

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО

Декан экономического факультета

 В.Е.Левичев

« 7 » июля 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

 И.А.Косачев

« 8 » июля 2016 г.

Кафедра химии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Санитарно-эпидемиологический контроль в торговых
предприятиях »

Направление подготовки:

38.03.07 «Товароведение»

Профили подготовки:

«Товарный менеджмент»

Уровень высшего образования

Бакалавриат

Программа подготовки

Прикладной бакалавриат

Барнаул 2016

Рабочая программа учебной дисциплины «Санитарно-эпидемиологический контроль в торговых предприятиях» составлена на основе требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение» в соответствии с учебным планом, утвержденным ученым советом университета в 2016 году для профиля «Товарный менеджмент» для очной и заочной форм обучения

Рассмотрена на заседании кафедры, протокол № 100 от 22.06. 20 16 г.

Зав. кафедрой
К.х.н., доцент



Оствальд Г.В.

Одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета, протокол № 4 от «30» 06 20 16 г.

Председатель методической комиссии
К.п.н., доцент



Тумбаева Н.В.

Составители:
К.с.-х.н., доцент



Протопопова Л.Г.

**Лист внесения дополнений и изменений
в рабочую программу учебной дисциплины
«Санитарно-эпидемиологический контроль в торговых предприятиях»**

на 2017 - 2018 учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № 1 от 1 сентября 2017 г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- Измененный текст
- _____
- _____
- _____
- _____

Составители изменений и дополнений:

<u>К.С.Т.Н., доцент</u> ученая степень, должность	<u>[подпись]</u> подпись	<u>Протоконова Л. П.</u> И.О. Фамилия
--	-----------------------------	--

Зав. кафедрой

<u>К.Х.Н., доцент</u> ученая степень, ученое звание	<u>[подпись]</u> подпись	<u>Т.В. Добвану</u> И.О. Фамилия
--	-----------------------------	-------------------------------------

«1» 09 2017 г.»

на 201__ - 201__ учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № __ от _____ 201__ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Составители изменений и дополнений:

_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия

Зав. кафедрой

_____	_____	_____
ученая степень, ученое звание	подпись	И.О. Фамилия

«__» _____ 201__ г.»

на 201__ - 201__ учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № __ от _____ 201__ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Составители изменений и дополнений:

_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия

Зав. кафедрой

_____	_____	_____
ученая степень, ученое звание	подпись	И.О. Фамилия

«__» _____ 201__ г.»

на 201__ - 201__ учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № __ от _____ 201__ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Составители изменений и дополнений:

_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия

Зав. кафедрой

_____	_____	_____
ученая степень, ученое звание	подпись	И.О. Фамилия

«__» _____ 201__ г.»

Оглавление

1.Цель и задачи освоения дисциплины	5
2.Место дисциплины в структуре ОПОП ВО	5
3.Требования к результатам освоения содержания дисциплины	6
4. Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий	7
5. Тематический план освоения дисциплины	7
6. Образовательные технологии	9
7. Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	9
7.1.Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля	8
7.2. Характеристика фондов оценочных средств для промежуточного контроля	12
8.Учебно-методическое обеспечение дисциплины	13
9.Материально-техническое обеспечение дисциплины	15

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины является изучение требований санитарного законодательства к организации и функционированию торговых предприятий, принципов проведения санитарно-эпидемиологического контроля на предприятиях торговли в процессе обеспечения потребителей качественными и безопасными продовольственными товарами.

Задачи дисциплины: ознакомление с основами санитарного законодательства РФ, действующими законами и постановлениями, порядком юридической ответственности за их нарушение; изучение санитарных требований, предъявляемых к организации предприятий торговли с целью обеспечения сохранения безопасности товаров; усвоение санитарно-гигиенических требований к персоналу, оборудованию и функционированию торговых предприятий; изучение порядка проведения санитарно-эпидемиологического контроля на предприятиях торговли.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Санитарно-эпидемиологический контроль в торговых предприятиях» является дисциплиной по выбору вариативной части блока 1 (Б1.В.ДВ.2) учебного плана ОПОП ВО по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение».

Для изучения дисциплины необходимы знания, умения и компетенции по физике, химии, биологии с основами экологии

Таблица 1- Сведения о дисциплинах, практиках (и их разделах), на которые опирается содержание данной дисциплины

Наименование дисциплины, других элементов учебного плана	Перечень разделов
Физика	Оптические методы исследования
Химия	Свойства растворов. Качественный и количественный анализ веществ. Строение и свойства основных классов органических веществ
Биология с основами экологии	Морфология и физиология микроорганизмов, гельминтов, грибов, безопасность продовольственных товаров

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Таблица 2 - Сведения о компетенциях и результатах обучения, формируемых данной дисциплиной

Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной	Коды компетенций в соответствии с ФГОС ВПО	Перечень результатов обучения, формируемых дисциплиной		
		По завершении изучения данной дисциплины выпускник должен		
		знать	уметь	владеть
Способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торговых-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	ОПК-5	основные термины, понятия и определения в области пищевой микробиологии, биохимии; санитарии; показатели качества и основные виды порчи продовольственных товаров отдельных групп; требования, предъявляемые к безопасности и качеству продовольственных товаров по микробиологическим, биохимическим критериям	применять знания санитарно-гигиенических требований для организации торговых-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов	информацией о классических, современных и перспективных методах проведения оценки и анализа санитарно-эпидемиологического и гигиенического состояния окружающей внешней среды на предприятиях торговли продовольственными товарами
Умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения	ПК-3	нормативно-правовую базу санитарного законодательства РФ, основные санитарные требования к транспортированию, хранению и реализации продовольственных товаров на предприятиях торговли, санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к персоналу, оборудованию, устройству и функционированию торговых предприятий с целью обеспечения противозидемической безопасности товаров	Проводить текущий санитарно-эпидемиологический контроль на предприятиях торговли продовольственными товарами, осуществлять контроль выполнения санитарных требований к персоналу, оборудованию и функционированию торговых предприятий	навыками проведения стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; анализа факторов внешней среды; санитарной оценки проекта предприятия торговли

4. Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий

Таблица 3 - Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий, реализуемой по учебному плану направления подготовки 38.03.07 «Товароведение», профиль: «товарный менеджмент»

Вид занятий	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1. Аудиторные занятия, часов, всего,	32	8
в том числе:		
1.1. Лекции	18	4
1.2. Лабораторные работы	14	4
2. Самостоятельная работа, часов, всего	40	64
Всего часов	72	72
Форма промежуточной аттестации	зачет	зачет
Общая трудоемкость, зачетных единиц	2	2

5. Тематический план изучения дисциплины

Таблица 4.1 - Тематический план изучения дисциплины по учебному плану направления подготовки 38.03.07 «Товароведение», профиль: «товарный менеджмент» очной формы обучения

Наименование темы	Изучаемые Вопросы	Объем часов				Форма текущего контроля
		Лекции	Лабораторные работы	Практические (семинарские)	Самостоятельная работа	
Гигиеническая оценка товаров	<p>Гигиеническая оценка товаров, понятие, проведение, способы подтверждения оценки товаров. Санитарный режим хранения, приема и продажи продовольственных товаров.</p> <p>Виды продукции и товаров, подлежащих гигиенической оценке; цели проведения экспертизы, способы проведения, способы отборки товара. Оформление необходимых документов, соблюдение санитарных норм при продаже, приемке и хранении товаров.</p>	4	4		10	Презентации, доклад, тестирование, ЛР

Личная гигиена	<p>Гигиена работников торговли. Санитарный режим на производстве, требования к вентиляции, отоплению, освещению, водоснабжению и канализации. Виды освещения, отопления, вентиляции, канализации, их устройство для обеспечения бесперебойной работы и создания комфорта для работников магазинов и посетителей. Требование к содержанию рабочего места продавца, подготовка рабочего места, уборка рабочего места.</p> <p>Санитарная культура продавца- требования к содержанию кожи тела и рук, полости рта, одежды. правила соблюдения санитарных норм при обслуживании покупателей, поведение на рабочем месте</p>	4	4		10	Презентация, доклад, тестирование
Санитарные требования к торговым предприятиям	<p>Санитарные требования к содержанию и устройству продовольственных магазинов. Загрузочные, складские помещения, помещение подготовки пищевых продуктов к продаже, административно-бытовые, подсобные, торговые. Требования к инвентарю, оборудованию, таре, посуде. Требования к расстановке оборудования, к материалам из которых изготовлено оборудование, таре, упаковке, хранению упаковочных материалов. Санитарные требования к транспортировке, хранению и продаже пищевых продуктов. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.</p> <p>Санитарное законодательство: Санитарные правила, сертификаты соответствия, стандарты на продукцию. Медицинское обследование. Цель и виды обследования. Предохранительные прививки, их значение. Санитарные книжки. Условия хранения продуктов, виды укладки и виды оборудования, правила продажи отдельных товаров, требования к санитарным нормам по содержанию магазина; виды обследования. Хранение товаров, поддержание санитарного режима по уходу за инвентарем, оборудованием, дезинфицирование и уборка рабочего места; предупреждение профессиональных заболеваний, не допустимых для работников торговли.</p>	6	4		10	Презентация, доклад, тестирование
Понятие о гигиене труда.	Профессиональные вредности на рабочем месте продавца, производственные заболевания. Производственный травматизм, виды, причины, документальное оформление.	4	2		10	Презентация, доклад, тестирование

	Меры предупреждения. Оказание помощи. Вредные привычки.					рован ие
Итого		18	14		40	

Таблица 4.2 - Тематический план изучения дисциплины по учебному плану направления подготовки 38.03.07 «Товароведение», профиль: «товарный менеджмент» заочной формы обучения

