

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: И.о. ректора
Дата подписания: 2021.03.04
Уникальный программный ключ:
2a04bb882d7edb7f479cb266eb4aaaaedebee849

Министерство науки и высшего образования РФ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Дагестанский государственный технический университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина Санитария и гигиена питания
наименование дисциплины по ОПОП

для направления (специальности) 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания
код и полное наименование направления (специальности)

по профилю (специализации, программе) Технология и организация
ресторанного сервиса

факультет Технологический,
наименование факультета, где ведется дисциплина

кафедра Технология пищевых производств, общественного питания и
товароведения.
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

Форма обучения очная, очно-заочн., заочная, курс 3,3,3 семестр (ы) 5,5,5.
очная, очно-заочная, заочная

г. Махачкала 2021

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания с учетом рекомендаций и ОПОП ВО по направлению и профилю подготовки Технология и организация ресторанного сервиса

Разработчик

« 13 » 09 2021 г.

подпись

Демирова А.Ф., д.т.н., профессор

(ФИО уч. степень, уч. звание)

Зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина (модуль)

« 14 » 09 2021 г.

подпись

Демирова А.Ф., д.т.н., профессор

(ФИО уч. степень, уч. звание)

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры ТППОПиТ от 14.09.21 года, протокол № 1.

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (специальности, профилю)

« 14 » 09 2021 г.

подпись

Демирова А.Ф., д.т.н., профессор

(ФИО уч. степень, уч. звание)

Программа одобрена на заседании Методической комиссии направления технологического факультета от 13.09.2021 года, протокол № 1.

Председатель Методической комиссии технологического факультета

« 13 » 09 2021 г.

подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)

Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент

Декан факультета

подпись

Абдулхаликов З.А.

ФИО

Начальник УО

подпись

Магомаева Э.В.

ФИО

И.о.проректора по учебной работе

подпись

Баламирзоев Н.Л.

ФИО

1. Цели и задачи освоения дисциплины.

Целью преподавания дисциплины «Санитария и гигиена питания» 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;

- улучшение качества пищевых продуктов, совершенствование нормативно-технической документации на них, улучшение структуры питания и укрепление здоровья населения.

- 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

задачи:

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

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

- освоение санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства предприятий общественного питания

- формирование культуры профессионального понимания необходимости и способности выявления причин пищевых инфекций и отравлений на предприятиях общественного питания и планирование мер по предупреждению их возникновения;

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» к обязательной части дисциплин учебного плана подготовки бакалавров направления 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания профиля подготовки Технология и организация ресторанного сервиса.

Она имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частям ОПОП.

Для изучения дисциплины необходимы знания вопросов предшествующих изучаемых дисциплин - физики, неорганической химии, органической химии, биохимии, аналитической химии и физико-химических методов анализа, физической и коллоидной химии, микробиологии, метрологии, стандартизации и сертификации, экологии, методов исследования свойств сырья и продуктов питания.

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин – проектирование предприятий общественного питания, безопасность жизнедеятельности, технология продуктов общественного питания, безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, товароведение продовольственных товаров, физиология питания.

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин ОПОП: «Инжиниринг в ресторанном сервисе», «Охрана и гигиена труда на предприятиях питания», «Организация сетевого ресторанного сервиса».

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)

В результате освоения дисциплины «Санитария и гигиена питания» студент должен овладеть следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)
ОПК - 5.	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК - 5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ОПК - 5.2. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг ОПК-5.3. Разрабатывает и реализует мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания
ПК-2.	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ПК-2.1. Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг ПК-2.2. Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений ПК-.2.3. Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания

4. Объемы содержание дисциплины (модуля)

Форма обучения	очная	очно-заочная	Заочная
Общая трудоемкость по дисциплине (ЗЕТ/ в часах)	3/108	3/108	3/108
Лекции, час	17	9	4
Практические занятия, час	17	9	4
Лабораторные занятия, час	17	9	4
Самостоятельная работа, час	57	81	92
Зачет (при заочной форме 4 часа отводится на контроль)	+ семестр -5	+ семестр -5	+ семестр -5
Часы на экзамен (при очной, очно-заочной формах 1 ЗЕТ – 36 часов , при заочной форме– 9 часов)	-	-	-

4.1.Содержание дисциплины (модуля)

