

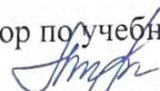
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 27.10.2025 14:47:19
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет
экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»
(ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»)**

**КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
ИМЕНИ А.Ф. КОРШУНОВОЙ**

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебно-методической
работе  Л.В. Крылова

“ 26 ” 02 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б.1.В.19 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

(код и наименование)

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и

организация общественного питания

(код и наименование)

Профиль _____

(название)

Институт, факультет _____

ресторанно-гостиничного бизнеса

Форма обучения, курс:

очная форма обучения, 4 курс

заочная форма обучения, 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

**Донецк
2025**

Рабочая программа учебной дисциплины «Санитария и гигиена» для обучающихся
(название учебной дисциплины)
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом
ДОННУЭТ:

- в 2025 г. - для очной формы обучения;
- в 2025 г. - для заочной формы обучения.

Разработчик: Милохова Татьяна Анатольевна, доцент кафедры технологии и организации
производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой, кандидат технических наук

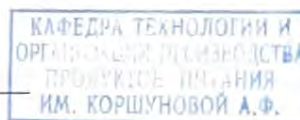
Рабочая программа утверждена на заседании кафедры ТОППП имени А.Ф. Коршуновой

Протокол от "03" 02. 2025 года № 19

Заведующий кафедрой

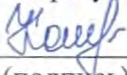

(подпись)

К.А.Антошина
(фамилия и инициалы)



СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса


(подпись)

И.В.Кошавка
(фамилия и инициалы)



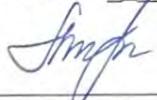
Дата "26" 02. 2025 года

ОДОБРЕНО

Одобрено Учебно - методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от "26" 02. 2025 года № 7

Проректор по учебно-
методической работе


(подпись)

Л.В. Крылова

© Ф.И.О. Милохова Т.А. 2025

© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный
университет экономики и торговли имени
Михаила Туган-Барановского», 2025 год

1. Описание учебной дисциплины

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 2	Укрупненная группа 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»	Б.1.В.19 (формируемая участниками образовательных отношений)	
	Направление подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания		
Модулей -1	Профиль (название)	Год подготовки:	
Смысловых модулей -4		4-й	4-й
Общее количество часов – 72		Семестр:	
		7-й	8-й
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных -3 самостоятельной работы студента -2	Программа высшего образования – программа бакалавриата	Лекции	
		16 час.	6 час.
		Практические, семинарские занятия	
			час.
		Лабораторные работы	
		16 час.	4 час.
		Самостоятельная работа	
		9,8	50,7 час.
		Индивидуальные задания:	
		4ТМК	АПР
		Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)	
		экзамен	экзамен

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения –32/9,8

для заочной формы обучения -10/50,7

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Задачи учебной дисциплины:

- научить обучающихся использовать знания санитарного законодательства для рациональной организации технологического процесса, предупреждению возникновения пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;
- ознакомить обучающихся 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

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ

Дисциплина «Санитария и гигиена» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений (Б.1.В.19) по направлению подготовки 19.03.04 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 профилактика.

Требования к входным знаниям, умениям, и компетенциям студентов:

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

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 продуктов питания, с использованием современных нормативно-технических документов; обеспечивать оптимальные условия хранения пищевых продуктов, в том числе с применением новейших технологий. Такие умения и навыки будут закрепляться на практических занятиях по дисциплине.

Дисциплина «Санитария и гигиена» является предшествующей для таких дисциплин как: «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства», «Технология минипроизводств», «Физиология питания», «Организация питания на предприятиях туристкой индустрии», «Современные методы исследования сырья и продуктов питания».

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В

РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-8 Разрабатывает проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий индустрии питания	ИДК-1 _{ПК-8} Знает основные принципы реконструкции предприятий индустрии питания ИДК-2 _{ПК-8} Знает основные принципы составления производственной программы предприятия, организации производства ИДК-3 _{ПК-8} Соблюдает принципы поточности технологического процесса производства кулинарной продукции при проектировании предприятий

В результате освоения дисциплины «Санитария и гигиена», *обучающийся 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.

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.

