

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ



УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор Л.А.Омельянович

02 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ТЕХНОЛОГИЯ ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

Укрупненная группа 38.00.00 «Экономика и управление»

Программа высшего профессионального образования магистратура

Направление подготовки 38.04.07 «Товароведение»

Магистерская программа «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая
деятельность»

Институт, факультет маркетинга, торговли и таможенного дела

Курс, форма обучения (очная, заочная) 1 к. (очная форма обучения). 2к. уск (заочная форма
обучения)

Учебный год 2018-2019

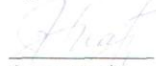
Донецк
2018

Рабочая программа «Технология транспортирования и хранения пищевых продуктов» для студентов по направлению подготовки 38.04.07 «Товароведение» (магистерской программе «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность»)

Разработчик: Стадник А.С., старший преподаватель

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров

Протокол от "12" _06_ 2018 года № 30


(подпись)

В.Д.Мальгина
(фамилия и инициалы)

СОГЛАСОВАНО:


Декан факультета


(подпись)

Баширов И.Х.

Дата «25» _06_ 2018 г.

Одобрено Учебно - методическим советом Университета

Протокол от "30" _08_ 2018 года N рабочий
"30" _08_ 2018 года Председатель  (Л.А.Омельянович)
(подпись) (фамилия и инициалы)

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

**КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор _____ Л.А.Омельянович

“ _____ ” _____ 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ТЕХНОЛОГИЯ ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

Укрупненная группа _____ 38.00.00 «Экономика и управление

Программа высшего профессионального образования магистратура

Направление подготовки _____ 38.04.07 «Товароведение» _____

Магистерская программа _____ «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая
деятельность»

Институт, факультет _____ маркетинга, торговли и таможенного дела _____

Курс, форма обучения (очная, заочная) 1 к. (очная форма обучения), 2к. уск (заочная форма
обучения)

Учебный год _____ 2018-2019 _____

Донецк

2018

Рабочая программа «Технология транспортирования и хранения пищевых продуктов» для студентов по направлению подготовки 38.04.07 «Товароведение» (магистерской программе «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность»)

Разработчик: Стадник А.С., старший преподаватель

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров

Протокол от "12" _06_ 2018 года № 30

(подпись)

В.Д.Мальгина
(фамилия и инициалы)

СОГЛАСОВАНО:
Декан факультета

(подпись)

Баширов И.Х.

Дата «__» _____ 2018 г.

Одобрено Учебно - методическим
советом Университета

Протокол от "___" _____ 20__ года N ___

"___" _____ 20__ года

Председатель _____
(подпись)

(Л.А.Омельянович)
(фамилия и инициалы)

© А.С. Стадник, 2018 год

© ГО ВПО «Донецкий национальный
университет экономики и торговли имени
Михаила Туган-Барановского», 2018 г

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателей	Укрепленная группа, направление подготовки (профиль, магистерская программа), специальности, программа высшего профессионального образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц о.ф.о. ECTS – 2 з.ф.о. ECTS – 2	Укрепленная группа 38.00.00 «Экономика и управление»	Профессиональный цикл	
	Направление подготовки 38.03.07 «Товароведение»		
Модулей -1	Профиль: «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность»	Год подготовки:	
Содержательных модулей – 3		5-й	2-й уск.
Индивидуальные научно-исследовательские задания		Семестр	
Общее количество часов 72		2-й	2-й
Количество часов в неделю для очной формы обучения аудиторных - 3 самостоятельной работы студентов – 1	Программа высшего профессионального образования: Магистратура	Лекции	
		18 ч.	8 ч.
		Практические	
		36 ч.	8 ч.
		Самостоятельная работа	
		18 ч.	54 ч.
Индивидуальные задания:			
	1		
Вид контроля: экзамен			

Соотношение количества часов аудиторных занятий к самостоятельной и индивидуальной работе составляет:

- для очной формы обучения – 54:18
- для заочной формы обучения – 16:54

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель изучения дисциплины «Технология транспортирования и хранения пищевых продуктов» заключается в определении роли соблюдения технологии транспортирования и хранения пищевых продуктов, приобретении студентами теоретических знаний и практических навыков в использовании технологии транспортирования и хранения пищевых продуктов.

Задача дисциплины: изучить сущность и особенности процессов, протекающих при транспортировании и хранении пищевых продуктов, определять оптимальные и эффективные режимы транспортирования и хранения пищевых продуктов при условии сохранения потребительских свойств продовольственных товаров, ознакомиться с правилами транспортирования пищевых продуктов различными видами транспортных средств.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Дисциплина «Технология транспортировки и хранения пищевых продуктов» входит в базовую часть профессионального цикла учебного плана. Знания и умения по данной дисциплине должны быть востребованы при проведении научных исследований по товароведению пищевых продуктов.

