

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

**КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор  Л.А.Омельянович

2018 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ГИГИЕНА И ЭКСПЕРТИЗА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология
(шифр и название укрупненной группы)

Программа высшего профессионального образования Магистратура

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
(шифр и название направления подготовки)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса
(название института, факультета)

Курс, форма обучения (очная, заочная) второй курс очная и второй курс заочная форма

Учебный год 2019/2020 (очная), 2019/2020 (заочная)

Донецк
2018

Рабочая программа Гигиена и экспертиза кулинарной продукции
для студентов (название учебной дисциплины)
по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация обществен-
ного питания

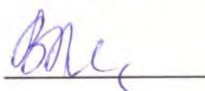
" 16 " 06 2018 года. - 15 с.

Кравченко Н.В., к.т.н., доцент

Разработчики: Милохова Т.А, старший преподаватель

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания

Протокол от "18" 06 2018 года № 27
Заведующий кафедрой ТОППП

 Антонова В.А.

СОГЛАСОВАНО:
Декан факультета РГБ

 Крылова Л.В.
«25» 06 2018 г.

Одобрено Учебно - методическим советом Университета

Протокол от " 25 " 06 2018 года № 1

Председатель  Л.А.Омельянович

© Милохова Т.А., 2018г

© ГО ВПО Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, 2018г.

1. Описание учебной дисциплины

Наименование показателей	Направление подготовки, профиль, образовательная программа высшего профессионального образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 2,0	Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология (код и название) Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания	М.1.В.14 Вариативная учебная дисциплина, профессиональный цикл	
Модулей – 1		Год подготовки:	
Смысловых модулей - 3		2-й	2-й
Индивидуальные научно-исследовательские задания нет (название)		Семестр	
Общее количество часов – 72		3-й	3-й
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных 2 самостоятельной работы студента 2	Программа высшего профессионального образования: Магистратура	Лекции	
		9 час.	6 час.
		Практические, семинарские	
		27 час.	4 час.
		Лабораторные	
		-	-
		Самостоятельная работа	
36 час.	62 час.		
Индивидуальные задания: час.			
Вид контроля: экзамен			

Примечания.

1. Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 36:36

для заочной формы обучения – 10:62

2. Цель и задачи учебной дисциплины

Целью освоения дисциплины «Гигиена и экспертиза кулинарной продукции» является формирование у студентов навыков организации безопасного для здоровья человека питания, профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, проведения санитарной экспертизы продуктов питания, предупредительного и текущего санитарно-эпидемиологического надзора.

Задача:

- научить студентов использовать знания санитарного законодательства для рациональной организации технологического процесса, предупреждению возникновения пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;
- ознакомить студентов с научно обоснованными санитарно-гигиеническими требованиями к факторам внешней среды, размещению, планированию и содержанию предприятий ресторанного хозяйства, а также санитарному надзору за деятельностью предприятий ресторанного хозяйства, научить их самостоятельно работать с соответствующей санитарной документацией;
- довести будущим специалистам области важность соблюдения поточности производства, соблюдению санитарного режима и личной гигиены для сохранения здоровья персонала и потребителей;
- научить методике проведения экспертизы готовой кулинарной продукции.

3. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Дисциплина «Гигиена и экспертиза кулинарной продукции» относится к вариативной части профессионального цикла учебного плана М.1.В.14 по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Дисциплина формирует базовые профессиональные знания необходимые для понимания основ санитарного законодательства и санитарного надзора на предприятиях питания, знания в области инфекционных и кишечных заболеваний и их профилактики.

Требования к входным знаниям, умениям, и компетенциям студентов:

Освоение дисциплины «Гигиена и экспертиза кулинарной продукции» базируется на знаниях, полученных при изучении следующих дисциплин: «Микробиология пищевых продуктов», «Физико-химические основы технологии продуктов питания», «Технология продукции общественного питания», «Органическая химия», «Санитария и гигиена».