Наименование темы	Изучаемые Вопросы	Объем часов				Форма текущего контроля
		Лекции	Лабораторные работы	Практические (семинарские)	Самостоятельная работа	
Гигиеническая оценка товаров	Гигиеническая оценка товаров, понятие, проведение, способы подтверждения оценки товаров. Санитарный режим хранения, приема и продажи продовольственных товаров. Виды продукции и товаров, подлежащих гигиенической оценке; цели проведения экспертизы, способы проведения, способы отборки товара. Оформление необходимых документов, соблюдение санитарных норм при продаже, приемке и хранении товаров.	1	1		16	Презентации, доклад, КР
Личная гигиена	Гигиена работников торговли. Санитарный режим на производстве, требования к вентиляции, отоплению, освещению, водоснабжению и канализации. Виды освещения, отопления, вентиляции, канализации, их устройство для обеспечения бесперебойной работы и создания комфорта для работников магазинов и посетителей. Требование к содержанию рабочего места продавца, подготовка рабочего места, уборка рабочего места. Санитарная культура продавца- требования к содержанию кожи тела и рук, полости рта, одежды. правила соблюдения санитарных норм при обслуживании покупателей, поведение на рабочем месте	1	1		16	Презентации, доклад, КР
Санитарные требования к торговым	Санитарные требования к содержанию и устройству продовольственных магазинов. Загрузочные, складские помещения, помещение подготовки пищевых продуктов к	1	1		16	Презентации, доклад, КР

предприятия м	<p>продаже, административно-бытовые, подсобные, торговые. Требования к инвентарю, оборудованию, таре, посуде. Требования к расстановке оборудования, к материалам из которых изготовлено оборудование, таре, упаковке, хранению упаковочных материалов. Санитарные требования к транспортировке, хранению и продаже пищевых продуктов. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.</p> <p>Санитарное законодательство: Санитарные правила, сертификаты соответствия, стандарты на продукцию. Медицинское обследование. Цель и виды обследования. Предохранительные прививки, их значение. Санитарные книжки. Условия хранения продуктов, виды укладки и виды оборудования, правила продажи отдельных товаров, требования к санитарным нормам по содержанию магазина; виды обследования. Хранение товаров, поддержание санитарного режима по уходу за инвентарем, оборудованием, дезинфицирование и уборка рабочего места; предупреждение профессиональных заболеваний, не допустимых для работников торговли.</p>					
Понятие о гигиене труда.	<p>Профессиональные вредности на рабочем месте продавца, производственные заболевания. Производственный травматизм, виды, причины, документальное оформление.</p> <p>Меры предупреждения. Оказание помощи. Вредные привычки.</p>	1	1		16	Презентации, доклад, КР
Итого		4	4		64	

Таблица 5 – Разделы и темы для самостоятельного изучения, контроль выполнения и методическое обеспечение СРС

№ п/п	Разделы и темы для самостоятельного изучения	Количество часов, очная	Количество часов, заочная	Контроль выполнения Система оценок «зачтено»/«не зачтено»	Методическое обеспечение
1.	Тема 1. Цель и задачи дисциплины. Государственный санитарно-эпидемиологический	5	8	Презентация, доклад, Тестирование, КР	

	надзор. Законодательные и правовые нормы				Основная и дополнительная литература
2.	Тема 2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды	5	8	Презентация, доклад Тестирование, КР	
3.	Тема 3. Требования к содержанию предприятий торговли	5	8	Презентация, доклад Тестирование, КР	
4.	Тема 4. Гигиенические основы проектирования, строительства и реконструкции предприятий торговли	5	8	Презентация, доклад Тестирование, КР	
5.	Тема 5. Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Нормы качества и безопасности продуктов	5	8	Презентация, доклад Тестирование, КР	
6.	Тема 6. Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению продуктов	5	8	Презентация, доклад Тестирование, КР	
7.	Тема 7. Гигиенические требования к посуде, инвентарю, таре, упаковочным материалам.	5	8	Презентация, доклад Тестирование, КР	
8.	Профилактика инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозы	5	8	Презентация, доклад Тестирование, КР	
	итого	40	64		

6. Образовательные технологии

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, по ОПОП 38.03.07 «Товароведение и маркетинг» должен составлять не менее 20% от всего объема аудиторных занятий (в соответствии с требованиями ФГОС). По дисциплине «Санитарно-эпидемиологический контроль в торговых

предприятиях» удельный вес занятий, проводимый в интерактивных формах, в соответствии с данной программой составляет 21%.

Таблица 5 - Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые на аудиторных занятиях

Семестр	Вид занятия (Л, ПР, ЛР)	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Количество Часов
3	ЛР	Ситуационный анализ	2
	ЛР	Межгрупповые дискуссии, дебаты	3
	ЛР	Анализ конкретных ситуаций	2
Итого:			7

При изучении дисциплины «Санитарно-эпидемиологический контроль в торговле» помимо стандартных форм обучения (лекции, лабораторные занятия - ЛР с обсуждением докладов, демонстрацией презентативных материалов) предусмотрены активные формы проведения занятий: такие виды внеаудиторной работы как посещение магазинов, рынков города с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

7. Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Контроль текущей работы студентов осуществляется при ответах на вопросы, сдаче тестирования, защите докладов. По итогам выполнения текущих форм контроля студенты получают зачёт по дисциплине.

При осуществлении контроля знаний, умений и навыков студентов по дисциплине проводится оценка уровня освоения ими теоретических знаний, развития творческого мышления, приобретения навыков самостоятельной работы, умения синтезировать полученные знания и применять их для решения практических задач.

7.1. Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля

Таблица 6.1. Критерии оценивания тестовых заданий

Процент выполнения – количество правильных ответов	Оценка	
Более 87%	отлично	Зачтено
83 – 86%	хорошо	
60-72%	удовлетворительно	
Менее 60%	неудовлетворительно	Не зачтено

Вопросы для тестирования

Выберите правильные ответы:

1. Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения обеспечивается
 - а) реализацией государственных и региональных программ профилактики;
 - б) информированностью населения о состоянии здоровья и экологической обстановке;
 - в) системой госсанэпиднадзора;
 - г) верно все перечисленное.

