

Рабочая программа составлена на основании Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению (специальности): 655700
Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания.(№ 183 тех/дс от 23.03.2000)

ОПД.Ф.10, дисциплины федерального компонента

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры Технология и организация пищевых производств протокол № 6 от 05.07.2011

Программу разработал

доцент, к.т.н.

Кушнерова Ольга Федоровна

Заведующий кафедрой

профессор, к.э.н.

Главчева Светлана Ивановна

Ответственный за основную образовательную программу

профессор, к.э.н.

Главчева Светлана Ивановна

1. Внешние требования

Таблица 1.1

Шифр дисциплины	Содержание учебной дисциплины	Часы
ОПД.Ф.10	Санитария и гигиена питания: "санитарный надзор и санитарное законодательство; гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания; гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания; гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам; санитарные требования к содержанию предприятий питания; личная гигиена и профилактическое медицинское обследование работников; профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов; гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов; физиолого-гигиеническое и эпидемиологическое значение технологической обработки; санитарные требования к проведению технологической обработки, получению продуктов специального питания и других блюд и изделий, представляющих эпидемиологическую опасность; санитарные требования к качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей; гигиенические особенности организации питания различных групп населения."	90

2. Особенности (принципы) построения дисциплины

Таблица 2.1

Особенности (принципы) построения дисциплины

Особенность (принцип)	Содержание
Основания для введения дисциплины в учебный план по направлению или специальности	Рабочая программа составлена на основании Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки дипломированного специалиста 655700 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" специальности 271200 (260501) "Технология продуктов общественного питания". ГОС № 183 тех/дс, утвержден 23.03.2000 г.
Адресат курса	Для направления подготовки дипломированного специалиста 655700 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания", студентов 3 курса.

Основная цель (цели) дисциплины	После успешного изучения материала дисциплины студент будет знать о факторах внешней среды, влияющих на санитарно - гигиеническое состояние предприятия общественного питания; о мерах профилактики пищевых заболеваний и контроле показателей безопасности кулинарной продукции; уметь провести санитарно-гигиеническую экспертизу проекта предприятия общественного питания и подготовить заключение; определять уровень санитарно-гигиенического состояния действующего предприятия общественного питания и другие.
Ядро дисциплины	Основные темы изучения дисциплины: " Санитарное законодательство и санитарный надзор в общественном питании " Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды, загрязняющим предприятия общественного питания; " Санитарно-гигиенические требования к проектированию, строительству, благоустройству и содержанию предприятий общественного питания; " Санитарно-гигиенические требования к качеству пищевых продуктов; технологическому процессу производства; оборудованию; к условиям и срокам хранения, реализации продукции общественного питания. " Эпидемиологическая роль пищевых продуктов и воды в условиях несоблюдения санитарно-гигиенических требований "Личная гигиена работников общественного питания" " Пищевые заболевания и их профилактика. " Гигиенические особенности организации питания различных групп населения.
Связи с другими учебными дисциплинами основной образовательной программы	"Товароведение продовольственных товаров" - знание классификации продовольственных товаров, методов определения качества товаров, условий их хранения и транспортирования. "Технология продукции общественного питания" - знание классификации продукции общественного питания, принципов построения рецептур на кулинарную продукцию, основных критериев качества продукции общественного питания, физико-химических процессов, происходящих при кулинарной обработке продуктов. "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания" - - знание типов и классов предприятий общественного питания; организации материально-технической базы предприятий питания: транспортной, энергетической, санитарно-технической, санитарной и метрологической; организации производственного процесса и рабочих мест; оперативного планирования производства; форм и методов обслуживания. "Проектирование предприятий общественного питания"- знание общих положений проектирования предприятий

	общественного питания с учетом санитарно-гигиенических требований к их размещению; расчетов складских помещений, производственных цехов, помещений для потребителей, подбора технологического оборудования; основных направлений реконструкции предприятий общественного питания. "Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании" - знание факторов, формирующих качество продукции, методов комплексной оценки качества кулинарной продукции, систем качества, применяемых в России, порядок их разработки и внедрения
Требования к первоначальному уровню подготовки обучающихся	-Студент должен хорошо владеть материалом по предшествующим дисциплинам: "Органическая, неорганическая, физическая и коллоидная химия" - представление о химических веществах, как природных соединениях, входящих в состав пищевого сырья и готовых продуктов, таких как белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины др. "Физика" - представление о процессах, происходящих с природными соединениями. "Биохимия" - знание биохимических свойств веществ, участвующих в обменных процессах организма: белков, ферментов, углеводов, липидов, витаминов. "Микробиология" - знание роли микроорганизмов в окружающем мире, в пищевом сырье и продуктах питания; влияние условий окружающей среды на микроорганизмы. "Физиология питания" - представление о рациональной организации питания разных контингентов, умение формировать рационы, сбалансированные по основным нутриентам, а также витаминам и минеральным вещества. "Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания" - знание причин загрязнения пищевых продуктов; методов обеспечения качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.
Особенности организации учебного процесса по дисциплине	Изучение дисциплины строится на основе сочетания разнообразных форм учебного процесса: лекций, семинарских (практических) занятий, выездного занятия на действующее предприятие общественного питания, самостоятельной работы студентов с использованием различных видов контроля знаний (выполнение индивидуальных заданий, подготовки контрольных работ). Курс рассчитан на 83 часов, из которых, 18 отводится на лекции, 18- на семинарские и практические занятия, 47 - на самостоятельную работу. Разработаны планы семинарских и практических занятий, на которых студенты в соответствии с темой отвечают на вопросы, работают с нормативными документами, выполняют тестовые задания. На практических занятиях анализируют проекты предприятий общественного питания; дают оценку санитарно-гигиеническому состоянию действующим предприятиям общественного питания. После проведения анализа делают

