

**ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный  
университет имени М.М. Джамбулатова»**

Технологический факультет

Кафедра товароведения, технологии продуктов и  
общественного питания



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
дисциплины

**«Санитария и гигиена питания»**

Направление подготовки - 19.03.04 «Технология продукции и организация  
общественного питания»

Направленность (профиль) подготовки - «Технология и организация  
ресторанного дела»

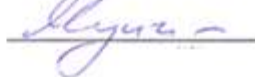
Форма обучения - очная, заочная

Квалификация - бакалавр


Махачкала, 2020

## ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ


Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1332 от 12.11.2015г. с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель: Мунгиева Н.А. к.т.н., доцент 

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания от «12» мая 2020 г., протокол №9

Заведующий кафедрой: М.М. Салманов, д.с.-х. н., проф. 

Рабочая программа одобрена методической комиссией технологического факультета «13» мая 2020г., протокол №9

Председатель методической  
комиссии факультета Г.А. Макуев 



## Содержание

1. Цели и задачи дисциплины.....	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	5
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	6
4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	7
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий .....	8
5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....	8
5.2. Тематический план лекций .....	9
5.3. Тематический план практических (лабораторных, семинарских) занятий.....	10
5.4. Содержание разделов дисциплины.....	11
6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.....	17
7. Фонды оценочных средств.....	20
7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....	20
7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций...	21
7.3. Типовые контрольные задания.....	24
7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков.....	29
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	30
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	31
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	32
11. Информационные технологии и программное обеспечение.....	35
12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса.....	36
13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	37
Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....	38

## **1. Цели и задачи дисциплины**

**Целью дисциплины** является:

- формирование профессиональной культуры соблюдения требований санитарии и гигиены питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности полученные знания, умения и навыки для обеспечения оптимальных условий производства в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся санитарно-гигиенических аспектов на предприятиях общественного питания;

- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу профилактики кишечных инфекций, пищевых отравлений, гельминтозов, оценке качества пищевых продуктов, организации их хранения, особенностей технологии и реализации готовой продукции

**Задачами** изучения дисциплины являются:

- выработка понимания важности необходимости соблюдения санитарного законодательства, а также санитарно-гигиенических норм и требований на предприятиях общественного питания;

- изучить общие положения и нормативно-законодательную базу, этапы гигиенического исследования качества пищевых продуктов и этапы ее проведения.

- овладение методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции;

- усвоение санитарно-гигиенических требований к персоналу, оборудованию и функционированию на предприятиях общественного питания.

- освоить современные методы дезинфекции технологического оборудования, применение новых дезинфицирующих веществ.

- освоение санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства предприятий общественного питания

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОПОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине: «Санитария и гигиена питания»

Компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
			знать	уметь	владеть
ОПК-3	способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	1.Предупредительный санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания 2. Текущий санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания	знать: правила и методы осуществления контроля санитарно-гигиенического состояния производства продукции .	анализировать санитарно-гигиеническое состояние продуктов питания и исходного сырья.	методами санитарно-гигиенического анализа производимой продукции .
ПК- 3	владением правилами техники безопасности , производстве нной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания	Раздел 1. Предупредительный санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания Раздел 2. Текущий санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания	гигиенические характеристики факторов внешней среды и условий труда на предприятиях общественного питания;	проводить гигиеническую экспертизу и разбираться в проектных материалах строительства или реконструкции предприятия	навыками проведения замеров показателей микроклимата и освещенности в производственных цехах пищеблока

	параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и и загазованности, шума, и вибрации, освещенности и рабочих мест.	ческий надзор на предприятиях общественного питания	основы проектирования и строительства предприятий общественного питания и гигиенические требования к ним;	й общественно-го питания; проводить санитарное обследование предприятий общественного питания и составлять соответствующие документы	
--	---	---	---	--	--

### 3. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» входит в блок дисциплин Б,Б.21 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 33.е. , 108 час.

Преподавание дисциплины базируется на знаниях, полученных при изучении курсов Безопасность жизнедеятельности, Экология, Система менеджмента безопасности пищевых продуктов, Пищевая биотехнология, Физико-химические свойства и методы контроля качества, Товароведение продовольственных товаров, Защита прав потребителей, Пищевая микробиология, Пищевая химия, Метрология, стандартизация и сертификация.

Знания и умения по дисциплине будут востребованы для освоения ряда дисциплин профессионального цикла, а также при прохождении производственной (преддипломной) практики.

#### Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечивающих (последующих) дисциплин 3/6	№ разделов (тем) данной дисциплины, необходимых для изучения последующих дисциплин	
		1	2
1	Идентификация и фальсификация пищевых	+	+

	продуктов		
2	Централизованное производство кулинарной продукции	+	+
3	Технология консервов и пищевых концентратов	+	+
4	Сенсорный анализ пищевых продуктов	+	+

**4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		6
<b>Общая трудоемкость:</b> часы	<b>108</b>	<b>108</b>
Зачетные единицы	3	3
<b>Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:</b>	<b>48(16)*</b>	<b>48(16)*</b>
лекции	16(4)*	16(4)*
практические занятия (ПЗ)	32(10)*	32(10)*
<b>Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:</b>	<b>60</b>	<b>60</b>
подготовка к практическим занятиям	10	10
самостоятельное изучение тем	40	40
подготовка к текущему контролю	10	10
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>зачет</b>

( ) \* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс
		4
<b>Общая трудоемкость:</b> часы	<b>108</b>	<b>108</b>
зачетные единицы	3	3
<b>Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:</b>	<b>14(5)*</b>	<b>14(5)*</b>
лекции	6(2)*	6(2)*
практические занятия (ПЗ)	8(3)*	8(3)*
<b>Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:</b>	<b>94</b>	<b>94</b>
подготовка к практическим занятиям	4	4
самостоятельное изучение тем	90	90
<b>Итоговая аттестация</b>		<b>зачет</b>



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

**5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах**

Очная форма обучения

№ п/ п	Наименование раздела и тем	Всего	Аудиторные занятия (час)		СРС
			Лекции	ПЗ	
1	1. Предупредительный санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания	58	8(2)*	20(6)*	30
2	2. Текущий санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания	48	8(4)*	12(4)*	30
	Всего	108	16(6)*	32(10)*	60

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела и тем	Аудиторные занятия (час)		СРС	Всего
		Лекции	ПЗ		
1	Раздел 1. Предупредительный санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания	2(2)*	4(2)*	50	56
2	Раздел 2. Текущий санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания	4	4(1)*	44	56
	Всего	6(2)*	8(3)*	94	108

## 5.2. Тематический план лекций

### Очная форма обучения

№	Темы лекций	Кол-во часов
<b>Раздел 1. Предупредительный санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания</b>		
1	Введение. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания	2(2)*
2	Гигиена воздуха, отопления, вентиляции и освещения предприятий общественного питания	4
3	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания	2
<b>Раздел 2. Текущий санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания</b>		
4	Санитарные требования к транспортированию, приему, хранению, механической кулинарной обработке пищевых продуктов	2(2)*
5	Санитарные требования к тепловой обработке пищевых продуктов, хранению и раздаче готовой пищи	2
6	Кишечные инфекции и их профилактика	2(2)*
7	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	2
	<b>Всего</b>	<b>16</b>

### Заочная форма обучения

№	Темы лекций	Кол-во часов
<b>Раздел 1. Предупредительный санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания</b>		
1	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания	2(2)*
<b>Раздел 2. Текущий санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания</b>		
2	Санитарные требования к транспортированию, приему, хранению, механической кулинарной обработке пищевых продуктов	2
3	Санитарные требования к тепловой обработке пищевых продуктов, хранению и раздаче готовой пищи	2
<b>Всего</b>		<b>6(2)*</b>

### 5.3 Тематический план практических занятий

Очная форма обучения

№	Темы занятий	Кол-во часов
		ПЗ
Раздел 1.Предупредительный санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания		
1	Исследование питьевой воды	4
2	Санитарный контроль воды на предприятии	4
3	Контроль за обеззараживанием воды хлорированием	4(2)*
4	Санитарный режим предприятий общественного питания и методы его контроля	4
5	Определение содержания активного хлора в хлорсодержащих дезинфицирующих веществах	4
Раздел 2. Текущий санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания		
6	Профилактика кишечных инфекций и кишечных отравлений. Санитарно-пищевой надзор за качеством пищевых продуктов и готовых блюд	4
7	Санитарно-гигиеническая оценка доброкачественности и безопасности муки	4
8	Энергетическая ценность пищи и сбалансированное питание	4
	Всего	32

Заочная форма обучения

№	Темы занятий	Кол-во часов
<b>Раздел 1. Предупредительный санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания</b>		
1	Исследование питьевой воды	4
2	Санитарный контроль воды на предприятии	4
<b>Раздел 2. Текущий санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания</b>		
<b>Всего</b>		<b>8</b>

#### 5.4. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела (темы)	Содержание раздела	Компе- тенции
1	Предупредительный санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях общественного питания	<p><b>Введение. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания</b></p> <p>Предмет дисциплины. История развития гигиены как науки. Социальная значимость гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Задачи гигиены питания и пищевой санитарии.</p> <p>Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура и задачи.</p> <p>Роль профессиональной области знаний в управлении и организации санитарии и гигиены питания на предприятиях общественного питания</p>	ОПК-3 ПК-3
		<p><b>Гигиена воздуха, отопления, вентиляции и освещения предприятий общественного питания</b></p> <p>Значение факторов внешней среды для здоровья и жизнедеятельности человека, источники и виды загрязнений. Химический состав и физические свойства воздуха влияние отклонений на организм человека. Зона теплового комфорта. Оптимальные и допустимые параметры микроклимата на предприятиях питания. Источники, виды, предельно допустимые концентрации загрязнений воздушной среды на предприятиях питания. Гигиенические требования к вентиляции. Виды вентиляции.</p> <p>Гигиенические требования к использованию различных систем и приборов отопления на предприятиях общественного питания.</p> <p>Гигиенические требования к освещенности помещений предприятий общественного питания. Виды и источники искусственного освещения,</p>	ОПК-3 ПК-3

