Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 16:11:07
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

оТП(б)26

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
_____ К.А. Антошина
(подпись)
“ 24 ” 02 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине

Б.1.В.19 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

нет
(наименование профиля подготовки)

Разработчик:
к.т.н., доцент _____ Т.А. Милохова
(должность) (подпись) (Ф.И.О.)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры

от «_24__» __02___ 2026 г., протокол № _26_

Донецк 2026 г.

Паспорт
оценочных материалов по дисциплине
САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

№	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Этап формирования (семестр изучения)
1	2	3	4	5
1	ПК-8	Разрабатывает проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий индустрии питания	**Тема 1**. Органы и службы Государственного санитарного надзора Донецкой Народной Республики и России. Основные направления предупредительного и текущего государственного санитарного надзора за предприятиями ресторанного хозяйства. **Тема 2.** Общие гигиенические требования к проектированию и строительству предприятий ресторанного хозяйства. Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка для размещения предприятия ресторанного хозяйства. Состав и гигиенические требования к проектированию складских, производственных, торговых и административно-бытовых помещений предприятий ресторанного хозяйства	7

			Тема 3. Гигиеническая оценка некоторых физических и химических свойств воздуха. Загрязнение воздуха закрытых помещений. Гигиеническая оценка органолептических и физических свойств воды. Гигиеническая оценка химических и бактериологических показателей качества воды. Гигиенические требования к водоснабжению предприятий ресторанного хозяйства. Гигиеническая оценка грунта. Самоочищение грунта и факторы, которые его ускоряют. Гигиенические требования к очистки предприятий ресторанного хозяйства от жидких и твердых отходов.	7

			Тема 4. Гигиеническая оценка и нормирование естественного и искусственного освещения в различных помещениях предприятий ресторанного хозяйства. Гигиеническая оценка отопительных систем и нагревательных приборов. Значение и гигиеническая оценка различных типов вентиляции предприятий ресторанного хозяйства. **Тема 5.** Понятие о санитарном режиме предприятий ресторанного хозяйства. Санитарно-эпидемиологические "факторы риска" в предприятиях ресторанного хозяйства. Санитарные требования к содержанию территории и помещений предприятий ресторанного хозяйства. Дезинфекция помещений, посуды, инвентаря, тары, оборудования. Предупредительная и текущая дератизация.	7

			Тема 6. Классификация пищевых продуктов по их качественному содержанию. Задачи и формы гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка мяса и мясных продуктов. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка рыбы и рыбных изделий. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка молока и молочных продуктов. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка овощей, фруктов, ягод. **Тема 7.** Санитарные требования к транспортировке и приему пищевых продуктов. Характеристика охлаждаемых камер и температурно-влажного режима в них для хранения особо скоропортящихся продуктов. Санитарно-гигиенические условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов. **Тема 8.** Физиологическое, санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое значение кулинарной обработки пищевых продуктов. Санитарные требования к механической обработке мяса, рыбы, субпродуктов. Гигиенические требования к тепловой обработке продуктов, ее роль в получении безвредной продукции. Санитарные условия приготовления холодных блюд. Санитарные требования к приготовлению кремовых изделий и пирожков во фритюре.	7

			Тема 9. Санитарные условия реализации готовой пищи и сроки ее хранения. Санитарные требования к приему пищи и обслуживанию посетителей в базовом предприятии ресторанного хозяйства и отпуску в филиале, раздаточные пункты, буфеты и др. **Тема 10.** Условия возникновения и распространения инфекционных болезней. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний. Кишечные инфекции их профилактика. Сальмонеллезы и их профилактика. **Тема 11** Понятие "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. Общие меры профилактики пищевых отравлений бактериального происхождения. Микотоксикозы и их профилактика. **Тема 12.** Отравление продуктами растительного и животного происхождения ядовитыми по своей природе, и их профилактика. Отравление продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми при определенных условиях, их	

