

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

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

**САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

Методические указания к выполнению контрольной работы для студентов
направления подготовки
19.03.04«Технология продукции и организация общественного питания»
заочной формы обучения

Красноярск 2025

Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания: метод. указания к выполнению контрольной работы для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» заочной формы обучения / СФУ; канд. техн. наук, доцент О.Я. Кольман – Красноярск: СФУ, 2025. – 11 с.

© ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет», 2025

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 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», 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 на предприятиях индустрии 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 на предприятиях индустрии питания» предусмотрено учебным планом для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» заочной и ускоренной форм 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 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», студенты, изучающие дисциплину «Санитария и гигиена на предприятиях индустрии 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» (СТУ 7.5–07–2021).

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. Джум Т. А., Тамова М. Ю. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: Издательство "Магистр", 2021. - 544 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=367586>.

Дополнительная литература

2. Кольман О. Я., Иванова Г. В., Никулина Е. О. Санитария и гигиена [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Красноярск: СФУ, 2019. - 184 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/157645>.

3. Денисова И. П. Санитария и гигиена [Электронный ресурс]: учеб.-метод. пособие [для студентов спец. 100701 «Коммерция»]. - Красноярск: СФУ, 2013. – Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b51/i-173060.pdf>.

4. Степанова И.В. Санитария и гигиена питания. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014. - 224 с.

5. Позняковский В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2015. - 271 с.

6. Кольман О.Я Санитария и гигиена [Электронный ресурс]: [учеб.-метод. материалы к изучению дисциплины для ...19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела, 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности]. - Красноярск: СФУ, 2019. – Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=22540>.

Нормативная документация

7. 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». <http://docs.cntd.ru/document/901729631>

8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения [Электронный ресурс]. – Введ. 01.01.2021. // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт». <http://docs.cntd.ru/document/566276706>

9. СанПиН 2.1.3684-21 Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]. – Введ. 01.01.2022. //

Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт». <https://docs.cntd.ru/document/573536177>

10. СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания [Электронный ресурс]. – Введ. 01.03.2021. // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт». <https://docs.cntd.ru/document/573500115>

11. О безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс]: технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт». <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». <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]. <http://docs.cntd.ru/document/1200035982>

12. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами [Электронный ресурс] // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт». <http://docs.cntd.ru/document/1200028570>