Студент должен знать:

- требования к температурному режиму, относительной влажности и вентиляции воздуха, освещенности в процессе товародвижения;
- санитарные требования к складским помещениям торговли, к транспортным средствам;
- современные виды транспортных средств для перевозок продовольственных товаров;
- технологии и организацию транспортирования, правила перевозок продовольственных товаров различными видами транспорта;
- группы пищевых продуктов или отдельные продукты не стойкие к каждому из неблагоприятных процессов при хранении;
- методы консервирования пищевых продуктов и влияния их на хранение.
- виды товарных потерь при хранении продовольственных товаров и пути их сокращения.
- санитарные требования к складским помещениям оптовой и розничной торговли, а также к транспортным средствам; методы контроля;
- нормативные документы, регламентирующие условия и сроки хранения и реализации товаров;
- типы складских помещений, их характеристику и климатический режим;
- виды подвижного состава для транспортирования продовольственных товаров;
- общие правила перевозок грузов и их документальное оформление технологии и организацию транспортирования продовольственных товаров при различных видах перевозок;
- виды и типы документов, оформляющие при транспортировании продовольственных товаров.

Студент должен уметь:

- оценивать качество упаковки и маркировки товаров, контролировать условия транспортирования и реализации товаров;
- дать объяснения мерам по снижению потерь товаров при хранении;
- дать объяснения основным особенностям формирования качества при хранении товаров и процессам, происходящим при хранении;
- выбрать оптимальный режим хранения для каждой группы пищевых продуктов, разместить партию продуктов на хранение;
- определить соответствие фактических режимов хранения и транспортирования, регламентируемым для каждой группы пищевых продуктов;
- проводить профилактические мероприятия по снижению товарных потерь при хранении и транспортировании продовольственных товаров;
- определить правильность оформления сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность продовольственных товаров;
- определить относительную влажность воздуха в камере хранения холодильника и на складе;

- определить правильность укладки продукта в транспортном средстве, в том числе для обеспечения воздухообмена;
- размещать грузы в любом подвижном составе для транспортирования;
- оформлять сопроводительные документы при транспортировании грузов автомобильным, железнодорожным и др. видами транспорта;
- составить претензию о возмещении стоимости недостающего груза, коммерческий акт, акт общей формы, акт экспертизы;
- дать характеристику любого вида транспорта необходимого для транспортирования продовольственных товаров.

Студент должен владеть:

- способами рационального движения товаров;
- навыками оценки соответствия маркировки установленным требованиям;
- методами и подходами выявления и анализа причин возникновения дефектов и брака продукции, а также подходами разработки мероприятий по предупреждению дефектов и потерь продовольственных товаров;
- методами определения товарных потерь, способами и средствами их снижения.

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

ОПК-1 - способностью осознавать социальную значимость своей будущей профессии, выполнять свои обязанности по профессиональной деятельности с учетом задач по охране труда и гражданской обороне в условиях изменчивости процессов исследования, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности

ОПК-3 - готовностью самостоятельно принимать профессиональные решения на основе использования законодательных и нормативных актов, знания теории и практики

ОПК-4 - владением и готовностью применять на практике методики по обработке и систематизации научной и практической информации, необходимой для решения профессиональных задач; пользоваться передовым опытом в сфере профессиональной деятельности

ОПК-6 - способностью выбирать инструментальные средства для обработки экономических данных в соответствии с поставленной задачей, анализировать результаты расчетов и обосновывать полученные выводы

ОПК-7 - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом умения работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, соблюдением основных требований информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны

ОПК-8 - способностью использовать необходимые формы повышения квалификации, образовательного и профессионального уровня, деловой квалификации.

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК):

ПК-1 - знанием ассортимента товаров и факторов его формирующих;

ПК-2: знание потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

ПК-3: знание принципов классификации, характеристики ассортимента и потребительских свойств однородных групп товаров;

ПК-5 - умением определять соответствие безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов, положениям стандартов или технических условий, условиям договоров, информации, приведенной в товаросопроводительных документах.

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими профессионально-прикладными компетенциями (ППК):

ППК -3 - способностью идентифицировать товары, устанавливать их ассортиментную принадлежность, определять страну происхождения, выявлять опасные, некачественные, фальсифицированные и контрафактные товары.