2. Право граждан Российской Федерации на охрану здоровья, благоприятную окружающую среду обеспечивается посредством:
 - а) проведения комплекса мероприятий по предотвращению влияния на человека неблагоприятных факторов среды его обитания, выполнением организациями, предприятиями и гражданами требований санитарного законодательства Российской Федерации;
 - б) деятельности органов законодательной и исполнительной власти по реализации планов и мероприятий по оздоровлению среды обитания, сохранению и укреплению здоровья населения;
 - в) деятельности органов и учреждений Государственной санитарно-эпидемиологической службы по надзору за выполнением предприятиями, организациями, учреждениями и гражданами государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

3. Главной задачей государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации является:
 - а) осуществление комплекса социальных, экономических, медицинских и профилактических мероприятий, направленных на сохранение здоровья человека и его будущих поколений;
 - б) обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения, предупреждение, выявление и ликвидация опасного и вредного влияния среды обитания человека на его здоровье;
 - в) осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора за выполнением предприятиями, организациями, учреждениями и гражданами санитарно-гигиенических и противоэпидемических норм.

4. Главный принцип государственного санитарно-эпидемиологического надзора
 - а) государственный характер;
 - б) научно-плановая основа;
 - в) единство санитарных и противоэпидемических мероприятий;
 - г) организация гигиенического воспитания и образования граждан.

5. Взаимодействие учреждений госсанэпидслужбы и лечебно-профилактических учреждений осуществляется на основе принципов
 - а) единства медицинской науки и практики;

- б) общности целей и задач по охране здоровья населения при осуществлении своих функций;
- в) гуманистической направленности;
- г) единства государственной политики в области охраны здоровья населения и профилактики заболеваний;
- д) приоритета санитарного законодательства Российской Федерации в части обеспечения санэпидблагополучия населения.

6. Основным фактором, определяющим структуру учреждения, является:

- а) наличие кадров и материально-технических ресурсов;
- б) цели учреждения;
- в) место учреждения в структуре управления.

7. Законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения состоит из:

- а) Конституции Российской Федерации;
- б) Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- в) законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, принимаемых в соответствии с федеральными законами по вопросам обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;
- г) законов и иных нормативных правовых актов субъектов Российской Федерации, принимаемых в соответствии с федеральными законами по вопросам обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, гигиенических нормативов;
- д) санитарные правила и нормы.

8. Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы:

- а) регулируют деятельность предприятий, организаций, учреждений, по вопросам обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;
- б) предъявляют гигиенические требования к планировке и застройке населенных пунктов, к проектированию, строительству и вводу в эксплуатацию объектов;
- в) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования (в том числе критерии безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания для человека, гигиенические и иные нормативы), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний;
- г) верно все перечисленное.

9. Гигиенический норматив -

- а) устанавливающий гигиенические и противоэпидемические требования по обеспечению благоприятных условий проживания, труда, быта и отдыха, воспитания, обучения и питания населения, сохранение и укрепление здоровья и профилактики заболеваний населения;

- б) установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное и (или) качественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его безопасности и (или) безвредности;
- в) устанавливающий гигиенические критерии безвредности для здоровья человека и его будущих поколений отдельных факторов среды его обитания.

10. За нарушение санитарного законодательства должностные лица могут быть привлечены к ответственности:

- а) дисциплинарной и уголовной;
- б) административной и уголовной;
- в) дисциплинарной и административной.
- г) дисциплинарной, административной и уголовной.

11. Виды административных взысканий, налагаемые за нарушение санитарного законодательства, в том числе за торговлю продовольственными товарами в нарушение санитарных правил либо без сертификата и (или) знака соответствия, удостоверяющих их безопасность для жизни и здоровья потребителей:

- а) предупреждение;
- б) штраф;
- в) возмездное изъятие предмета, явившегося орудием совершения или непосредственным объектом административного правонарушения;
- г) конфискация предмета, явившегося орудием совершения или непосредственным объектом административного правонарушения;
- д) лишение специального права, предоставленного данному гражданину;
- е) исправительные работы;
- ж) административный арест;
- з) административное выдворение за пределы Российской Федерации иностранного гражданина или лица без гражданства.

12. Возмещение ущерба, причиненного здоровью населения в результате нарушения санитарных правил и норм хозяйствующими субъектами производится:

- а) добровольно;
- б) по решению суда;
- в) по решению главы администрации территории.

13. К принципам планирования относится:

- а) научная обоснованность плановых документов;
- б) сочетание территориальных и отраслевых планов;
- в) учет особенностей социально-экономического развития административной территории;
- г) гибкость планирования;
- д) обязательность выполнения для всех исполнителей;
- е) согласованность перспективных и текущих планов;
- ж) верны все вышеперечисленные;

- з) верно 1, 2, 3, 6.

14. Условия, обеспечивающие эффективное планирование:

- а) четкое определение целей, ожидаемых результатов, задач, направлений деятельности на планируемый период;
- б) реальность планируемых мероприятий;
- в) конкретность плановых документов;
- г) определение источников финансирования, сроков исполнения, ответственных лиц;
- д) все вышеперечисленные.

