

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце: МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 01.06.2026 09:53:25
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9551e609

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Одобрена
на заседании кафедры

05.12.2025 г.
протокол № 4
Зав. кафедрой Чугунова О.В.

Утверждена
Советом по учебно-методическим
вопросам и качеству образования

16 декабря 2025 г.
протокол № 4
Председатель Карх Д.А.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Основы микробиологии, санитария и гигиена питания на предприятиях индустрии питания
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания
Форма обучения	заочная
Год набора	2026
Разработана:	
Доцент, к.т.н.	
Кокорева Л.А.	

Екатеринбург
2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	4
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	5
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	10
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	10
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	11
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	12

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования- бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020г. № 1047)
---------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитария и гигиена питания на предприятиях индустрии питания» является формирование компетенций, направленных на использование в практической работе знаний об основах микробиологии на пищевых предприятиях, санитарно-гигиенических требованиях, предъявляемых к предприятиям общественного питания; требованиях к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; знаний основ системы ХАССП на пищевом предприятии.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация	Часов					3.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (п.п.уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Лабораторные		
Семестр 5						
Экзамен	108	16	8	8	83	3

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии с ФГОС ВО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1.ОПК-2 Знает базовые знания, полученные в области естественных наук
	ИД-2.ОПК-2 Умеет использовать их в профессиональной деятельности

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-3.ОПК-2 Владеет навыками: теоретического и экспериментального исследования объектов профессиональной деятельности
О П К - 5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1.ОПК-5 Знать: организацию технологических процессов производства продукции питания; основы санитарии и гигиены на пищевом предприятии; контроль качества продукции питания
	ИД-2.ОПК-5 Уметь: организовывать производство продукции питания с учетом основных принципов технологии, санитарии и гигиены на предприятии питания; осуществлять контроль качества на любом этапе технологического процесса производства продуктов питания
	ИД-3.ОПК-5 Владеть навыками: обоснования принятия конкретного решения при разработке и осуществлении технологических процессов производства полуфабрикатов и продукции питания

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 5		53,					
Тема 1.	Морфология и классификация микроорганизмов	51	2	6		43	
Тема 2.	Физиология	0,5	0,5				
Тема 3.	Влияние условий внешней среды на развитие	0,5	0,5				
Тема 4.	Важнейшие микробиологические процессы и их хозяйственная роль	0,3	0,3				
Тема 5.	Распространение микроорганизмов в природе	0,1	0,1				
Тема 6.	Патогенные микроорганизмы (ОПК-2,ОПК-5)	0,1	0,1				
Тема 7.	Микробиология важнейших пищевых продуктов (ОПК-2)	1		1			
Семестр 5		5					
Тема 8.	Основные понятия о санитарном надзоре и санитарном законодательстве. Гигиенические требования к факторам внешней среды и	2	2				

Тема 9.	Гигиенические требования и санитарноесодержание предприятий питания (ОПК-5)	3	2	1			
Семестр 5		0,1					
Тема10.	Санитарно-гигиенические требования кпроизводству блюд. (ОПК-5)	0,1	0,1				
Семестр 5		0,2					
Тема11.	Санитарно-гигиенические требования корганизации хранения, транспортировки реализации продукции питанияобщедоступных предприятий питания(ОПК-5)	0,1	0,1				
Тема12.	Санитарно-гигиенические требования корганизации хранения, транспортировки реализации продукции питанияспециализированных предприятийпитания (ОПК-5)	0,1	0,1				
Семестр 5		40,199997					
Тема13.	Основы системы ХАССП напредприятиях общественного питания(ОПК-5)	40,1	0,1			40	
Тема14.	Основы контроля качества напредприятиях общественного питания(ОПК-5)	0,1	0,1				

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средст	Описание оценочного средства	Критериооценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема1,2,3,4,5,6,7	Тесты	Предлагается выполнить 8 тестов по 10вопросов	до 5 баллов
Темы 8, 9, 10,11, 12	Тесты	Предлагается выполнить 9 тестов по 2варианта в каждом	до 5 баллов
Темы 13 и 14	Тесты	Предлагается выполнить один тест 10вопросов	до 5 баллов
Промежуточная аттестация(Приложение 5)			
5 семестр(Эк)	экзаменационный билет	в билете 2 теоретических вопроса и 1практическое задание	до 100 баллов

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущий контроль. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течение семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущего контроля, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончании дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончании формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответаи т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