№ п/ п	Раздел* дисциплины, тема лекции и вопросы	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)											
		очная				очно - заочная				заочная			
		Лк	Пз	Лб	СР	Лк	Пз	Лб	СР	Лк	Пз	Лб	СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1	Лекция 1 Тема: Введение в курс санитарии и гигиены питания. Санитарный надзор и санитарное законодательство 1. Гигиенические основы общественного питания. 2. Государственный санитарный надзор 3. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.	2	2	2	6	1	1	1	9	1			10
2.	Лекция 2 Тема: Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания 1. Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания. 2. Требования к водоснабжению и канализации. 3. Требования к планировке и содержанию помещений	2	2	2	6	1	1	1	9	-	1	1	10
3.	Лекция 3 Тема: Санитарные требования к содержанию предприятий питания 1. Методы и средства дезинфекции. 2. Дезинфекция воды. 3. Меры и средства борьбы с насекомыми и тараканами. 4. Меры и средства борьбы с грызунами	2	2	2	6	1	1	1	9	1			10

4.	Лекция 4 Тема: Пищевые отравления 1.Типы пищевых отравлений 2.Пищевые отравления, вызываемые токсинами микробов 3.Пищевые отравления, связанные с размножением патогенных микробов	2	2	2	6	1	1	1	9		1	1	10
5.	Лекция 5 Тема: Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. 1.Санитарно–гигиенические требования, предъявляемые к оборудованию и инвентарю. 2.Санитарно–гигиенические требования, предъявляемые к посуде и столовым приборам.	2	2	2	6	1	1	1	9	1			10
6.	Лекция 6 Тема: Пищевые инфекции 1.Виды пищевых инфекций. 2.Профилактика пищевых отравлений	2	2	2	6	1	1	1	9		1	1	10
7.	Лекция 7 Тема: Профилактика гельминтозных заболеваний 1.Виды гельминтозных заболеваний и их профилактика 2.Личная гигиена и медицинское обследование работников	2	2	2	6	1	1	1	9	1			10
8.	Лекция 8 Тема: Гигиенические требования к качеству плодово-ягодных консервов 1.Плодово-ягодные и овощные консервы 2.Консервы для детского и диетического питания 3.Хранение плодовоовощных консервов	2	2	2	6	1	1	1	9		1	1	10
9.	Лекция 9 Тема: Санитарно- гигиеническое значение технологической обработки пищевых продуктов 1. Гигиена первичной обработки пищевых продуктов 2. Гигиена тепловой обработки пищевых продуктов	1	1	1	9	1	1	1	9				12
Форма текущего контроля успеваемости (по срокам текущих аттестаций в семестре)		Входная контрольная работа 1 аттестация 1-3 лекц. 2 аттестация 4-5 лекц.				Входная контрольная работа Контрольные работы				Входная контрольная работа Контрольные работы			

		3 аттестация 6-7 лекц.											
Форма промежуточной аттестации (по семестрам)		Зачет (5 семестр)				Зачет (5 семестр)				Зачет (5 семестр)			
Итого		17	17	17	57	9	9	9	81	4	4	4	92

4.2. Содержание практических занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование практического занятия	Количество часов			Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
			Очная	Очно-заочная	Заочная	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Лекция № 1	Введение в курс санитарии и гигиены питания. Санитарный надзор и санитарное законодательство	2	1		1, 2, 3, 4
2.	Лекция 2	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания	2	1	1	1, 2, 3, 4, 5
3.	Лекция 3	Санитарные требования к содержанию предприятий питания	2	1		1, 2, 3, 4, 5
4.	Лекция 4	<u>Пищевые отравления</u>	2	1	1	1, 2, 3, 4
5.	Лекция 5	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	2	1		1, 2, 3, 4
	Лекция 6	Пищевые инфекции	2	1	1	1, 2, 3, 4

	Лекция 7	Профилактика гельминтозных заболеваний	2	1		1, 2, 3, 4
	Лекция 8	Гигиенические требования к качеству плодово-ягодных консервов	2	1	1	1, 2, 3, 4
	Лекция 9	Санитарно-гигиеническое значение технологической обработки пищевых продуктов	1	1		1, 2, 3, 4
	ИТОГО		17	9	4	