	отчеты по работе и защищают их при собеседовании с преподавателем. Критериями сдачи экзамена по учебной дисциплине являются: работа на семинарских и практических занятиях, защита отчетов по практическим занятиям, успешное написание тестов по отдельным темам дисциплины. По окончании изучения курса на потоке проводится предметная олимпиада, в которой участвуют представители всех групп курса.
--	---

3. Цели учебной дисциплины

Таблица 3.1

После изучения дисциплины студент будет

иметь представление	
1	- об основных проблемах возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения РФ
2	- о эколого-гигиенической безопасности питания для здоровья человека
3	- о системе обеспечения безопасности продовольственного сырья и продуктов питания
4	- о санитарном законодательстве в сфере общественного питания
знать	
5	-основные санитарно-гигиенические нормативы и требования к размещению, устройству, водоснабжению, канализации, планировке предприятий общественного питания;
6	- требования к санитарно-техническому состоянию и содержанию помещений предприятий питания
7	- санитарно-гигиенические требования к условиям транспортировки , приемки, хранению, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов
8	санитарно-гигиенические требования к технологическим процессам обработки сырья и производства продукции, раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий
9	- требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, условиям труда
10	- требования к соблюдению правил личной гигиены работниками предприятий общественного питания
уметь	
11	- провести санитарно-гигиеническую экспертизу проекта предприятия общественного питания и подготовить заключение
12	- определять уровень санитарно-гигиенического состояния действующего предприятия общественного питания и подготовить акт обследования
иметь опыт (владеть)	
13	- работы с законодательной базой, нормативной и технологической документацией по вопросам санитарно-гигиенического состояния предприятий общественного питания

4. Содержание и структура учебной дисциплины

Лекционные занятия

Таблица 4.1

(Модуль), дидактическая единица, тема	Часы	Ссылки на цели
Семестр: 5		
Модуль: Государственное регулирование безопасности продовольственного сырья и продуктов питания: Гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий общественного питания		
Основные факторы внешней среды, влияющие на санитарно-гигиенические показатели предприятия общественного питания:	2	1, 10, 2, 3, 8
Санитарные требования к благоустройству и очистке предприятий общественного питания	1	1, 10, 2, 3, 8
санитарный надзор и санитарное законодательство в РФ.	1	1, 10, 2, 3, 8
Модуль: Санитарно-гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания. Санитарный режим на предприятиях		
санитарные требования к генеральному плану участка застройки, санитарно-гигиенические требования к планировке помещений	2	11, 12
санитарный режим на предприятиях общественного питания, -санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам	2	11, 12
санитарно-гигиенические требования к расстановке технологического оборудования в заготовочных и доготовочных цехах, складской группе помещений	1	11, 12
санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов	1	4, 6, 7, 8, 9
- пищевые отравления микробной и немикробной природы, гельминтозы, меры предупреждения заболеваний	2	1, 10, 7, 8, 9
Модуль: Гигиеническая оценка и эпидемиологическая роль пищевых продуктов,		
санитарно- гигиеническая оценка и эпидемиологическая роль пищевых продуктов	2	4, 6, 7, 8, 9
санитарные требования к холодной и тепловой обработке пищевых продуктов	2	4, 6, 7, 8, 9
Модуль: Пищевые заболевания, гельминтозы.		
общие понятия пищевых заболеваний их классификация и распространение, инфекционные заболеваний, их профилактика	2	1, 10, 7, 8, 9

(Модуль), дидактическая единица, тема	Учебная деятельность	Часы	Ссылки на цели
Семестр: 5			
Модуль: Государственное регулирование безопасности продовольственного сырья и продуктов питания: Гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий общественного питания			
Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. требования к благоустройству территории предприятий общественного питания.	Семинар №3. Студент работает с законами РФи подзаконными нормативными документами, по вопросам, касающимся темы занятия: Закон о качестве и безопасности пищевых продуктов от 02.01.2000 № 29 ФЗ; Закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999г. №52 ФЗ (с изменениями); Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 и другие. Студент отвечает на вопросы по теме. Вопросы приведены в методических указаниях.	2	4, 5

Введение в курс санитарии и гигиены питания. Санитарный надзор и санитарное законодательство в РФ	Семинар №1. Студент прорабатывает основные законы РФ, действующие в области гигиены питания: Закон о качестве и безопасности пищевых продуктов от 02.01.2000 №29 ФЗ (с изменениями и дополнениями), Закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999г. №52 ФЗ (с изменениями и дополнениями); подзаконные акты "Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 (с изменениями и дополнениями). На семинаре студент отвечает на вопросы по теме. Вопросы приведены в методических указаниях.	2	1, 2, 4
Питьевая вода. Санитарно-гигиенические требования к качеству воды. Почва, ее свойства.	Семинар №2. Студент прорабатывает санитарное законодательство в области водоснабжения населения РФ: Закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (ст.19 Санитарно-эпидемиологические требования к питьевой воде и питьевому водоснабжению населения); подзаконные акты СанПиН 2.1.4.1074 - 01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды	2	2, 3

	централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.", СП 2.3.6.1079-01, "Санитарные правила для организаций общественного питания", раздел "Требования к водоснабжению и канализации". Студент отвечает на вопросы к семинару. Вопросы приведены в методических указаниях.		
Практическое выездное занятие на действующее предприятие общественного питания	Практическое занятие №2. Занятие происходит на действующем предприятии общественного питания. Во время занятия студент в целом знакомится с предприятием: с торговой группой помещений, производственными цехами, складской и административно-бытовой группой помещений, подсобными помещениями и другими. Затем более детально знакомится с группой помещений, указанной в индивидуальном задании и делает отчет. Отчет студент сдает преподавателю с защитой.	2	12, 6, 7, 8
Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания. Санитарно-гигиеническая оценка проектов предприятий общественного питания	Практическое занятие №1. Студент прорабатывает "Санитарные правила для организаций общественного	2	1, 5

	питания" СП 2.3.6.1079-01", раздел 1. "Общие положения и область применения," знакомится со строительными нормами при проектировании предприятий общественного питания. Студент анализирует, выданный ему проект предприятия общественного питания, на предмет соответствия санитарно-гигиеническим требованиям. Студент делает отчет по проекту, отмечая выявленные недостатки в проектировании, затем защищает его перед преподавателем.		
Гигиеническая оценка пищевых продуктов. Санитарные нормы качества и безопасности продуктов. Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов.	Семинар №5. Студент отвечает на вопросы, разработанные для подготовки к семинару. Вместе с преподавателем прорабатывает нормативные документы "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324 -03." и СП 2.3.6.1079-01 "Санитарные правила для организаций общественного питания". В конце занятия по теме выполняет тестовое задание.	2	8
Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде,	Семинар №4. Студент отвечает на	2	9

таре, упаковочным материалам. Санитарные правила содержания предприятий питания.	вопросы, разработанные к семинару. Ответы на вопросы подтверждает положениями Санитарных правил для организаций общественного питания, СП 2.3.6.1079-01. По теме студент делает презентацию		
Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов.	Семинар №7. Студент работает с нормативной документацией, отвечает на вопросы по теме семинара. Вопросы приведены в методических указаниях. В конце занятия студент просматривает видеофильм по теме "Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов".	2	7, 8, 9
Санитарные правила кулинарной обработки пищевых продуктов и их гигиеническое обоснование. Санитарные требования к реализации готовой продукции.	Семинар №6. Студент прорабатывает нормативную документацию по теме: СП 2.3.6.1079-01; СанПин 2.3.2.1324-03. Отвечает на вопросы к семинару. Затем выполняет тестовое задание.	2	8, 9

5. Самостоятельная работа студентов

Семестр- 5, РГЗ

Количество времени, планируемого на на подготовку РГЗ - 7 часов.

Для выполнения РГЗ студенты осуществляют выездное занятие на действующее предприятие общественного питания, с преподавателем. Заранее, перед выездом, каждый получает индивидуальное задание по обследованию цехов и других помещений предприятия на соответствие санитарным нормам. После выполнения и оформления отчета студент защищает работу.

Например:

- Наименование помещений: Складская группа помещений
- Выявленные недостатки : - перечислить все недостатки с обоснованием
- Меры по их устранению.

Задание получает каждый студент.

Семестр- 5, Подготовка к экзамену

Количество времени, планируемого на подготовку к экзамену -20 часов.

Вопросы к экзамену по дисциплине "Санитария и гигиена 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, фаршковые 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.

В качестве контролирующих материалов по дисциплине "Санитария и гигиена питания" студентам предлагается ответить на вопросы, предложенные в ситуационных задачах. Предлагаются примеры ситуационных задач.

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, pH - 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 во

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 м²;
- 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°С,

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. Наблюдались 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?

Для выполнения ситуационных задач студентам необходимо воспользоваться следующей нормативной литературой:

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила СП2.3.6.1079-01;

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2.1078 -01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.1.4.1074 - 01. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.

Семестр- 5, Подготовка к занятиям

Время, планируемое на подготовку к занятиям - 20 часов

Подготовка к занятиям проходит с использованием основной и дополнительной литературы, Методических указаний к практическим и семинарским занятиям "Санитария и гигиена питания", НГТУ, 2005.

К каждому занятию разработаны вопросы по теме, с указанием основной и дополнительной литературы.

6. Правила аттестации студентов по учебной дисциплине

Критериями оценки на экзамене по учебной дисциплине являются выполнение сроков сдачи и защиты контрольной работы, предусмотренной Рабочим учебным планом по специальности, а также работа на практических занятиях, связанная с приобретением знаний и навыков, своевременная защита отчетов, предусмотренных практическими занятиями в т.ч. выездными

Студент сдает экзамен. При аттестации учитывается оценка балльно-рейтинговой системы.

Для оценки достижений студентов в ходе изучения дисциплины применяется балльно-рейтинговая система. Суммарный рейтинг студента в баллах за семестр складывается из оценки его деятельности в течение семестра и оценки, полученной на экзамене, в соотношении 60:40. Дисциплина "Санитария и гигиена питания" является семестровой. Таким образом, максимальный балл, который может набрать студент за семестр в ходе изучения дисциплины в целом, равен 100. Максимальный балл проставляется за качественное и своевременное выполнение работ и требований к ним по всем видам деятельности студентов.

6.1. Виды работ в семестре и оценка их выполнения

В ходе изучения дисциплины запланировано:

1- проведение восьми практических занятий, которые проводятся в форме решения задач, ответов на теоретические вопросы по соответствующим темам, работа с нормативной документацией.