В результате изучения учебной дисциплины студент должен

знать: понятия, признаки и необходимость соблюдения технологии транспортирования и хранения пищевых продуктов; общие научно-теоретические подходы к транспортированию и хранению пищевых продуктов, изменения химического состава и физических свойств продуктов питания при нарушении технологии транспортирования и хранении пищевых продуктов; национальные государственные и общественные организации, участвующие в контроле соблюдения нормативов при транспортировке и хранении продуктов питания.

уметь: пользоваться нормативными документами качества продуктов питания как основным инструментарием в технологии транспортирования и хранения пищевых продуктов; отличать правила транспортирования и хранения продуктов животной, растительной группы и продуктов специального назначения; оценивать возможность сохранения высокого качества продовольственных товаров в процессе длительного хранения на всём пути товародвижения. оценивать условия хранения и состояние пищевого сырья и готовой продукции; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевого сырья и продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения пищевого сырья и продуктов.

владеть:

- методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил;
- навыками работы с рекламациями и претензиями;
- правилами приемки товаров по количеству, качеству;
- методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров;
- рациональными способами и методами хранения, транспортирования и реализации товаров;
- навыками размещения и группирования товаров на хранения и транспортирования;

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Общие научно-теоретические подходы к транспортированию и хранению пищевых продуктов.

Тема 1. Цель и задачи курса. Нормирование качества продуктов.

Тема 2. Общие понятия об анатомо-морфологических признаках и состава сырья и их изменения во время транспортирования и хранения.

Смысловой модуль 2. Сущность изменения химических, физических и потребительских свойств пищевых продуктов при транспортировании и хранении.

Тема 3. Химический состав и его роль в транспортировании и хранении пищевых продуктов.

Тема 4. Физические особенности, учитываемые при транспортировании и хранении пищевых продуктов.

Тема 5. Факторы, влияющие на сохранность пищевых продуктов при транспортировании и хранении.

Смысловой модуль 3. Технология транспортировки пищевых продуктов.

Тема 6. Транспортные системы. Маркировка и опломбирование транспортных средств и грузов.

Тема 7. Правила автомобильных, железнодорожных, авиа- и морских перевозок пищевых продуктов.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма*						заочная форма*					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л	п	лаб.	инд.	с.р.с		л	п	лаб.	инд.	с.р.с
Модуль 1												
Смысловой модуль 1. Общие научно-теоретические подходы к транспортированию и хранению пищевых продуктов												
Тема 1. Цель и задачи курса. Нормирование качества продуктов	12	3		6		3	11	1		1		9
Тема 2. Общие понятия об анатомо-морфологических признаках и состава сырья и их изменения во время транспортирования и хранения	12	3		6		3	13	2		2		9
Итого по смысловому модулю 1	24	6		12		6	24	3		3		18

Смысловой модуль 2. Сущность изменения химических, физических свойств пищевых продуктов при транспортировании и хранении										
Тема 1. Химический состав и его роль в транспортировании и хранении пищевых продуктов	8	2	4		2	8	1	1		6
Тема 2. Физические особенности, учитываемые при транспортировании и хранении пищевых продуктов	8	2	4		2	8	1	1		6
Тема 3. Факторы, влияющие на сохранность пищевых продуктов при транспортировании и хранении	8	2	4		2	8	1	1		6
Итого по смысловому модулю 2	24	6	12		6	24	3	3		18
Смысловой модуль 3. Технология транспортировки пищевых продуктов										
Тема 1. Международные организации по нормативному обеспечению качества и конкурентоспособности продукции, услуг и производства	12	3	6		3	11	1	1		9
Тема 2. Международные организации по нормативному обеспечению безопасности продукции, услуг и производства	12	3	6		3	11	1	1		9
Итого по смысловому модулю 3	24	6	12		6	22	2	2		18
ИНИР										
Всего часов	72	18	36		18	70	8	8		54

*л. – лекции;

п. – практические (семинарские) занятия;

лаб. – лабораторные работы;

инд. – индивидуальные задания;

срс – самостоятельная работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены

8. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Технология транспортирования и хранения сырья предприятий зернового хозяйства	6	1
2	Технология транспортирования и хранения пищевых продуктов	6	1
3	Технология транспортирования и хранения продуктов животной группы	6	1
4	Технология транспортирования и хранения продуктов растительной группы	6	1
5	Особенности транспортирования и хранения продуктов для детского питания, функциональных продуктов и продуктов специального назначения	6	2
6	Анализ международных, государственных и общественных организаций, участвующих в контроле качества и безопасности пищевых продуктов при транспортировании и хранении	6	2
Всего		36	8

9. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены

10. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Технология транспортирования и хранения зерномучных изделий	2	14
2	Технология транспортирования и хранения плодов и овощей	2	10
3	Технология транспортирования и хранения вкусовых товаров	2	10
4	Технология транспортирования и хранения молока и молочных продуктов	2	5
5	Технология транспортирования и хранения мяса и мясных товаров	2	10
6	Технология транспортирования и хранения рыбы и рыбопродуктов	4	3
7	Мониторинг передовых международных систем в транспортировании и хранении пищевых продуктов	4	2
	Всего	18	54

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Написать реферат.

