



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПСИ

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе модуля)
«САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению подготовки
**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

ИНСТИТУТ

агроинженерии и пищевых систем

РАЗРАБОТЧИК

кафедра технологии продуктов питания

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ПК-6: Способен организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-6.1: Демонстрирует знание санитарного законодательства в области общественного питания, гигиенических основ проектирования и строительства предприятий питания, гигиенических требований к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам; санитарных требований к содержанию предприятий питания и личной гигиене	Санитария и гигиена питания	<u>Знать:</u> - санитарно-гигиенические требования к качеству продовольственных товаров; - гигиенические характеристики основных компонентов пищи; - основы личной гигиены работников предприятий общественного питания; - профилактику пищевых отравлений и инфекций, глистных заболеваний. <u>Уметь:</u> Поддерживать необходимый санитарный режим труда в условиях производства на предприятиях общественного питания. <u>Владеть:</u> - методологией проектирования предприятий общественного питания, отвечающих установленным санитарно-гигиеническим требованиям; - методами оценки качества и безопасности сырья, готовых продуктов, а также факторов внешней среды.

2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПОЭТАПНОГО ФОРМИРОВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ) И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Для оценки результатов освоения дисциплины используются:

- оценочные средства для текущего контроля успеваемости;
- оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплине.

2.2 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания;

- контрольные вопросы по лекционным занятиям;
- задания и контрольные вопросы по практическим занятиям;
- задания и темы для подготовки докладов по практическим занятиям.

2.3 К оценочным средствам для промежуточной аттестации по дисциплине, проводимой в форме зачета, соответственно относятся:

- задания по контрольной работе (заочная форма обучения);
- промежуточная аттестация в форме зачета проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости;
- контрольные вопросы по дисциплине.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

3.1 Тестовые задания используются для оценки освоения знаний студентами очной формы обучения. Тестирование обучающихся проводится перед началом лекционного занятия после рассмотрения соответствующих тем.

Тестовые задания по изучаемому материалу (приложение 1) предусматривают выбор правильных вариантов ответов из предложенного перечня. Оценка определяется количеством допущенных при выборе ошибок. Методические рекомендации по оценке тестовых заданий представлены в виде нижеприведенной табличной формы:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений
80-100	отлично (зачтено)
70-79	хорошо (зачтено)
50-69	удовлетворительно (зачтено)
менее 50	не удовлетворительно

3.2 Контрольные вопросы по лекционным занятиям (приложение 2) применяются для оценки степени усвоения пройденного материала.

Мониторинг проводится перед началом занятия, следующего за контролируемым.

Контрольные вопросы предусматривают написание правильного ответа на вопрос, указанный в задании.

Оценка «зачтено» выставляется при точном и полном раскрытии поставленного вопроса. Неудовлетворительная оценка («не зачтено») выставляется при отсутствии ответа на поставленный вопрос или при допущении грубых ошибок.

3.3 Процедура оценивания знаний, умений и навыков средством «практическое занятие» предусматривает двухбалльную шкалу – «зачтено» и «не зачтено», как при

выполнении занятия в группе, так и индивидуально. При выполнении практических занятий группой обучающихся при оценивании учитывается степень участия каждого. При отсутствии у обучающегося доказательств участия в коллективной работе, последний не аттестуется. Оценка «не зачтено» выставляется, если студент не выполнил и не «защитил» предусмотренные рабочей программой дисциплины практические занятия.

Типовые задания (приложение 3) и темы для подготовки докладов (приложение 4) к практическим занятиям, предусмотренным рабочей программой дисциплины приведены в приложении.

При выполнении практических занятий приобретаются знания нормативно - правовых документов в области качества и безопасности пищевых продуктов, а также умения их применения на практике.

Оценка «зачтено» по практическому занятию студенту выставляется при правильном решении практических задач по теме занятия.

3.4 В приложении № 3 приведены индивидуальные задания для практических занятий.

