

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Томский государственный педагогический университет»
(ТГПУ)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б.3.В.02 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПИТАНИЯ

ТРУДОЕМКОСТЬ (В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ) 2

Направление подготовки	<u>44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)</u>
Отрасль	<u>Сервис</u>
Степень (квалификация) выпускника	<u>Бакалавр</u>
Форма обучения	<u>Очная</u>

1. Цели изучения учебной дисциплины (модуля).

Цели дисциплины: познакомить студентов с основными гигиеническими требованиями к факторам внешней среды и благоустройству предприятий общественного питания; сформировать у студентов гигиенический подход к решению вопросов оборудования и содержания предприятий общественного питания..

2. Место учебной дисциплины (модуля) в структуре основной образовательной программы.

Дисциплина Б.3.В.02 «Гигиенические основы питания» является дисциплиной вариативной части профессионального цикла учебного плана по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям) (Отрасль: Сервис, Профилизация: Сервис ресторанного бизнеса). Данная дисциплина изучается во втором семестре. Общее количество часов, отводимое на ее изучение, составляет 72 часа, из них 42 часа – аудиторные занятия (лекции – 21 час, лабораторные работы – 21 час, в том числе занятия в интерактивной форме 18 часов). На самостоятельную работу студентов отводится 30 часов. Программа курса содержит пять разделов (тем).

Успешное усвоение курса способствует более продуктивному освоению студентами следующих дисциплин профессионального цикла:

1. История и теория ресторанного бизнеса;
2. Диетическое и лечебно-профилактическое питание;
3. Оборудование ресторанов;
4. Организация ресторанного сервиса;
5. Гигиена и санитария предприятий сервиса.

В ходе изучения курса рассматривается современное состояние гигиены питания. Гигиены питания – это наука о здоровом питании населения, о санитарной охране пищевых продуктов и обеспечении безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, условий их производства и реализации, в том числе на предприятиях общественного питания

В настоящее время гигиена и санитария питания представляет большую научную базу по изучению пищевой ценности пищевых продуктов, а также различных заболеваний, связанных с пищевым фактором; законодательную базу в области контроля качества и безопасности, производства и оборота пищевых продуктов, организации питания различных групп населения. В данном курсе изучаются основы мониторинга за качеством пищевого сырья и пищевой продукции, за осуществлением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и санитарным благополучием предприятий общественного питания.

Программа курса построена с учетом знаний, опыта и отношений, присвоенных студентом в повседневной и образовательной практике, а также в ходе освоения предшествующих учебных дисциплин и из внеобразовательной практики, из информационной среды и из научной литературы, не включенной в состав ООП. Программа курса содержит пять тем, по окончании изучения каждой темы студентам предлагается тестирование, что помогает закрепить изученный материал. Также для наиболее эффективного освоения дисциплины студентам предлагаются лабораторные работы.

Кроме того, изучение курса способствует получению студентом высоких результатов государственной итоговой аттестации – защиты выпускной квалификационной работы.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОП.

В результате изучения дисциплины студенты должны:

- а) знать:

- понятие о гигиене и санитарии;
- историю гигиены питания;
- требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции;
- гигиеническое значение воды;
- гигиеническое и эпидемиологическое значение почвы;
- основные причины пищевых отравлений и острых кишечных инфекций.

б) уметь:

- ориентироваться в гигиенических требованиях к проектированию и размещению предприятий общественного питания;
- ориентироваться в гигиенических требованиях к оборудованию и содержанию предприятий;
- оценивать санитарно-эпидемиологическое состояние мяса и мясных продуктов;
- оценивать санитарно-эпидемиологическое состояние молока и молочных продуктов;
- оценивать санитарно-эпидемиологическое состояние яиц и рыбы;
- оценивать санитарно-эпидемиологическое состояние плодоовощной продукции;
- контролировать личную гигиену работников пищевых производств;

в) владеть:

- простейшими методиками микробиологических исследований;
- методиками санитарной обработки оборудования, инвентаря, посуды;
- правилами личной гигиены;
- методическими приемами профилактики пищевых отравлений.

Компетенция обучающегося, формируемая в результате освоения дисциплины.

В результате освоения данной дисциплины в комплексе с другими дисциплинами вариативной части профессионального цикла дисциплин ООП по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям) отрасль: Сервис, профилизация: Сервис ресторанного бизнеса, формируется следующая компетенция:

– способность проектировать и оснащать образовательно-производственную среду для теоретического и практического обучения рабочих, служащих и специалистов среднего звена (ПК-16).