владеть: Основами системы поддержки благополучного санитарного состояния предприятия питания. Системой анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области санитарии и гигиены

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Модуль 1. Санитария и гигиена

Смысловой модуль 1. Санитарный надзор в области гигиены питания. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 1. Органы и службы Государственного санитарного надзора ДНР 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.

Смысловой модуль 2. Гигиенические требования к факторам окружающей среды и благоустройства предприятий ресторанного хозяйства.

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 очистке предприятий ресторанного хозяйства от жидких и твердых отходов.

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. 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.

Смысловой модуль 3. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка пищевых продуктов. Санитарные требования к транспортировке, приему, хранению, кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению, раздаче и приему готовой пищи. Гигиенические требования к организации питания в различных учреждениях.

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.

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.

Смысловой модуль 4. Кишечные инфекции, пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика.

Тема 10. Условия возникновения и распространения инфекционных болезней. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний. Кишечные инфекции их профилактика. Сальмонеллез 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 профилактика. Отравление примесями химических веществ к пищевым продуктам, их профилактика. Гельминтозы и их профилактика.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название содержательных модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	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 Санитария и гигиена												
Смысловой модуль 1. Санитарный надзор в области гигиены питания. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий ресторанного хозяйства.												
Тема 1. Органы и службы Государственного санитарного надзора Министерства здравоохранения ДНР и России	1	1	-			-	2	1	-			2
Тема 2. Общие гигиенические требования к проектированию и строительству предприятий ресторанного хозяйства.	1	1	-			-	3		-			2
Итого по смысловому модулю 1	2	2	-			-	5	1	-			4
Смысловой модуль 2. Гигиенические требования к факторам окружающей среды и благоустройству предприятий ресторанного хозяйства.												
Тема 3. Гигиеническая оценка некоторых физических и	2	1	1			-	4					4

химических свойств воздуха. Гигиеническая оценка качества воды. Гигиенические требования к водоснабжению предприятий ресторанного хозяйства. Гигиеническая оценка грунта Гигиенические требования к очистке предприятий ресторанного хозяйства от жидких и твердых отходов.											
Тема 4. Гигиеническая оценка и нормирование естественного и искусственного освещения в различных помещениях предприятий ресторанного хозяйства. Гигиеническая оценка отопительных систем и нагревательных приборов.	2	1	1			-	4				4
Тема 5. Понятие о санитарном режиме предприятий ресторанного хозяйства. Санитарно-эпидемиологические "факторы риска" в предприятиях ресторанного хозяйства. Санитарные требования к содержанию	3	1	2			-	5	1	-		4

территории и помещений предприятий ресторанного хозяйства. 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.												
Итого по смысловому модулю 2	7	3	4			-	13	1	-			12
Смысловой модуль 3. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка пищевых продуктов. Санитарные требования к транспортировке, приему, хранению, кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению готовой пищи, раздачи и приему готовой пищи												
Тема 6. Классификация пищевых продуктов по их качественному содержанию.	1	-	-			-	2	1	1			2
Тема 7. Санитарные требования к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические условия и сроки хранения скоропортящихся продуктов.	6	2	2			-	6					4
Тема 8. Физиологическое, санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое значение	6	2	2			2	6	1	1			4

кулинарной обработки пищевых продуктов. Санитарные требования к механической обработке мяса, рыбы, субпродуктов. Гигиенические требования к тепловой обработке продуктов, ее роль в получении безвредной продукции..												
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.	5	1	3			2	4					4
Итого по смысловому модулю 3	16	6	6			4	18	2	2			14
Смысловой модуль 4. Кишечные инфекции, пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика.												
Тема 10. Условия возникновения и распространения инфекционных болезней. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний. Кишечные инфекции их профилактика. Сальмонеллез и их профилактика.	5	1	2			2	7	1				6

Тема 11. 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..	6	2	2			2	7	1				6
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.	5,8	2	2			1,8	10,7	-	2			8,7

Итого по смысловому модулю 4	16,8	5	6			5,8	24,7	2	2			20,7
Всего по смысловым модулям	41,8	16	16			9,8	60,7	6	4			50,7
Каттэк	0,4				0,4		0,4				0,4	
КЭ	2				2		2				2	
Катт	0,8				0,8		0,9				0,9	
ИК												
Контрольная	27				27		8				8	
Всего часов	72	16	16		30,2	9,8	72	6	4		11,3	50,7