		осветительная арматура.	
		<p><b>Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания</b></p> <p>Гигиенические требования к набору, расположению, взаимосвязи и оборудованию производственных помещений. Особенности планировки заготовочных цехов, горячего, холодного и кондитерского цехов. Планировка и оборудование моечных столовой и кухонной посуды и тары, камеры пищевых отходов.</p> <p>Гигиенические требования к набору, расположению, взаимосвязи и оборудованию производственных помещений. Внутренняя планировка и оборудование торговых (обеденных) залов, раздаточных, магазинов кулинарии. Гигиеническое обоснование расположения административно-бытовых помещений, набора и размеров помещений, оборудования гардеробных, душевых, санузлов, бельевых.</p> <p>Гигиенические требования к строительным материалам и внутренней отделке помещений. Санитарные требования к содержанию территории, сбору мусора, проведению текущей и ежедневной уборки помещений и санитарного дня, к уборочному инвентарю. Дезинфекция и ее значение в профилактике инфекций и пищевых отравлений микробной природы.</p> <p>Классификация, характеристика и санитарные правила использования моющих средств для мытья столовой и стеклянной посуды, столовых приборов, кухонной посуды.</p>	ОПК-3 ПК-3
		<p><b>Гигиеническая оценка продуктов питания.</b> Кулинарная обработка продуктов на предприятиях общественного питания имеет важное физиологическое, санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое</p>	ОПК-3 ПК-3

		<p>значение. Основным требованием к кулинарной обработке продуктов является максимальное сохранение их пищевой и биологической ценности, наименьшее загрязнение и полное обезвреживание.</p> <p>При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания необходимо строго соблюдать поточность производственного процесса. При этом количествоготавливаемых блюд и изделий должно соответствовать проектной мощности предприятия, а продукция должна готовиться соответствующими партиями по мере ее реализации.</p> <p>Обработка сырых и готовых продуктов должна производиться отдельно в специально оборудованных цехах с использованием инвентаря с соответствующей маркировкой; на небольших предприятиях, не имеющих цехового деления, допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах.</p> <p>Механическая - кулинарная обработка сырья предполагает размораживание продуктов, удаление различных загрязнений, несъедобных частей, мытье, вымачивание, деление продуктов на части, придание им соответствующей формы и размера. Механическая кулинарная обработка существенно влияет на качество готовых кулинарных изделий.</p>	
		<p><b>Гигиеническая оценка питьевой воды</b></p> <p>Физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение воды. Характеристика источников водоснабжения. Гигиенические требования к качеству питьевой воды.</p>	ОПК-3 ПК-3
2	Текущий санитарно - эпидемиологиче	<p><b>Санитарные требования к транспортированию, приему, хранению, механической кулинарной</b></p>	ОПК-3 ПК-3

	<p>ский надзор на предприятиях общественного питания</p>	<p><b>обработке пищевых продуктов</b>          Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Гигиенические требования к механическому оборудованию, расстановке в цехах. Гигиенические требования к тепловому и холодильному оборудованию. Рациональное размещение оборудования в цехах. Производственный инвентарь: требования к материалам, используемым для изготовления, к маркировке и хранению. Гигиенические требования к посуде. Санитарно-гигиеническая оценка металлической, керамической, фарфоровой, стеклянной и полимерной посуды, посуды для одноразового использования. Гигиенические требования к полуфабрикатной таре, таре и упаковочным материалам. Санитарные требования к содержанию кондитерских цехов (обработка оборудования и инвентаря, уборка и др.), цехов по производству специальных изделий и блюд.</p>	
		<p><b>Санитарные требования к тепловой обработке пищевых продуктов, хранению и раздаче готовой пищи</b>          Санитарные требования к тепловой обработке пищевых продуктов. Основная цель тепловой обработки продуктов – придать пище определенные органолептические свойств, сохранить при этом ее биологическую ценность, а также уничтожить микрофлору. При правильно проведенной тепловой обработке погибает вегетативная и частично спорная микрофлора. Различают следующие основные способы тепловой обработки: варка, жарка, тушение, запекание, припускание. С</p>	<p>ОПК-3 ПК-3</p>

	<p>гигиенической точки зрения лучший бактерицидный эффект достигается при варке, так как при этом процессе происходит более равномерное прогревание продукта. Варить мясо следует кусками массой не более 1-1,5 кг, толщиной не более 8 см в течение 2 час.</p> <p>Органолептическими признаками готовности мясных изделий являются выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе продукта, при этом температура в центре готовых изделий должна быть не ниже 85 град. С для натуральных рубленых изделий и не ниже 90 град. С для изделий из котлетной массы. При полной готовности птицы на изломе бедренной кости не должно быть красного или розового цвета. Правильность произведенного процесса тепловой обработки определяется лабораторным путем по фосфатазной и пероксидазной пробам.</p>	
	<p><b>Кишечные инфекции и их профилактика</b> Кишечные инфекции. Источники, пути распространения. Антропонозы: брюшной тиф, паратиф, дизентерия, холера, вирусные кишечные инфекции, гепатит А .</p> <p>Профилактика заболеваний, связанных с употреблением мясных и молочных продуктов от животных больных туберкулезом, бруцеллезом, ящуром, туляремией, сибирской язвой. Пищевые отравления и их классификация.</p> <p>Немикробные пищевые отравления. Отравления ядовитыми и условно ядовитыми грибами, ядовитыми растениями. Отравления продуктами, ядовитыми при определенных условиях. Отравления химическими веществами (ксенобиотиками).</p>	ОПК-3 ПК-3
	<p><b>Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов</b></p>	ОПК-3 ПК-3