Генетически модифицированные источники продовольственного сырья.

Экологически чистая продукция. Подтверждение соответствия.

Фундаментальные и прикладные научные проблемы переработки рыбного сырья.

Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Идентификация пищевых жиров.

Организация хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Требования к специализированному транспорту для перевозки пищевых продуктов и готовых блюд.

Исторический опыт создания ценных пищевых продуктов и перспективы создания новых технологий.

12. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Колтунов В.А. Технология хранения продовольственных товаров: Учебник. — К.: Киев. нац. тор.- экон. ун-т, 2003 - 538 с.
2. Колтунов В.А. Качество плодоовощной продукции и технология ее хранения. Ч. I. Качество и сохранность картофеля и овощей: Монография. — К.: Киев. нац. тор.- экон. ун-т, 2004. -568 с.
3. Колтунов В.А. Качество плодоовощной продукции и технология ее хранения. В 2 ч. Ч II Качество и сохранность плодов и ягод: Монография. — К.: Киев. нац. тор.- экон. ун-т, 2004. — 249 с.

13. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Примерные экзаменационные вопросы.

1. Какие органы государственного надзора и контроля включает система регулирования качества и безопасности пищевых продуктов Российской Федерации? Каковы их цели?
2. Какими федеральными законами руководствуются в своей работе органы государственного надзора и контроля?
3. Перечислите основные функции государственного надзора за качеством и безопасностью пищевого сырья и пищевых продуктов в нашей стране.
4. Какие санитарные требования предъявляются к участку для постройки предприятий общественного питания?
5. Для чего необходимо строго поддерживать чистоту на территории предприятий общественного питания?
6. Какие требования предъявляются к водоснабжению, канализации, освещённости и отоплению помещений предприятий питания?
7. Каковы санитарно-гигиенические требования к планировке помещений предприятий общественного питания?
8. Что такое дезинфекция и дератизация?
9. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к материалам, из которых изготавливается оборудование, инвентарь, посуда и тара на предприятие общественного питания?
10. Какие санитарные требования необходимо предъявлять к торгово-технологическому оборудованию?

11. Какова цель медицинского обследования персонала предприятий общественного питания?
12. Что такое «личная медицинская книжка работника предприятия общественного питания»? Какие результаты медицинских обследований работников заносятся в неё при поступлении на предприятия общественного питания?
13. Какие правила личной гигиены должны соблюдать работники предприятий питания?
14. Какие заболевания называются пищевыми?
15. В чем отличие пищевых инфекций от пищевых отравлений?
16. Какие профилактические мероприятия проводятся по предупреждению пищевых отравлений на предприятиях продовольственной торговли и общественного питания?
17. Какое значение имеет количественное определение бактерий группы кишечной палочки при санитарной оценке пищевых продуктов и санитарного состояния предприятий питания?
18. Каковы отличительные признаки ботулизма?
19. Почему отравления стафилококками происходит за счет употребления кондитерских изделий из крема?
20. Кто является источником сальмонелл в природных условиях?
21. В каких случаях кишечная палочка вызывает пищевые отравления?
22. Почему дизентерию называют «болезнью грязных рук»?
23. Какие три периода в развитии болезни различают при холере?
24. Возбудителем какого заболевания являются микобактерии?
25. Какое заболевание может проявляться в трех формах: кожной, легочной и кишечной?
26. Споры возбудителей какого заболевания выдерживают 5-6-ти часовое кипячение?
27. Дайте характеристику отравлениям, вызываемыми плесневыми грибами.
28. Что характерно для пищевых отравлений, вызываемых клостридиями?
29. Перечислите, какие ядовитые грибы нельзя употреблять в пищу и почему.
30. Что характерно для отравлений, вызванных ядовитыми растениями?
31. Какие токсические вещества могут содержаться в картофеле и фасоли?
32. Чем вызваны пищевые отравления из-за употребления пищевых продуктов, имеющих ядовитые примеси?
33. Перечислите, каких ядовитых рыб нельзя употреблять в пищу и почему.
34. Каковы меры предупреждения заражения человека аскаридами?
35. Какова причина заражения человека бычьим цепнем?
36. Как заражаются пищевые продукты личинками широкого лентеца?
37. Каковы основные меры предупреждения глистных заболеваний на предприятиях продовольственной торговли и общественного питания?
38. К чему ведет развитие глистов в органах и тканях человека?
39. Какие стадии проходят глисты в своем развитии?
40. Какие глисты у человека достигают самых крупных размеров?
41. Каков цикл развития кистозного эхинококка?
42. Каковы основные санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к транспорту при перевозке сырья, полуфабрикатов и готовой продукции?
43. Почему хлеб перевозят в специализированном транспорте?
44. Почему запрещают принимать на склад предприятия общественного питания мясные туши без клейма, утиные и гусиные яйца, бомбажные баночные консервы?
45. Какие продукты запрещается хранить вместе во избежание повторного микробного обсеменения?
46. Какими должны быть продукты, поступающие на п.о.п.?
47. Что такое сертификат?
48. Какие существуют методы оценки качества продуктов?
49. Какой транспорт применяют для перевозки полуфабрикатов и кулинарных изделий?