4.2. Содержание лабораторных занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование лабораторного (практического, семинарского) занятия	Количество часов			Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
			Очная	Очно-заочная	Заочная	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Лекция № 1	Санитарный надзор и санитарное законодательство	1	1	-	1,2,3,4,8,9
2.	Лекция №3	Бактериологическое исследование воздуха	4	4	2	1,2,3,4,8,9
3.	Лекция №4	Санитарно-бактериологическое исследование воды	4	-	-	1,2,3,4,8,9
4.	Лекция №5	Санитарно-бактериологическое исследование рук, тары и оборудования	4	4	2	1,2,3,4,8,9
	Лекция №8	Санитарно-бактериологическое исследование сырья	4	-	-	
		Итого:	17	9	4	

4.3. Тематика для самостоятельной работы студента

№ п/п	Тематика по содержанию дисциплины, выделенная для самостоятельного изучения	Количество часов из содержания дисциплины			Рекомендуемая литература и источники информации	Формы контроля СРС
		Очная	Очно-заочная	Заочная		
1	2	3	4	5	6	7
1.	Введение в курс санитарии и гигиены питания. Санитарный надзор и санитарное законодательство	6	9	10	1,2,3,4,5,6	Реферат, контр. раб. № 1.
2.	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания	6	9	10	1,2,3,4	Коллоквиум, контр. раб. № 1
3	Санитарные требования к содержанию предприятий питания	6	9	10	1,2,3	контр.раб. № 1.
4	<u>Пищевые отравления</u>	6	9	10	1,2,3,5,6	Реферат, контр. раб. 2
5	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	6	9	10	1,2,3,4,6	контр. раб. № 2.
6	Пищевые инфекции	6	9	10		контр. раб. № 3.
7	Профилактика гельминтозных заболеваний	6	9	10	1,2,3,4,5	контр. раб. № 3.
8	Гигиенические требования к качеству плодово-ягодных консервов	6	9	10	1,2,3,4, 7	Реферат
9.	Санитарно- гигиеническое значение технологической обработки пищевых продуктов	9	9	12	1,2,3,4, 7	Реферат
	Итого:	57	81	92		

5. Образовательные технологии

Рабочая программа дисциплины «Санитария и гигиена питания» предусматривает возможность обучения в рамках традиционной поточно-групповой системы обучения.

С целью повышения эффективности изучения дисциплины в учебном процессе предусмотрены инновационные подходы, методы и формы обучения, приведенные в таблице.

№ п/п	Образовательные технологии	Лк	П/з	С/р	Лб
1.	Компетентностный подход	+	+	+	+
2.	Междисциплинарный подход	-	+	+	+
3.	Проблемно-ориентированный подход	+	+	-	+
4.	Исследовательский метод	-	+	-	+
5.	Групповой метод	+	+	-	+
6.	Предоставление информационного кейса	+	+	+	
7.	Игровые технологии:				-
	• деловые и ролевые игры	+	+	-	+
	• ситуационные задачи	-	+	-	-
8.	Кейс анализ	-	+	+	-
9.	Мультимедийные технологии	+	+	-	-
10.	Диспуты, тренинги, беседы	-	+	-	+
11.	Индивидуальные задания	-	+	+	-
12.	Метод collaboration	-	+	+	

6. **Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов приведены в фонде оценочных средств (приложение к рабочей программе)**

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

Рекомендуемая литература и источники информации (основная и дополнительная)

№ п/п	Виды занятий	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет-ресурсы	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий	
					в библиотеке	на кафедре

1	2	3	4	5	6	7
Основная						
1.	Лк, пз,лб	Санитария и гигиена питания. Учебное пособие	Никитина Е.В., Китаевская С.В.	Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2009. — 130 с. — ISBN 978-5-7882-0932-6. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/62663.html (дата обращения: 06.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей		
		Санитария и гигиена. Учебное пособие	Кольман О.Я., Иванова Г.В., Никулина Е.О.	Красноярск : СФУ, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-7638-		

1	2	3	4	5	6	7
				4065-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/100106.html (дата обращения: 06.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей		
2	Лк, пз,лб	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания. Курс лекций	Быкова Т.О., Борисова А.В.	Самара : СГТУ, ЭБС АСВ, 2017. — 175 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/90909.html (дата обращения: 06.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей		
3	Лк, пз,лб	Гигиена питания. Учебно-методическое пособие к практическим занятиям	Новикова В.П.	Черкесск : Северо-Кавказская государственная гуманитарно-технологическая академия, 2014. — 78 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL:		