Практические занятия проводятся в строго определенное расписанием время. Результаты занятий оцениваются в баллах только в том случае, если зачтена теоретическая часть и решены предложенные задачи по теме.

2- самостоятельная контрольная работа (далее КР). Студент получает вариант задания и все необходимые консультации по выполнению контрольной работы.

Контрольная работа состоит из теоретической и практической частей. Теоретические вопросы к проведению и защите контрольной работы представлены в Методических указаниях по дисциплине в разделе "Практическое выездное занятие на действующее предприятие общественного питания". Максимальный балл за выполнение теоретической части равен 10, зачетный балл - 5. Практическая часть включает обследование предприятий общественного питания: размещение складской группы помещений; заготовочных и доготовочных цехов; административно-бытовых помещений; торговой группы помещений. Кроме того, студент составляет таблицу фактически размещенного оборудования по цехам и делает вывод о состоянии материальной базы предприятия. Максимальный балл за проведение обследования и правильное оформление таблиц равен 10, зачетный уровень - 5. Правила оценивания защиты контрольной работы сведены в таблицу 6.1.

Таблица 6.1

Состав контрольной работы	Оценка в баллах	
	максимальная	зачетная
теоретическая часть	5	3
практическая часть	5	3
Итого	10	6

Если студент с первой попытки набирает зачетное количество баллов по двум составляющим защиты, контрольная работа считается защищенной.

Если студент сдает и защищает контрольную работу до установленного срока, то к полученным баллам добавляется 2 балла, но общее количество баллов не может быть более

10 баллов. Если студент сдает и защищает работу после срока, то от полученных баллов отнимается 2 балла, но общее количество баллов не может быть менее 6 баллов.

Если студент не набирает зачетное количество баллов с первой попытки, балл за выполнение КР при последующей попытке может быть снижен на 1 единицу. Но общее количество баллов не может быть менее 6 баллов.

Выполнение собственно КР оценивается в диапазоне от 6 до 10 баллов.

Оценка в баллах			
максимальная		минимальная	
Количество баллов за практическое занятие	5		3
Общее количество баллов за 8 занятий	40		24

В целом работа на практических занятиях оценивается в диапазоне от 24 до 40 баллов. Преподаватель, ведущий занятия, может использовать традиционную пятибалльную шкалу для оценки работы студентов в семестре. В этом случае традиционная оценка переводится в баллы следующим образом:

удовлетворительно	30 -35 баллов
хорошо	36-46 баллов
отлично	47-50 баллов

Количество баллов, набранное студентом в течение семестра, рассчитывается как сумма баллов за все виды его деятельности. На основании полученного балла выставляется предварительная оценка:

30...35 баллов -	удовлетворительно,
36...46 баллов -	хорошо,
47...50 баллов -	отлично.

Предварительная оценка является равноправной составляющей экзаменационной оценки.

Итоговый балл студента за семестр может быть снижен в соответствии с п. 6.1.1. В случае, если студент до сессии не защитил хотя бы одно практическое занятие, за работу в семестре он получает 21 балл (оценка "неудовлетворительно") независимо от количества баллов за другие виды его деятельности и не допускается к экзамену.

Итоговый балл за семестр может быть повышен на 10 баллов, если студент в течение семестра выполнял творческую работу:

презентация -2 балла; участие в Олимпиаде по дисциплине -2, 6 балла; посещение лекций -5,4 балла. Пропуск одной лекции оценивается в 0,3 балла. Максимальное количество баллов, которое может получить студент в семестр 60 баллов.

6.2. Экзамены

Экзамены по курсу Санитария и гигиена питания проводятся в устной и письменной форме. Допуск на экзамен осуществляется в случае выполнения студентом всей программы курса. В случае, если студент в течение семестра не защитил практическое занятие, не выполнил контрольную работу, к экзамену он не допускается. На экзамене студенту предлагается ответить на два теоретических вопроса, указанные в экзаменационном билете и решить задачу. Оценка за ответ на экзамене представляет собой среднеарифметическое значение полученных оценок. Если оценка за ответ на экзамене не совпадает с предварительной оценкой, то результирующая оценка выставляется после дополнительной устной беседы или рассчитывается как среднее арифметическое этих двух оценок

(округление в сторону предварительной оценки). Если студент за работу в семестре набрал от 50 баллов и выше, к его экзаменационной оценке по пятибалльной системе добавляется один балл.

Со студентом, получившим 60 баллов (предварительная оценка "отлично"), проводится собеседование по теме "Пищевые заболевания". Продолжительность ответа на экзаменационные вопросы - 20 минут. Список экзаменационных вопросов представлен в разделе 8. Для определения суммарного рейтинга студента экзаменационная оценка переводится в баллы следующим образом:

неудовлетворительно 0 -10баллов
удовлетворительно 11..20 баллов
хорошо 21..30 баллов
отлично 31..40 баллов

7. Список литературы

7.1 Основная литература

В печатном виде

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. 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. - Рекомендовано МО.
3. Глебова Е. В. Производственная санитария и гигиена труда : учебное пособие для вузов / Е. В. Глебова. - М., 2007. - 380, [1] с. : ил. - Рекомендовано МО.