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
1	2	3	4	5
1	ПК-8	ИДК-1$_{ПК-8}$ Знает основные принципы реконструкции предприятий индустрии питания	**Тема 1**. Органы и службы Государственного санитарного надзора Донецкой Народной Республики и России. Основные направления предупредительного и текущего государственного санитарного надзора за предприятиями ресторанного хозяйства. **Тема 2**. Общие гигиенические требования к проектированию и строительству предприятий ресторанного хозяйства. Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка для размещения предприятия ресторанного хозяйства. Состав и гигиенические требования к проектированию складских, производственных, торговых и административно-бытовых помещений предприятий ресторанного хозяйства. **Тема 3.** Гигиеническая оценка некоторых физических и химических свойств воздуха. Загрязнение воздуха закрытых помещений. Гигиеническая оценка органолептических и физических свойств воды. **Тема 4.** Гигиеническая оценка и нормирование естественного и искусственного освещения в различных помещениях предприятий ресторанного хозяйства. Гигиеническая оценка отопительных систем и нагревательных приборов.	Тест Собеседование

		ИДК-2$_{ПК-8}$ Знает основные принципы составления производственной программы предприятия, организации производства	**Тема 5.** Понятие о санитарном режиме предприятий ресторанного хозяйства. Санитарно-эпидемиологические "факторы риска" в предприятиях ресторанного хозяйства. Санитарные требования к содержанию территории и помещений предприятий ресторанного хозяйства. Дезинфекция помещений, посуды, инвентаря, тары, оборудования. Санитарные требования к мытью столовой и кухонной посуды. Предупредительная и текущая дезинсекция. Предупредительная и текущая дератизация. Личная гигиена и гигиена производственных работников ресторанного хозяйства. Профилактические медицинские обследования. Заболевания, которые препятствуют допуску к работе в предприятиях ресторанного хозяйства. Личная санитарная книжка работника. **Тема 6.** Классификация пищевых продуктов по их качественному содержанию. Задачи и формы гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка мяса и мясных продуктов. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка рыбы и рыбных изделий. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка молока и молочных продуктов. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка овощей, фруктов, ягод.	Тест Собеседование

		ИДК-3$_{ПК-8}$ Соблюдает принципы поточности технологического процесса производства кулинарной продукции при проектировании предприятий	**Тема 7.** Санитарные требования к транспортировке и приему пищевых продуктов. Характеристика охлаждаемых камер и температурно-влажного режима в них для хранения особо скоропортящихся продуктов. Санитарно-гигиенические условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов. **Тема 8.** Физиологическое, санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое значение кулинарной обработки пищевых продуктов. Санитарные требования к механической обработке мяса, рыбы, субпродуктов. Гигиенические требования к тепловой обработке продуктов, ее роль в получении безвредной продукции. Санитарные условия приготовления холодных блюд. Санитарные требования к приготовлению кремовых изделий и пирожков во фритюре. **Тема 9.** Санитарные условия реализации готовой пищи и сроки ее хранения. Санитарные требования к приему пищи и обслуживанию посетителей в базовом предприятии ресторанного хозяйства и отпуску в филиале, раздаточные пункты, буфеты и др. **Тема 10.** Условия возникновения и распространения инфекционных болезней. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний. Кишечные инфекции их профилактика. Сальмонеллезы и их профилактика. **Тема 11.** Понятие "Пищевые отравления" и их классификация. Пищевые	Тест Собеседование

			токсикоинфекции, вызываемые потенциально-патогенными микроорганизмами. **Тема 12.** 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.	

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству тест

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
8-10	Тест пройден на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов)
5-7	Тест пройден на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
1-4	Тест пройден на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0	Тест пройден на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству собеседование

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Опрос пройден на высоком уровне (правильные ответы даны на 90…100% вопросов)
4	Опрос пройден на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
1…3	Опрос пройден на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0	Опрос пройден на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству контрольная работа для заочного отделения

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Контрольная работа выполнена на высоком уровне (правильные ответы даны на 90…100% вопросов/задач)

4	Контрольная работа выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)
1…3	Контрольная работа выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов/задач)
0	Контрольная работа выполнена на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Критерии диагностики знаний студентов при проведении экзамена