15. Основным направлением кадровой политики в Госсанэпидслужбе России является:

- а) наращивание кадрового потенциала службы за счет увеличения подготовки специалистов в вузах;
- б) поэтапное сокращение подготовки специалистов гигиенического и эпидемиологического профиля в вузах, медучилищах на основе совершенствования и повышения качества додипломной и последипломной подготовки врачей и среднего медицинского персонала, введения системы лицензирования и аккредитации профессиональной деятельности в учреждениях службы;
- в) сохранение имеющегося кадрового потенциала службы.

16. К какой системе относится финансирование здравоохранения России на современном этапе?

- а) бюджетной;
- б) страховой;
- в) государственной;
- г) бюджетно-страховой;
- д) многоканальное финансирование.

17. Источниками финансирования госсанэпидслужбы, указанными в ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», являются:

- а) средства федерального бюджета;
- б) средства фондов медицинского страхования;
- в) средства, поступающие за выполнение работ и оказание услуг учреждениями госсанэпидслужбы по договорам с гражданами, индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами;
- г) средства, получаемые в порядке возмещения дополнительно понесенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы расходов на проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий;
- д) все ответы верны.

18. Укажите этапы формирования управленческих решений на уровне управления Роспотребнадзора госсанэпиднадзора.

- а) определение соответствия принимаемого решения стратегическому направлению деятельности системы здравоохранения региона;
- б) установление целей, ограничений и критериев в оценке;
- в) формирование вариантов, установление рангов критериев оценки;
- г) оценка вариантов;
- д) выбор предпочтительного решения, его обоснование;
- е) все перечисленное верно.

19. Укажите специфические особенности рынка медико-профилактических услуг

- а) неоднородность услуг;
- б) несовершенство информационного обеспечения;
- в) недостаточное количество коммерческих организаций;
- г) необходимость в посреднике;
- д) невозможность монополии;
- е) недостаточное количество продавцов;

ж) все перечисленное верно;

з) верно 1, 2, 6.

20. Управление - это

- а) процесс планирования, организации, мотивации и контроля, необходимый для формирования и достижения целей организации;
- б) функция руководства организацией;
- в) руководство организацией в условиях рынка.

Таблица 6.3. Критерии оценивания докладов

Критерии оценивания	оценка	
студент исчерпывающе, логически и аргументированно излагает материал по теме доклада; обосновывает собственную точку зрения при анализе конкретной проблемы исследования, свободно отвечает на поставленные дополнительные вопросы, делает обоснованные выводы, есть презентация	Отлично	Зачтено
студент демонстрирует логичность и доказательность изложения материала по теме доклада, но допускает отдельные неточности при использовании ключевых понятий; в ответах на дополнительные вопросы имеются незначительные ошибки	Хорошо	
студент поверхностно раскрывает материал по теме доклада, у него имеются базовые знания специальной терминологии по обсуждаемому вопросу; излагаемый материал не систематизирован; выводы недостаточно аргументированы	Удовлетворительно	
Студент не подготовил доклад	Неудовлетворительно	Не зачтено

Темы для докладов и презентаций

1. Цель и задачи дисциплины. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Законодательные и правовые нормы
2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды
3. Требования к содержанию предприятий торговли

4. Гигиенические основы проектирования, строительства и реконструкции предприятий торговли
5. Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Нормы качества и безопасности продуктов
6. Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению продуктов
7. Гигиенические требования к посуде, инвентарю, таре, упаковочным материалам
8. Профилактика инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозы

Защита лабораторных работ

Таблица 6.4. Критерии оценивания лабораторных работ

Критерии оценивания	Оценка
студент может логически и аргументировано анализировать полученные результаты по работе, умеет организовывать и проводить эксперименты по заданной методике	зачтено
студентом нарушена последовательность и логика в выполнении методики; студент не владеет методами обработки экспериментальных данных	не зачтено

Таблица 6.5. Критерии оценивания контрольной работы у студентов заочной формы обучения

Критерии оценивания	Оценка
работа выполнена согласно варианту задания; работа выполнена в полном объеме; теоретические вопросы полностью раскрыты, даны полные обоснованные ответы на основе анализа и систематизации рекомендуемой к изучению литературы, в ответах содержатся обобщающие выводы; практические задания выполнены на основе обобщения и практического применения теоретических знаний; раскрыты основные положения теоретических аспектов и приведены обоснованные примеры применения теорий на практике; в конце работы приведен список использованных источников	зачтено
работа полностью или частично не соответствует варианту задания; работа выполнена не в полном объеме, менее 75% процентов; теоретические вопросы раскрыты очень слабо, приведены лишь общие положения, материал изложен непоследовательно, бессистемно, нет обобщающих выводов; практические задания не выполнены, либо выполнены очень слабо: не отражены основные теоретические положения, не приведены	не зачтено

примеры, нет обоснования применения теоретических аспектов на практике.	
---	--

7.2. Характеристика оценочных средств для промежуточного контроля

Зачет проводится по билетам в устной и письменной форме.