*Л. – лекции;

п. – практические (семинарские) занятия;

лаб. – лабораторные работы;

инд. – индивидуальные задания;

срс – самостоятельная работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

п/п	Название темы	Количество часов	
		Очная форма	заочная форма
1	2	3	4
1.	Тема 1. Органы и службы Государственного санитарного надзора Министерства здравоохранения ДНР и России	1	
2.	Тема 2. Общие гигиенические требования к проектированию и строительству предприятий ресторанного хозяйства.	1	
3.	Тема 3. Гигиеническая оценка некоторых физических и химических свойств воздуха. Гигиеническая оценка качества воды. Гигиенические требования к водоснабжению предприятий ресторанного хозяйства. Гигиеническая оценка грунта Гигиенические требования к очистке предприятий ресторанного хозяйства от жидких и твердых отходов.	1	
4.	Тема 4. Гигиеническая оценка и нормирование естественного и искусственного освещения в различных помещениях предприятий ресторанного хозяйства. Гигиеническая оценка отопительных систем и нагревательных приборов.	1	
5.	Тема 5. Понятие о санитарном режиме предприятий ресторанного хозяйства. Санитарно-эпидемиологические "факторы риска" в предприятиях ресторанного хозяйства	2	
6.	Тема 6. Классификация пищевых продуктов по их качественному содержанию.	-	1
7.	Тема 7. Санитарные требования к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.	2	
8.	Тема 8. Санитарные требования к механической обработке мяса, рыбы, субпродуктов. Гигиенические требования к тепловой обработке продуктов, ее роль в получении безвредной продукции..	2	1
9.	Тема 9. Санитарные условия реализации готовой пищи и сроки ее хранения. Санитарные требования к приему пищи и обслуживанию	3	

	посетителей в базовом предприятии ресторанного хозяйства и отпуску в филиале, раздаточные пункты, буфеты и др.		
10.	Тема 10. Условия возникновения и распространения инфекционных болезней. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний. Кишечные инфекции их профилактика. Сальмонеллез и их профилактика.	2	2
11.	Тема 11. Понятия "Пищевые отравления" и их классификация.	2	
12.	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.		
Итого:		16	4

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ- не предусмотрены

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

п/п	Название темы	Количество часов	
		Очная форма	заочная форма
1	Гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий ресторанного хозяйства		2
2	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий ресторанного хозяйства		2
3	Санитарные требования к содержанию предприятий ресторанного хозяйства		4
4	Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре и упаковочным материалам.		4
5	Физиологическое, санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое значение кулинарной обработки пищевых продуктов.		4
6	Санитарные требования к транспортированию, приему, хранению, механической кулинарной обработке пищевых продуктов		2
7	Санитарные требования к тепловой обработке пищевых продуктов, хранению и раздаче готовой пищи		4
8	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества продуктов питания	2	4
9	Кишечные инфекции, пищевые отравления и их профилактика	2	4

10	Пищевые отравления немикробной природы и их профилактика.	2	6
11	Отравления продуктами животного и растительного происхождения, временно ставшими ядовитыми и их профилактика.	2	6
12	Отравление продуктами растительного и животного происхождения ядовитыми по своей природе, и их профилактика. Гельминтозы и их профилактика.	1,8	8,7
Итого		9,8	50,7

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

2) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

2) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Вопросы к контрольной работе

1. Изучение основных положений СНИП относительно проектов предприятий питания и анализ внедрения их при строительстве.
2. Изучение и анализ гигиенических требований к оборудованию, инвентарю, посуде, таре и упаковочным материалам.
3. Самостоятельная работа по написанию реферата относительно санитарно-гигиенической оценки пищевых продуктов.
4. Самостоятельная работа по написанию реферата относительно гигиеничной особенности организации питания людей преклонного возраста, детей, рабочих различных производств и др.
5. Изучение основных закономерностей возникновения пищевых отравлений немикробной природы и их профилактика

12. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1-12)	2	24
- тестирование (темы 1-12)	1	12
- доклады (темы 9-12)	1	4
Промежуточная аттестация	экзамен	60
Итого за семестр		100

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- контрольная работа	40	40
Промежуточная аттестация	экзамен	60
Итого за семестр		100

Вопросы к экзамену

1. Характеристика основных параметров микроклимата помещений предприятий питания, их гигиеническое значение.
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. Физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение воды.
Характеристика источников водоснабжения, очистка и обеззараживание воды.
7. Уборка помещений, использование моющих и дезинфицирующих средств.
Дезинсекция и дератизация.
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. Характеристика санитарно-гигиенического значения естественного освещения, требования к освещенности различных помещений предприятий ресторанного хозяйства.
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. Гигиеническая оценка отопительных систем и нагревательных приборов. Температурный режим в разных помещениях предприятий питания.
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. Особенности организации питания в лечебных и лечебно-профилактических учреждениях (санатории, профилактории), диетических столовых.
26. Характеристика санитарно-гигиенических требований к производственному инвентарю, к материалу, маркировке и его хранению.
27. Требования к посуде; требования к металлической, керамической, фарфоровой, стеклянной и полимерной посуде. Требования к полуфабрикатной таре и упаковочным материалам.
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. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов. Молочные продукты как источники кишечных инфекций.
39. Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов, санитарная обработка транспортных средств.
40. Сальмонеллез. Блюда и продукты наиболее часто являющиеся благоприятной средой для развития возбудителей, причины, приводящие к заболеванию сальмонеллезом. Меры профилактики.
41. Средства дезинсекции (борьба с насекомыми, которые могут быть переносчиками многих заболеваний). Профилактические мероприятия.
42. Характеристика наиболее распространенных зоонозных инфекций. Профилактика инфекций, связанных с употреблением мясных и молочных продуктов от животных, больных туберкулезом, бруцеллезом, ящуром, туляремией и др.
43. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов. Молочные продукты как источники кишечных инфекций и пищевых отравлений. Оценка безопасности молока.
44. Санитарные правила обслуживания посетителей, доставка готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, магазины кулинарии, на дом потребителям.
45. Санитарные требования к механической обработке мяса, в том числе к изготовлению мясного фарша и котлетной массы.
46. Гигиенические требования к качеству питьевой воды. Гигиенические требования к водоснабжению предприятий общественного питания, устройство канализаций. Обеспечение предприятий общественного питания централизованным водоснабжением, гигиенические требования к воде.
47. Личная гигиена персонала. Правила личной гигиены работников предприятий общественного питания: уход за кожей, ногтями рук, полостью рта. Требования к санитарной одежде.
48. Причины и профилактика пищевых отравлений микробной природы. Немикробные токсикозы – микотоксикозы (эрготизм, фузариотоксикозы, афлатоксикозы).
49. Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов, значение ее в профилактике сальмонеллеза, зоонозных инфекций и гельминтозов.
50. Санитарные требования к механической обработке рыбы, в том числе к изготовлению рыбного фарша.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Пример для экзамена

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл								Общее количеств о баллов по смысловы м модулям	Итого вый тест (экзамен)	Сумм а в балла х
Смысловой модуль N 1		Смысловой модуль N 2		Смысловой модуль N 3		Смысловой модуль N 4				
T1	T2	T3	T4, T5	T6,7	T8,9	T10,11	T12			
5	5	5	5	5	5	5	5			

T1, T2 – темы смыслового модуля №1;
T3, T4, T5 – темы смыслового модуля №2;
T6, T7...T9 – темы смыслового модуля №3.
T10, T11, T12 – темы смыслового модуля №4.