		<p>Гигиеническая экспертиза продуктов; причины, этапы, методы исследования, оформление документации.</p> <p>Гигиеническая оценка мяса, субпродуктов, ее значение в профилактике сальмонеллеза, зоонозных инфекций, пищевых отравлений, биогельминтозов. Оценка мяса больных животных или содержащего личинки гельминтов.</p> <p>Особенности гигиенической оценки мяса птицы и колбасных изделий.</p> <p>Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов.</p> <p>Оценка жиров, в том числе, используемых в качестве фритюра.</p> <p>Эпидемиологическая роль яиц и яичных продуктов в распространении сальмонеллеза и других инфекций.</p> <p>Гигиеническая оценка и критерии безопасности консервов и пресервов. Виды бомбажа и их оценка. Причина накопления и оценка содержания свинца, олова, меди в консервированных продуктах.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к механической обработке мяса, субпродуктов, птицы, рыбы, яиц, овощей, сыпучих продуктов. Размораживание (дефростация) замороженных продуктов. Изготовление мясного и рыбного фарша.</p> <p>Санитарно-гигиеническая оценка различных видов тепловой обработки. Требования к режиму тепловой обработки и методы контроля ее эффективности</p>	
--	--	--	--

## 6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов включает следующие виды:

- конспектирование первоисточников и другой учебной литературы;
- проработку учебного материала (по конспектам, учебной и научной литературе);
- изучение учебного материала, перенесенного с аудиторных занятий на самостоятельную проработку;
- решение задач;
- подготовку к зачету.

### Тематический план самостоятельной работы

Очная форма обучения

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Количество часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Гигиена почвы и ее влияние на загрязнение пищевых продуктов ксенобиотиками	4	1-5	6-7	1-8
2	Гигиена почвы и ее влияние на загрязнение пищевых продуктов ксенобиотиками	4	1-5	6-7	1-8
3	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания	4	1-5	6-7	1-8
4	Требования к производственным помещениям Требования к складским помещениям	4	1-5	6-7	1-8
5	Требования к уборке территории и помещений предприятия общественного питания	4	1-5	6-7	1-8
6	Острые кишечные инфекции	4	1-5	6-7	1-8
7	Немикробные пищевые отравления	4	1-5	6-7	1-8
8	Личная гигиена работников общественного питания	4	1-5	6-7	1-8

9	Санитарно-эпидемиологическая оценка кулинарной продукции	4	1-5	6-7	1-8
10	Этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы	4	1-5	6-7	1-8
	<b>Самостоятельное изучение тем</b>	<b>40</b>	1-5	6-7	1-8
	<b>Подготовка к практическим занятиям</b>	<b>10</b>	1-5	6-7	1-8
	<b>Подготовка к текущему контролю</b>	<b>10</b>	1-5	6-7	1-8
	<b>Всего</b>	<b>60</b>			

### Заочная форма обучения

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Количество часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Гигиена почвы и ее влияние на загрязнение пищевых продуктов ксенобиотиками	9	1-5	6-7	1-8
2	Гигиена почвы и ее влияние на загрязнение пищевых продуктов ксенобиотиками	9	1-5	6-7	1-8
3	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания	9	1-5	6-7	1-8
4	Требования к производственным помещениям Требования к складским помещениям	9	1-5	6-7	1-8
5	Требования к уборке территории и помещений предприятия общественного питания	9	1-5	6-7	1-8
6	Острые кишечные инфекции	9	1-5	6-7	1-8
7	Немикробные пищевые отравления	9	1-5	6-7	1-8
8	Личная гигиена работников	9	1-5	6-7	1-8

	общественного питания				
9	Санитарно-эпидемиологическая оценка кулинарной продукции	9	1-5	6-7	1-8
10	Этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы	9	1-5	6-7	1-8
	<b>Самостоятельное изучение тем</b>	<b>90</b>	1-5	6-7	1-8
	<b>Подготовка к практическим занятиям</b>	<b>4</b>	1-5	6-7	1-8
	<b>Всего</b>	<b>94</b>			

### Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

**Самостоятельная работа студентов**, предусмотренная учебным планом в объеме не менее 50-70% общего количества часов, соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Самостоятельная работа носит систематический характер.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации студента на зачете. При этом проводятся: тестирование, экспресс-опрос на семинарских и практических занятиях, заслушивание докладов, рефератов, проверка письменных работ и т.д.

