форме и содержит 2 теоретических вопроса и задачу.

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

В 5 семестре обязательным этапом текущей аттестации является расчетно-графическое задание (работа) (РГЗ(Р)). Требования к выполнению РГЗ(Р), состав и правила оценки сформулированы в паспорте РГЗ(Р).

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 ПК.3/ПТП, ПК.6/ПТП, 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.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»
Кафедра технологии организации пищевых производств

Паспорт экзамена

по дисциплине «Основы микробиологии, санитария и гигиена питания», 5 семестр

1. Методика оценки

Экзамен проводится в устной (письменной) форме, по билетам. Билет формируется по следующему правилу: первый вопрос выбирается из диапазона вопросов 1- 19, второй вопрос из диапазона вопросов 20 - 42 (список вопросов приведен ниже). В ходе экзамена преподаватель вправе задавать студенту дополнительные вопросы из общего перечня (п. 4).

Экзаменационные билеты

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет ФБ

Билет № 1

к экзамену по дисциплине «Основы микробиологии, санитария и гигиена питания»

1. Определение микроорганизмов, их общая характеристика. Виды микроорганизмов. Принципы, положенные в основу классификации микроорганизмов.
2. Санитарные требования, предъявляемые к механической обработке пищевых продуктов (рыба, мясо, птица, субпродукты, фаршевые изделия, яйца, овощи, сыпучие продукты).

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет ФБ

Билет № 2

к экзамену по дисциплине «Основы микробиологии, санитария и гигиена питания»

1. Систематика, морфология, строение и размножение бактерий. Биохимизм и метаболизм микроорганизмов.
2. Гигиена почвы. Санитарные требования к очистке предприятия.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет ФБ

Билет № 3

к экзамену по дисциплине «Основы микробиологии, санитария и гигиена питания»

1. Основные структурные компоненты клетки грибов. Значение терминов: мицелий, гифы, септы, плодоносящие гифы, спорангиеносец, конидии, споры.
2. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию помещений предприятий общественного питания

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет ФБ

Билет № 4

к экзамену по дисциплине «Основы микробиологии, санитария и гигиена питания»

1. Форма и строение дрожжевой клетки, размножение дрожжей, применение дрожжей при производстве пищевых продуктов.
2. Гигиенические требования к немеханическому и механическому оборудованию.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет ФБ

Билет № 5

к экзамену по дисциплине «Основы микробиологии, санитария и гигиена питания»

1. Влияние физических факторов на микроорганизмы.
2. Санитарные требования к транспорту, перевозящему продукты, к перевозке и разгрузке пищевых продуктов.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет ФБ

Билет № 6

к экзамену по дисциплине «Основы микробиологии, санитария и гигиена питания»

1. Влияние химических и физико-химических факторов на микроорганизмы.
2. Санитарные требования к личной гигиене персонала и санитарной одежде. Профилактические обследования персонала. Санитарная документация.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет ФБ

Билет № 7

к экзамену по дисциплине «Основы микробиологии, санитария и гигиена питания»

1. Влияние биологических факторов на микроорганизмы.
2. Санитарные требования к приемке и хранению пищевых продуктов. Продукты, не подлежащие к приемке на предприятиях общественного питания.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет ФБ

Билет № 8

к экзамену по дисциплине «Основы микробиологии, санитария и гигиена питания»

-
1. Регулирование жизнедеятельности микроорганизмов. Приемы хранения пищевых продуктов.
 2. Гигиенические требования к выработке кондитерских изделий с кремом.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет ФБ

Билет № 9

к экзамену по дисциплине «Основы микробиологии, санитария и гигиена питания»

1. Питательные среды, требования к ним, классификация и применение в микробиологической практике. Культивирование микроорганизмов на средах.
2. Санитарное законодательство в области гигиены питания. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура и задачи. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет ФБ

Билет № 10

к экзамену по дисциплине «Основы микробиологии, санитария и гигиена питания»

1. Превращение микроорганизмами безазотистых органических веществ.
2. Требования к раздаче и отпуску блюд. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет ФБ

Билет № 11

к экзамену по дисциплине «Основы микробиологии, санитария и гигиена питания»

1. Превращение микроорганизмами азотсодержащих веществ
2. Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению предприятий общественного питания.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет ФБ

Билет № 12

к экзамену по дисциплине «Основы микробиологии, санитария и гигиена питания»

1. Основные свойства патогенных микроорганизмов
2. Санитарные требования к производству кулинарной продукции (порционные и рубленые изделия из мяса, рыбы, птицы, блюда из яиц, изделия жаренные во фритюре, сладкие блюда и гарниры). Контроль эффективности тепловой обработки.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет ФБ

Билет № 13

к экзамену по дисциплине «Основы микробиологии, санитария и гигиена питания»

1. Классификация и характеристика инфекционных заболеваний. Фазы инфекционного процесса.
2. Санитарные требования к приготовлению холодных блюд и закусок (салаты, винегреты, студни, заливные блюда, паштеты, блюда из сырых продуктов).