По 100 бальной системе	Нацио-нальная система	Определение (студент должен)
90-100	5	Отлично. Изложенный материал соответствует всесторонним и глубоким знаниям материала, наличие глубоких исчерпывающих знаний в объеме пройденной программы учебной дисциплины в соответствии с поставленными программой курса целями и задачами обучения; правильные, уверенные действия по применению полученных знаний на практике, грамотное и логически стройное изложение материала при ответе.
80 - 89	4	Хорошо. Изложеный материал соответствует требованиям знания выше средних стандартов, но с некоторыми ошибками, наличие глубоких знаний в объеме пройденной программы учебной дисциплины в соответствии с поставленными программой курса целями и задачами обучения; правильные, уверенные действия по применению полученных знаний на практике, грамотное и логически стройное изложение материала при ответе.
75 - 79		Хорошо. Изложенный материал отвечает требованиям в целом, содержательная работа со значительными ошибками Наличие твердых и достаточно полных знаний в объеме пройденной программы дисциплины в соответствии с целями обучения, правильные действия по применению знаний на практике, четкое изложение материала, допускаются отдельные логические и стилистические погрешности, обучающийся усвоил основную литературу, рекомендованную в рабочей программе дисциплины.
70 - 74	3	Удовлетворительно. Изложенный материал соответствует требованиям знанием четко, но со значительными недостатками. Наличие твердых знаний в объеме пройденного курса в соответствии с целями обучения, изложение ответов с отдельными ошибками, уверенно исправленными после дополнительных вопросов; правильные в целом действия по применению знаний на практике.
60 - 69		Удовлетворительно. Изложенный материал соответствует минимальным критериям. Наличие минимальных знаний в объеме пройденного курса в соответствии с целями обучения, изложение ответов со значительным количеством ошибок, исправленными после дополнительных вопросов; не всегда правильные действия по применению знаний на практике.

35 - 59	2	Неудовлетворительно с возможностью повторной пересдачи. Необходима еще определенная работа для зачисления кредита. Наличие отдельных знаний в объеме пройденного курса в соответствии с целями обучения, изложение ответов со значительным количеством ошибок, не всегда исправленными после дополнительных вопросов; отсутствие правильного ориентирования по применению знаний на практике; необходима пересдача.
0 - 34		Неудовлетворительно с обязательным повторным изучением дисциплины. Ответы не связаны с вопросами, наличие грубых ошибок в ответе, непонимание сущности излагаемого вопроса, неумение применять знания на практике, неуверенность и неточность ответов на дополнительные вопросы.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

При поточном модульном контроле проводится тестирование по темам.

Студент получает оценки по 5-ти балльной шкале, которые затем интерполируются в баллы поточного модульного контроля в зависимости от максимально возможного по следующей таблице.

Процедура проведения промежуточной аттестации по дисциплине экзамен: форма проведения письменная, вид – собеседование.

Сумма баллов за изучение теоретической части по четырем содержательным модулям составит 40 баллов. Итоговый модульный контроль: итоговый контроль проводится в форме экзамена. В экзаменационный билет входят 6 равнозначных заданий:

- задача из курса в общей сложности 6 открытых вопроса (по 1 вопросу по каждому из 4-х изученных модулей).

Каждый правильный ответ на вопрос засчитывается как 10 (десять) баллов к экзаменационной оценке по дисциплине; каждый правильный ответ на тестовое задание и полное раскрытие определения (понятия) предоставляет возможность получить 2 балла, что в совокупности составит 5х2=10 баллов.

Таким образом, по результатам экзамена студент может получить 60 баллов. Итоговая оценка по дисциплине включает две составляющие

– 40 баллов за семестр (текущий модульный контроль);

– 60 баллов – за ответ на экзамене.

Общая сумма -100 баллов.

Пример для экзамена

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл								Общее количество баллов по смысловым модулям	Итоговый тест (экзамен)	Сумма в баллах
Смысловой модуль N 1		Смысловой модуль N 2		Смысловой модуль N 3		Смысловой модуль N 4				
Т1	Т2	Т3	Т4, Т5	Т6,7	Т8,9	Т10,11	Т12	40	60	100
5	5	5	5	5	5	5	5			

Т1, Т2 – темы смыслового модуля №1;
Т3, Т4,Т5 – темы смыслового модуля №2;
Т6, Т7…Т9 – темы смыслового модуля №3.
Т10, Т11, Т12 – темы смыслового модуля №4.