Выполнение индивидуальных заданий относится к самостоятельной работе студентов, в ходе которой развиваются умения использовать в своей деятельности нормативно – правовую и техническую документацию.

Индивидуальные задания выполняются письменно. Положительная оценка («зачтено») выставляется при владении навыками использования нормативно – правовой и технической документации. Неудовлетворительная оценка («не зачтено») выставляется при незнании нормативных правовых документов, требований, установленных ими или при допущении грубых ошибок.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

4.1 Задание для контрольной работы, выполняемой студентами заочной формы обучения во время установочной сессии, предусматривает в каждом варианте один теоретический вопрос и одно задание, выполнение которого, помогает приобрести навыки использования нормативно – правовой и технической документации (приложения № 5, 6). Результаты контрольной работы позволяют оценить успешность освоения теоретических знаний студентами по дисциплине.

Положительная оценка («зачтено») выставляется при полном раскрытии вопросов, поставленных в контрольной работе, а также при усвоении основного объема учебного материала, которое проверяется при ее защите.

Неудовлетворительная оценка («не зачтено») выставляется в случае, если контрольная работа выполнена не в полном объеме (не сделано одно из заданий), а также, если студент отказывается защищать контрольную работу; не может ответить на вопросы по изученному материалу (допускает в ответе грубые стилистические и логические ошибки); имеет низкий уровень культуры исполнения заданий.

4.2 Промежуточная аттестация проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости.

В случае не прохождения текущего контроля, студент может получить зачет на основании результатов проведения промежуточной аттестации. Контрольные вопросы по дисциплине представлены в Приложении № 7.

Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100-балльную (процентную) систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (таблица 2).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки при сдаче теории

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно- корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект
2 Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые,

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи		информацию в рамках поставленной задачи	дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематически и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задаче данные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации пищевых производств» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 10 от 13.04.2022 г.).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

(вариант 1)

Вопрос 1. Санитария – это...

А - изучение питания населения и разработка мер по его оптимизации; проведение мероприятий по предупреждению пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов, зоонозов и других заболеваний, связанных с употреблением пищевых продуктов; проведение мероприятий по санитарной охране пищевых продуктов от загрязнения токсичными веществами и контроль за их содержанием;

Б - наука, которая изучает влияние различных факторов и условий окружающей среды на организм человека и общественное здоровье, разрабатывает и научно обосновывает нормы, правила и мероприятия по оздоровлению внешней среды, условий жизни и труда человека;

В - практическое применение обоснованных гигиеной нормативов, санитарных правил и рекомендаций, направленных на улучшение условий труда, быта, отдыха и питания с целью сохранения и укрепления здоровья населения

Вопрос 2. Федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, является

А - Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

Б - Государственная санитарная инспекция;

В – Госсанэпиднадзор

Вопрос 3. Термин «дезинфекция» означает

А – процедура уничтожения любых насекомых. Чье соседство с человеком считается нежелательным;

Б – комплексные меры по уничтожению грызунов;

В – уничтожение в окружающей среде потенциально патогенных микроорганизмов – возбудителей инфекционных заболеваний

Вопрос 4. Порядок информирования Роспотребнадзора об открытии предприятия общественного питания:

А - уведомительный, по желанию юридического лица / индивидуального предпринимателя;

Б - уведомительный, является обязанностью юридических лиц / индивидуальных предпринимателей;

В - разрешительный, после получения санитарно – эпидемиологического заключения установленной формы.