Таблица 6.6 – Критерии оценки промежуточной аттестации - зачета

Критерии оценки	Оценка
Студент дает правильные формулировки и решения, точные определения, понятия терминов; при ответе допускаются неточности, недостаточно правильные формулировки; правильно отвечает на дополнительные вопросы; владеет разносторонними навыками и приемами выполнения лабораторных работ	Зачтено
Студент не знает теоретического материала, затрудняется при выполнении лабораторных работ и решении практических заданий	Не зачтено

Перечень вопросов к зачету по дисциплине

1. Почему для работников торговли продовольственными товарами и общественного питания очень важна личная гигиена
2. Персональная ответственность руководителя предприятия за санитарное состояние и содержание предприятия в целом
3. Какие пищевые продукты называются стандартными и нестандартными
4. Какие требования предъявляются к выбору земельного участка для строительства предприятий торговли
5. Перечислить обязанности санитарной службы
6. На какие три группы делятся все пищевые продукты в зависимости от их доброкачественности
7. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к территории предприятий общественного питания и торговли продовольственными товарами
8. Какие функции текущего санитарного надзора осуществляют постоянно в предприятиях торговли продовольственными товарами
9. Назовите основные признаки порчи мяса, рыбы, молока
10. Перечислить органолептические показатели питьевой воды по ГОСТу
11. Перечислить обязанности предупредительного санитарного надзора за выполнением санитарных норм и правил (СанПиН) при проектировании, строительстве и реконструкции предприятий торговли продовольственными товарами
12. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к приемке особо скоропортящихся продуктов

13. Какие гигиенические требования предъявляются к водоснабжению предприятий общественного питания и предприятий торговли продовольственными товарами
14. Какие мероприятия осуществляют органы и учреждения санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения России
15. Какие параметры окружающей среды считаются самыми важными при хранении пищевых продуктов
16. Что называется канализацией и каковы гигиенические требования, предъявляемые к ней
17. Перечислите основания для проведения разных видов санитарно-эпидемиологической экспертизы
18. Какие существуют методы исследования пищевых продуктов

19. Какие виды вентиляции используются на предприятиях общественного питания и торговли продовольственными товарами
20. Назовите основные объекты санитарно-гигиенической экспертизы
21. Что должна обеспечивать тара для перевозки пищевых продуктов
22. Выделить задачи системы кондиционирования предприятий общественного питания и торговли продовольственными товарами
23. Что такое фитосанитарная экспертиза
24. Какие существуют упаковочные материалы для продуктов питания. Требования к ним
25. Выделить задачи системы кондиционирования предприятий общественного питания и торговли продовольственными товарами
26. Укажите основные и нормативные документы, составляющие правовую нормативную базу санитарно-гигиенической экспертизы
27. Каковы санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к содержанию территории предприятий общественного питания и торговли
28. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к отоплению предприятий общественного питания и торговли продовольственными товарами
29. Что такое экологические свойства и экологические показатели товаров
30. Какие требования предъявляются к уборке помещений торговли и хранения продовольственных товаров
31. В чем преимущество естественного освещения перед искусственным
32. По каким причинам может проводиться санитарно-эпидемиологическая экспертиза
33. Какие санитарные требования предъявляются к очистке и мытью инвентаря
34. Как должна проводиться приемка товаров в предприятиях торговли продовольственными товарами
35. Что является целью технологической, медицинской и санитарно-эпидемиологической экспертиз
36. Что такое личная гигиена работников предприятий торговли пищевыми продуктами
37. Как проводятся физико-химические и бактериологические исследования
38. Какое значение имеет соблюдение правил личной гигиены работниками предприятий общественного питания
39. Какую роль играет кожа для организма человека и какое значение имеет ее чистота
40. Назовите средства мытья и дезинфицирования рук персонала предприятий общественного питания и торговли продовольственными товарами
41. Каково назначение санитарной одежды
42. Какие функции текущего санитарного надзора осуществляют постоянно в предприятиях общественного питания и торговли продовольственными товарами

43. Какие акты составляются при ее проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы?
44. Что определяется при органолептических исследованиях пищевых продуктов и сырья
45. Какие существуют правила пользования санитарной спецодеждой

8. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Федеральные законы и нормативные документы:

1. ГОСТ Р 51705 – 2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».
2. Санитарно-эпидемиологические правила: СП 2.3н.2.1324-03. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические правила и нормативы.
3. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.
4. Федеральный закон «Об охране окружающей среды».
5. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями).
6. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 19.07.2011, с изм. от 07.12.2011).
7. Федеральный закон РФ «Технический регламент на масложировую продукцию» Тр ТС 024/2011
8. Федеральный Закон РФ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» № 88 – ФЗ от 12.06.2008.

Список основной учебной литературы

1. Госманов, Р.Г. Санитарная микробиология. [Электронный ресурс] / Р.Г. Госманов, А.Х. Волков, А.К. Галиуллин, А.И. Ибрагимова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2010. — 240 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/636>
2. Госманов, Р.Г. Санитарная микробиология пищевых продуктов. [Электронный ресурс] / Р.Г. Госманов, Н.М. Колычев, Г.Ф. Кабиров, А.К. Галиуллин. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2015. — 560 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/58164>
3. Памбухчиянц, О. В. Технология розничной торговли [Текст] : учебник / О. В. Памбухчиянц. - 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2012. 288 с.

4. Дашков Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий : учебник для вузов / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчиянц. - 8-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К', 2008. - 508 с.