1	2	3	4	5	6	7
				<p>https://www.iprbookshop.ru/27189.html (дата обращения: 06.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p>		
4	Лк, пз, лб	Производственная санитария и гигиена труда. Учебное пособие	Жиляков Е.Р. Томус И.Ю..	<p>Тюмень: ТИУ, 2018. — 113 с. — ISBN 978-5-9961-1747-5. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/83722.html (дата обращения: 06.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p>		
Дополнительная						
5	Лк, пз, лб	Санитария и гигиена на предприятиях молочной промышленности. Теория и практика. Учебное пособие	Батищева Л.В., Ключникова Д.В.	<p>Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. — 88 с. — ISBN 978-5-00032-015-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/47450.html (дата обращения:</p>		

1	2	3	4	5	6	7
				06.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей		
6		Санитария и гигиена при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий. Учебно-методическое пособие	Федорова Р.А.	Санкт- Петербург : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий , 2014. — 44 с. — Текст : электронный // Электронно- библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.ipr bookshop.ru/68 107.html (дата обращения: 06.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей		
7	Лк, пз, лб	Гигиена питания. Учебно- методическое пособие	Сыман К.Ж.	Алматы : Нур- Принт, 2016. — 104 с. — ISBN 9965- 671-51-6. — Текст : электронный // Электронно- библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.ipr bookshop.ru/67 037.html (дата обращения: 06.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей		

Периодические издания

Питание и общество

Вопросы питания

Пищевая промышленность

Хранение и переработка сельхозсырья

Программное и коммуникационное обеспечение

Операционные системы Windows, стандартные офисные программы, электронная база данных предприятий общественного питания России, стран СНГ и зарубежных стран, каталог сайтов предприятий, бизнес-справочники организаций, официальные сайты фирм-изготовителей оборудования предприятий питания, IC: предприятие «Комплексная автоматизация предприятий» food@rarus.ru, городская информационная система ГУП ИВЦ Мособщепита «Школьное питание», автоматизация ресторанного бизнеса R-Keeper-7, IC-Rarus: управление школьным питанием, ИНИНГ-Хлебосол, OBORUD.INFO, MyDIET.ru, Правотека.ру, «Посуда, инвентарь для всех типов предприятий общественного питания», программный продукт «Общепит 8», «Система расчетов для общественного питания», www.probiznes.ru, информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам», электронные версии учебников, пособий, тестов, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренных вузовской рабочей программой, находящихся в свободном доступе для студентов.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Материально-техническое обеспечение включает в себя:

1. Библиотечный фонд (учебная, учебно-методическая, справочная литература);
2. Компьютеризированные рабочие места для обучаемых с доступом в сеть Интернет: ScienceDiet_Vser_Guide_RUS.pdf; elsevierrostovscopus 2011.ppt; Sciverse_Scopus_Vser_Guide_RUS.pdf.
3. Технические средства обучения:
 - мультимедийное оборудование;
 - фотоальбомы;
 - наборы плакатов;
 - телевизор с приставкой;
 - видеофильмы;
 - компьютерная программа для выполнения курсовой работы.
4. На технологическом факультете ДГТУ имеется специализированная лаборатория, укомплектованная мебелью, специальным оборудованием и стандартными измерительными приборами:
 - рефрактометр ИРФ/454 Б2М;
 - сушильный шкаф;
 - микроскоп;
 - фотоэлектроколориметр;
 - пенетрометр;
 - рН-метр универсальный;
 - аппарат Сокслета;
 - микроволновая печь LG;
 - перемешивающее устройство ПЭ-6410;
 - водяные бани;
 - встряхиватель WU-4;
 - холодильник «POZIS»;
 - центрифуга настольная ЦЛ/1/3;
 - аквадисциллятор ДЭ-4-02 (з.сз-пб);
 - электрошкаф сушильный вакуумный ШСВ-65;
 - плита электрическая Электра 1001;
 - термостат «ELEKTROTECHNIKA»;
 - штативы, посуда химическая, лабораторный инвентарь, эксикаторы;

- весы технические;
- весы аналитические;
- наборы ареометров для молока с АРТ термометром;
- набор ареометров общего назначения АОН-1;
- набор термометров.