Вопрос 5. На антимикробную активность дезинфектантов не влияют

А – наличие прямых солнечных лучей;

Б – время;

В – рН среды

Вопрос 6. Возбудителями пищевых отравлений могут являться:

А - бациллус цереус (*bac.cereus*);

Б – энтеровирусы;

В – сальмонеллы;

Г – энтеропатогенные стафилококки

Вопрос 7. Плановые проверки органами Роспотребнадзора за деятельностью предприятий общественного питания могут проходить:

а) 1 раз в года;

б) 1 раз в 3 года;

в) 1 раз в 5 лет

Вопрос 8. Химические вещества, используемые при дезинфекции и убивающие вирусы, называются:

А – вирулицидами;

Б – фунгицидами;

В – спорицидами

Вопрос 9. Государственный надзор за соблюдением обязательных требований безопасности при оказании услуг общественного питания осуществляется в форме:

А - инспекционного контроля;

Б - производственного контроля;

В - плановых и внеплановых проверок;

Г - внеплановых проверок.

Вопрос 10. Какие методы дезинфекции распространены на предприятиях по производству пищевой продукции

А – физические методы дезинфекции;

Б – физические и химические методы дезинфекции;

В – биологические и химические методы дезинфекции

Вопрос 11: Термин «дератизация» означает

А - процедура уничтожения любых насекомых, чье соседство с человеком считается нежелательным;

Б – комплексные меры по уничтожению грызунов;

В - уничтожение в окружающей среде потенциально патогенных микроорганизмов - возбудителей инфекционных заболеваний

Вопрос 12: Какие методы дезинфекции распространены на предприятиях по производству пищевой продукции

А - физические методы дезинфекции;

Б - физические и химические методы дезинфекции;

В – биологические и химические методы дезинфекции

Вопрос 13: Химические вещества, используемые при дезинфекции и убивающие грибы, называются

А – вирулицидами;

Б – фунгицидами;

В – спорицидами

Вопрос 14: При употреблении пищи содержащей ядовитые вещества возникают

А – пищевые отравления;

Б – глистные заболевания;

В – пищевые инфекции

Вопрос 15: К глистным относят

А - трихинеллы;

Б – бычий цепень;

В – аскариды;

Г – все перечисленное

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

(вариант 2)

Вопрос 1. Гигиена – это

а) практическое применение обоснованных гигиеной нормативов, санитарных правил и рекомендаций, направленных на улучшение условий труда, быта, отдыха и питания с целью сохранения и укрепления здоровья населения;

б) наука, которая изучает влияние различных факторов и условий окружающей среды на организм человека и общественное здоровье, разрабатывает и научно обосновывает нормы, правила и мероприятия по оздоровлению внешней среды, условий жизни и труда человека.

в) наука, о проведении мероприятий по предупреждению пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов, зоонозов и других заболеваний, связанных с употреблением пищевых продуктов

Вопрос 2. Федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения является

а) Госсанэпиднадзор;

б) Государственная санитарная инспекция;

в) Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Вопрос 3. Порядок информирования Роспотребнадзора об открытии предприятия общественного питания:

а) уведомительный, является обязанностью юридических лиц / индивидуальных предпринимателей;

б) уведомительный, по желанию юридического лица / индивидуального предпринимателя;

в) разрешительный, после получения санитарно – эпидемиологического заключения установленной формы.

Вопрос 4. Плановые проверки органами за деятельностью предприятий общественного питания со стороны Роспотребнадзора могут проходить:

а) 1 раз в года;

б) 1 раз в 5 лет;

в) 1 раз в 3 года

Вопрос 5. Предупредительный санитарный надзор осуществляется

а) на этапе проектирования

б) на этапе запуска предприятия общественного питания

в) ежедневно до открытия предприятия общественного питания

Вопрос 6. Государственный надзор за соблюдением обязательных требований безопасности при оказании услуг общественного питания осуществляется в форме:

а) инспекционного контроля;

б) производственного контроля;

в) плановых и внеплановых проверок;

г) внеплановых проверок.

Вопрос 7. Возбудители пищевых отравлений:

- а) бациллус цереус (*bac.cereus*)
- б) энтеровирусы
- в) сальмонеллы
- г) энтеропатогенные стафилококки
- д) клостридиум ботулинум (*Cl.botulinum*)

Вопрос 8. Миксты относятся по своей природе к

- а) микробным отравлениям;
- б) немикробным отравлениям;
- в) отравлениям невыясненной этимологии.