7.2 Дополнительная литература

В печатном виде

1. Закревский В. В. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище : практическое руководство по санитарно-эпидемиологическому надзору / В. В. Закревский ; С.-Петерб. гос. мед. акад. им. И. И. Мечникова. - СПб., 2004. - 274, [1] с., табл.
2. 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. - Рекомендовано УМО.
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. - Рекомендовано МО.

8. Методическое и программное обеспечение

8.1 Методическое обеспечение

В печатном виде

1. Санитария и гигиена питания : методические указания к практическим и семинарским занятиям для 3 курса специальности 260501 "Технологии продуктов общественного питания" / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: О. Ф. Кушнерова]. - Новосибирск, 2005. - 34, [1] с.
2. Санитария и гигиена питания : программа, методические указания, задания для контрольной работы для заочной формы обучения специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. О. Ф. Кушнерова]. - Новосибирск, 2010. - 21, [2] с. : табл.

В электронном виде

1. Санитария и гигиена питания : методические указания к практическим и семинарским занятиям для 3 курса специальности 260501 "Технологии продуктов общественного питания" / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: О. Ф. Кушнерова]. - Новосибирск, 2005. - 34, [1] с.. - Режим доступа: <http://www.library.nstu.ru/fulltext/metodics/2005/3021.rar>
2. Санитария и гигиена питания : программа, методические указания, задания для контрольной работы для заочной формы обучения специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. О. Ф. Кушнерова]. - Новосибирск, 2010. - 21, [2] с. : табл.. - Режим доступа: http://www.library.nstu.ru/fulltext/metodics/2010/2010_3931.rar

9. Контролирующие материалы для аттестации студентов по дисциплине

Контролирующие материалы для аттестации студентов по дисциплине

В качестве контролирующих материалов используются тесты, вопросы к экзамену, ситуационные задачи

ПАСПОРТ

комплекта итоговых контролирующих материалов (КМ)

по дисциплине

"Санитария и гигиена питания"

инженер по направлениям 655700 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания",

260501(271200) "Технология продуктов общественного питания"

Дисциплина "Санитария и гигиена питания" по направлению 260501(271200) включена в план федерального компонента.

Разработчик: Кушнерова О.Ф., доцент, к.т.н. кафедры Технологии и организации пищевых производств.

1. Комплект заданий КМ составлен в соответствии с ГОС ВПО по направлениям 655700 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания", 260501(271200) "Технология продуктов общественного питания" и соответствует целям и содержанию дисциплины. Соответствие заданий КМ целям и содержанию дисциплины представлены в виде содержательно-деятельной матрицы.

2. Принципы построения контролирующих материалов основаны на представлениях, знаниях и умениях будущих специалистов по данной дисциплине.

3. Форма КМ: итоговый тест для письменной аттестации. Тест содержит 28 заданий различного характера. Выбранные типы и виды представления заданий обеспечивают проверку как теоретических знаний и практических навыков по дисциплине.

Вариант 1 теста содержит:

" задания дополнения 7 (№5,6,10,11,17,18,22);

" задания на установление соответствия 12 (№1-4, 9,13,14,15,21,23,27,28);

" задания альтернативного типа ответов 3 (№7,16,26,);

" задания множественного выбора 6 (№8,12,19,20,24,25).

Вариант 2 теста содержит:

" задания дополнения 6 (№14,15,22,23,24,28,);

" задания на установление соответствия 10 (2,4,6,9,11,12,13,16,19,25);

" задания альтернативного типа ответов 4 (5,10,18,20);

" задания множественного выбора 8 (2,3,7,8,12,21,26,27).

4. Правильный ответ оценивается в 1 балл, неверный ответ или ответ с ошибкой оценивается 0 баллов.

5. Шкала измерений для оценки итогового теста:

Правильно выполненное задание в диапазоне 25-28 вопросов - оценка "5";

Правильно выполненное задание в диапазоне 24 - 21 вопросов - оценка "4";

Правильно выполненное задание в диапазоне 20 - 14 вопросов - оценка "3";

Правильно выполненное задание в диапазоне ниже 14 вопросов - неудовлетворительно.

6. Время, отведенное для ответов, составляет 2 учебных часа.

Матрица описания содержания задания КМ по целям и модулям дисциплины

Вариант 1 итогового теста отражает следующие цели:

"иметь представление" - 4 заданий

"знать" - 17 заданий

"уметь" - 5 задания

"иметь опыт" - 2

Вариант 2 итогового теста отражает следующие цели:

"иметь представление" 6 заданий

"знать" - 15 заданий

"уметь" - 3 заданий

"иметь опыт" - 2

Номер цели Содержание цели № вопросов вариантов КМ

Вариант № 1 Вариант № 2

Студент будет иметь представление:

1 - об основных проблемах возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения РФ 19 21,23

2 - о эколого-гигиенической безопасности питания для здоровья человека 9 18,20

3 - о системе обеспечения безопасности продовольственного сырья и продуктов питания 4 14

4 - о санитарном законодательстве в сфере общественного питания 6 27

Студент будет знать:

5 -основные санитарно-гигиенические нормативы и требования к размещению, устройству, водоснабжению, канализации, планировке предприятий общественного питания; 1,5,17 2,1,24

6 - требования к санитарно-техническому состоянию и содержанию помещений предприятий питания 7,11,13,12 10,25

7 - санитарно-гигиенические требования к условиям транспортировки, приемки, хранению, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов 25,26 5,6,4

8 -санитарно-гигиенические требования к технологическим процессам обработки сырья и производства продукции, раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий 27,28 7,8

9 - требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, условиям труда 13,16,17 2,3,11,12