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной	По государственной шкале

деятельности	
90-100	5 «отлично»
75-89	4 «хорошо»
60-74	3 «удовлетворительно»
менее 60	2 «неудовлетворительно»

Требования к выполнению контрольной работы студентами заочного отделения

При изучении курса “Санитария и гигиена” студенты заочного отделения выполняют одну домашнюю контрольную работу. В качестве задания каждому студенту предлагаются четыре вопроса, - два из которых относятся к гигиене, один к санитарии, четвертый вопрос носит характер самостоятельного исследования, и ответ на него должен быть практический. Гигиенические сведения в последнем ответе приводятся для толкования полученных данных на Вашем предприятии и обоснования практических предложений. Для ответа на четвертый вопрос задания следует провести практическую работу на своем предприятии с применением отдельных инструментальных методов обследования (измерение температуры воздуха в помещении, холодильнике, температуры воды в моечных ваннах, определение светового коэффициента, измерение площади помещения и пр.) или собрать и обработать результаты бактериологических исследований блюд, воды, смывов с посуды, рук, одежды и пр. К ответу необходимо приложить результаты лабораторных, бактериологических или собственных исследований, которые представляются в виде сводной таблицы, провести анализ последней, представить свои выводы и предложения

Контрольная работа выполняется в обычной тетради (объемом 18 стр.), каждый ответ отделяется 4-5 строчками для замечаний рецензента. Перед ответом пишется полная формулировка вопроса, а в конце ответа литературные источники, по которым изучался данный вопрос. Не разрешается излагать ответы дословным текстом использованной литературы.

Объем выполненной работы должен быть 10-12 листов школьной тетради, исписанных с двух сторон. Ответ не требует введения, должен быть конкретным и достаточно полным.

Варианты заданий сообщаются в период установочной сессии.

Перечень вопросов для собеседований

7 семестр

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 изделии. 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, расстановке 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 профилактика. 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.
47. Основные законодательные и нормативные документы для проведения санитарного надзора за питанием населения в Донецкой Народной Республике.
48. Какие органы и службы государственного санитарного надзора Министерства здравоохранения ДНР обеспечивают контроль за безопасностью питания населения республики?
49. Какие права предоставлены главному государственному врачу и его заместителям при контроле предприятий ресторанного хозяйства?
50. Какие виды ответственности предусмотрены в ДНР за нарушение санитарного законодательства?
51. Какие основные направления предупредительного государственного санитарного надзора за предприятиями ресторанного хозяйства?
52. Основные направления текущего государственного санитарного надзора за предприятиями ресторанного хозяйства.
53. Какое влияние оказывает окружающая среда на состояние здоровья человека?
54. Какие и как физические свойства воздуха оказывают влияние на организм человека и сохранность продукции предприятий ресторанного хозяйства?
55. Какие и как химические свойства воздуха оказывают влияние на организм потребителей и персонал предприятий ресторанного хозяйства?
56. Приведите гигиеническую оценку отопительных систем и нагревательных приборов применяемых в предприятиях ресторанного хозяйства.
57. Гигиенические требования предъявляемые к отоплению предприятий ресторанного хозяйства.
58. Каково назначение и основные требования, предъявляемые к вентиляции предприятий ресторанного хозяйства?
59. Приведите гигиеническую оценку естественной вентиляции предприятий ресторанного хозяйства.
60. Приведите гигиеническую оценку искусственной вентиляции предприятий ресторанного хозяйства.
61. Значение естественного и искусственного освещения предприятий ресторанного хозяйства.
62. Какое воздействие производит производственный шума на организм человека?
63. Какое физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение имеет вода для жизнедеятельности человека?
64. Назовите источники водоснабжения в природе и дайте их гигиеническую оценку.
65. Приведите гигиеническую оценку химических свойств и бактериологических показателей питьевой воды.
66. Какие существуют основные и специальные методы обработки и улучшения качества воды?
67. Основные гигиенические требования, предъявляемые к водоснабжению предприятий ресторанного хозяйства?