Учебно-лабораторное оборудование

Весы KERN лабораторные, производственные шкафы, посуда и инвентарь предприятий общественного питания, картофелечистка PL/4, овощерезка SL30 с комплектом ножей, кухонный процессор (куттер/овощерезка) R 301 Ultra, кухонная машина «Термомикс», плиты электрические 35E/6/0, мясорубка TI12-FTI126 (38D), планетарный миксер 5KSM150DSEWH, слайсерES220d, комбайн BRAUN, фритюрница FR 1835, тестомесильная машина 12/S, печь конвекционная UFEXV/TE-5. пароконвектоматы АТЭСУи kuppertsbush, мармиты UMr/GeorgeTP-1, BD35E/6/0, морозильная камера «Атлант» MM 184-80, холодильный шкаф STINOL 242Q.002, посудомоечная машина ПММ Ф1, вертикальная холодильная витрина GLOBAL-4, кофемашинаSIEMENS.

Специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)

Специальные условия обучения и направления работы с инвалидами и лицами с ОВЗ определены на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- приказа Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- методических рекомендаций по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса, утвержденных Минобрнауки России 08.04.2014 № АК-44/05вн).

Под специальными условиями для получения образования обучающихся с ОВЗ понимаются условия обучения, воспитания и развития, включающие в себя использование при необходимости адаптированных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего необходимую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания ДГТУ и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП обучающихся с ОВЗ.

Обучение в рамках учебной дисциплины обучающихся с ОВЗ осуществляется ДГТУ с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Обучение по учебной дисциплине обучающихся с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

В целях доступности обучения по дисциплине обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- наличие альтернативной версии официального сайта ДГТУ в сети «Интернет» для слабовидящих;

- весь необходимый для изучения материал, согласно учебному плану (в том числе, для обучающихся по индивидуальным учебным планам) предоставляется в электронном виде на диске.

- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

- обеспечение возможности выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-проводника, к зданию ДГТУ.

2) для лиц с ОВЗ по слуху:

- наличие микрофонов и звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования (аудиоколонки);

3) для лиц с ОВЗ, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений).

Перед началом обучения могут проводиться консультативные занятия, позволяющие студентам с ОВЗ адаптироваться к учебному процессу.

В процессе ведения учебной дисциплины научно-педагогическим работникам рекомендуется использование социально-активных и рефлексивных методов обучения, технологий социокультурной реабилитации с целью оказания помощи обучающимся с ОВЗ в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в учебной группе.

Особенности проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся с ОВЗ устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и др.). При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене

9. Лист изменений и дополнений к рабочей программе

Дополнения и изменения в рабочей программе на 20___/20___ учебный год.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1.;
2.;
3.;
4.;
5.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры
_____ от _____ года, протокол № _____.

Заведующий кафедрой _____ Демирова А.Ф., д.т.н., доцент _____
(название кафедры) (подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Согласовано:

Декан (директор) _____
(подпись, дата)

Абдулхаликов З.А., к.т.н.
(ФИО, уч. степень, уч. звание)

Председатель МС факультета _____
(подпись, дата)

Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент _
(ФИО, уч. степень, уч. звание)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Санитария и гигиена питания»

Уровень образования

бакалавриат

(бакалавриат/магистратура/специалитет)

Направление подготовки бакалавриата
/магистратуры/специальность

19.03.04 «Технология продукции и организации
общественного питания

(код, наименование направления подготовки/специальности)

Профиль направления
подготовки/специализация

Технология и организация ресторанного сервиса

(наименование)

Разработчик


подпись

Демирова А.Ф., д.т.н., профессор

(ФИО уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры
«14» 09 2021 г., протокол № 1

ТПН, ОР и Г

Зав. кафедрой


подпись

Демирова А.Ф., д.т.н., доцент

(ФИО уч. степень, уч. звание)

г. Махачкала 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)
 - 2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП
 - 2.1.2. Этапы формирования компетенций
 - 2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания
 - 2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования
 - 2.2.2. Описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП
 - 3.1. Задания и вопросы для входного контроля
 - 3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций
 - 3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена)

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины «Санитария и гигиена питания» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания», профиль – Технология и организация ресторанного сервиса.