10 - требования к соблюдению правил личной гигиены работниками предприятий общественного питания 15,16,18 19

Студент будет уметь:

11 - провести санитарно-гигиеническую экспертизу проекта предприятия общественного питания и подготовить заключение 5,6 27

12 - определять уровень санитарно-гигиенического состояния действующего предприятия общественного питания и подготовить акт обследования 4,10,14 26,13

Студент будет иметь опыт:

13 - работы с законодательной базой, нормативной и технологической документацией по вопросам санитарно-гигиенического состояния предприятий общественного питания 2,3 15,16

Вариант № 1

Вопрос 1. Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже
(правильный ответ подчеркнуть)

- а) 55 С б) 65 С в) 75 С

Вопрос 2. Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должна быть:

(правильный ответ подчеркнуть)

- а) с самостоятельными выпусками во внутри площадочную сеть канализации
б) с совместными выпусками во внутри площадочную сеть канализации

Вопрос 3. Отдельный кран со смесителем для забора воды для мытья полов следует предусматривать :

(правильный ответ подчеркнуть)

- а) в тамбуре туалета для персонала
б) в горячем цехе
в) в мясном цехе
г) в гардеробе для персонала

Вопрос 4. Забор воздуха для приточной вентиляции осуществляется в зоне наименьшего загрязнения на определенной высоте от поверхности земли, не менее:

(правильный ответ подчеркнуть)

- а) 2-х метров б) 1 метра в) 0.5 метра

Вопрос 5. Планировка помещений должна обеспечить:

(допишите правильный ответ)

- последовательность технологических линий обработки продуктов;
- исключение встречных и перекрещивающихся потоков сырья и полуфабрикатов:
- 1). с готовой продукцией
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____

Вопрос 6. Для соблюдения санитарно-гигиенических требований в состав помещений должны входить следующие помещения:

(допишите ответ)

складские
торговые

Вопрос 7. Окраску потолков и стен производственных и вспомогательных помещений кондитерских цехов производят с периодичностью:

(правильное подчеркнуть)

- не реже одного раза в год;
- не реже 2-х раз в год
- один раз в пол года

Вопрос 8. Санитарные правила для предприятий общественного питания рекомендуют установить бактерицидные лампы:

(правильное подчеркнуть)

- в холодном цехе;
- в кондитерском цехе;
- в мясном цехе;
- в рыбном цехе

Вопрос 9 Разрешение на применение в предприятиях общественного питания средств дезинсекции, дератизации, моющих средств выдают:

(правильное подчеркнуть)

- органы местного самоуправления
- органы и учреждения госсанэпидслужбы
- органы ветеринарного надзора
- другие организации _____

Вопрос 10. Для приготовления исходного раствора хлорной извести необходимо _____ литров воды и в этом объеме растворить _____ кг. хлорной извести.

Исходный раствор хлорной извести хранят не более _____ суток.

(проставьте пропущенную информацию)

Вопрос 11. Укажите концентрацию исходного раствора хлорной извести:

(правильное подчеркнуть)

- 1) 20% 2) 15 % 3). 10%

Вопрос 12. Уборочный инвентарь для мытья туалетов на предприятиях общественного питания должен быть окрашен в сигнальный цвет:

(правильное подчеркнуть)

- а) синий б) желтый в) красный г) оранжевый д) белый

Вопрос 13. Уборочный инвентарь для мытья туалетов на предприятиях общественного питания хранится :

(правильное подчеркнуть)

- 1) совместно с уборочным инвентарем складских, производственных помещений
- 2) в отдельном помещении
- 3) в туалетах

Вопрос 14. Уборку рабочих мест в производственных цехах (горячем, холодном) производят:

(правильное подчеркнуть)

- 1) уборщицы 2) работники цехов (повара) 3) другая категория работников

Вопрос 15. В конце рабочего дня производственные столы

(правильное подчеркнуть)

- а) моют моющими средствами и промывают водой при температуре 40-50 градусов
- б) моют моющими средствами, дезинфицируют, промывают водой при температуре 40-50 градусов
- в) промывают водой при температуре 40-50 градусов и вытирают насухо.

Вопрос 16. Колоду для разуба мяса ежедневно по окончании работы

(выберите правильный ответ)

- а) зачищают ножом и моют

б) зачищают ножом и посыпают солью

в) зачищают ножом, моют моющими средствами, дезинфицируют хлорной известью

Вопрос 17. На боковой стороне разделочных досок наносят маркировку:

А) допишите, какие продукты обрабатываются на разделочных досках с указанной маркировкой

СМ-_____	ВМ_____
СР_____	ВР_____
СО_____	ВО_____
РГ_____	МГ_____
КО_____	

Б) с какой еще маркировкой должны быть разделочные доски на предприятиях общественного питания школьного питания

1) _____ 2) _____
3) _____ 4) _____

Вопрос 18. Какой этап в режиме мытья столовой посуды пропущен, допишите (и поставьте номера этапов последовательно)

Удаление остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой

Обезжиривание посуды разрешенными моющими средствами (температура воды не ниже 40 градусов)

Споласкивание посуды водой

Сушка

Дезинфекция в конце рабочего дня

Вопрос 19. В целях предупреждения распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений разделочные доски:

(выберите правильный ответ)

А) закрепляют за определенными рабочими местами и хранят в том, же помещении навалом

Б)) закрепляют за определенными рабочими местами и хранят в том, же помещении в кассетах

Б) хранят все доски в отдельных кассетах, в отдельно отведенном помещении

Вопрос 20. Режим мытья стеклянной посуды

(выберите правильный вариант)

А) - обработка моющими средствами, при температуре не ниже 40 градусов С.