4. Общая трудоемкость дисциплины (модуля) 4 зачетные единицы и виды учебной работы

Вид учебной работы	Трудоемкость (в соответствии с учебным планом) (час/зач.ед.)	Распределение по семестрам (в соответствии с учебным планом) (час)
	Всего 72/2	2 семестр
Аудиторные занятия	42	42
Лекции	21	21
Практические занятия		
Семинары		
Лабораторные работы	21	21
Другие виды аудиторных занятий	18	18
Другие виды работ		

Вид учебной работы	Трудоемкость (в соответствии с учебным планом) (час/зач.ед.)	Распределение по семестрам (в соответствии с учебным планом) (час)
	Всего 72/2	2 семестр
Самостоятельная работа	30	30
Курсовая работа (проект)		
Реферат		
Расчетно-графические работы		
Формы текущего контроля	тестирование	тестирование
Формы промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом	зачет	зачет

5. Содержание программы учебной дисциплины (модуля).

5.1. Содержание учебной дисциплины (модуля).

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (темы)	Аудиторные часы					Самостоятельная работа (час)
		ВСЕГО	Лекции	Практические занятия (семинары)	Лабораторные работы	В т.ч. интерактивные формы обучения (не менее __%)	
1	Понятие о гигиене и санитарии. История гигиены питания.	8	1				6
2	Профилактика инфекционных болезней, пищевых отравлений и гельминтозов.	5	8			8	6
3	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов.	8	4		16	4	6
4	Гигиенические требования к оборудованию и содержанию предприятий.	8	6		5	6	6
5	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.	8	2				6
Итого 72		42	21		21	18/43 %	30

5.2. Содержание разделов дисциплины (модуля).

Раздел 1. Понятие о гигиене и санитарии. История гигиены питания.

Основные понятия о гигиене, санитарии и эпидемиологии. Болезнетворные микробы и их виды. Эпидемиологический процесс и его составляющие. Иммуитет. Методы поддержания иммунитета. История гигиены питания. Открытия выдающихся микробиологов и ученых-гигиенистов. Санитарное законодательство и санитарный надзор.

Раздел 2. Профилактика инфекционных болезней, пищевых отравлений и гельминтозов.

Механизмы передачи возбудителей антропонозных инфекций. Характеристика острых кишечных инфекций: брюшной тиф, паратифы А и В, сальмонеллез, дизентерия, холера, вирусные гепатиты А и Е и др. Общие принципы профилактики острых кишечных инфекций. Классификация пищевых отравлений. Микробные пищевые отравления. Токсикоинфекции: кишечная палочка, протейные палочки, кишечный иерсиниоз и др. Токсикозы: стафилококковый токсикоз, ботулизм, микотоксикоз (эрготизм, фузариотоксикозы, афлатоксикозы).

Немикробные пищевые отравления: отравления продуктами, ядовитыми по своей природе (отравления продуктами растительного происхождения, отравления продуктами животного происхождения); отравления продуктами, ядовитыми при определенных условиях (отравление продуктами растительного происхождения, отравления продуктами животного происхождения); пищевые отравления, вызванные примесями химических веществ (отравления нитратами, тяжелыми металлами, пестицидами). Зоонозные инфекции (бруцеллез, сибирская язва, ящур, туберкулез, листериоз, туляремия, губчатая энцефалопатия) и их профилактика. Гельминтозы и их профилактика. Контактные гельминтозы. Геогельминтозы. Биогельминтозы.

Раздел 3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов.

Роль санитарно-эпидемиологической экспертизы в обеспечении качества и безопасности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса и мясных продуктов. Эпидемиологическое значение мяса. Оценка мяса и субпродуктов животных. Эпидемиологическое значение и оценка мяса птицы. Эпидемиологическое значение и оценка колбасных изделий.

Санитарно-эпидемиологическая оценка молока и молочных продуктов. Эпидемиологическое значение молока. Оценка молока. Оценка молочных продуктов. Оценка сливочного масла и сыров. Санитарно-эпидемиологическая оценка яиц и яичных продуктов. Эпидемиологическое значение яиц. Оценка яиц. Микробиологические нормативы для яиц и яичных продуктов. Санитарно-эпидемиологическая оценка рыбы. Эпидемиологическое значение рыбы. Оценка рыбы и рыбных продуктов. Оценка икры.