Вопрос 9. Цветность питьевой воды в соответствии с нормативными требованиями должна быть:

- а) не более 45 градусов
- б) не менее 35 градусов
- в) не более 20 градусов, но в исключительных случаях не более 35 градусов на соответствующей территории для конкретной системы водоснабжения на основании оценки санитарно-эпидемиологической обстановки в населенном пункте и применяемой технологии водоподготовки
- г) не более 50 градусов

Вопрос 10. Наличие термотолерантных колиформных бактерий (ТКБ) в питьевой воде является показателем загрязнения воды

- а) результатами жизнедеятельности грызунов;
- б) вирусного загрязнения;
- в) фекальными загрязнениями;
- г) простейшими микроорганизмами.

Вопрос 11. Санитария – это...

А - изучение питания населения и разработка мер по его оптимизации; проведение мероприятий по предупреждению пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов, зоонозов и других заболеваний, связанных с употреблением пищевых продуктов; проведение мероприятий по санитарной охране пищевых продуктов от загрязнения токсичными веществами и контроль за их содержанием;

Б - наука, которая изучает влияние различных факторов и условий окружающей среды на организм человека и общественное здоровье, разрабатывает и научно обосновывает нормы, правила и мероприятия по оздоровлению внешней среды, условий жизни и труда человека;

В - практическое применение обоснованных гигиеной нормативов, санитарных правил и рекомендаций, направленных на улучшение условий труда, быта, отдыха и питания с целью сохранения и укрепления здоровья населения

Вопрос 12. Федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, является

А - Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

Б - Государственная санитарная инспекция;

В – Госсанэпиднадзор

Вопрос 13. Термин «дезинфекция» означает

А – процедура уничтожения любых насекомых. Чье соседство с человеком считается нежелательным;

Б – комплексные меры по уничтожению грызунов;

В – уничтожение в окружающей среде потенциально патогенных микроорганизмов – возбудителей инфекционных заболеваний

Вопрос 14. Порядок информирования Роспотребнадзора об открытии предприятия общественного питания:

А - уведомительный, по желанию юридического лица / индивидуального предпринимателя;

Б - уведомительный, является обязанностью юридических лиц / индивидуальных предпринимателей;

В - разрешительный, после получения санитарно – эпидемиологического заключения установленной формы.

Вопрос 15. На антимикробную активность дезинфектантов не влияют

А – наличие прямых солнечных лучей;

Б – время;

В – рН среды

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

(вариант 3)

Вопрос 1: Термин «дератизация» означает

А - процедура уничтожения любых насекомых, чьё соседство с человеком считается нежелательным;

Б – комплексные меры по уничтожению грызунов;

В - уничтожение в окружающей среде потенциально патогенных микроорганизмов - возбудителей инфекционных заболеваний

Вопрос 2: Какие методы дезинфекции распространены на предприятиях по производству пищевой продукции

А - физические методы дезинфекции;

Б - физические и химические методы дезинфекции;

В – биологические и химические методы дезинфекции

Вопрос 3: Химические вещества, используемые при дезинфекции и убивающие грибы, называются

А – вирулицидами;

Б – фунгицидами;

В – спорицидами

Вопрос 4: При употреблении пищи содержащей ядовитые вещества возникают

А – пищевые отравления;

Б – глистные заболевания;

В – пищевые инфекции

Вопрос 5: К глистным относят

А - трихинеллы;

Б – бычий цепень;

В – аскариды;

Г – все перечисленное

Вопрос 6: Не имеют клеточного строения, обладают своеобразным обменом веществ и способны размножаться

А – глисты;

Б – дрожжи;

В – вирусы

Вопрос 7: К инфекционным заболеваниям относятся

А – дизентерия, холера;

Б – корь;

В – глистные заболевания

Вопрос 8: Для чего работникам предприятий общественного питания необходима санитарная одежда