- споласкивание

Б) - обработка моющими средствами, при температуре не ниже 40 градусов С.

- дезинфекция

- споласкивание

Вопрос 21. Чистую кухонную посуду хранят:

(дайте правильный ответ)

- 1). На стеллажах, на высоте не менее 0.5 м от пола
- 2) На стеллажах, на высоте не менее 1.0 м от пола
- 3) Под стеллажом на полу

Вопрос 22. Режим обработки столовых приборов
(допишите пропущенный этап)

- 1) удаление пищевых остатков
- 2) обработка моющими средствами (температура воды не ниже _____ градусов С.
- 3) _____
- 4) _____

Вопрос 23. Чистые столовые приборы хранят
(выберите правильный ответ)

- 1) на подносе россыпью 2) в специальных кассетах, ручками вверх
- 2) в специальных кассетах, ручками вниз

Вопрос 24. Укажите документ, который выдается на транспорт, перевозящий пищевые продукты
Срок его действия

Вид документа:

Срок действия документа

- | | |
|-----------------------------|--------------------------------|
| 1. Санитарное удостоверение | 1. Без указания срока действия |
| 2. Санитарный паспорт | 2. Один год |
| 3. Санитарный сертификат | 3. Два года |

Вопрос 25. Определить вид транспорта, которым перевозят скоропортящиеся и особо скоропортящиеся пищевые продукты и полуфабрикаты.
(укажите правильный ответ)

1. Охлаждаемый транспорт
2. Изотермический транспорт
3. Закрытые фургоны, оборудованные деревянными стеллажами
4. Открытый транспорт

Вопрос 26. При каком температурном режиме допускается хранение скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания
(выберите правильный вариант)

- 1) 4 + - 2С 2) 6 + - 2 С 3) 8+- 2С

Вопрос 27. При раздаче:
(правильный ответ подчеркните)

А) горячие блюда (супы, соусы, напитки) должны иметь температуру , не ниже

- 1) 85 С 2) 75 С 3) 65

Б) холодные супы и напитки, не выше

- 1) 20С 2) 18С 3) 16С 4) 14С 5) 12С

Вопрос 28. Готовые супы и вторые блюда хранятся на мармите, часов не более
(правильный ответ подчеркните)

- 1) 2-3 часа 2) 3-4 часа 3) 4-5 часов

Ответ можно дать с пояснением.

Вариант 2

Вопрос 1. Режим мытья стеклянной посуды
(выберите правильный вариант)

А) - обработка моющими средствами, при температуре не ниже 40 градусов С.
- споласкивание

Б) - обработка моющими средствами, при температуре не ниже 40 градусов С.
- дезинфекция
- споласкивание

Вопрос 2. Чистую кухонную посуду хранят:
(дайте правильный ответ)

- 1). На стеллажах, на высоте не менее 0.5 м от пола
2) На стеллажах, на высоте не менее 1.0 м от пола
3) Под стеллажом на полу

Вопрос 22. Режим обработки столовых приборов
(допишите пропущенный этап)

- 1) удаление пищевых остатков
2) обработка моющими средствами (температура воды не ниже _____ градусов С.
3) _____
4) _____

Вопрос 3. Чистые столовые приборы хранят
(выберите правильный ответ)

- 1) на подносе россыпью 2) в специальных кассетах, ручками вверх
2) в специальных кассетах, ручками вниз

Вопрос 4. Укажите документ, который выдается на транспорт, перевозящий пищевые продукты

Срок его действия

Вид документа:

Срок действия документа

1. Санитарное удостоверение
2. Санитарный паспорт
3. Санитарный сертификат

1. Без указания срока действия
2. Один год
3. Два года

Вопрос 5. Определить вид транспорта, которым перевозят скоропортящиеся и особо скоропортящиеся пищевые продукты и полуфабрикаты.
(укажите правильный ответ)

1. Охлаждаемый транспорт
2. Изотермический транспорт
3. Закрытые фургоны, оборудованные деревянными стеллажами
4. Открытый транспорт

Вопрос 6. При каком температурном режиме допускается хранение скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания
(выберите правильный вариант)

- 1) 4 + - 2С 2) 6 + - 2 С 3) 8+- 2С

Вопрос 7. При раздаче:
(правильный ответ подчеркните)

А) горячие блюда (супы, соусы, напитки) должны иметь температуру , не ниже

- 1) 80 С 2) 75 С 3) 65

Б) холодные супы и напитки, не выше

- 1) 20С 2) 18С 3) 16С 4) 14С 5) 12С

Вопрос 8. Готовые супы и вторые блюда хранятся на мармите, часов не более
(правильный ответ подчеркните)

- 1) 2-3 часа 2) 3-4 часа 3) 4-5 часов

Вопрос 9. Уборочный инвентарь для мытья туалетов на предприятиях общественного питания должен быть окрашен в сигнальный цвет:
(правильное подчеркнуть)

- а) синий б) желтый в) красный г) оранжевый д) белый

Вопрос 10. Уборочный инвентарь для мытья туалетов на предприятиях общественного питания хранится :
(правильное подчеркнуть)

- 1) совместно с уборочным инвентарем складских, производственных помещений
2) в отдельном помещении
3) в туалетах

Вопрос 11. Уборку рабочих мест в производственных цехах (горячем, холодном) производят:
(правильное подчеркнуть)

- 1) уборщицы 2) работники цехов (повара) 3) другая категория работников

Вопрос 12. В конце рабочего дня производственные столы
(правильное подчеркнуть)

- а) моют моющими средствами и промывают водой при температуре 40-50 градусов
б) моют моющими средствами, дезинфицируют, промывают водой при температуре 40-50 градусов
в) промывают водой при температуре 40-50 градусов и вытирают насухо.