68. Гигиенические требования предъявляемые к очистке предприятий ресторанного хозяйства от жидких и твердых отбросов.

Перечень вопросов для контрольной работы

1. Предмет и задачи гигиены питания и пищевой санитарии
2. Краткий обзор развития гигиены как науки
3. Роль отечественных и зарубежных ученых в развитии науки в питании
4. Органы и службы государственного санитарного надзора Министерства здравоохранения Украины.
5. Основные направления предупредительного и текущего Государственного санитарного надзора за предприятиями ресторанного хозяйства
6. Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка для размещения предприятий ресторанного хозяйства.
7. Гигиенические требования к складским помещениям (состав, размещение, площади, ориентация, освещенность, отопление, вентиляция, водоснабжение) предприятий ресторанного хозяйства.
8. Гигиенические требования к производственным помещениям (состав, размещение, площади, ориентация, освещенность, отопление, вентиляция, водоснабжение) предприятий ресторанного хозяйства.
9. Гигиенические требования к торговым помещениям (состав, размещение, площади, ориентация, освещенность, отопление, вентиляция, водоснабжение) предприятий ресторанного хозяйства.
10. Гигиенические требования к административно-бытовым помещениям (состав, размещение, площади, ориентация, освещенность, отопление, вентиляция, водоснабжение) предприятий ресторанного хозяйства.
11. Гигиенические требования к материалам, используемым для строительства и отделки предприятий ресторанного хозяйства
12. Окружающая среда и ее значение для жизни человека
13. Гигиеническая оценка некоторых физических свойств воздуха (температура, влажность, движение, барометрическое давление)
14. Гигиеническая оценка некоторых химических свойств воздуха
15. Гигиеническая оценка загрязнений воздуха (пыль, химические вещества, бактерии). Предупреждение загрязнения воздуха в предприятиях ресторанного хозяйства
16. Физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение воды
17. Источники водоснабжения и их гигиеническая оценка
18. Гигиеническая оценка органолептических (вкус, цвет, запах) и физических (цветность, температура) свойства воды.
19. Гигиеническая оценка химических (сухой, остаток, хлориды, сульфаты, жесткость, микроэлементы) свойств воды
20. Гигиеническая оценка бактериологических показателей воды
21. Основные методы улучшения качества води и их гигиеническая оценка (очистка, обеззараживание, специальные методы)
22. Гигиенические требования к водоснабжению предприятий ресторанного хозяйства. Колодцы, санитарные требования к их устройству
23. Гигиеническая оценка почвы (свойства, влияние на качество пищевых продуктов, хранитель бактерий и др.) Самоочищение почвы, факторы его ускоряющие
24. Санитарная охрана чистоты почвы. Гигиенические требования к очистке предприятий ресторанного хозяйства от жидких отбросов
25. Гигиенические требования к очистке предприятий ресторанного хозяйства от твердых отбросов
26. Гигиеническая оценка естественного освещения (показатели, нормы освещенности для различных помещений предприятий ресторанного хозяйства)
27. Гигиеническая оценка искусственного освещения (показатели, нормы освещенности для различных помещений предприятий ресторанного хозяйства)