Задания для самостоятельной работы составляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторные занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Для подготовки к занятиям и выполнения самостоятельной работы, студентам рекомендуются учебно-методические издания, а также методические материалы, выпущенные кафедрой своими силами и предоставляемые студентам во время занятий (приложения):

- наглядные пособия (плакаты, гербарий - на кафедре)
- гlossарий - словарь терминов по тематике дисциплины
- тезисы лекций.

**Самостоятельная работа с книгой.** В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манеры прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.
- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.
- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.
- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

## **7. Фонд оценочных средств**

### **7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

Семестр (курс*)	Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
ОПК-3	Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

3 (2)	Пищевая микробиология
3 (2)	Контроль качества продукции в общественном питании
5 (4)	Техно-химический контроль в общественном питании
7 (5)	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов
7 (5)	Технология кулинарной продукции за рубежом
8 (5)	Технология консервов и пищевых концентратов
ПК- 3 владением 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.	
3 (2)	Тепло-и хладотехника
5 (4)	Технохимический контроль в общественном питании
7 (4)	Централизованное производство кулинарной продукции

## 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Уровень освоения			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
<b>ПК-3</b> 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				
<b>Знания</b>	Фрагментарные знания	Знает нормативные документы на сырье и готовую продукцию. Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности	Знает нормативные документы на сырье и готовую продукцию, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции	Знает нормативные документы на сырье и готовую продукцию, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства Знает правила

		и охраны труда	питания. Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда Может собрать и систематизировать данные по этим показателям по конкретному предприятию	техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда Может собрать и систематизировать данные по этим показателям по конкретному предприятию. Может выявить несоблюдения правил
<b>Умения</b>	Фрагментарные умения	Умеет измерять параметры производственного микроклимата .	Умеет измерять параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации.	Умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
<b>Навыки</b>	Отсутствие навыков	Владеет навыками работы с измерительными приборами	Владеет навыками выбора необходимой методики и работы с измерительными приборами	Владеет навыками работы с измерительными приборами и навыками организации и эффективного контроля производственного процесса
<b>ОПК-3</b> способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам				
<b>Знания</b>	Отсутствие знаний	правила осуществления	Теоретическую и практическую	Хорошо знает осуществление

	методов технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	я технологического контроля по переработке, хранению пищевого сырья и продаже продуктов.	сущность процессов производства различных пищевых продуктов; методы контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, требования действующих стандартов; факторы, влияющие на качество сырья и готовой продукции.	технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с нормативными требованиями Знает требования к качеству сырья и может описать технологические процессы переработки сырья, а также изложить сущность происходящих при этом физико- химических, биохимических и микробиологических процессов
<b>Умения</b>	Фрагментарные умения	Применять полученные знания в конкретных производственных условиях; вести целенаправленную работу по улучшению состава и повышению качества сырья , готовой продукции.	Обосновать выбор ассортимента вырабатываемой пищевой продукции; производить материальные расчеты сырья и готовой продукции; выбирать наиболее эффективные методы контроля качества производимой продукции. Пользоваться	Выбирать режимы выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовать работу по улучшению их качества при хранении. Пользоваться нормативно- технической литературой,



			нормативно-технической литературой, проводить исследования пищевого сырья и готовой продукции	осуществлять технологический контроль качества продукции, проводить исследования пищевого сырья и готовой продукции
<b>Навыки</b>	Отсутствие навыков	Частично владеть способностью осуществлять технологический контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Умело владеет способностью осуществлять технологический контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.	В полном объеме способностью осуществлять технологический контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.

### 7.3. Типовые контрольные задания

#### Тесты для текущего контроля

1. Отрасль науки, изучающая воздействие условий труда на организм работника это.....(дополни предложение)
2. В какое время в течение рабочего дня работоспособность максимальна: а) через 1,5 часа после начала рабочего дня  
б) перед обеденным перерывом в) в конце рабочего дня
3. В каких случаях повара, кондитеры и официанты должны не только мыть, но и дезинфицировать руки: (3 верных ответа)  
а) при наличии ран и гнойничков  
б) перед разделкой рыбы  
в) после посещения туалета  
г) при переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи д) в процессе

приготовления пищи

е) перед началом работы

4. Сколько комплектов санитарной одежды должно приходиться на 1 работника:

а) 1

б) 2

в) 3

5. В каких случаях в течение рабочего дня повар или кондитер должен снимать или менять санитарную одежду:

а) перед выходом из производственного помещения

б) перед посещением туалета

в) перед раздачей пищи

г) все ответы верны

6. Сопоставь понятие и его определение:

А) дезинфекция

Б) дератизация

В) дезинсекция

1) комплекс мер по уничтожению грызунов

2) комплекс мер по уничтожению насекомых

3) комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде

7. Возможны ли встречные или пересекающиеся потоки движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. (Да/нет)

8. Что из перечисленного относится к инвентарю на пищевом производстве:

а) шумовка

б) плита

в) морозилка

г) разделочная доска

д) сито

е) разрубочный стул

9. Какой вид сырья является наиболее загрязненным микроорганизмами:

а) рыба

б) овощи

в) дичь

г) молоко

10. Документ, подтверждающий качество транспортируемого продукта:

а) лицензия

б) сертификат

в)ордер

11. В какое время в течение рабочего дня работоспособность максимальна: а) через 3 часа после начала рабочего дня  
б) после обеденного перерыва в) в конце рабочего дня

12. Основные факторы необходимые для оптимизации условий труда на пищевом производстве (3 верных ответа):

- а) рационализация рабочего графика
- б) снижение температурного режима
- в) снижение загрязненности воздуха
- г) снижение влажности
- д) улучшение вентиляции помещений
- е) улучшение технологического оснащения

13. Механическое или тепловое повреждение ткани организма человека на производстве – это.....(дополни предложение)

14. Сколько комплектов санитарной одежды должно приходиться на 1 работника:

- а)3
- б)4
- в)2

15. В каких случаях в течение рабочего дня повар или кондитер должен снимать или менять санитарную одежду:

- а) перед выходом из производственного помещения
- б) перед посещением туалета
- в) перед раздачей пищи
- г) все ответы верны

16. Сопоставь понятие и его определение:

- А)дезинфекция
- Б)Дератизация
- В)Дезинсекция

- 1) комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде
- 2) комплекс мер по уничтожению грызунов
- 3) комплекс мер по уничтожению насекомых

17. Что из перечисленного относится к инвентарю на пищевом производстве:

- а)морозилка
- б)сито
- в)шумовка
- г)разделочная доска

- д)плита
- е) разрубочныйстул

18. Сопоставьте способ тепловой обработки и продукты:

- А) творог
- Б)яйцо
- В)мясо
- Г)рыба
- 1) жарят7-10мин.
- 2)варят2ч
- 3) жарят15-20мин.
- 4) жарочный шкаф 5-8мин.

19. Какой вид сырья является наиболее загрязненным микроорганизмами:

- а)мясо
- б)рыба
- в)овощи г
- г)творог

20. Документ, подтверждающий качество транспортируемого продукта:

- 21. а)ордер
- 22. б)накладная
- 23. в)сертификат

#### Ключи к тестам

Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ
1	Гигиена труда	11	б
2	а	12	в, б, г
3	в,г,е	13	производственная травма
4	в	14	а
5	г	15	г
6	а3, б1, в2	16	а1, б2, в3
7	нет	17	б, в, г
8	а, г, д	18	а4, б1, в2, г3
9	б	19	в
10	б	20	в

Утверждаю:  
Зав. кафедрой  
товароведения, технологии  
продуктов и общественного питания  
\_\_\_\_\_М.М. Салманов

### **Вопросы к зачету**

1. Санитарное законодательство и санитарный надзор в области санитарии и гигиены питания
2. Характеристика и нормирование вредных примесей к воздуху на предприятиях общественного питания
3. Гигиенические требования к микроклимату помещений предприятий питания
4. Гигиенические требования к вентиляции и отоплению
5. Характеристика источников водоснабжения. Значение воды для человека
6. Гигиенические требования к качеству воды и водоснабжения на предприятиях питания
7. Санитарно-гигиенические требования к благоустройству предприятий.
8. Эпидемиологическое значение почвы. Гигиенические требования к удалению твердых отходов и канализации
9. Гигиенические требования к освещению предприятий
10. Санитарно-эпидемиологические требования к участку и генплану пищевого предприятия
11. Гигиенические принципы проектирования предприятий питания
12. Гигиенические требования к проектированию моечных столовой и кухонной посуды, камеры пищевых отходов
13. Гигиенические требования к расположению, планировке и оборудованию холодного цеха
14. Гигиенические требования к помещениям для посетителей, санитарные правила обслуживания посетителей
15. Кишечные инфекции, механизм и пути их передачи
16. Дизентерия – эпидемиология заболевания и профилактика
17. Сальмонеллез и его профилактика
18. Профилактика кишечных инфекций на предприятиях питания
19. Понятие о пищевых отравлениях. Классификация пищевых отравлений.
20. Токсикоинфекции, характеристика возбудителей, причины и профилактика
21. Токсикоинфекции, вызванные кишечной или протейной палочками (причины, профилактика)
22. Токсикозы, определение, классификация и характеристика
23. Стафилококковый токсикоз: источники; причины; профилактика.
24. Ботулизм и его профилактика
25. Микотоксикозы: общая характеристика и профилактика
26. Эрготизм и афлатоксикоз, причины и профилактика