Санитарно-эпидемиологическая оценка баночных консервов. Оценка методы консервирования продуктов с применением высоких температур. Эпидемиологическое значение консервов. Гигиеническая классификация консервов. Оценка консервов.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза зерновых продуктов и хлеба. Эпидемиологическое значение зерновых продуктов. Оценка зерна. Оценка хлеба. Санитарно-эпидемиологическая оценка плодоовощной продукции. Эпидемиологическое значение плодоовощных продуктов. Оценка овощей и плодов.

Раздел 4. Гигиенические требования к оборудованию и содержанию предприятий.

Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю и посуде. Требования к уборке территории и помещений. Дезинфекция: физический метод, химический метод дезинфекции. Моющие средства. Санитарная обработка оборудования, инвентаря, посуды. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами. Личная гигиена персонала организаций общественного питания. Чистота кожных покровов и рук. Санитарная одежда. Медицинские осмотры и обследования. Гигиеническое обучение персонала. Производственный контроль за санитарным состоянием предприятия и личной гигиеной персонала.

Раздел 5. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.

Значение факторов внешней среды для здоровья и жизнедеятельности человека. Гигиена воздуха. Значение воздушной среды. Микроклиматические параметры воздушной среды. Химический состав воздуха. Источники и виды загрязнения воздушной среды. Санитарная охрана воздуха. Гигиенические требования к вентиляции и отоплению. Гигиена воды. Гигиеническое значение воды. Источники водоснабжения и их санитарная охрана. Очистка воды. Гигиенические требования к качеству питьевой воды. Гигиенические требования к водоснабжению. Гигиенические требования к канализации. Гигиена почвы. Гигиеническое и эпидемиологическое значение почвы. Санитарная охрана почвы и очистка населенных мест.

Гигиена освещения. Гигиеническое значение естественного освещения. Гигиенические требования к естественному освещению. Гигиенические требования к искусственному освещению.

5.3. Лабораторный практикум.

№ п/п	Раздел	Наименование лабораторной работы	Количество часов
1	3	Микроскопические методы исследования продуктов питания.	4
2	3	Определение качества молока.	4
3	3	Определение качества мяса и рыбы.	4
4	3	Исследование продуктов питания на содержание в них нитратов.	4
5	4	Приготовление дезинфицирующих растворов.	5

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы по дисциплине (модулю).

6.1. Основная литература по дисциплине:

1. Хачатрян, А. П. Основы сбалансированного питания : учебно-методическое пособие для вузов / А. П. Хачатрян, М. М. Мельникова. – Томск : Издательство ТГПУ, 2010. – 51 с.

6.2. Дополнительная литература:

1. Минх, А. А. Справочник по санитарно-гигиеническим исследованиям / А. А. Минх. – Москва : Медицина, 1973. – 399 с.

2. Культура питания : энциклопедический справочник / под ред. И. А. Чаховского. – Минск : Белорусская энциклопедия, 1993. – 540 с.

3. Питание школьников / сост. Г. Ф. Балашова, Н. С. Криволап, О. А. Хаткевич. – Минск : Красико-Принт, 2003. – 127 с.
4. Рубина, Е. А. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для студентов высших учебных заведений / Е. А. Рубина. – Москва : Академия, 2005. – 288 с.
5. Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли и общественного питания : [СанПиН 2.3.5.021-94, СП 2.3.6.1066-01, СП 2.3.6.1079-01, МУК 4.2.016-94]. – Москва : Омега-Л, 2007. – 109 с.
6. Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : справочник / Т. Н. Иванова, В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, А. И. Окара. – Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. – 390 с.
7. Шленская, Т. В. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для вузов / Т. В. Шленская, Е. В. Журавко. – Москва : КолосС, 2006. – 182 с.

6.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля).

Микроскоп, нитрат-тестер, тест-системы «Сода в молоке», «Нитрат-тест», «Свежесть молока», «Свежесть мяса», «Свежесть рыбы», тест-комплект «Определение поваренной соли в пищевых продуктах», пробы пищи, дезинфицирующие вещества.