Эффективное изучение данной дисциплины возможно при наличии **умений** и навыков: соблюдать основные требования санитарии и гигиены на предприятиях питания; проводить анализ и санитарно-гигиеническую оценку и экспертизу готовой кулинарной продукции, с использованием современных нормативно-технических документов; обеспечивать оптимальные условия хранения пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции, в том числе с применением новейших технологий. Такие умения и навыки будут закрепляться на практических занятиях по дисциплине.

Дисциплина «Гигиена и экспертиза кулинарной продукции» является предшествующей для таких дисциплин как: «Физико-химические основы технологии продуктов питания», «Физиология питания», «Современные методы исследования сырья и продуктов питания».

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины «Гигиена и экспертиза кулинарной продукции» студент должен обладать следующими **общекультурными компетенциями** (ОК):

- ОК-1. способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;
- ОК-3. готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала.

Обладать **профессиональными компетенциями** (ПК):

- способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания ПК-23.

В результате освоения дисциплины «Гигиена и экспертиза кулинарной продукции», *студент должен:*

знать:

- организацию республиканского санитарного надзора за деятельностью предприятий ресторанного хозяйства;
- основные гигиенические принципы производства кулинарной продукции и их задача в системе ресторанного хозяйства;
- профилактические мероприятия по возникновению пищевых отравлений и кишечных инфекций в предприятиях ресторанного хозяйства;
- современные подходы к использованию новейших отраслевых достижений относительно создания условий соблюдения санитарных требований в технологическом процессе производства кулинарной продукции;
- санитарно - гигиеническую характеристику технологий приготовления пищевых продуктов;
- методику санитарно-гигиенического обследования пищевых предприятий.

уметь:

- практически обеспечить соблюдение санитарного режима и санитарно-гигиенические требования к ведению технологического процесса с целью обеспечить профилактические мероприятия возникновения пищевых отравлений и кишечных инфекций в предприятиях ресторанного хозяйства;
- осуществлять гигиеническую оценку пищевых продуктов и готовой продукции предприятий ресторанного хозяйства.

владеть:

- основами системы поддержки благополучного санитарного состояния предприятия питания. Системой анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области санитарии и гигиены;
- проведением отбора образцов пищевых продуктов для органолептического и лабораторного исследования;
- владеть навыками проведения экспертизы готовой продукции.

5. Программа учебной дисциплины

Смысловой модуль 1. Понятие гигиены питания. Организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора в Донецкой Народной Республике в области гигиены питания.

Тема 1. Органы и службы Государственного санитарного надзора Донецкой Народной Республики. Основные направления предупредительного и текущего государственного санитарного надзора за предприятиями ресторанного хозяйства.

Тема 2. Основные направления предупредительного и текущего государственного санитарного надзора за предприятиями ресторанного хозяйства.

Смысловой модуль 2. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов и ее роль в обеспечении безопасности населения Донецкой Народной Республики.

Тема 3. Цель и задачи санитарно-эпидемиологической экспертизы. Этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы. Микробиологический контроль пищевых продуктов.

Тема 4. Санитарно-эпидемиологическая оценка продуктов животного происхождения.

Тема 5. Санитарно-эпидемиологическая оценка продуктов растительного происхождения.

Тема 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка готовой кулинарной продукции.

Смысловой модуль 3. Кишечные инфекции, пищевые отравления, гельминтозы. Меры профилактики.

Тема 7. Условия возникновения и распространения инфекционных болезней. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний. Кишечные инфекции их профилактика. Сальмонеллез и их профилактика.

Тема 8. Понятие "Пищевые отравления" и их классификация. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые потенциально-патогенными микроорганизмами Условия, необходимые для возникновения, бактериальных пищевых отравлений. Пищевые токсикозы. Причины возникновения боту-

лизма и его профилактика. Стафилококковые токсикозы и их профилактика. Общие меры профилактики пищевых отравлений бактериального происхождения. Микотоксикозы и их профилактика.