А – для защиты от загрязнения своей одежды;

Б – для опрятного внешнего вида;

В – для предупреждения контаминации пищевых продуктов

Вопрос 9: Какие методы дезинсекции существуют

А – физический, биологический, химический;

Б – механический, биологический, химический;

В – механический, физический, биологический;

Г – механический, физический, биологический, химический

Вопрос 10: К физическим методам дезинфекции относятся

А – вытряхивание;

Б – обработка хлорированным раствором;

В – фломбирование

Вопрос 11. Гигиена – это

а) практическое применение обоснованных гигиеной нормативов, санитарных правил и рекомендаций, направленных на улучшение условий труда, быта, отдыха и питания с целью сохранения и укрепления здоровья населения;

б) наука, которая изучает влияние различных факторов и условий окружающей среды на организм человека и общественное здоровье, разрабатывает и научно обосновывает нормы, правила и мероприятия по оздоровлению внешней среды, условий жизни и труда человека.

в) наука, о проведении мероприятий по предупреждению пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов, зоонозов и других заболеваний, связанных с употреблением пищевых продуктов

Вопрос 12. Федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения является

а) Роспотребнадзор;

б) Государственная санитарная инспекция;

в) Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Вопрос 13. Порядок информирования Роспотребнадзора об открытии предприятия общественного питания:

- а) уведомительный, является обязанностью юридических лиц / индивидуальных предпринимателей;
- б) уведомительный, по желанию юридического лица / индивидуального предпринимателя;
- в) разрешительный, после получения санитарно – эпидемиологического заключения установленной формы.

Вопрос 14. Плановые проверки органами за деятельностью предприятий общественного питания со стороны Роспотребнадзора могут проходить:

- а) 1 раз в года;
- б) 1 раз в 5 лет;
- в) 1 раз в 3 года

Вопрос 15. Предупредительный санитарный надзор осуществляется

- а) на этапе проектирования
- б) на этапе запуска предприятия общественного питания
- в) ежедневно до открытия предприятия общественного питания

Приложение 2

к п. 3.2

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО ЛЕКЦИОННЫМ ЗАНЯТИЯМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

Дать краткий письменный ответ на один из предложенных вопросов.

1. Что такое «санитария»? «гигиена»?
2. Порядок проведения внеплановых / плановых контрольно – надзорных мероприятий?
3. Какие организации входят в структуру Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека?
4. Какие методы используют для изучения влияния факторов внешней среды на организм человека?
5. Классификация воздуха с гигиенических позиций?
6. Что такое санитарная очистка?
7. Какие формы удаления отходов предусмотрены для предприятий общественного питания?
8. Этапы очистки сточных вод.
9. Методы обезвреживания твердых бытовых отходов
10. Что такое санитарный режим?
11. Какие методы дезинфекции существуют?
12. Порядок проведения медицинских осмотров.
13. Какие виды обследования проходят сотрудники предприятий общественного питания?
14. Какая периодичность прохождения медицинских осмотров?
15. Методика мытья рук?
16. Классификация пищевых отравлений
17. Чем вызываются пищевые микотоксикозы?

Приложение 3

к п. 3.3

**ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»**

Практическое занятие 1. «Гигиенические исследования воды».

Ознакомиться с нормативами качества и безопасности питьевой воды, установленными в СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; изучить порядок отбора проб питьевой воды для лабораторных исследований, изложенный в ГОСТ 31861 и ГОСТ Р 59024.

Решить задачи:

1. Дайте гигиеническую оценку органолептическим свойствам воды из шахтного колодца: прозрачность - более 30 см; цветность - 300, запах и вкус – землистые; 2 балла.
2. Оценить качество хлорированной воды на водопроводной станции: микробное число 50 в 1 см³; коли – индекс – 2; остаточный хлор – 0,7 мг/ дм³; запах хлорный 1 балл. Дайте заключение о возможности использования воды.