Интернет-ресурсы:

1. Учебный фильм «Риккетсии» (20 мин.). Режим доступа: <http://tube.sfu-kras.ru/video/230>
2. Учебный фильм «Гигиена питания» (20 мин.). Режим доступа: www.youtube.com

6.4. Рекомендации по использованию информационных технологий, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

№ п/п	Наименование раздела (темы) учебной дисциплины	Наименование материалов обучения, пакетов программного обеспечения	Наименование технических и аудиовизуальных средств, используемых с целью демонстрации материалов
1.	Понятие о гигиене и санитарии. История гигиены питания.	Программное обеспечение для работы в Интернете (Internet Explorer, FireFox, Google Chrome).	Комплекс мультимедийного презентационного оборудования: компьютер, проектор, интерактивная доска. Учебный фильм «Гигиена питания».
2.	Профилактика инфекционных болезней, пищевых отравлений и гельминтозов.	Программное обеспечение для работы в Интернете (Internet Explorer, FireFox, Google Chrome). Учебный фильм «Риккетсии». Учебный фильм «Гигиена питания».	Комплекс мультимедийного презентационного оборудования: компьютер, проектор, интерактивная доска. Учебный фильм «Риккетсии».
3.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов.	Программное обеспечение для работы в Интернете (Internet Explorer, FireFox, Google Chrome).	Комплекс мультимедийного презентационного оборудования: компьютер, проектор, интерактивная доска.
4.	Гигиенические требования к оборудованию и содержанию	Программное обеспечение для работы в Интернете (Internet Explorer, FireFox, Google Chrome).	Комплекс мультимедийного презентационного оборудования: компьютер, проектор, интерактивная доска.

	предприятий.		
5.	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.	Программное обеспечение для работы в Интернете (Internet Explorer , FireFox , Google Chrome).	Комплекс мультимедийного презентационного оборудования: компьютер, проектор, интерактивная доска.

7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

7.1. Методические рекомендации для студентов

Дисциплина Б.3.В.02 «Гигиенические основы питания» входит в вариативную часть профессионального цикла дисциплин учебного плана, соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), отрасль: Сервис, профилизация: Сервис ресторанного бизнеса.

На изучение дисциплины Б.3.В.02 «Гигиенические основы питания» выделяется 2 часа в неделю в течение второго семестра. Во время изучения дисциплины проводятся лекционные и лабораторные занятия. Кроме того, студент в течение семестра самостоятельно изучает вопросы, которые выдаются ему преподавателем в начале семестра.

Повышение качества профессиональной подготовки специалистов предусматривает повышение доли самостоятельной работы студентов в учебном процессе. На самостоятельную работу по дисциплине Б.3.В.02 «Гигиенические основы питания» выделяется 30 часов.

Данной рабочей программой предлагаются следующие виды самостоятельной работы студентов и виды контроля самостоятельной работы по данной дисциплине.

Виды самостоятельной работы студентов по дисциплине «Гигиенические основы питания»

№ п/п	Наименование раздела	Тематика самостоятельной работы	Контроль выполнения
1	Понятие о гигиене и санитарии. История гигиены питания.	Составление словаря основных понятий	Предоставление словаря в печатном варианте
2.	Профилактика инфекционных болезней, пищевых отравлений и гельминтозов.	Подготовка к тестированию	Тест
3	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов.	Подготовка к тестированию	Тест
4.	Гигиенические требования к оборудованию и содержанию предприятий.	Подготовка к собеседованию по разделу	Собеседование
5.	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.	Подготовка реферата по темам, представленным в п. 8.1	Представление реферата в печатном виде

По окончании изучения данной дисциплины каждый студент сдает зачет. Зачет проводится в форме собеседования по пройденному материалу. Перечень вопросов к зачету представлен в п. 8.5.

8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

8.1. Тематика рефератов (докладов, эссе):

1. Практическое применение микроорганизмов.
2. Классификация и морфология микроорганизмов.
3. Иммуитет. Специфическая и неспецифическая профилактика болезней.
4. Микробиология как наука. История микробиологии.
5. Инструкции работника пищевого предприятия по соблюдению правил санитарии и гигиены на рабочем месте.
6. Гигиенические требования к транспортированию, приему сырья и пищевых продуктов.
7. Санитарно-эпидемиологическая оценка баночных консервов.
8. Лабораторные методы оценки качества пищи.
9. Гигиенический контроль за применением пищевых добавок.
10. Сертификация в пищевой промышленности, общественном питании и торговле.
11. Рационализация питания населения России — важная социально-экономическая и гигиеническая проблема. Взаимосвязь здоровья и питания.
12. Важнейшие продовольственные проблемы в мире и пути их решения.
13. Гигиенический контроль за пищевой продукцией из генетически модифицированных источников.

8.2. Вопросы и задания для самостоятельной работы, в том числе групповой самостоятельной работы обучающихся.

Раздел 1

История и эволюция питания человека.

История гигиены питания.

Санитарное законодательство и санитарный надзор.

Раздел 2

Пищевые отравления тяжелыми металлами и их предупреждение.