Тема 9. Отравление продуктами растительного и животного происхождения ядовитыми по своей природе, и их профилактика. Отравление продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми при определенных условиях, их профилактика. Отравление примесями химических веществ к пищевым продуктам, их профилактика. Гельминтозы и их профилактика.

Смысловой модуль 4. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к организации производства и реализации кулинарной продукции общественного питания.

Тема 10 Санитарно-гигиенические требования к организации складской группы помещений, производственным цехам предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 11. Санитарные требования к реализации и хранению кулинарной продукции предприятий ресторанного хозяйства.

6. Структура учебной дисциплины

Название содержа- тельных модулей и тем	Количество часов											
	очная форма						заочная форма					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л	п	лаб	инд	с.р.с		л	п	лаб	инд	с.р.с
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Смысловой модуль 1. Понятие гигиены питания. Организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора в ДНР в области гигиены питания.												
Тема 1. Органы и службы Государственного санитарного надзора Министерства здравоохранения ДНР.	4		2			2						5
Тема 2. Основные направления предупредительного и текущего государственного санитарного надзора за предприятиями ресторанного хозяйства..	4		2			2						5
Итого по смысловому модулю 1	8		4			4	10					10
Смысловой модуль 2. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов и ее роль в обеспечении безопасности населения Донецкой Народной Республики.												
Тема 3 Цель и задачи санитарно-эпидемиологической экспертизы. Этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы. Микробиологический контроль пищевых продуктов.	7	2	2			3						5
Тема 4. Санитарно-эпидемиологическая оценка продуктов животного происхождения	8		4			4						6
Тема 5. Санитарно-эпидемиологическая оценка продуктов растительного происхождения	8	2	4			4		2	4			6
Тема 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка готовой кулинарной продукции.	9		3			4						6
Итого по смысловому модулю 2	32	4	13			15		2	4			23
Смысловой модуль 3. Кишечные инфекции, пищевые отравления, гельминтозы. Меры профилактики.												

<p>Тема 7. Условия возникновения и распространения инфекционных болезней. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний. Кишечные инфекции их профилактика. Сальмонеллезы и их профилактика.</p>	6	1	2			3					5
<p>Тема 8. Понятия "Пищевые отравления" и их классификация. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые потенциально-патогенными микроорганизмами. Условия, необходимые для возникновения, бактериальных пищевых отравлений. Пищевые токсикозы. Причины возникновения ботулизма и его профилактика. Стафилококковые токсикозы и их профилактика..</p>	6		2			4		2			5
<p>Тема 9. Отравление продуктами растительного и животного происхождения ядовитыми по своей природе, и их профилактика. Отравление продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми при определенных условиях, их профилактика. Отравление примесями химических веществ к пищевым продуктам, их профилактика. Гельминтозы и их профилактика.</p>	8	2	2			4					5
<p>Итого по смысловому модулю 3</p>	20	3	6			11		2			15

Смысловой модуль 4. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к организации производства и реализации кулинарной продукции общественного питания.

Тема 10 Санитарно-гигиенические требования к организации складской группы помещений, производственным цехам предприятий ресторанного хозяйства.	5	2	2		3			2			7
Тема 11. Санитарные требования к реализации и хранению кулинарной продукции предприятий ресторанного хозяйства.	7		2		3						7
Итого по смысловому модулю 4	12	2	4		6			2			14
ИНИР											
Всего часов	72	9	27		36			6	4		62