27. Пищевые отравления продуктами ядовитыми по своей природе
28. Пищевые отравления продуктами, ядовитыми при определенных условиях
29. Пищевые отравления продуктами, содержащими токсичные химические вещества.
30. Эпидемиологическая опасность зоонозных инфекций и их профилактика при производстве пищевой продукции
31. Понятие о гельминтозах. Виды гельминтозов. Профилактика контактных гельминтозов и геогельминтозов
32. Понятие о биогельминтозах и их характеристика
33. Трихинеллез, причины и профилактика
34. Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса в случае зоонозных инфекций
35. Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса, в том числе зараженного гельминтами
36. Санитарно-эпидемиологическая оценка птицы, яиц, яичных продуктов. Правила обработки и использования птицы и яиц
37. Санитарно-эпидемиологическая оценка изделий из мяса, субпродуктов и птицы, а также колбасных изделий
38. Санитарно-эпидемиологическая оценка рыбы, в т.ч. зараженной гельминтами.
39. Санитарно-эпидемиологическая оценка молочных продуктов
40. Санитарно-эпидемиологическая оценка консервированной продукции
41. Оценка безопасности зерновых продуктов и хлеба
42. Эпидемиологическая оценка овощей, плодов и ягод.
43. Гигиеническая оценка макронутриентов пищи.
44. Гигиеническая оценка микронутриентов пищи.
45. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю и посуде в предприятиях туристской отрасли.
46. Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов.
47. Санитарно-гигиеническая экспертиза проектов предприятий общественного питания
48. Гигиенические требования к проектированию предприятий общественного питания.

#### **7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков**

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Санитария и гигиена питания» проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее коррективке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

## **Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования**

**Оценка «отлично»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий.

**Оценка «хорошо»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий.

**Оценка «удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 50% тестовых заданий.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента менее чем 50% тестовых заданий.

## **Критерии оценки ответов на зачете**

**Зачтено** - соответствует ответу студента на оценки отлично, хорошо и удовлетворительно.

**Незачтено** – соответствует ответу студента на неудовлетворительную оценку.

## **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### ***а) основная литература***

1. **Дунец, Е. Г.** Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 192с.
2. **Рубина, Е. А.** Санитария и гигиена питания [Текст] : учебник для студ. учреж. высш. проф. образ. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издат. центр "Академия", 2011. - 272с.
3. **Шленская, Т. В.** Санитария и гигиена питания [Текст] : учебное пособие, допущ. Мин. образ. РФ. - Москва : "КолосС", 2006. - 184с. - (Учебники и учебные пособия для студ. высш. учеб.заведений). - ISBN 5-9532-0243-1.
4. **Доценко, В. А.** Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности общественного питания и торговли [Текст] : учебное пособие. - 4-е изд., стер. - СПб. : ГИОРД, 2013. - 832с.
5. **Линич, Е.П.** Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 188 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103192> .

### ***б) дополнительная литература***

6. **Рубина, Е. А.** Санитария и гигиена питания [Текст] : учебник для студ. учреж. высш. проф. образ. - Москва :Издат. центр "Академия", 2005. - 288с.

7. **Закревский, В. В.** Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище. Практическое руководство по санитарно-эпидемиологическому надзору [Текст] : Практическое руководство по санитарно-эпидемиологическому надзору. - СПб. : ГИОРД, 2004. - 280с. - ISBN 5-901065-81-6.

Список литературы верен:

Зав. библиотекой

Акаева Р.Ю.

### **9.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - [mcx.ru](http://mcx.ru)
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - [rsl.ru](http://rsl.ru)
6. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам - http://window.edu.ru/](http://window.edu.ru/)
7. Электронная библиотека IQlib (образовательные издания, электронные учебники, справочные и учебные пособия) - [http://www. iqlib.ru/](http://www.iqlib.ru/);
8. Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека <http://www.rospotrebnadzor.ru/>

№	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Технология пищевых производств», «Химия»	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 46 от 20/04/2018 с 15/05/18 до 14/05/19г.
2	Polpred.com	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Полпред справочники»



				Соглашение от 05/12/2017г.
3	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09/07/2013г. Без ограничения времени

## 10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Товароведение и экспертиза алкогольной продукции» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

**Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс).** Лекция является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимые учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего

размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать Встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . ., или буквами: а, б, в. . . . Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

**Рекомендации по подготовке к практическим (семинарским) занятиям.** Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к семинару заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к семинару. Для этого необходимо, как минимум, прочитав конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на семинаре. Ценность выступления студента на семинаре возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на семинаре от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на семинаре или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

**Доклад** – это публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение на определенную тему. Он отличается от **выступлений** большим объемом времени – 20-25 минут (выступления, как правило, ограничены 10-12 минутами). Доклад также посвящен более широкому кругу вопросов, чем выступление.

Типичная ошибка докладчиков в том, что они излагают содержание проблем доклада языком книги и журналов, который трудно воспринимается на слух. Устная и письменная речь строятся по-разному. Наиболее удобная для слухового восприятия фраза содержит 5-9 смысловых единиц, произносимых на одном вздохе. Это соответствует объему оперативной памяти человека. В первые 5 секунд доклада слова, произнесенные студентом, удерживаются в памяти его аудитории как звучание. Целесообразно поэтому за 5 секунд сформировать завершенную фразу. Это обеспечивает ее осмысление слушателями до поступления нового объема информации.

Другая типичная ошибка докладчиков состоит в том, что им не удается выдержать время, отведенное на доклад. Чтобы избежать этой ошибки, необходимо, накануне прочитать доклад, выяснив, сколько времени потребуется на его чтение. Для удобства желательно прямо на страницах доклада провести расчет времени, отмечая, сколько ориентировочно уйдет на чтение 2, 4 страниц и т.д.