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет ФБ

Билет № 14

к экзамену по дисциплине «Основы микробиологии, санитария и гигиена питания»

1. Иммуитет. Виды иммунитета человека.
2. Гигиенические требования к территории и генеральному плану предприятий общественного питания. Санитарное благоустройство территории предприятия.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет ФБ

Билет № 15

к экзамену по дисциплине «Основы микробиологии, санитария и гигиена питания»

1. Антропонозные инфекции. Возбудители заболевания. Общая характеристика и профилактика.
2. Санитарная обработка столовой и кухонной посуды. Камера пищевых отходов.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет ФБ

Билет № 16

к экзамену по дисциплине «Основы микробиологии, санитария и гигиена питания»

1. Зоонозные инфекции. Возбудители заболевания. Общая характеристика и профилактика.
2. Физические и химические свойства воздуха, определяющие степень санитарного благополучия предприятий общественного питания. Гигиенические требования к устройству вентиляции на предприятиях общественного питания.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет ФБ

Билет № 17

к экзамену по дисциплине «Основы микробиологии, санитария и гигиена питания»

1. Классификация пищевых отравлений. Сравнительная характеристика пищевых

отравлений, вызываемых различными условно-патогенными микроорганизмами.

2. Органолептические, физико-химические и бактериологические показатели качества воды. Санитарные требования к устройству водоснабжения предприятий общественного питания.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет ФБ

Билет № 18

к экзамену по дисциплине «Основы микробиологии, санитария и гигиена питания»

1. Пищевые токсикозы. Источники заражения пищевых продуктов возбудителями токсикозов. Благоприятные условия их жизнедеятельности. Методы профилактики.
2. Понятие о дезинфекции. Физические и химические способы дезинфекции. Приготовление и хранение дезинфицирующих растворов..

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет ФБ

Билет № 19

к экзамену по дисциплине «Основы микробиологии, санитария и гигиена питания»

1. Микотоксикозы. Возбудители заболевания. Общая характеристика и профилактика.
2. Гигиенические нормативы, и контроль качества воды. Эпидемиологическое значение воды. Способы очистки и дезинфекции воды.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет ФБ

Билет № 20

к экзамену по дисциплине «Основы микробиологии, санитария и гигиена питания»

1. Систематика, морфология, строение и размножение бактерий. Биохимизм и метаболизм микроорганизмов.
2. Методы и средства дератизации на предприятиях общественного питания. Эпидемиологическая роль грызунов.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет ФБ

Билет № 21

к экзамену по дисциплине «Основы микробиологии, санитария и гигиена питания»

1. Основные структурные компоненты клетки грибов. Значение терминов: мицелий, гифы, септы, плодоносящие гифы, спорангионосец, конидии, споры.
2. Эпидемиологическая роль насекомых. Методы и средства дезинсекции на предприятиях общественного питания.

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет ФБ

Билет № 22

к экзамену по дисциплине «Основы микробиологии, санитария и гигиена питания»

1. Превращение микроорганизмами азотсодержащих веществ
2. Пищевые отравления немикробной природы, их профилактика

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет ФБ

Билет № 23

к экзамену по дисциплине «Основы микробиологии, санитария и гигиена питания»

1. Регулирование жизнедеятельности микроорганизмов. Приемы хранения пищевых продуктов.
2. Гельминтозы. Возбудители, пути передачи, профилактика

2. Критерии оценки

- Ответ на экзаменационный билет считается **неудовлетворительным**, если студент при ответе на вопросы не дает определений основных понятий, не способен показать причинно-следственные связи явлений.
- Ответ на экзаменационный билет засчитывается на **пороговом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает определение основных понятий, может показать причинно-следственные связи явлений, оценка составляет 20 - 26 баллов.
- Ответ на экзаменационный 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, оценка составляет 27 -33 балла.
- Ответ на экзаменационный 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, 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 «Основы микробиологии, санитария и гигиена питания»**