7. Темы семинарских занятий

N з/п	Название темы	Количество часов
1.	Не планируется	-

8. Темы практических занятий

п/п	Название темы	Количество часов
1.	Практическое занятие №1, 2: “Основные направления предупредительного и текущего государственного санитарного надзора за предприятиями ресторанного хозяйства	4
2.		
3.	Практическое занятие №3: Микробиологический контроль пищевых продуктов.	6
4.	Практическое занятие №4 Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса и мясопродуктов, молока.	
5.	Практическое занятие №5 Санитарно-гигиеническая экспертиза зерна, хлеба и хлебобулочных изделий.	4
6.	Практическое занятие №6 Санитарно-гигиеническая экспертиза консервированной продукции.	3
7.	Практическое занятие №7 Санитарно-гигиеническая экспертиза готовой кулинарной продукции	2
8.	Практическое занятие №8 Защита отчетов по санитарным требованиям к пищевым продуктам и готовым блюдам.	2
9.	Практическое занятие №9 Кишечные инфекции, пищевые отравления и их профилактика	2
10.	Практическое занятие №10 Санитарные требования к организации производства предприятий ресторанного хозяйства	2

11.	Практическое занятие №11 Санитарные требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов	2
Итого:		27

9. Темы лабораторных занятий

№ з/п	Название темы	Количество часов
1.	Не планируется	-

10. Самостоятельная работа

п/п	Название темы	Количество часов
1	Органы и службы Государственного санитарного надзора Министерства здравоохранения Донецкой Народной Республики.	5
2	Контроль соблюдения санитарного законодательства	5
3	Микробиологический контроль пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса и мясопродуктов, молока.	5
4	Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса птицы, яиц.	6
5	Санитарно-гигиеническая экспертиза зерна, хлеба и хлебобулочных изделий, консервированной продукции.	6
6	Санитарно-гигиеническая экспертиза готовой кулинарной продукции (первых блюд, вторых и третьих блюд).	6
7	Кишечные инфекции, пищевые отравления и их профилактика	5
8	Пищевые отравления немикробной природы и их профилактика.	5
9	Отравления продуктами животного и растительного происхождения, временно ставшими ядовитыми и их профилактика. Гельминтоз.	5
10	Санитарно-гигиенические требования к организации производству предприятий ресторанного хозяйства	7
11	Санитарные требования к реализации и хранению кулинарной продукции предприятий ресторанного хозяйства.	7
Итого		62

11. Индивидуальные задания

1. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за качеством и безопасностью продуктов питания.
2. Основные санитарно-гигиенические требования к поступлению, хранению и подготовке сырья. Основные санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу и выпуску готовой продукции
3. Самостоятельная работа по написанию реферата относительно санитарно-гигиенической оценки пищевых продуктов
4. Самостоятельная работа по написанию реферата относительно экспертизе продуктов питания животного происхождения.
5. Самостоятельная работа по написанию реферата относительно экспертизе продуктов питания растительного происхождения.

6. Самостоятельная работа по написанию реферата относительно экспертизе готовой кулинарной продукции.
7. Изучение основных закономерностей возникновения пищевых отравлений немикробной природы и их профилактика

12. Учебно-методическое обеспечение

1. Нелепа, А.Е. Гигиена и санитария предприятий ресторанного хозяйства [Текст]: метод. указания и задания для выполнения контрол. работ студ. заоч. отд-ния направления подгот. "Пищ. технология и инженерия" проф. ориентации 6.0911711 "Тухнология питания" / А. Е. Нелепа; ДонГУЭТ им. М.Туган-Барановского, каф. технологии питания . — Донецк, 2007 . — 23с.
2. Милохова, Т. А. Санитария и гигиена предприятий ресторанного хозяйства. Средства диагностики [Текст]: для студентов оч. и заоч. форм обучения направления подгот. 19.03.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" и 43.03.03 "Гостинич. дело" / Т. А. Милохова, А. С. Гета ; М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского", Каф. технологии в рестор. хоз-ве . — Донецк : ГО ВПО ДонНУЭТ, 2016 . — 32 с.
3. Милохова, Т. А. Гигиена и санитария предприятий ресторанного хозяйства [Электронный ресурс]: опорный конспект лекций для самостоятельного изучения курса студентами оч. и заоч. форм обучения направления подгот. 19.03.04 «Технол. продукции и организация общественного питания», специализации «Технол. в ресторан. хоз-ве» / Т. А. Милохова ; М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технол. в ресторан. хоз-ве . — Донецк : ДонНУЭТ, 2016 .
4. Контрольные вопросы по курсу.
5. Тестовые задания для проведения текущего модульного контроля по дисциплине.
6. Пакет индивидуальных заданий.
7. Мультимедийные презентации по курсу (10 шт.).

13. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Гигиена и экспертиза кулинарной продукции»

13.1. Методы обучения:

- учебные занятия (лекции);
- выполнение индивидуальных заданий;
- выполнение практических заданий;
- решение ситуативных заданий;
- написание рефератов;
- изучение специальной литературы

13.2 Вопросы к экзамену по дисциплине «Гигиена и экспертиза кулинарной продукции»

1. Гигиена как наука, её цели, задачи и содержание.
2. Понятие и классификация зоонозных инфекций и гельминтозов, их профилактика.
3. Цель и значение механической обработки, санитарные требования к механической обработке мяса, рыбы, птицы, субпродуктов, яиц, овощей, сыпучих продуктов.
4. Общие меры профилактики пищевых отравлений бактериального происхождения.
5. Санитарные требования к приготовлению холодных блюд (студней, винегретов, салатов, заливных).
6. Этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Разделение пищевых продуктов на категории в зависимости от их качества
7. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов: виды, цели, задачи
8. Охарактеризуйте пищевые отравления примесями химических веществ: соли тяжелых металлов, нитраты и нитриты, пестициды.
9. Санитарные требования к изготовлению кремовых изделий. Санитарные требования к изготовлению пирожков во фритюре.

10. Отравление продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми по своей природе, их профилактика
11. Формы и содержание государственного санитарного надзора в области гигиены питания.
12. Понятие о пищевых отравлениях. Классификация: пищевые отравления микробной природы; пищевые токсикоинфекции и интоксикации.
13. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продуктов: методы исследования, оформление документации на токсические элементы: пестициды, нитраты, нитозамины, антибиотики и др., а также свинец, мышьяк, кадмий, ртуть и др.
14. Гигиенические требования к складским помещениям (состав, размещение, площади, ориентация, освещение, отопление, вентиляция, водоснабжение) предприятий ресторанного хозяйства.
15. Биогельминтозы и их профилактика
16. Санитарно-гигиеническая характеристика материалов, используемых для изготовления оборудования. Гигиенические требования к механическому оборудованию, установке его в цехах.
17. Характеристика возбудителей и продуктов, являющихся причиной микробных и немикробных токсикозов.
18. Профилактика токсикозов на предприятиях питания.
19. Санитарные правила раздачи горячих и холодных блюд, напитков.
20. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся пищи, перечень блюд, которые запрещается оставлять на следующий день.
21. Характеристика санитарных требований к содержанию кондитерских цехов (обработка оборудования и инвентаря, уборка помещений), а также цехов по производству специальных изделий и блюд.
22. Пищевая и биологическая ценность яиц, их эпидемическое значение. Хранение яиц.
23. Немикробные пищевые отравления: отравления ядовитыми и условно-ядовитыми грибами, ядовитыми растениями, продуктами, ядовитыми при определенных условиях (солонин картофеля, амигдалин косточковых).
24. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов. Молочные продукты как источники кишечных инфекций и пищевых отравлений.
25. Гигиеническая оценка консервантов.
26. Характеристика санитарно-гигиенических требований к производственному инвентарю, к материалу, маркировки и его хранению.
27. Пищевая ценность и гигиеническая оценка животных жиров
28. Понятие о кишечных инфекциях, пути распространения брюшного тифа, дизентерии, холеры, сальмонеллеза, гепатита. Особенности профилактики кишечных инфекций на предприятиях питания.
29. Санитарные требования к приемке продуктов, сопроводительной документации, оценка качества принимаемых продуктов.
30. Гигиенические обоснования условий и сроков хранения особо скоропортящихся продуктов.
31. Обязательность раздельного использования механизмов для обработки сырых и вареных продуктов.
32. Гигиенические требования к тепловому и холодильному оборудованию.
33. Понятие о гельминтозах. Цикл развития гельминтов, пути распространения и профилактики. Гельминтозы, связанные с употреблением мяса и рыбы.
34. Санитарные правила раздачи горячих и холодных блюд, напитков.
35. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся пищи, перечень блюд, которые запрещается оставлять на следующий день.
36. Понятие о дезинфекции: физические способы дезинфекций, их характеристика. Химические способы дезинфекций (хлорная известь, хлорамин, гипохлориты натрия и кальция).

37. Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика овощей, плодов, ягод. Оценка показателей безопасности по содержанию нитратов, пестицидов, тяжелых металлов и т.д.
38. Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов, санитарная обработка транспортных средств.
39. Сальмонеллез. Блюда и продукты наиболее часто являющиеся благоприятной средой для развития возбудителей, причины, приводящие к заболеванию сальмонеллезом. Меры профилактики.
40. Характеристика наиболее распространенных зоонозных инфекций. Профилактика инфекций, связанных с употреблением мясных и молочных продуктов от животных, больных туберкулезом, бруцеллезом, ящуром, туляремией и др.
41. Санитарные требования к механической обработке мяса, в том числе к изготовлению мясного фарша и котлетной массы.
42. Пищевая и биологическая ценность овощей и плодов, гигиенические требования к их качеству.
43. Гигиенические требования к хранению и транспортировке скоропортящихся пищевых продуктов.
44. Причины и профилактика пищевых отравлений микробной природы. Немикробные токсикозы – микотоксикозы (эрготизм, фузариотоксикозы, афлатоксикозы).
45. Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов, значение ее в профилактике сальмонеллеза, зоонозных инфекций и гельминтозов.
46. Санитарные требования к механической обработке рыбы, в том числе к изготовлению рыбного фарша.

13.3. Методы контроля

Пример для экзамена

Текущее тестирование и самостоятельная работа								Итоговый тест (экзамен)	Сумма в баллах
Смысловый модуль N 1		Смысловый модуль N 2		Смысловый модуль N 3		Смысловый модуль N 4			
T1	T2	T3, T4	T5, T6	T,7	T8, T9	T10	T11	60	100
5	5	5	5	5	5	5	5		

T1, T2 – темы смыслового модуля №1;
 T3, T4, T5, T6 – темы смыслового модуля №2;
 T7... T9 – темы смыслового модуля №3.
 T10, T11 – темы смыслового модуля №4.

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости и шкалы ECTS

По шкале ECTS	Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
A	90-100	«Отлично» (5)	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
B	80-89	«Хорошо» (4)	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)
C	75-79		в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)

По шкале ECTS	Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
D	70-74	«Удовлетворительно» (3)	неплохо, но со значительным количеством недостатков
E	60-69		выполнение удовлетворяет минимальные критерии
FX	35-59	«Неудовлетворительно» (2)	с возможностью повторной аттестации
F	0-34		с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

14. Рекомендованная литература

Основная

1. Устинова, И. В. Санитария и гигиена [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», ОУ "бакалавриат" / И. В. Устинова, Т. А. Милохова ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, Каф. технологии и организации производства продуктов питания . — Донецк : ДонНУЭТ, 2018 . — Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Нелепа, А. Е. Гигиена и санитария предприятий ресторанного хозяйства [Электронный ресурс]: опорный конспект лекций для студ. спец. 7.05170113 "Технол. в ресторан. хоз-ве" дн. и заоч. формы обучения / А. Е. Нелепа ; М-во образования и науки Украины, Донец. нац. техн. ун-т, Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. технол. в ресторан. хоз-ве . — Донецк : ДонНУЭТ, 2013 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