<p>Тема 1. Морфология и классификация микроорганизмов. (ОПК-2) Бактерии. Плесневые грибы. Дрожжи. Вирусы и фаги</p>
<p>Тема 2. Физиология микроорганизмов (ОПК-2) Обмен веществ у микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов и их использование в пищевой промышленности. Химический состав клеток микроорганизмов. Питание и дыхание микроорганизмов.</p>
<p>Тема 3. Влияние условий внешней среды на развитие микроорганизмов (ОПК-2) Влияние физических, химических и биологических факторов</p>
<p>Тема 4. Важнейшие микробиологические процессы и их хозяйственная роль (ОПК-2) Спиртовое, молочнокислое, пропионовокислое, маслянокислое, уксуснокислое, лимоннокислое брожение. Превращение азотосодержащих веществ.</p>
<p>Тема 5. Распространение микроорганизмов в природе (ОПК-2) Микрофлора почвы, воды, воздуха, тела здорового человека</p>
<p>Тема 6. Патогенные микроорганизмы (ОПК-2, ОПК-5) Свойства патогенных микроорганизмов. Защитные силы организма в борьбе с инфекцией. Пищевые отравления микробной природы. Микотоксикозы. Токсикоинфекции. Пищевые отравления немикробного происхождения. Гельминтозы.</p>
<p>Тема 8. Основные понятия о санитарном надзоре и санитарном законодательстве. Гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий общественного питания (ОПК-5) Гигиена питания и пищевая санитария. Санитарный надзор в области питания. Законодательство в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия предприятий пищевой промышленности и общественного питания. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий. Гигиена воздуха. Гигиена воды. Гигиена освещения, отопления, вентиляции. Санитарные требования к благоустройству и очистке предприятий общественного питания. Санитарно-защитные зоны. Требования к территории участка. Требования к размещению зданий и сооружений на территории. Гигиенические требования к рассмотрению проектов.</p>
<p>Тема 9. Гигиенические требования и санитарное содержание предприятий питания (ОПК-5) Санитарный режим пищевых объектов. Санитарное содержание предприятий питания. Личная гигиена и профилактические обследования работников предприятий питания. Гигиенические требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде.</p>
<p>Тема 10. Санитарно-гигиенические требования к производству блюд. (ОПК-5) Санитарные требования к изготовлению продукции общественного питания</p>
<p>Тема 11. Санитарно-гигиенические требования к организации хранения, транспортировки и реализации продукции питания общедоступных предприятий питания (ОПК-5) Санитарные требования к качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей. Санитарные требования к хранению, транспортировке и реализации продуктов питания из растительного и животного сырья.</p>

Тема 12. Санитарно-гигиенические требования к организации хранения, транспортировки и реализации продукции питания специализированных предприятий питания (ОПК-5)
Санитарные требования к проведению технологической обработки, получению продуктов специального питания и других блюд и изделий, представляющих эпидемиологическую опасность. Гигиенические особенности организации питания различных групп населения.

Тема 13. Основы системы ХАССП на предприятиях общественного питания (ОПК-5)
Основные принципы системы ХАССП на предприятиях питания, основная документация по системе ХАССП.

Тема 14. Основы контроля качества на предприятиях общественного питания (ОПК-5)
Организация контроля качества полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

Тема 7. Микробиология важнейших пищевых продуктов (ОПК-2)

Микробиология кисломолочных продуктов. Микробиология мяса и мясопродуктов.

Тема 9. Гигиенические требования и санитарное содержание предприятий питания (ОПК-5)

Санитарно-гигиеническая оценка проекта предприятия питания

7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 13. Основы системы ХАССП на предприятиях общественного питания (ОПК-5)
изучение материалов лекций

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
не предусмотрено

7.4. Электронное портфолио обучающегося
Материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
не предусмотрено

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
не предусмотрено

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ
<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

2. Веселовский С. Ю., Агольцов В. А. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве [Электронный ресурс]: учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2025. - 224 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/566924>

3. Линич Е. П., Сафонова Э. Э. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2026. - 188 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/506986>

Дополнительная литература:

2. Кокорева Основы микробиологии, санитария и гигиена питания на предприятиях индустрии питания. Курс лекций. Тема 1. Морфология и классификация микроорганизмов [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2023. - 1 – Режим доступа: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202307a/42.mp4>

3. Кокорева Основы микробиологии, санитария и гигиена питания на предприятиях индустрии питания. Курс лекций. Тема 2. Основные понятия о санитарном надзоре и санитарном законодательстве. Гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2023. - 1 – Режим доступа: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202307a/43.mp4>

4. Кокорева Основы микробиологии, санитария и гигиена питания на предприятиях индустрии питания. Курс лекций. Тема 3. Гигиенические требования и санитарное содержание предприятий питания [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2023. - 1 – Режим доступа: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202307a/44.mp4>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Astra Linux Common Edition. Договор №0417-ПО/2019 от 08.05.2019, Акт №Sk000343 от 24.05.2019 и Контракт № 35-У/2018 от 13.06.2018, Акт № УТ213 от 17.12.2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 143/223-У/2025 от 02.12.2025 Срок действия лицензии до 31.12.2026