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)
75-79		в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	с возможностью повторной аттестации
0-34		с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ 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. Кольман, О. Я. Санитария и гигиена [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. Я. Кольман, Г. В. Иванова, Е. О. Никулина ; М-во науки и высшего образования РФ, Сибир. фед. ун-т. - Красноярск : СФУ, 2019. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

3. Артемова, Е. Н. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие : рекомендов. М-вом образования и науки РФ, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Государственный университет - УНПК" для использов. в учеб. процессе / Е. Н. Артемова, К. В. Власова ; М-во образования РФ, ФГБОУ ВПО "Государственный университет - УНПК". - Орел : ФГБОУ ВПО "Государственный университет - УНПК, 2014. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

Дополнительная:

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. 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).
3. Зурабина Е.И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Зурабина Е.И.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2019.— 166 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/84651.html>.— ЭБС «IPRbooks»
4. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / А. М. Бондарук, Н. В. Дудчик, Л. Н. Журихина [и др.] ; под редакцией С. И. Сычик, Е. В. Федоренко. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 136 с. — ISBN 978-985-503-644-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/67624.html>
5. Биньковская, О. В. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие / О. В. Биньковская, Н. И. Мячикова, Ю. А. Болтенко ; М-во образования и науки РФ, Фед. гос. авт.-образов. учреждение высшего образования «Белгород. гос. нац. исследов. ун-т». - Белгород : НИУ «БелГУ», 2018. — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.
6. Степанова, И. В. Санитария и гигиена питания : учебное пособие / И. В. Степанова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 224 с. — ISBN 978-5-904406-08-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/40890.html>
7. 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 рестор. 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 рестор. хоз-ве . — Донецк : ДонНУЭТ, 2016 .

8. 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.

9. 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.

10. Милохова Т.А. Методические указания для проведения лабораторного занятия на тему «Расследование случаев пищевых отравлений» для обучающихся укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания очной и заочной форм обучения / М-во образования и науки Донец. Нар. Респ., ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», Каф. технологии и орг. пр-ва продуктов питания им. А.Ф. Коршуновой ; Т.А. Милохова, М.В. Иващенко. – Донецк : ДОННУЭТ, 2022. – 34 с.

11. 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.

12. 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.

Электронные ресурсы:

1. Бондарук А.М. Гигиена и санитария общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.М. Бондарук [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017.— 136 с.- Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67624.html>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Милохова, Т. А. Гигиена и санитария предприятий ресторанного хозяйства [Электронный ресурс] : курс лекций для студентов оч. и заоч. форм обучения спец. «Технол. продукции и организация общественного питания» / 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 рестор. хоз-ве . — Донецк : ДонНУЭТ, 2017 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. <http://cyberleninka.ru/> 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].
2. <http://cyberleninka.ru/> Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс]/ [Н.В. Карташова, Л.П. Мамчиц]. – Электрон. текстовые дан. – [Гомель: ГомГМУ журнал «Проблемы здоровья и экологии» 2012].

3. <http://catalog.donnuet.education/>Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 2011].

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Минимально необходимый для реализации ОПОП бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает аудиторный фонд в соответствии с утвержденным расписанием с использованием мультимедийного демонстрационного комплекса кафедры финансов (проектор, ноутбук).

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического(научно-педагогического) работника, осуществляющего руководство практической подготовкой при проведении практики	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании¹
Милохова Татьяна Анатольевна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат технических наук	Высшее специальность «Технология питания» квалификация: инженер-технолог диплом кандидата наук КА № 000282	1. Удостоверение о повышении квалификации №770400523955 от 08.12.2021г. «Технико-технологические решения индустрии питания», 16 часов. ФГБОУВО .Московский государственный университет пищевых производств» 2. Удостоверение о ПК № 770400523952, 08.12.2021 Техничко-технологические решения индустрии питания. 16 часов. ФГБОУВО "Московский государственный университет пищевых производств", Москва 3. Удостоверение о ПК №771802830023, 27.05.2022 Работа в электронной информационно-образовательной среде. 16 часов. ФГБОУВО "Российский экономический университет имени Г.В.

				Плеханова", Москва 4. Удостоверение о ПК №612400026483, 21.09.2022 Преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение. 24 часа. ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону. 5. Удостоверение о ПК №612400039023, 27.10.2023 Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки. Промышленная экология и биотехнологии 36 часа. ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону. 6. Удостоверение о ПК № 800400005439, 18.11.2024г. Современные информационные технологии в образовательной среде. 36 часа. ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, г.Донецк 7. Сертификат № 0011 образовательный курс «Санитария на пищевом производстве» 20.02.2025г. ООО «Стар качество» г. Москва.
--	--	--	--	---