Вопрос 13. Колоду для рубки мяса ежедневно по окончании работы

(выберите правильный ответ)

- а) зачищают ножом и моют
- б) зачищают ножом и посыпают солью
- в) зачищают ножом, моют моющими средствами, дезинфицируют хлорной известью

Вопрос 14. На боковой стороне разделочных досок наносят маркировку:

А) допишите, какие продукты обрабатываются на разделочных досках с указанной маркировкой

СМ-_____	ВМ_____
СР_____	ВР_____
СО_____	ВО_____
РГ_____	МГ_____
КО_____	

Б) с какой еще маркировкой должны быть разделочные доски на предприятиях общественного питания школьного питания

- 1)_____
- 2)_____
- 3)_____
- 4)_____

Вопрос 15. Какой этап в режиме мытья столовой посуды пропущен, допишите (и поставьте номера этапов последовательно)

Удаление остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой

Обезжиривание посуды разрешенными моющими средствами (температура воды не ниже 40 градусов)

Споласкивание посуды водой

Сушка

Дезинфекция в конце рабочего дня

Вопрос 16. В целях предупреждения распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений разделочные доски:

(выберите правильный ответ)

- А) закрепляют за определенными рабочими местами и хранят в том, же помещении навалом
- Б)) закрепляют за определенными рабочими местами и хранят в том, же помещении в кассетах
- В) хранят все доски в отдельных кассетах, в отдельном помещении

Вопрос 17. При полной готовности изделия должны иметь температуру в толще, не ниже

- | | | | |
|-------------------------------|--------|---------|---------|
| А) натуральные рубленые | 1) 75C | 2) 65C | 3) 55C. |
| Б) изделия из котлетной массы | 1) 80C | 2) 90 C | 3) 95 C |

Вопрос 18. Возможно ли, на предприятиях общественного питания проводить следующее:
(ответ на вопрос -Да или Нет, выберите)

- 1) Переливать кисломолочные продукты из потребительской тары в котлы перед раздачей
Да/Нет

- 2) Использовать простокваши - самоквасы в качестве напитка Да/Нет
3) Проводить изготовление овощных и грибных консервов Да/Нет
4) Использовать простокваши - самоквасы для приготовления творога на сырники Да/Нет

Вопрос 19. Документы, разрешающие на предприятиях общественного питания работать с пищевыми продуктами:
(выбрать правильный ответ)

- 1) Личный медицинский сертификат
2) Личное медицинское удостоверение
3) Личная медицинская книжка.

Вопрос 20. Главные симптомы кишечных пищевых инфекций
(выбрать правильный ответ)

- А) Расстройство функции кишечника и понос
Б) Головные боли
В) Боли в суставах

Вопрос 21. Назовите возбудителей кишечных пищевых инфекционных заболеваний
(выбрать правильный ответ)

- А) Сибирская язва Б) Дизентерия В) Брюшной тиф

Вопрос 22. Пути заражения человека возбудителями кишечных пищевых инфекций
(выбрать правильные ответы)

- 1) Бытовой 2) При общении с животными 3) Через воду из открытых водоемов

Вопрос 23. Гельминтозы. Профилактика заболеваний.
(допишите меры профилактики)

- 1) Обследование работников
2) Соблюдение правил личной гигиены
3) _____
4) _____

Вопрос 24. Необходимо закончить определение

- 1) Дератизация это _____
Дезинсекция это _____

Вопрос 25. Окраску потолков и стен производственных и вспомогательных помещений кондитерских цехов производят с периодичностью:
(правильное подчеркнуть)

- не реже одного раза в год;
- не реже 2-х раз в год
- один раз в пол года

Вопрос 26. Санитарные правила для предприятий общественного питания рекомендуют установить бактерицидные лампы:
(правильное подчеркнуть)

- в холодном цехе;
в горячем цехе;

в мясном цехе;
в рыбном цехе

Вопрос 27 Разрешение на применение в предприятиях общественного питания средств дезинсекции, дератизации, моющих средств выдают:

(правильное подчеркнуть)

органы местного самоуправления
органы и учреждения госанэпидслужбы
органы ветеринарного надзора
другие организации _____

Вопрос 28. Для приготовления исходного раствора хлорной извести необходимо _____ литров воды и в этом объеме растворить _____ кг. хлорной извести.

Исходный раствор хлорной извести хранят не более _____ суток.

(проставьте пропущенную информацию)

Вопросы к экзамену по дисциплине "Санитария и гигиена 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, фаршковые 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.

В качестве контролирующих материалов по дисциплине "Санитария и гигиена питания" студентам предлагается ответить на вопросы, предложенные в ситуационных задачах. Предлагаются примеры ситуационных задач.

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, pH - 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 во

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 м²;
- 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°С,

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?

Для выполнения ситуационных задач студентам необходимо воспользоваться следующей нормативной литературой:

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила СП2.3.6.1079-01;

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2.1078 -01.
Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;
Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.1.4.1074 - 01.
Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.