Рабочей программой дисциплины «Т Санитария и гигиена питания» предусмотрено формирование следующих компетенций:

- 1.ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания
- 2.ПК-2. Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины, и используемые оценочные средства приведены в таблице 1.

2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

Таблица 1

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Критерии оценивания	Наименование контролируемых разделов и тем ¹
1	2	3	4
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	<p>ОПК - 5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания</p> <p>ОПК - 5.2. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг</p> <p>ОПК-5.3. Разрабатывает и реализует мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания</p>	<p>- владение методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания:</p> <p>- способен организовать координацию и составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг:</p> <p>- способность разрабатывать и реализовать мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания</p>	<p>Тема: Введение в курс санитарии и гигиены питания. Санитарный надзор и санитарное законодательство</p> <p>Тема: Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания</p> <p>Тема: Санитарные требования к содержанию предприятий питания</p> <p>Тема: Пищевые отравления</p> <p>Тема: Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре</p>
ПК-2 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы	ПК-2.1. Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и	- способность организовать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением	Тема: Пищевые инфекции Тема: Профилактика гельминтозных заболеваний

<p>структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p>	<p>услуг ПК-2.2. Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений ПК-.2.3. Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания</p>	<p>качества продукции и услуг - способность организовать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений - способность использовать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания</p>	<p>Тема: Гигиенические требования к качеству плодово-ягодных консервов Тема: Санитарно- гигиеническое значение технологической обработки пищевых продуктов Тема: Гигиенические нормативы присутствия пищевых добавок в продовольственных товарах</p>
--	---	---	---

2.1.2. Этапы формирования компетенций

Сформированность компетенций по дисциплине «Санитария и гигиена питания» определяется на следующих этапах:

1. Этап текущих аттестаций
2. Этап промежуточных аттестаций

Таблица 2

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции					
		Этап текущих аттестаций				Этап промежуточной аттестации	
		1-5 неделя	6-10 неделя	11-15 неделя	1-17 неделя		18-20 неделя
		Текущая аттестация №1	Текущая аттестация №2	Текущая аттестация №3	СРС	Промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	8	
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК - 5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ОПК - 5.2. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов	Контр. работа текущей аттестации №1			отчет	Контрольные вопросы для экзамена	

	<p>предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг ОПК-5.3. Разрабатывает и реализует мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания</p>					
<p>ПК-2. Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p>	<p>ПК-2.1. Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг ПК-2.2. Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений ПК-2.3. Использует</p>		<p>Контр. работа текущей аттестации №2</p>	<p>Контр. работа текущей аттестации №3</p>	<p>отчет</p>	<p>Контрольные вопросы для экзамена</p>

информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания						
---	--	--	--	--	--	--

СРС – самостоятельная работа студентов;

КР– курсовая работа;

КП – курсовой проект.

2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования

Результатом освоения дисциплины «Санитария и гигиена питания» является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, базовый, низкий.

Таблица 3

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/ профессиональные компетенции
1	2	3
Высокий (оценка «отлично», «зачтено»)	Сформированы четкие системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные и верные. Даны развернутые ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции	Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины, в том числе для решения профессиональных задач. Ответы на вопросы оценочных средств самостоятельны, исчерпывающие, содержание вопроса/задания оценочного средства раскрыто полно, профессионально, грамотно. Даны ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции

<p>Повышенный (оценка «хорошо», «зачтено»)</p>	<p>Знания и представления по дисциплине сформированы на повышенном уровне. В ответах на вопросы/задания оценочных средств изложено понимание вопроса, дано достаточно подробное описание ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия. Ответ отражает полное знание материала, а также наличие, с незначительными пробелами, умений и навыков по изучаемой дисциплине. Допустимы единичные негрубые ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень освоения компетенции</p>	<p>Сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные, грамотные. Продемонстрирован повышенный уровень владения практическими умениями и навыками. Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков</p>
<p>Базовый (оценка «удовлетворительно», «зачтено»)</p>	<p>Ответ отражает теоретические знания основного материала дисциплины в объеме, необходимом для дальнейшего освоения ОПОП. Обучающийся допускает неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями для их устранения. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень освоения компетенции</p>	<p>Обучающийся владеет знаниями основного материала на базовом уровне. Ответы на вопросы оценочных средств неполные, допущены существенные ошибки. Продемонстрирован базовый уровень владения практическими умениями и навыками, соответствующий минимально необходимому уровню для решения профессиональных задач</p>
<p>Низкий (оценка «неудовлетворительно», «не зачтено»)</p>	<p>Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков</p>	

Показатели уровней сформированности компетенций могут быть изменены, дополнены и адаптированы к конкретной рабочей программе дисциплины.