Токсикозы и их профилактика.

Зоонозы и их предупреждение.

Раздел 3

Эпидемиологическое значение мяса и мясных продуктов.

Эпидемиологическое значение молока и молочных продуктов.

Эпидемиологическое значение яиц.

Раздел 4

1. Правила санитарной обработки оборудования, инвентаря, посуды на предприятиях общественного питания.

2. Современные моющие и дезинфицирующие средства.

3. Личная гигиена персонала.

Раздел 5

1. Микроклиматические параметры предприятий общественного питания.

2. Гигиенические требования к качеству питьевой воды.

3. Гигиенические требования к канализации.

8.3. Вопросы для самопроверки, диалогов, обсуждений, дискуссий, экспертиз.

1. Заболевания, связанные с инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей.
2. Пищевые отравления.
3. Пищевые токсикоинфекции.
4. Пищевые токсикозы.
5. Пищевые отравления немикробной этиологии.
6. Отравления тяжелыми металлами и пестицидами.
7. Отравления нитратами, нитритами и нитрозаминами.

8.4. Примеры тестов.

1. Каким заболеванием чаще всего определяется эпидемиологическая роль мяса птиц?

1. Стафилококковая интоксикация.
2. Брюшной тиф.
3. Холера.
4. Описторхоз.
5. Сальмонеллёз.

2. Какие продукты могут быть причиной ботулизма?

1. Консервы.
2. Кондитерские изделия с кремом.
3. Рыба слабосоленая, копченая.
4. Мясные рубленые изделия
5. Копченый окорок.

3. Для контроля пастеризации молока проводят пробу...

1. на содержание фермента редуктазы.
2. на содержание в молоке ионов водорода (рН).
3. на присутствие сероводорода и амино-аммиачного азота.
4. на содержание ферментов пероксидазы и фосфотазы.
5. на содержание бактерий группы кишечной палочки.

4. Как называется порок рыбы, который возникает при окислении поверхностного жира с образованием оранжево-коричневых пятен на поверхности тушки?

1. «Затяжка».
2. «Ржавчина».
3. «Лопанец».
4. «Загар».
5. «Рапистость».

5. При жизнедеятельности каких микроорганизмов чаще всего возникает микробиологический бомбаж консервов?

1. Бактерии ботулизма.
2. Сальмонеллы.
3. Вируса гепатита А.
4. Холерного вибриона.
5. Бактерии туберкулеза.

6. Какое токсическое вещество содержится в жестяной таре консервов и может переходить в продукт и вызывать отравления при неправильном хранении консервов?

1. Цезий.
2. Нитриты.
3. Антибиотики.

4. Свинец.

5. Ртуть.

7. Укажите качественную реакцию для определения свежести рыбы.

1. Если краситель метиленовый синий, нанесенный на пробу рыбы, обесцветится за 10 минут, значит, качество рыбы очень плохое.

2. Если краситель фуксин, внесенный во взвесь рыбы, изменит цвет с лилово-красного на синий, значит рыба несвежая.

3. Во взвесь рыбы добавляют несколько капель раствора Люголя. Если рыба свежая, то в результате реакции появится синяя окраска взвеси.

4. Делают мазок-отпечаток рыбы на предметном стекле, производят окраску по Грамму и подсчитывают количество бактерий под микроскопом.

5. Если рыба несвежая, полоска фильтровальной бумаги, смоченная 10%-ным уксуснокислого свинца, приобретет бурый цвет.

8. Чем обусловлено очерствение хлеба?

1. Оно обусловлено действием углекислого газа, который образуется в результате расщепления углеводов теста ферментами дрожжей.

2. Хлеб черствеет в результате гниения белковых веществ хлебного мякиша под действием ферментов микроорганизмов.

3. Черствение хлеба происходит в результате старения крахмального коллоида, при котором вода переходит в клейковину.

4. Под действием кислорода воздуха и солнечного света в хлебе образуются свободные высокоактивные радикалы, которые вызывают распад белков, жиров и углеводов хлеба с образованием простых неорганических веществ, в результате меняется структура хлеба и он черствеет.

5. Хлеб черствеет в результате нарушения технологического процесса изготовления хлеба, например, если температура выпечки превышает 250 °С.

9. Среди перечисленных молочных продуктов назовите продукт, представляющий наиболее высокую эпидемиологическую опасность. Согласно санитарным правилам принимать этот продукт на предприятия общественного питания запрещено.

1. Пастеризованное молоко.

2. Сливочное масло.