5. Дашков Л.П. Организация технология и проектирование предприятий (в торговле): учебник для бакалавров / Л.П.Дашков, В.К. Памбухчиянц, О.В. Памбухчиянц - 12-е изд., перераб. и доп.-Электрон.текстовые дан. (1 файл).-М.: Дашков и К, 2015.-456 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/61048/#1>

Список дополнительной учебной литературы

1. Долганова, Н.В. Микробиология рыбы и рыбных продуктов. [Электронный ресурс] / Н.В. Долганова, Е.В. Першина, З.К. Хасанова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 288 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4226>
2. Красникова, Л.В. Микробиология молока и молочных продуктов: Лабораторный практикум. [Электронный ресурс] / Л.В. Красникова, П.И. Гунькова, В.В. Маркелова. — Электрон. дан. — СПб. : НИУ ИТМО, 2013. — 85 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/70921>
3. Красникова, Л.В. Микробиология продуктов животного происхождения: Учебное пособие для вузов. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : , 2016. — 296 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/90695>
4. Микробиология : учебник для вузов / М. В. Гусев, Л. А. Минеева. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2003. - 464 с.
5. Жарикова Г. Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена : учебник для вузов / Жарикова Г. Г. - М. : Академия, 2007. - 304 с.
6. Емцев, В. Т. Микробиология : учебник для вузов / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. - 5-е изд., перераб. и доп. - М. : Дрофа, 2005. - 448 с.
7. Литвина, Л.А. Микробиология молока. [Электронный ресурс] / Л.А. Литвина, В.Г. Горских, И.Ю. Анфилофьева. — Электрон. дан. — Новосибирск : НГАУ, 2011. — 96 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4569>
8. Павлович, С.А. Микробиология с микробиологическими исследованиями. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — Минск : "Вышэйшая школа", 2009. — 502 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/65463>
9. Николаева М. А. Хранение продовольственных товаров : учеб. пособие /М.А. Николаева, Г.Я. Резго. – М. : ФОРУМ, 2011. – 304 с.

Перечень программных продуктов, используемых при проведении различных видов занятий, программно-информационных материалов

www.rospotrebnadzor.ru – **Официальный** сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения РФ.

www.complexdoc.ru – На сайте представлены нормативные документы.

<http://micro-biolog.ru> – На сайте представлены статьи и сообщения по микробиологии.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

- I. Библиотечный фонд института
- II. Лекционная аудитория № 447 главного корпуса, аудитории для проведения лабораторно-практических занятий №№ 443, 431, 435, 451, 439.

- 1. Шкафы вытяжные химические
- 2. Шкафы для посуды
- 3. Столы лабораторные химические
- 4. Столы химические для весов
- 5. Весы аналитические и технические
- 6. Калориметр
- 7. Иономер
- 8. Шкафы сушильные
- 9. Холодильник
- 10. Дистиллятор
- 11. Химическая посуда
- 12. Химические реактивы.
- 13. Стенды, таблицы, плакаты

Аннотация дисциплины «Санитарно-эпидемиологический контроль в
торговых предприятиях»
направления подготовки 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товарный
менеджмент»

Цель дисциплины: изучение требований санитарного законодательства к организации и функционированию торговых предприятий, принципов проведения санитарно-эпидемиологического контроля на предприятиях торговли в процессе обеспечения потребителей качественными и безопасными продовольственными товарами.

В программе рассматриваются основы санитарного законодательства РФ, действующие законы и постановления, порядок юридической ответственности за их нарушение; санитарные требования, предъявляемые к организации предприятий торговли с целью обеспечения сохранения безопасности товаров; санитарно-гигиенические требования к персоналу, оборудованию и функционированию торговых предприятий; порядок проведения санитарно-эпидемиологического контроля на предприятиях торговли.

Освоение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

№	Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной
ОПК-5	Способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров
ПК-3	Умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения

Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий, реализуемой по учебному плану направления подготовки 38.03.07 «Товароведение»

Вид занятий	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1. Аудиторные занятия, часов, всего,	32	8
в том числе:		
1.1. Лекции	18	4
1.2. Лабораторные работы	14	4
2. Самостоятельная работа, часов, всего	40	64
Всего часов	72	72
Форма промежуточной аттестации	зачет	зачет
Общая трудоемкость, зачетных единиц	2	2

Перечень изучаемых тем:

1. Гигиеническая оценка товаров, понятие, проведение, способы подтверждения оценки товаров. Санитарный режим хранения, приема и продажи продовольственных товаров

2. Виды продукции и товаров, подлежащих гигиенической оценке; цели проведения экспертизы, способы проведения, способы отборки товара. Оформление необходимых документов, соблюдение санитарных норм при продаже, приемке и хранении товаров
3. Гигиена работников торговли. Санитарный режим на производстве, требования к вентиляции, отоплению, освещению, водоснабжению и канализации. Требования к содержанию рабочего места продавца, уборка рабочего места
4. Санитарная культура продавца – требования к содержанию кожи тела и рук, полости рта, одежды. Правила соблюдения санитарных норм при обслуживании покупателей, поведение на рабочем месте

Разработчик: к.с.-х..н., доцент кафедры химии ФГБОУ ВО Алтайского ГАУ
Протопопова Л.Г.

