

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

## **САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ**

Методические указания к выполнению контрольной работы для студентов  
направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»  
заочной формы обучения

Красноярск 2018

Санитария и гигиена питания: метод. указания к выполнению контрольной работы для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» заочной формы обучения / СФУ; сост. докт. экон. наук, профессор О.А. Яброва; канд. техн. наук, доцент О.Я. Кольман – Красноярск: СФУ, 2018. – 11 с.

© ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет», 2018

## ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение.....	4
Методические указания к выполнению контрольной работы.....	5
Контрольная работа .....	6
Критерии оценивания.....	9
Учебно-методическое обеспечение дисциплины.....	10

## **ВВЕДЕНИЕ**

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования неотъемлемой частью в системе подготовки студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», является формирование у выпускников общекультурных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций. Одной из дисциплин, которая позволяет в результате освоения основной образовательной программы бакалавриата у выпускника сформировать профессиональные компетенции в области санитарии и гигиены питания является дисциплина «Санитария и гигиена питания».

Цель изучения дисциплины: познакомиться с санитарным законодательством в области общественного питания, гигиеническими основами проектирования и строительства предприятий питания, гигиеническими требованиями к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам; санитарными требованиями к содержанию предприятий питания, личной гигиене и профилактическом медицинском обследовании работников.

Выполнение контрольной работы по дисциплине «Санитария и гигиена питания» предусмотрено учебным планом для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» заочной формы обучения.

В методических указаниях по выполнению контрольных работ представлена методика выполнения контрольных работ, контрольная работа, из 30 вариантов заданий, учебно-методическое обеспечение дисциплины. В каждом варианте заданий представлено к выполнению 2 вопроса.

Выполняя контрольные работы по данной дисциплине, студент получает возможность закрепить полученные знания по данному курсу.

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ**

В соответствии с учебным планом для направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», студенты, изучающие дисциплину «Санитария и гигиена питания» должны овладеть теоретическими знаниями, умениями и навыками практической работы в полном объеме по темам, предусмотренным программой.

В процессе изучения теоретического материала по дисциплине студенты выполняют 1 контрольную работу.

Контрольная работа должна быть выполнена в сроки, установленные учебным планом и графиком.

Ответы на вопросы контрольного задания должны быть полными и исчерпывающими. Материал необходимо раскрывать разборчиво, без сокращений, подробно, для ответа на практический вопрос необходимо использовать нормативно-техническую документацию.

Выполняя работу, следует пользоваться основной и дополнительной литературой, которая представлена в списке учебно-методического обеспечения дисциплины в данных методических указаниях. В процессе выполнения контрольной работы могут использоваться учебниками по данной дисциплине; нормативно-технические документы, нормативно-правовые документы в области санитарии и гигиены питания; периодические издания.

Контрольная работа оформляется в соответствии со стандартом организации «Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности» (СТО 4.2-07-2014).

В конце контрольной работы обязательно указывается список использованной литературы.

Номер варианта определяется по двум последним цифрам шифра студента, если он не превышает цифру 30, в противном случае номер варианта находится вычитанием из двух последних цифр числа 30. Например: шифру 91025 соответствует вариант № 25, а шифру 91054 вариант 24 (54-30).

# КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

## ВАРИАНТ 1

1. Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический надзор.
2. Санитарно-гигиенические требования к производству различных видов продукции общественного питания.

## ВАРИАНТ 2

1. Контроль соблюдения санитарного законодательства.
2. Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса и мясных продуктов.

## ВАРИАНТ 3

1. Окружающая среда и загрязнение ее химическими элементами.
2. Дезинфекция на предприятиях общественного питания.

## ВАРИАНТ 4

1. Гигиеническое значение воздушной среды.
2. Гельминтозы и их профилактика.

## ВАРИАНТ 5

1. Гигиена воды и ее влияние на здоровье человека.
2. Эпидемиологическое значение насекомых и грызунов и меры борьбы с ними.

## ВАРИАНТ 6

1. Гигиена почвы и ее влияние на загрязнение пищевых продуктов ксенобиотиками.
2. Пищевые токсикоинфекции.

## ВАРИАНТ 7

1. Гигиенические требования к водоснабжению и канализации предприятий общественного питания.
2. Санитарно-эпидемиологическая оценка молока и молочных продуктов.

## ВАРИАНТ 8

1. Гигиенические требования к вентиляции и отоплению предприятий общественного питания. Освещение, шум и вибрация.
2. Пищевые токсикозы.

## ВАРИАНТ 9

1. Гигиенические требования к выбору участка для строительства предприятий общественного питания
2. Микотоксикозы

## ВАРИАНТ 10

1. Гигиенические основы к генеральному плану участка застройки предприятия общественного питания.
2. Отравления продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми по своей природе.

## ВАРИАНТ 11

1. Санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям предприятий общественного питания
2. Отравление пищевыми продуктами, ядовитыми при определенных условиях.

## ВАРИАНТ 12

1. Санитарно-гигиенические требования к складским помещениям и помещениям для потребителей предприятий общественного питания.
2. Санитарно-гигиеническая оценка мяса птиц.

## ВАРИАНТ 13

1. Санитарно-гигиенические требования к служебно-бытовым и техническим помещениям предприятий общественного питания
2. Микробиологический контроль пищевых продуктов.

## ВАРИАНТ 14

1. Гигиенические требования к уборке территории и помещений предприятий общественного питания.
2. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации продукции общественного питания.