3. Сыр.

4. Творог из непастеризованного молока.

5. Сметана.

10. Какой фактор останавливает рост и размножение возбудителей ботулизма – клостридий?

1. Повышенная концентрация поваренной соли.

2. Повышенная концентрация уксусной кислоты.

3. Повышенная концентрация перца и других пряных специй.

4. Повышенная концентрация кислорода.

5. Повышенная концентрация пищевой соды.

11. Назовите плесневые грибы, вызывающие снижение качества зерна и его порчу.

1. Головня.

2. Спорынья.

3. Фузариум.

4. Куколь.

5. Вязель.

12. Источником заражения продуктов патогенными стафилококками могут быть?

1. Корова, больная маститом.

2. Больные грызуны.

3. Больной ангиной работник кондитерского цеха.

4. Работник холодного цеха с нагноившимся порезом.

5. Мухи.

13. Какие заболевания могут передаваться человеку с молоком и молочными продуктами?

1. Брюцеллёз
2. Дизентерия
3. Туберкулёз
4. Описторхоз
5. Трихинеллёз

14. Какая рыба может быть заражена личинками кошачьей двуустки?

1. Карповых пород
2. Осетровых пород
3. Лососевых пород
4. Тунец
5. Щука

15. Какие показатели качества продуктов питания оцениваются в первую очередь?

1. Органолептические
2. Радиологические
3. Химические
4. Паразитологические
5. Микробиологические.

8.5. Перечень вопросов для промежуточной аттестации (к зачету).

1. Основные понятия о гигиене, санитарии и эпидемиологии. Болезнетворные микробы и их виды.
2. История гигиены питания.
3. Санитарное законодательство и санитарный надзор.
4. Механизмы передачи возбудителей антропонозных инфекций.
5. Характеристика острых кишечных инфекций.
6. Общие принципы профилактики острых кишечных инфекций.
7. Токсикоинфекции и их профилактика.
8. Токсикозы и их профилактика.
9. Немикробные пищевые отравления и их профилактика.
10. Зоонозные инфекции и их профилактика.
11. Гельминтозы и их профилактика.
12. Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса и мясных продуктов.
13. Санитарно-эпидемиологическая оценка молока и молочных продуктов.
14. Санитарно-эпидемиологическая оценка яиц и яичных продуктов.
15. Санитарно-эпидемиологическая оценка рыбы.
16. Санитарно-эпидемиологическая оценка баночных консервов.
17. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза зерновых продуктов и хлеба.
18. Санитарно-эпидемиологическая оценка плодоовощной продукции.
19. Санитарные требования к уборке территории и помещений.
20. Дезинфекция: физический метод, химический метод дезинфекции.
21. Моющие средства. Санитарная обработка оборудования, инвентаря, посуды.
22. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
23. Личная гигиена персонала организаций общественного питания.
24. Производственный контроль за санитарным состоянием предприятия и личной гигиеной персонала.
25. Значение факторов внешней среды для здоровья и жизнедеятельности человека. Гигиена воздуха. Микроклиматические параметры воздушной среды. Санитарная охрана воздуха.

26. Гигиенические требования к вентиляции и отоплению.
27. Гигиена воды. Гигиенические требования к качеству питьевой воды.
28. Гигиенические требования к водоснабжению. Гигиенические требования к канализации.
29. Гигиена почвы. Санитарная охрана почвы и очистка населенных мест.
30. Гигиена освещения. Гигиеническое значение естественного освещения. Гигиенические требования к искусственному освещению.

8.6. Темы для написания курсовой работы.

Не предусмотрено.

8.7. Формы контроля самостоятельной работы.

1. Работа с конспектом, повторная работа над учебным материалом, преобразование учебной информации в форму конспекта занятия.
2. Собеседование.
3. Рефераты.
4. Тест.

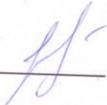
Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) составлена в соответствии с учебным планом, федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), отрасли: Сервис, профилизации: Сервис ресторанного бизнеса.

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) составлена:
Доцентом кафедры БЖД, к.ф.-м.н.  Е.С. Синогиной

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) утверждена на заседании кафедры
Безопасности жизнедеятельности

протокол № 1 от «31» 08 2015 г.

Зав. кафедрой БЖД, к.пед.н.

 А.С. Федотов

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией
факультета технологии и предпринимательства ТГПУ

Протокол № 1 от «31» 08 2015 г.

Председатель учебно-методической комиссии
факультета Технологии и предпринимательства

 Е. С. Синогина