Приложение № 2
к программе дисциплины
«Санитарно-эпидемиологический контроль в торговых предприятиях»

Список имеющихся в библиотеке университета изданий основной учебной литературы по дисциплине «Санитарно-эпидемиологический контроль в торговых предприятиях»

№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание (наличие экз.)
1	Госманов, Р.Г. Санитарная микробиология. [Электронный ресурс] / Р.Г. Госманов, А.Х. Волков, А.К. Галиуллин, А.И. Ибрагимова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2010. — 240 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/636	ЭБС Лань
2	Госманов, Р.Г. Санитарная микробиология пищевых продуктов. [Электронный ресурс] / Р.Г. Госманов, Н.М. Кольчев, Г.Ф. Кабиров, А.К. Галиуллин. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2015. — 560 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/58164	ЭБС Лань
3	Памбухчиянц, О. В. Технология розничной торговли [Электронный ресурс] : учебник / О. В. Памбухчиянц. - 9-е изд., перераб. и доп. - Электрон. текстовые дан. (1 файл). - М. : Дашков и К`, 2014. - 288 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц. https://e.lanbook.com/reader/book/56313/#1	ЭБС Лань
4	Дашков Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий : учебник для вузов / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчиянц. - 8-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К`, 2008. - 508 с.	29
5	Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле): учебник для бакалавров / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчиянц, О.В. Памбухчиянц - 12-е изд., перераб. и доп. – Электрон. Текстовые дан. (1 файл).-М.: Дашков и К, 2015.-456 с. https://e.lanbook.com/reader/book/61048/#1	ЭБС Лань

Список имеющихся в библиотеке университета изданий дополнительной учебной литературы по дисциплине «Санитарно-эпидемиологический контроль в торговых предприятиях»

№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание (наличие экз.)
1	Долганова, Н.В. Микробиология рыбы и рыбных продуктов. [Электронный ресурс] / Н.В. Долганова, Е.В. Першина, З.К. Хасанова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 288 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/4226	ЭБС Лань
	Красникова, Л.В. Микробиология молока и молочных продуктов: Лабораторный практикум. [Электронный ресурс] / Л.В. Красникова, П.И. Гунькова, В.В. Маркелова. — Электрон. дан. — СПб. : НИУ ИТМО, 2013. — 85 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/70921	ЭБС Лань
2	Красникова, Л.В. Микробиология продуктов животного происхождения: Учебное пособие для вузов. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : , 2016. — 296 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90695	ЭБС «Лань»
3	Микробиология : учебник для вузов / М. В. Гусев, Л. А. Минеева. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2003. - 464 с.	32

4	Жарикова Г. Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена : учебник для вузов / Жарикова Г. Г. - М. : Академия, 2007. - 304 с.	7
5	Емцев, В. Т. Микробиология : учебник для вузов / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. - 5-е изд., перераб. и доп. - М. : Дрофа, 2005. - 448 с.	92
6	Литвина, Л.А. Микробиология молока. [Электронный ресурс] / Л.А. Литвина, В.Г. Горских, И.Ю. Анфилофьева. — Электрон. дан. — Новосибирск : НГАУ, 2011. — 96 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/4569	ЭБС Лань
7	Павлович, С.А. Микробиология с микробиологическими исследованиями. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — Минск : "Вышэйшая школа", 2009. — 502 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/65463	ЭБС Лань
8	Николаева М. А. Хранение продовольственных товаров : учеб.пособие /М.А. Николаева, Г.Я. Резго. – М. : ОРУМ, 2011. – 304 с.	3

Сведения верны

Наименование должности работника библиотеки _____ подпись _____ И.О. Фамилия

	http://e.lanbook.com/book/4226	
	Красникова, Л.В. Микробиология молока и молочных продуктов: Лабораторный практикум. [Электронный ресурс] / Л.В. Красникова, П.И. Гунькова, В.В. Маркелова. — Электрон. дан. — СПб. : НИУ ИТМО, 2013. — 85 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/70921	ЭБС Лань
2	Красникова, Л.В. Микробиология продуктов животного происхождения: Учебное пособие для вузов. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : , 2016. — 296 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90695	ЭБС «Лань»
3	Микробиология : учебник для вузов / М. В. Гусев, Л. А. Минеева. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2003. - 464 с.	32
4	Жарикова Г. Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена : учебник для вузов / Жарикова Г. Г. - М. : Академия, 2007. - 304 с.	7
5	Емцев, В. Т. Микробиология : учебник для вузов / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. - 5-е изд., перераб. и доп. - М. : Дрофа, 2005. - 448 с.	92
6	Литвина, Л.А. Микробиология молока. [Электронный ресурс] / Л.А. Литвина, В.Г. Горских, И.Ю. Анфилофьева. — Электрон. дан. — Новосибирск : НГАУ, 2011. — 96 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/4569	ЭБС Лань
7	Павлович, С.А. Микробиология с микробиологическими исследованиями. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — Минск : "Вышэйшая школа", 2009. — 502 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/65463	ЭБС Лань
8	Николаева М. А. Хранение продовольственных товаров : учеб.пособие /М.А. Николаева, Г.Я. Резго. – М. : ОРУМ, 2011. – 304 с.	3

Сведения верны



Наименование должности работника библиотеки

подпись

И.О. Фамилия