## ВАРИАНТ 15

1. Санитарные требования к инвентарю, оборудованию, посуде и таре на предприятиях общественного питания
2. Санитарно-эпидемиологическая оценка рыбы, продуктов ее переработки и промысловых беспозвоночных

## ВАРИАНТ 16

1. Моющие средства на предприятиях общественного питания. Личная гигиена работников общественного питания
2. Санитарно-эпидемиологическая оценка яиц и яичных продуктов

## ВАРИАНТ 17

1. Производственный контроль санитарного состояния предприятия и личной гигиены персонала
2. Санитарно-гигиенические требования к хранению пищевых продуктов

#### ВАРИАНТ 18

1. Кишечные инфекционные заболевания, их классификация и профилактика. Иммунитет.
2. Производственный контроль и требования к качеству продукции общественного питания.

#### ВАРИАНТ 19

1. Острые кишечные инфекции и меры их предупреждения на предприятиях общественного питания.
2. Санитарно-гигиеническая оценка зерна и хлеба.

#### ВАРИАНТ 20

1. Зоонозы и их профилактика.
2. Санитарно-эпидемиологическая оценка консервной продукции.

#### ВАРИАНТ 21

1. Пищевые токсикозы.
2. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке кулинарной продукции

#### ВАРИАНТ 22

1. Немикробные пищевые отравления: отравления примесями химических веществ.
2. Санитарно-эпидемиологическая оценка кулинарной продукции.

#### ВАРИАНТ 23

1. Отравления ядохимикатами, нитритами, нитратами, нитрозаминами. Загрязнение пищевых продуктов радионуклидами.
2. Цель и задачи санитарно-эпидемиологической экспертизы.

#### ВАРИАНТ 24

1. Пищевые отравления и их профилактика. Пищевые токсикоинфекции.
2. Этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертиз.

#### ВАРИАНТ 25



1. Гигиенические требования к уборке территории и помещений предприятий общественного питания.
2. Отравления продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми по своей природе.

#### ВАРИАНТ 26

1. Гигиенические требования к вентиляции и отоплению предприятий общественного питания. Освещение, шум и вибрация.
2. Эпидемиологическое значение насекомых и грызунов и меры борьбы с ними.

#### ВАРИАНТ 27

1. Гигиенические основы к генеральному плану участка застройки предприятия общественного питания.
2. Санитарно-эпидемиологическая оценка рыбы, продуктов ее переработки и промысловых беспозвоночных.

#### ВАРИАНТ 28

1. Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический надзор.
2. Производственный контроль и требования к качеству продукции общественного питания.

#### ВАРИАНТ 29

1. Острые кишечные инфекции и меры их предупреждения на предприятиях общественного питания.
2. Санитарно-гигиеническая оценка зерна и хлеба.

#### ВАРИАНТ 30

1. Гигиенические требования к водоснабжению и канализации предприятий общественного питания.
2. Санитарно-эпидемиологическая оценка молока и молочных продуктов.

#### **Критерии оценивания:**

– оценка «зачтено» выставляется, если студент выполнил контрольную работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, вычисления; правильно выполняет анализ полученных результатов.

– оценка «не зачтено» выставляется студенту, который выполнил контрольную работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

уровень знаний студентов	
количество баллов	
«зачтено»	«не зачтено»
100-60%	менее 60%

## УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### Основная литература

1. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария [Текст] : учеб. пособие : / Е. А. Рубина, В. Ф. Малыгина.- Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015. - 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=503099>
2. Литвина, Л. А. Общая санитарная микробиология. Часть 1 [Текст] / Л. А. Литвина.- Новосибирск : Новосибирский Государственный Аграрный Университет, 2014. - 111 с. Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=516016>
3. Санитария и гигиена [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие [для студентов спец. 100701 «Коммерция»] / Сиб. федерал. ун-т ; сост. И. П. Денисова.- Красноярск : СФУ, 2013 Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b51/i-173060.pdf>

### Дополнительная литература

4. Степанова, И. В. Санитария и гигиена питания [Текст]: учеб. пособие для вузов / И. В. Степанова.- СПб.: Троицкий мост, 2010. - 223 с.
5. Позняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Текст]: рекомендовано УМО по образованию в области товароведения и экспертизы товаров в качестве учебника для подготовки бакалавров и магистров по направлению 100800 "Товароведение" / В. М. Позняковский.-Москва: Инфра-М, 2015. -271с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=460795>

### Нормативные документы

6. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Электронный ресурс]: федер. закон Российской Федерации от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ// Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901729631>;
7. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]. – Введ. 01.02.2002. // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>;
8. СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения [Электронный ресурс]. – Введ. 01.01.2002. // Электронный фонд

- правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901798042>;
9. Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников. СанПиН 2.1.4.1175-02 [Электронный ресурс]. – Введ. 01.03.2003. // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901836057>;
10. СанПиН 2.2.4.548-96 Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений [Электронный ресурс]. – Введ. 01.10.1996. // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901704046>;
11. О безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс]: технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901704046>;
12. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]. – Введ. 25.06.2003. // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901864836>;
13. МУК 4.2.1847-04 Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: информационно-справочная система «Техэксперт» – Москва, [2004]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200035982>;
14. СН 2.2.4/2.1.8.566-96 Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы [Электронный ресурс]. – Введ. 30.10.1996. // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901703281>;
15. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами [Электронный ресурс] // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200028570>.