Практическое занятие 2. «Гигиеническая экспертиза планировки помещений предприятий общественного питания».

Варианты заданий:

1. Определить на представленном плане предприятия общественного питания правильность расположения производственных, административных и бытовых помещений.
2. Составить план предприятия общественного питания с учетом размещения необходимых помещений (производственных, торговых, административных и бытовых) с соблюдением санитарных требований.

Практическое занятие 3. «Гигиенический контроль питания в организованных коллективах».

По заданию преподавателя студентам необходимо ознакомиться с ГОСТ Р 54607.1 и ГОСТ Р 54607.2, регламентирующими порядок отбора проб кулинарной пищевой продукции и подготовки их к физико – химическим исследованиям, а также ГОСТ 54609, устанавливающий номенклатуру показателей качества продукции общественного питания.

Задания:

1. Ознакомиться с правилами отбора проб кулинарных продуктов и составить форму акта отбора проб для следующих видов продукции: мясные биточки; сэндвичи с сыром; шоколадные маффины; овощное рагу; драники; сырники со сметаной; суп с фрикадельками; голубцы; рататуй.

2. Определить перечень показателей для определения качественных характеристик заданных пищевых продуктов (запеканка творожная; эскалоп свиной; рыбные котлеты; каша овсяная; крымские чебуреки; булочка с маком; пирожки с повидлом; сэндвич с ветчиной).

Практическое занятие 4. «Профилактика пищевых отравлений, пищевых инфекций и глистных заболеваний на предприятиях общественного питания».

Используя дополнительный учебный материал ответить на поставленные вопросы:

1. Описать основные научные открытия и изобретения следующих ученых: Антоний Левенгук, Луи Пастер, Роберт Кох, И.И. Мечников, С.В. Виноградский, Д.И. Ивановский, А.А. Лебедев.

2. Допиши фразы:

2.1 Микробиология – это наука, изучающая ...

2.2 Полезные микробы участвуют ...

2.3 Вредные микробы вызывают ...

2.4 Микробы могут находиться в ...

3. Приведите примеры:

3.1 Возбудители пищевых отравлений микробного происхождения: ...

3.2 Источники немикробных пищевых отравлений: ...

Практическое занятие 5. «Функциональное питание».

По заданию преподавателя студентам необходимо ознакомиться с ГОСТ Р 52349 и ГОСТ Р 55577.

Используя дополнительный учебный материал ответить на поставленные вопросы:

1. Продолжите определение «Функциональный пищевой продукт» – это

2. Выпишите только те пищевые компоненты, которые относятся к функциональным пищевым ингредиентам: токоферолы, полиненасыщенные жирные кислоты, бензапирен, имидазол, каротиноиды, ликопин, арилоксиалканкарбоновые кислоты, пектин, склареол, магний, холекальциферол, циклопентанпергидрофенантрен, ртуть,

3. Представленные функциональные пищевые ингредиенты распределите по группам: лактобактерии, инулин, *Bacillus subtilis*, бифидобактерии, клетчатка,

молочнокислый стрептококк, пектин, аргинин, БАД с клетчаткой и бифидобактериями.

- 3.1 пробиотики: ...
- 3.2 пребиотики: ...
- 3.3 синбиотики: ...
4. Приведите примеры функциональных пищевых продуктов: ...

Приложение 4

к п. 3.3

ТИПОВЫЕ ТЕМЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ДОКЛАДОВ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»

Подготовить доклад в соответствии с предложенными темами.

Продолжительность доклада 7-10 минут.