1. Определение микроорганизмов, их общая характеристика. Виды микроорганизмов. Принципы, положенные в основу классификации микроорганизмов.
2. Систематика, морфология, строение и размножение бактерий. Биохимизм и метаболизм микроорганизмов.
3. Основные структурные компоненты клетки грибов. Значение терминов: мицелий, гифы, септы, плодоносящие гифы, спорангиеносец, конидии, споры.
4. Форма и строение дрожжевой клетки, размножение дрожжей, применение дрожжей при производстве пищевых продуктов.
5. Влияние физических факторов на микроорганизмы.
6. Влияние химических и физико-химических факторов на микроорганизмы.
7. Влияние биологических факторов на микроорганизмы.
8. Регулирование жизнедеятельности микроорганизмов. Приемы хранения пищевых продуктов.
9. Питательные среды, требования к ним, классификация и применение в микробиологической практике. Культивирование микроорганизмов на средах.
10. Превращение микроорганизмами безазотистых органических веществ.
11. Превращение микроорганизмами азотсодержащих веществ
12. Основные свойства патогенных микроорганизмов
13. Классификация и характеристика инфекционных заболеваний. Фазы инфекционного процесса.
14. Иммуитет. Виды иммуитета человека.
15. Антропонозные инфекции. Возбудители заболевания. Общая характеристика и профилактика.
16. Зоонозные инфекции. Возбудители заболевания. Общая характеристика и профилактика.
17. Классификация пищевых отравлений. Сравнительная характеристика пищевых отравлений, вызываемых различными условно-патогенными микроорганизмами.
18. Пищевые токсикозы. Источники заражения пищевых продуктов возбудителями токсикозов. Благоприятные условия их жизнедеятельности. Методы профилактики.
19. Микотоксикозы. Возбудители заболевания. Общая характеристика и профилактика.
20. Санитарное законодательство в области гигиены питания. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура и задачи. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания.
21. Гигиенические нормативы, и контроль качества воды. Эпидемиологическое значение воды. Способы очистки и дезинфекции воды.
22. Органолептические, физико-химические и бактериологические показатели качества воды. Санитарные требования к устройству водоснабжения предприятий общественного питания.
23. Физические и химические свойства воздуха, определяющие степень санитарного благополучия предприятий общественного питания. Гигиенические требования к устройству вентиляции на предприятиях общественного питания.
24. Гигиена почвы. Санитарные требования к очистке предприятия.
25. Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению предприятий общественного питания.
26. Гигиенические требования к территории и генеральному плану предприятий общественного питания. Санитарное благоустройство территории предприятия.
27. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию помещений предприятий общественного питания.
28. Гигиенические требования к немеханическому и механическому оборудованию.
29. Санитарная обработка столовой и кухонной посуды. Камера пищевых отходов.

30. Понятие о дезинфекции. Физические и химические способы дезинфекции. Приготовление и хранение дезинфицирующих растворов..
31. Санитарные требования к личной гигиене персонала и санитарной одежде. Профилактические обследования персонала. Санитарная документация.
32. Методы и средства дератизации на предприятиях общественного питания. Эпидемиологическая роль грызунов.
33. Эпидемиологическая роль насекомых. Методы и средства дезинсекции на предприятиях общественного питания.
34. Санитарные требования к транспорту, перевозящему продукты, к перевозке и разгрузке пищевых продуктов.
35. Санитарные требования к приемке и хранению пищевых продуктов. Продукты, не подлежащие к приемке на предприятиях общественного питания.
36. Санитарные требования, предъявляемые к механической обработке пищевых продуктов (рыба, мясо, птица, субпродукты, фаршевые изделия, яйца, овощи, сыпучие продукты).
37. Санитарные требования к приготовлению холодных блюд и закусок (салаты, винегреты, студни, заливные блюда, паштеты, блюда из сырых продуктов).
38. Санитарные требования к производству кулинарной продукции (порционные и рубленые изделия из мяса, рыбы, птицы, блюда из яиц, изделия жаренные во фритюре, сладкие блюда и гарниры). Контроль эффективности тепловой обработки.
39. Гигиенические требования к выработке кондитерских изделий с кремом.
40. Требования к раздаче и отпуску блюд. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил.
41. Пищевые отравления немикробной природы, их профилактика
42. Гельминтозы. Возбудители, пути передачи, профилактика.

Паспорт контрольной работы

по дисциплине «Основы микробиологии, санитария и гигиена питания», 5 семестр

1. Методика оценки

Выполняется письменно, состоит из введения, теоретической главы и основной, исследовательского характера главы и выводов.

Во введении кратко излагаются значение и актуальность темы. Объем введения 1 страница.

В главе 1 дается характеристика исследуемого типа предприятия

В главе 2 приводятся результаты санитарного обследования предприятия питания.

В главе 3 выполняется анализ результатов обследования, и разрабатываются рекомендации по улучшению санитарного состояния на объекте.

В конце работы приводятся список использованных источников и приложения. Работа оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ. Объем работы - не менее 10 страниц машинописного текста, но не более 15.

2. Критерии оценки

Каждое задание контрольной работы оценивается в соответствии с приведенными ниже критериями.

Контрольная работа считается **невыполненной**, если выполнены не все части, не полно проведен анализ объекта, отсутствуют рекомендации по улучшению санитарного состояния объекта, оценка составляет менее 8

Работа выполнена на **пороговом** уровне, если части КР выполнены формально - анализ объекта бездоказателен, рекомендации по улучшению санитарного состояния объекта носят общий характер, оценка составляет 8...10 баллов.

Работа выполнена на **базовом** уровне, если анализ объекта выполнен в полном объеме, результаты обоснованы, рекомендации по улучшению санитарного состояния объекта показывают хороший уровень знаний студентов, оценка составляет 11-12 баллов.

• Работа считается выполненной **на продвинутом** уровне, если анализ объекта выполнен в полном объеме, результаты обоснованы, рекомендации по улучшению санитарного состояния объекта показывают высокий уровень знаний студентов, оценка составляет 13-15 баллов.

3. Шкала оценки

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

4. Пример варианта контрольной работы

Провести санитарную оценку столовой, ресторана, кафе, закусочной и проч., изучить санитарное состояние заготовочных, доготовочных цехов, помещений для потребителей, вспомогательных помещений, документации по санитарии и гигиене питания на предприятиях общественного питания.