2.2.2. Описание шкал оценивания

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» внедрена модульно-рейтинговая система оценки учебной деятельности студентов. В соответствии с этой системой применяются пятибалльная, двадцатибалльная и стобальная шкалы знаний, умений, навыков.

Шкалы оценивания			Критерии оценивания
пятибалльная	двадцатибалльная	стобальная	
«Отлично» - 5 баллов	«Отлично» - 18-20 баллов	«Отлично» - 85 – 100 баллов	Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> - продемонстрирует глубокое и прочное усвоение материала; - исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; - правильно формирует определения; - демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; - умеет делать выводы по излагаемому материалу.
«Хорошо» - 4 баллов	«Хорошо» - 15 - 17 баллов	«Хорошо» - 70 - 84 баллов	Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; - достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; - демонстрирует умения ориентироваться в нормальной литературе; - умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
«Удовлетворительно» - 3 баллов	«Удовлетворительно» - 12 - 14 баллов	«Удовлетворительно» - 56 – 69 баллов	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует общее знание изучаемого материала; - испытывает серьезные затруднения при ответах на дополнительные вопросы; - знает основную рекомендуемую литературу; - умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.
«Неудовлетворительно» - 2 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-11 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-55 баллов	Ставится в случае: <ul style="list-style-type: none"> - незнания значительной части программного материала; - не владения понятийным аппаратом дисциплины; - допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; - неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - неумение делать выводы по излагаемому материалу.

3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП

3.1. Задания и вопросы для входного контроля

1. Способы и типы питания микроорганизмов.
2. Морфология бактерий, структура клетки
3. Мицелиальные грибы, их строение.
4. Дрожжи, способы размножения, форма клеток, их размеры.
5. Дыхание микроорганизмов
6. Действие лучистой энергии на микроорганизмы.
7. Влияние температуры на микроорганизмы.
8. Микрофлора воздуха
9. Микрофлора воды.
10. Микрофлора почвы.
11. Условно-патогенные микроорганизмы.
12. Микробиологические показатели воды.
13. Гнилостные процессы и их возбудители
14. Характеристика гнилостных бактерий
15. Химизм процесса дыхания
16. Жиры, строение жиров
17. Углеводы – моносахариды и полисахариды. Их характеристика
18. Биотехнология и ее значение
19. Ферменты, их физическая и химическая природа
20. Простые и сложные белки

3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций

Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №1

1. Государственный санитарный надзор
2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.
3. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания
4. Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания.
5. Требования к водоснабжению и канализации.
6. Требования к планировке и содержанию помещений
7. Методы и средства дезинфекции.
8. Дезинфекция воды.
9. Меры и средства борьбы с насекомыми и тараканами.
10. Меры и средства борьбы с грызунами

Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №2

1. Типы пищевых отравлений
2. Пищевые отравления, вызываемые токсинами микробов
3. Пищевые отравления, связанные с размножением патогенных микробов.
4. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к оборудованию и инвентарю.
5. Санитарно-гигиенические требования к нагревательным приборам

6. Санитарно–гигиенические требования, предъявляемые к посуде и столовым приборам.
7. Пищевые инфекции
8. Виды пищевых инфекций.
9. Профилактика пищевых отравлений

Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №3

1. Виды гельминтозных заболеваний и их профилактика
2. Личная гигиена и медицинское обследование работников
3. Гигиенические требования к качеству плодово-ягодных консервов
4. Плодово-ягодные и овощные консервы
5. Консервы для детского и диетического питания
6. Хранение плодоовощных консервов
7. Санитарно- гигиеническое значение технологической обработки пищевых продуктов
8. Гигиена первичной обработки пищевых продуктов
9. Гигиена тепловой обработки пищевых продуктов

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении контрольной работы:

- оценка «отлично»: продемонстрировано грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Даны верные ответы на все вопросы и условия задач (заданий). При необходимости сделаны пояснения и выводы (содержательные, достаточно полные, правильные, учитывающие специфику проблемной ситуации в задаче или с незначительными ошибками);

- оценка «хорошо»: грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Однако, ответы на вопросы и условия задач (заданий) содержат незначительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся ориентируется в материале, но применяет его неверно, выбирает неправильный алгоритм решения задач (неверные исходные данные, неверная последовательность решения и др. ошибки), допускает вычислительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся слабо ориентируется в материале, выбирает неправильный алгоритм решения, допускает значительное количество вычислительных ошибок. Пояснения и выводы отсутствуют.

3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена)

Список вопросов к зачету

1. Санитарный надзор и санитарное законодательство
2. Гигиенические основы общественного питания.
3. Государственный санитарный надзор
4. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды
5. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания
6. Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания.
7. Требования к водоснабжению и канализации.

8. Требования к планировке и содержанию помещений
9. Санитарные требования к содержанию предприятий питания
10. Методы и средства дезинфекции.
11. Дезинфекция воды.
12. Меры и средства борьбы с насекомыми и тараканами.
13. Меры и средства борьбы с грызунами.
14. Пищевые отравления
15. Типы пищевых отравлений
16. Пищевые отравления, вызываемые токсинами микробов
17. Пищевые отравления, связанные с размножением патогенных микробов.
18. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.
19. Санитарно–гигиенические требования, предъявляемые к оборудованию и инвентарю.
20. Гигиенические требования к механическому оборудованию
21. Гигиенические требования к немеханическому оборудованию
22. Санитарно–гигиенические требования, предъявляемые к посуде и столовым приборам.
23. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды и инвентаря
24. Пищевые инфекции
25. Виды пищевых инфекций.
26. Профилактика пищевых отравлений
27. Профилактика гельминтозных заболеваний
28. Виды гельминтозных заболеваний и их профилактика
29. Личная гигиена и медицинское обследование работников
30. Гигиенические требования к организации питания в лечебных и лечебно-профилактических учреждениях
31. Гигиенические требования к качеству плодово-ягодных консервов
32. Плодово-ягодные и овощные консервы
33. Консервы для детского и диетического питания
34. Хранение плодовоовощных консервов пищевых продуктов

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения зачета:

- оценка «зачтено»: обучающийся демонстрирует всестороннее, систематическое и глубокое знание материала, свободно выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоивший основную и дополнительную литературу. Обучающийся выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне не ниже базового;

- оценка «не зачтено»: обучающийся демонстрирует незнание материала, не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины. Обучающийся не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне ниже базового. Дальнейшее освоение ОПОП невозможно без дополнительного изучения материала и подготовки к зачету.

Зачеты и экзамены могут быть проведены в письменной форме, а также в письменной форме с устным дополнением ответа. Зачеты служат формой проверки качества выполнения студентами лабораторных работ, усвоения семестрового учебного

материала по дисциплине (модулю), практических и семинарских занятий (при отсутствии экзамена по дисциплине).

По итогам зачета, соответствии с модульно – рейтинговой системой университета, выставляются баллы с последующим переходом по шкале баллы – оценки за зачет, выставляемый как по наименованию «зачтено», «не зачтено», так и дифференцированно т.е. с выставлением отметки по схеме – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», определяемое решением Ученого совета университета и прописываемого в учебном плане.

Перечень вопросов для проверки остаточных знаний у студентов

1. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.
2. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания
3. Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания.
4. Методы и средства дезинфекции.
5. Дезинфекция воды.
6. Меры и средства борьбы с насекомыми и тараканами.
7. Типы пищевых отравлений
8. Пищевые отравления, вызываемые токсинами микробов
9. Санитарно–гигиенические требования, предъявляемые к посуде и столовым приборам.
10. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды и инвентаря
11. Пищевые инфекции
12. Виды пищевых инфекций.
13. Профилактика гельминтозных заболеваний
14. Виды гельминтозных заболеваний и их профилактика
1. Личная гигиена и медицинское обследование работников
2. Гигиенические требования к организации питания в лечебных и лечебно-профилактических учреждениях
15. Хранение плодоовощных консервов пищевых продуктов
16. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов детского питания