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к экзамену

1. Санитарное законодательство в области гигиены питания.
2. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура, задачи. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания.
3. Гигиенические нормативы и контроль за качеством воды. Эпидемиологическое значение воды. Способы очистки и дезинфекции воды.
4. Органолептические и физико-химические показатели качества воды.
5. Бактериологические показатели качества воды. Кишечная палочка как санитарно-показательный микроорганизм.
6. Санитарные требования к устройству водоснабжения предприятий общественного питания.
7. Физические и химические свойства воздуха, определяющие санитарную степень благополучия предприятия общественного питания. Газы и примеси загрязняющие воздух.
8. Гигиенические требования к устройству вентиляции на предприятиях общественного питания. Естественная и искусственная вентиляция.
9. Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению предприятия общественного питания.
10. Гигиенические требования к микроклимату различных групп помещений предприятия общественного питания.
11. Гигиенические требования к территории и генеральному плану предприятия общественного питания. Санитарное благоустройство территории предприятия.
12. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию производственных помещений предприятия общественного питания.
13. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию складских групп помещений.
14. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию административно-бытовых помещений.
15. Гигиенические требования к механическому оборудованию. Санитарная оценка посудомоечных машин разного типа.
16. Гигиенические требования к материалам, используемым для изготовления столовой посуды, санитарная обработка использованной столовой посуды.
17. Санитарные требования, предъявляемые к мытью кухонной посуды и инвентаря. Камера пищевых отходов.
18. Понятие о дезинфекции. Физические и химические способы дезинфекции.
19. Приготовление и хранение дезрастворов. Дезинфекция помещений предприятия общественного питания. Методы контроля качества уборки и дезинфекции.
20. Санитарные требования к личной гигиене персонала и санитарной одежде.
21. Профилактические обследования персонала. Санитарная документация.
22. Эпидемиологическая роль грызунов. Методы и средства дератизации на предприятиях общественного питания.
23. Эпидемиологическая роль насекомых. Методы и средства дезинсекции на предприятиях общественного питания.
24. Санитарная экспертиза качества пищевых продуктов.
25. Особо скоропортящиеся продукты. Условия, сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов.
26. Санитарно-гигиенические требования к показателям качества мяса и мясных продуктов. Заболевания, вызываемые употреблением инвазированного личинками гельминтов мяса животных. Методы гигиенической оценки такого мяса. Способы обезвреживания.

27. Гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов. Эпидемиологическая роль молока.
28. Санитарная оценка качества яиц и яичных продуктов. Обработка яиц перед использованием. Роль яиц в распространении сальмонеллеза.
29. Санитарно-гигиеническая оценка качества рыбы и рыбных продуктов. Гельминты, передающиеся с рыбой. Методы обеззараживания инвазированной личинками гельминтов рыбы.
30. Гигиеническая оценка зерновых продуктов. Пороки и показатели безопасности хлеба. Микотоксикозы, передающиеся через зерновые продукты, их профилактика.
31. Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика овощей. Оценка по содержанию нитратов. Технологические приемы, снижающие содержание нитратов в готовой продукции.
32. Санитарные требования к транспорту, а также перевозке и разгрузке пищевых продуктов.
33. Санитарные требования, предъявляемые к механической обработке пищевых продуктов (рыбы, мяса, фаршевых изделий).
34. Санитарные требования к приготовлению закусок (салатов, винегретов, студней заливных блюд).
35. Контроль эффективности тепловой обработки. Влияние температуры на возбудителей пищевых токсикоинфекций.
36. Гигиенические требования к выработке кондитерских изделий с кремом.
37. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи.
38. Кишечные инфекции и их профилактика. Отличительные признаки кишечных инфекций от пищевых отравлений микробной природы.
39. Классификация пищевых отравлений. Сравнительная характеристика пищевых отравлений, вызываемых различными условно-патогенными микроорганизмами.
40. Пищевые токсикозы. Источники заражения пищевых продуктов возбудителями токсикозов. Благоприятные условия их жизнедеятельности и токсинообразования. Методы профилактики.
41. Бактерии. Строение, размножение, систематика
42. Плесневые грибы. Строение, классификация.
43. Вирусы и фаги.
44. Обмен веществ у микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов и их использование в пищевой промышленности.
45. Строение бактериальной клетки. Форма и размеры бактерий.
46. Дыхание и питание микроорганизмов.
47. Влияние физических факторов на развитие микроорганизмов.
48. Влияние химических факторов на развитие микроорганизмов.
49. Спиртовое брожение.
50. Молочнокислое брожение.
51. Пропионовокислое брожение.
52. Маслянокислое брожение.
53. Уксуснокислое брожение.
54. Лимонокислое брожение.
55. Превращение азотсодержащих веществ.
56. Гельминтозы и их профилактика.
57. Микробиология мяса и мясопродуктов.
58. Микробиология яиц и яичных продуктов.
59. Микробиология рыбы и рыбных продуктов.
60. Микробиология стерилизованных баночных консервов.
61. Микробиология молока и молочных продуктов.
62. Микробиология плодов и овощей.
63. Микробиология зерновых продуктов.