28. Гигиеническая оценка отопительных систем и нагревательных приборов. Температурный режим в различных помещениях предприятий ресторанного хозяйства
29. Гигиеническая оценка естественной вентиляции предприятий ресторанного хозяйства
30. Гигиеническая оценка искусственной вентиляции предприятий ресторанного хозяйства
31. Санитарно-гигиенические требования к механическому оборудованию (конструкция, материалы, расстановка и др.) Гигиеническая оценка модулированного оборудования
32. Санитарно-гигиенические требования к немеханическому оборудованию, кухонной и столовой посуде
33. Гигиеническая оценка посуды, тары, упаковочных материалов.
34. Понятие о санитарном режиме предприятий ресторанного хозяйства. Санитарно-эпидемические "факторы риска" в предприятиях ресторанного хозяйства.
35. Санитарные требования к содержанию территорий и помещений предприятий ресторанного хозяйства (методы уборки, средства, периодичность, уборочный инвентарь и др.)
36. Гигиеническая оценка физических и химических методов дезинфекции
37. Хлорная известь, ее состав, механизм бактерицидного действия, способы приготовления растворов, сроки хранения
38. Санитарные требования к мытью посуды, инвентаря, оборудования
39. Методы контроля качества мытья посуды, уборки, дезинфекции оборудования. Оценка результатов
40. Эпидемиологическая роль насекомых. Предупредительная и текущая дезинсекция
41. Эпидемиологическая роль грызунов. Предупредительная и текущая дератизация
42. Санитарные требования к содержанию тела и производственной одежды сотрудников предприятий ресторанного хозяйства
43. Медицинские обследования и гигиеническая подготовка работников предприятий ресторанного хозяйства
44. Гигиенические основы труда в предприятиях ресторанного хозяйства
45. Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов
46. Санитарные требования к приему и хранению пищевых продуктов
47. Санитарные требования к механической обработке мяса, в т.ч. к изготовлению мясного фарша и котлетной массы
48. Санитарные требования к механической обработке рыбы. Гигиеническая оценка различных способов ее вымачивания
49. Санитарные требования к механической обработке овощей, особенно используемых без тепловой обработки
50. Гигиеническая оценка различных способов тепловой обработки пищевых продуктов
51. Санитарные требования к изготовлению холодных блюд (студней, винегретов, салатов, заливных)
52. Санитарные требования к изготовлению кремовых изделий
53. Санитарные требования к изготовлению пирожков во фритюре
54. Санитарные требования к хранению, раздаче и приему готовой пищи
55. Условия возникновения и распространения инфекционных болезней, общие принципы их профилактики
56. Кишечные инфекции и их профилактика
57. Сальмонеллезы и их профилактика
58. Содержание понятия "Пищевые отравления" и их классификация
59. Условия, необходимые для возникновения микробных пищевых отравлений
60. Пищевые отравления, вызываемые кишечной палочкой, профилактика их
61. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые спороносными бактериями, профилактика их
62. Пищевые отравления, вызываемые стрептококками, профилактика их
63. Причини возникновения ботулизма и его профилактика
64. Стафилококковые пищевые отравления и их профилактика
65. Микотоксикозы и их профилактика
66. Общие меры профилактики пищевых отравлений бактериального происхождения
67. Отравление продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми по своей