1. Пищевые отравления бактериального происхождения. Причины возникновения, методики предупреждения.
2. Общие санитарно-гигиенические правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания.
3. Инфекция. Пути заражения, развитие инфекционных заболеваний.
4. Организация контроля питания в организованных коллективах.
5. Организация медицинского обследования для сотрудников предприятий общественного питания.
6. Понятие о рациональном питании.
7. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Понятия, периодичность, средства.
8. Основные функции органов государственного надзора и контроля деятельности предприятий общественного питания.
9. Основные этапы государственного санитарного надзора за проектированием и строительством предприятий общественного питания.
10. Текущий санитарный надзор за деятельностью предприятий общественного питания.
11. Изменение соотношений в рационе белков, жиров и углеводов в зависимости от физических нагрузок.
12. Эпидемиологическое значение яиц и яйцепродуктов.
13. Значение основных компонентов в обеспечении жизнедеятельности организма.
14. Дать определение понятию «срок годности».
15. Основные гигиенические требования к механической кулинарной обработке продуктов.
16. Гигиенические требования к тепловой обработке.
17. Понятие «фальсифицированный» пищевой продукт.
18. Понятие «качество пищевой продукции».

Приложение 5

к п. 4.1

ТИПОВЫЕ ВОПРОСЫ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ
КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

(заочная форма обучения)

1. Гигиена питания как раздел науки. Объекты изучения. Цели и задачи.
2. Структура санитарно-эпидемиологического надзора в РФ.
3. Предупредительный и текущий санитарный надзор, цели и задачи.
4. Функциональное питание и его особенности.
5. Понятие о рациональном питании.
6. Изменение соотношений в рационе белков, жиров и углеводов в зависимости от физических нагрузок.
7. Значение основных компонентов в обеспечении жизнедеятельности организма.
8. Факторы, определяющие безопасность продукции.
9. Пищевые инфекционные заболевания и их классификация.
10. Острые кишечные инфекции и их возбудители.
11. Пищевые отравления микробной этиологии.
12. Пищевые отравления немикробного происхождения.
13. Медкомиссия. Объем медицинских обследований для сотрудников предприятий общественного питания.
14. Основные санитарно-гигиенические требования к планировке помещений предприятий общественного питания.
15. Виды технологической обработки (факторы, воздействия на сырье при технологической обработке), её назначение.
16. Факторы, характеризующие безопасность пищевой продукции, их классификация.
17. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Понятия, периодичность, средства.

Приложение 6

к п. 4.1

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ

КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

(заочная форма обучения)

Составить технологическую схему; определить и описать опасные факторы, возможные при организации технологического процесса приготовления кулинарных блюд. Описать мероприятия, направленные на избежание указанных опасных факторов.

Варианты заданий: солянка грибная, рассольник ленинградский, суп картофельный с клецками, суп – лапша домашняя, суп молочный с макаронными изделиями, уха рыбацкая, щи зеленые с яйцом, свекольник холодный, котлеты морковные, запеканка овощная, омлет с сыром, сырники, рыба припущенная, тефтели рыбные, котлеты мясные паровые, бифштекс рубленый с яйцом, капуста жареная, котлета по-киевски.

Приложение 7

к п. 4.3

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»

1. Какие максимальные сроки консервирования воды для лабораторных исследований?
2. Какие группы показателей нормируются при установлении качества и безопасности питьевой воды?
3. О чем свидетельствует наличие термотолерантных колиформных бактерий в питьевой воде?
4. Порядок отбора пробы питьевой воды для микробиологических исследований.
5. Как определяется номенклатура показателей качества продукции общественного питания?
6. Какие физико – химические показатели составляют номенклатуру показателей качества продукции общественного питания?
7. Что такое репрезентативная проба продукции?
8. Какие цели отбора проб продукции общественного питания?
9. Какое количество мясных порционных блюд необходимо для определения показателей качества?
10. Что такое бактерии?
11. При какой температуре погибают споры бактерий?
12. Что такое пастеризация?
13. Какие микроорганизмы являются возбудителями пищевых токсикоинфекций?
14. Какой эффект создается от употребления синбиотиков?
15. В чем различие между пребиотиками и пробиотиками?
16. Что относится к функциональным пищевым продуктам?
17. Расскажите о маркировке функциональных пищевых продуктов