64. Микробиология жиров.
65. Микробиология окружающей среды: почвы, воды, воздуха.
66. Основные принципы ХАССП.
67. Характеристика 1 принципа ХАССП.
68. Характеристика 2 принципа ХАССП.
69. Характеристика 3 принципа ХАССП.
70. Характеристика 4 принципа ХАССП.
71. Характеристика 5 принципа ХАССП.
72. Характеристика 6 принципа ХАССП.
73. Характеристика 7 принципа ХАССП.

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к экзамену

Номер задания	Правильный ответ	Содержание задания	Компетенция
<i>Задания открытого типа</i>			
1		Какие шаровидные молочнокислые бактерии образуют длинные цепочки	ОПК-2
2		Какие организмы называют прокариотами?	ОПК-2
3		Что такое волютин?	ОПК-2
4		Какой класс грибов называют сумчатыми грибами с ветвистым септированным мицелием?	ОПК-2
5		Как называются споры, образующиеся на вершине гиф снаружи плесневых грибов?	ОПК-2
6		наука о сохранении и укреплении общественного и индивидуального здоровья путем разработки профилактических мероприятий	ОПК-5
7		Какой контроль применяется при перспективном планировании развития сети предприятий общественного питания	ОПК-5
8		отрасль, которая реализует на практике положения, разработанные гигиеной	ОПК-5
9		Что такое дератизация?	ОПК-5
10		Стерилизация отсадочных мешков, наконечников и мелкого инвентаря для работы с кремом производится кипячением в воде в течение	ОПК-5
<i>Задания закрытого типа</i>			
1		Что изучает морфология микроорганизмов? а) строение б) форму в) размножение г) верны все ответы	ОПК-2
2		Дайте определение, что такое эндотоксины микроорганизмов? а) токсины бактерий, которые выделяются в окружающую среду после гибели микроорганизмов б) токсины бактерий, выделяются в окружающую среду при жизни микроорганизмов в) токсины бактерий г) нет верного ответа	ОПК-2
3		Где используют продукты маслянокислого брожения? а) кондитерская промышленность б) парфюмерная промышленность в) изготовление фруктовых напитков г) все ответы верны	ОПК-2
4		Чем в большей степени отличается сливочный и термофильный стрептококк? а) размером кокков б) длиной цепочек кокков в) формой кокков г) все ответы верны	ОПК-2

5		<p>Какие грибы относят к классу несовершенных грибов?</p> <p>а) пенициллиум б) альтернария в) аспергиллус, утративший способность к размножению г) верны ответы а и б</p>	ОПК-2
6		<p>ПДК вредных веществ в рабочей зоне – это</p> <p>а) концентрация вредных веществ, которая считается безвредной для организма человека б) допустимая концентрация вредных веществ, действующая на организм человека в течение суток в) допустимая концентрация вредных веществ, действующая на организм человека в течение 30 минут г) концентрация вредных веществ, которая при ежедневной восьмичасовой работе в течение рабочего времени не может вызвать у работающего отклонений в состоянии здоровья</p>	ОПК-5
7		<p>Кто такой бактерионоситель?</p> <p>а) больной человек б) больное животное в) человек, у которого нет признаков болезни, но в организме есть возбудитель инфекции г) нет верного ответа</p>	ОПК-5
8		<p>Химический способ дезинфекции основан на применении</p> <p>а) хлорсодержащих средств б) горячей воды в) горячего воздуха г) ультрафиолетового облучения</p>	ОПК-5
9		<p>Скорпортящиеся продукты транспортируют в специализированном автотранспорте при температуре</p> <p>а) не выше 0 °С б) не выше +2+6 °С в) не выше +6+10 °С г) не выше +10 °С</p>	ОПК-5
10		<p>Для чего работникам предприятий питания необходима санитарная одежда?</p> <p>а) Для защиты одежды от загрязнений б) Для опрятного вида в) Для защиты пищи от заражения болезнетворными микроорганизмами г) Все ответы верны</p>	ОПК-5