3. Милохова, Т. А. Гигиена и санитария предприятий ресторанного хозяйства [Электронный ресурс] : опорный конспект лекций для самостоятельного изучения курса студентами оч. и заоч. форм обучения направления подгот. 19.03.04 «Технол. продукции и организация общественного питания», специализации «Технол. в ресторан. хоз-ве» / Т. А. Милохова ; М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технол. в ресторан. хоз-ве . — Донецк : ДонНУЭТ, 2016 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

Дополнительная

1. Артемова, Е. Н. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : рекоменд. М-вом образования и науки РФ, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Госуниверситет - УНПК" для использования в учеб. процессе : учеб. пособие / Е. Н. Артемова, К. В. Власова ; М-во образования РФ, ФГБОУ ВПО "Госуниверситет -УНПК" . — Орел : ФГБОУ ВПО "Госуниверситет - УНПК, 2014

2. Ильдинова, С. К. Гигиена и санитария [Электронный ресурс] : опорный конспект лекций для студ. спец. «Отельно-ресторан. дело» дн. и заоч. формы обучения / С. К. Ильдинова ; М-во образования и науки Украины, Донец. нац. техн. ун-т, Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. технол. в ресторан. хоз-ве . — Донецк : ДонНУЭТ, 2013 .

3. Приказом министерства здравоохранения ДНР от 25.03.2015г №259/01 «О законодательных и нормативных документах», в котором указан перечень законодательных, нормативно-правовых актов, санитарных правил и норм (основных).

4. СанПиН 42-123-4117-86 “Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов

5. СНиП II–Л. 8-71 Предприятия общественного питания. Нормы проектирования

10. Степанова И.В. Санитария и гигиена питания. Учебное пособие/И.В. Степанова – СПб.: Троицкий мост, 2010.-224с.

11. Жарикова, Г. Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена [Текст] : учеб. для студ. высш. учеб. заведений / Г. Г. Жарикова . — 3-е изд., стер. — М. : Академия, 2008 . — 304 с. : рис. — (Высшее профессиональное образование) . — 978-5-7695-5759-0.

15. Информационные ресурсы

1. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [О.П. Балыкова, А.П. Цыбусев]. – Электрон. текстовые дан. – [Саранск: журнал Интеграция образования ФГБОУ ВПО «МГУ им. Н.П. Огарева» 2012]. – Режим доступа :<http://cyberleninka.ru>. – Загл. с экрана. В режиме свободного доступа
2. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс]/ [Н.В. Карташова, Л.П. Мамчиц]. – Электрон. текстовые дан. – [Гомель: ГомГМУ журнал «Проблемы здоровья и экологии» 2012]. – Режим доступа :<http://cyberleninka.ru>. – Загл. с экрана. В режиме свободного доступа
3. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 2011]. – Режим доступа: <http://catalog.donnuet.education> – Загл. с экрана.

16. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

Лаборатория санитарии и гигиены, информационный стенд аудитория 3304.

15. Кадровое обеспечение учебной дисциплины

Фамилия, имя, отчество	Должность (для совместителей место основной работы, должность)	Наименование учебного заведения, которое окончил (год окончания, специальность, квалификация по диплому)	Ученая степень, шифр и наименование научной специальности, ученое звание, какой кафедрой присвоено, тема диссертации	Повышение квалификации (наименование организации, вид документа, тема, дата выдачи)
Милохова Татьяна Анатольевна	Старший преподаватель	ДонГУЭТ им. М.И. Туган-Барановского 2001г специальность «Технология питания» квалификация: инженер-технолог	-	ООО "Донецкий комбинат замороженных продуктов" Справка о прохождении стажировки №25 от 31.05.2017г. Изучение работы предприятия в современных условиях 31.05.2017г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ГОС ВПО и учебным планом по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».