Завершение работы над докладом предполагает выделение в его тексте главных мыслей, аргументов, фактов с помощью абзацев, подчеркиванием, использованием различных знаков, чтобы смысловые образы доклада приобрели и зрительную наглядность, облегчающую работу с текстом в ходе выступления.

**Методические рекомендации по подготовке к зачету с оценкой.** Изучение дисциплины завершается сдачей обучающимися зачета с оценкой. На дифференцированном зачете определяется качество и объем усвоенных студентами знаний. Подготовка к зачету с оценкой – процесс индивидуальный. Тем не менее, существуют некоторые правила, знания которых могут быть полезны для всех.

В ходе подготовки к зачету с оценкой обучающимся доводятся заранее подготовленные вопросы по дисциплине. Перечень вопросов для дифференцированного зачета содержится в данной рабочей программе.

В преддверии зачета с оценкой преподаватель заблаговременно проводит групповую консультацию и, в случае необходимости, индивидуальные

консультации с обучающимися. При проведении консультации обобщается пройденный материал, раскрывается логика его изучения, привлекается внимание к вопросам, представляющим наибольшие трудности для всех или большинства обучающихся, рекомендуется литература, необходимая для подготовки к зачету.

При подготовке к зачету с оценкой обучающиеся внимательно изучают конспект, рекомендованную литературу и делают краткие записи по каждому вопросу. Такая методика позволяет получить прочные и систематизированные знания, необходимые на зачете с оценкой. Залогом успешной сдачи дифференцированного зачета является систематическая работа над учебной дисциплиной в течение года. Накануне и в период экзаменационной сессии необходима и целенаправленная подготовка.

Начинать повторение рекомендуется за месяц-полтора до начала сессии. Подготовку к зачету желательно вести, исходя из требований программы учебной дисциплины. Этим документом разрешено пользоваться на экзамене.

Готовясь к зачету, лучше всего сочетать повторение по примерным контрольным вопросам с параллельным повторением по программе учебной дисциплины.

Если в распоряжении студента есть несколько дней на подготовку, то целесообразно определить график прохождения вопросов из расчета, чтобы осталось время на повторение наиболее трудных.

Обучающиеся, имеющие задолженность или неисправленные неудовлетворительные оценки по семинарским занятиям, к зачету с оценкой не допускаются.

В ходе сдачи зачета с оценкой учитывается не только качество ответа, но и текущая успеваемость обучающегося. Ведомость после сдачи зачета с оценкой закрывается и сдается в учебную часть факультета.

## **11. Информационные технологии и программное обеспечение**

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

- перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

**Программное обеспечение  
(лицензионное и свободно распространяемое),  
используемое в учебном процессе**

Office Standard 2010	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 7 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8	Open License: 61137897 от 2012-11-08
<i>AutoCAD Design Suite Ultimate, Building Design Suite, ПО Maya LT, Autodesk® VRED, Education Master Suite</i>	Образовательная лицензия (Сеть) на EducationMasterSuite 2015. Выдана ДагГАУ-Информатика, Махачкала. Срок действия лицензии – 3 года.
Turbo Pascal School Pak	<a href="http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses">http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses</a>
PascalABC.NET	<a href="http://mmcs.sfedu.ru">http://mmcs.sfedu.ru</a>

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

**12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Стандартно-оборудованные лекционные аудитории, для проведения лекций. Для проведения занятий используются лекционная аудитория и практикум. Наличие ноутбука, телевизора, лабораторное оборудование для проведения практических занятий. Плакаты и стенды, а также:

- рефрактометр ИРФ/454 Б2М;
- сушильный шкаф;
- микроскоп;
- фотоэлектроколориметр;
- рН-метр универсальный;
- аппарат Сокслета;
- перемешивающее устройство ПЭ-6410;
- водяные бани;
- встряхиватель WU-4;
- центрифуга настольная ЦЛ/1/3;
- электрошкаф сушильный вакуумный ШСВ-65;
- плита электрическая Электра 1001;
- термостат
- штативы, посуда химическая, лабораторный инвентарь, эксикаторы;
- весы технические;
- весы аналитические;
- набор ареометров общего назначения АОН-1;
- набор термометров

### **13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

#### **а) для слабовидящих:**

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

#### **б) для глухих и слабослышащих:**

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- зачет проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающей предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.
- по желанию студента зачет/экзамен может проводиться в письменной форме.

#### **в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):**

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.
- по желанию студента зачет/экзамен проводится в устной форме.

## Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20\_\_/20\_\_ учебный год

### УТВЕРЖДАЮ

проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_ С. А. Курбанов  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

В программу дисциплины «**Санитария и гигиена питания**»  
по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и  
организация общественного питания» вносятся следующие изменения:

.....;  
.....;  
.....;

### Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ г.

Заведующий кафедрой

Караев М.К. / профессор / \_\_\_\_\_ /  
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

### Одобрено

Председатель методической комиссии факультета

Сапукова А. Ч. / доцент / \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

### Лист регистрации изменений в РПД

п/п	Номера разделов, где произведены изменения	Документ, в котором отражены изменения	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменений
1.					
2.					
...					