природе, их профилактика
68. Отравление продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми при определенных условиях, их профилактика
69. Расследование случаев пищевых отравлений
70. Геогельминтозы и их профилактика
71. Биогельминтозы и их профилактика
72. Понятие о качестве пищевых продуктов. Классификация пищевых продуктов по их качественному состоянию
73. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка мяса и мясных продуктов
74. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка рыбы и рыбных изделий
75. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка молока и молочных продуктов
76. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка овощей, фруктов и ягод
77. Пищевые добавки, их гигиеническая оценка (определение, классификация, общие требования)
78. Гигиеническая оценка пищевых добавок, улучшающих органолептические свойства пищи (красители, душистые, подслащивающие вещества, кислоты и др.)
79. Гигиеническая оценка пищевых добавок, повышающих устойчивость пищевых продуктов при хранении (консерванты, антиокислители, антибиотики)
80. Гигиеническая оценка пищевых добавок, улучшающих или ускоряющих технологический процесс (ферменты, фиксаторы миоглобина, рыхлители и др.)
81. Гигиенические требования к организации питания в школах и детских учреждениях
82. Гигиенические требования к организации диетического и лечебного питания
83. Гигиенические требования к организации питания сельскохозяйственных рабочих
84. Гигиенические особенности лечебно-профилактического питания
85. Опишите санитарные условия приготовления винегретов (или салатов) на Вашем предприятии, приведите бактериологические анализы винегретов за год, дайте гигиеническую оценку этим условиям
86. Опишите, как хранятся на Вашем предприятии сырье, полуфабрикаты, кулинарно обработанная продукция. Приводите данные бакисследований готовой продукции за год, проведите анализ хранения с учетом бакисследований. Внесите Ваши предложения.
87. Дайте гигиеническую оценку планировки производственных цехов, расстановки оборудования в горячем в холодном цехе. Оцените выполнение поточности технологического процесса на Вашем производстве.
88. Опишите, как моются, дезинфицируются, хранятся инвентарь и оборудование на Вашем предприятии. Дайте гигиеническую оценку этим процессам на основании бактериологических исследований инвентаря, оборудования за год. Внесите Ваши предложения
89. Дайте гигиеническую оценку естественного и искусственного освещения в производственных цехах Вашего предприятия (ориентация, световой коэффициент, окраска стен, количество светильников, тип, размещение, защита и пр.)
90. Представьте гигиеническую оценку горячего цеха Вашего предприятия (площадь, ориентация, световой коэффициент, искусственная освещенность, температура воздуха, вентиляция, водоснабжение). Внесите Ваши предложения
91. Опишите, как выполняются правила личной гигиены сотрудниками Вашего предприятия. Приведите данные бакисследований за год, взятых с рук, одежды сотрудников раздачи, холодного и кондитерского цехов, проведите анализ. Внесите Ваши предложения
92. Опишите способы мытья посуды на Вашем предприятии. Дайте им гигиеническую оценку. Приведите бакисследования смывов с посуды за год, проведите анализ их. Внесите Ваши предложения
93. Дайте гигиеническую оценку способов дезинфекции, применяемых на Вашем предприятии. Подтвердите эффективность их бактериологическими исследованиями за год, проведите анализ. Внесите предложения
94. Дайте гигиеническую оценку условиям труда в производственной группе помещений Вашего предприятия, приведите меры профилактики профессиональных вредностей. Внесите Ваши предложения

95. Дайте гигиеническую оценку вентиляции (естественной и искусственной) в различных помещениях Вашего предприятия. Внесите Ваши предложения
96. Дайте гигиеническую оценку потокам сырья, готовой продукции, чистой и грязной посуды, посетителей, персонала, отходов, (рациональность, протяженность, перекрещивание и совпадение) на Вашем предприятии. Внесите Ваши предложения
97. Дайте гигиеническую оценку условиям приема пищи в зале. Вашего предприятия. Приведите бакисследования столовой посуды и приборов за год. Внесите Ваши предложения
98. Дайте гигиеническую оценку методам механической кулинарной обработки мяса, рыбы, овощей и зелени, применяемые на Вашем предприятии. Внесите Ваши предложения.
99. Дайте гигиеническую оценку методам тепловой обработки пищевых продуктов, применяемых на Вашем предприятии. Подтвердите эффективность их бактериологическими исследованиями готовой продукции за год
100. Дайте гигиеническую оценку водоснабжения Вашего предприятия. Приложите данные исследования воды за год. Внесите предложения.

Перечень методических материалов

1. 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
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. Милохова Т.А. Методические указания для контроля знаний для студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 19.03.04 „Технология продукции и организация общественного питания” и 43.03. «Гостиничное дело»: Т.А. Милохова. - Донецк: ДонНУЭТ, 2018 г. - 26с.
5. Милохова, Т. А. Санитария и гигиена [Текст]: метод. указания для самостоятельного изучения курса и выполнения контрольной работы для студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 19.03.04 „Технология продукции и организация общественного питания”: Т.А. Милохова. - Донецк: ДонНУЭТ, 2019 г. - 62с.
6. Милохова Т.А. Санитария и гигиена [Текст]: метод. указания для самостоятельного изучения курса и выполнения контрольной работы для студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 19.03.04 „Технология продукции и организация общественного питания” : Т.А. Милохова. - Донецк: ДонНУЭТ, 2019 г. - 62с.
7. Милохова Т.А. Санитария и гигиена [Текст]: метод. указания для контроля знаний для студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания/Т.А. Милохова., Л.В. Черный –Швец// - Донецк: ДОННУЭТ, 2024 г. - 24 с.