50. Каковы санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к хранению скоропортящихся продуктов?
51. Каково оборудование складских помещений предприятий общественного питания?
52. Куда заносятся результаты исследования продуктов при их поступлении на предприятии общественного питания?

Примерные тесты по дисциплине

Санитарный паспорт на транспортные средства, перевозимые продукты питания выдаётся органом ЦГСЭН сроком на:

- а) 1 год;
- б) 2 года;
- в) 6 месяцев?

Длительность перевозки полуфабрикатов должна быть не более:

- а) 1 часа;
- б) 2-х часов;
- в) 6-ти часов?

Результаты гигиенической экспертизы должны быть оформлены в виде:

- а) трёх форм заключения;
- б) двух форм заключения;
- в) одной формы заключения?

На предприятии общественного питания разрешается хранить котлеты, биточки, фарш, зразы рыбно-картофельные (без замораживания):

- а) 48 часов от 0 до -2°C;
- б) 24 часа от -2 до +2°C;
- в) 12 часов от -2 до +2 °C?

Какие заболевания могут передаваться человеку с мясом больных животных?

- а) бруцеллез; в) туберкулёз; д) гепатит; з) тулереамия; и) холера.
- б) сифилис; г) сибирская язва; ж) ящур; к) чума;

Мясо каких животных может быть причиной заражения трихинеллезом?

- а) крупного рогатого скота; г) барана;
- б) свиньи; д) кабана;
- в) медведя; ж) кролика.

Какие заболевания могут передаваться человеку с молоком и молочными продуктами?

- а) бруцеллез; г) ящур;
- б) дизентерия; д) грипп;
- в) туберкулёз; ж) аскаридоз.

Источником каких глистных заболеваний может быть рыба?

- а) финноз; г) трихинеллез;
- б) эхинококкоз; д) описторхоз.
- в) дифиллоботриоз;

Где используется мясо больного бруцеллезом скота?

- а) в торговле;
- б) в производстве консервов;
- г) в общественном питании после обезвреживания;
- д) в производстве колбас.

Какие инфекции могут передаваться с яйцами и яичными продуктами?

- а) бруцеллез; г) тулереамия;
- б) дизентерия; д) сальмонеллез;
- в) туберкулёз; ж) иерсиниоз.

Целью государственного надзора и контроля качества и безопасности пищевых продуктов является предотвращение отравлений на предприятиях общественного питания (Да/Нет)?

Внеплановые проверки предприятий питания проводятся при расследовании пищевых отравлений (Да/Нет)?

Обследование предприятий питания представителями ЦГСЭН заканчивается актом, который заверяется подписями членов комиссии (Да/Нет)?

Исследование продукции осуществляется в лабораториях Органов государственного надзора и контроля (Да/Нет)?

Все допускающие санитарного обследования предприятия питания, может быть затребована органами прокуратуры и суда (Да/Нет)?

Водоснабжение предприятий общественного питания может осуществляться:

- а) из централизованной системы питьевого водоснабжения;
- б) из артезианской скважины;
- в) на привозной водопроводной воде?

Складские помещения предприятий общественного питания должны быть обеспечены:

- а) естественным освещением;
- б) приточно-вытяжной вентиляцией;
- в) канализацией?

Где должен храниться её уборочный инвентарь:

- а) в закрытых шкафах;
- б) в стеновых нишах;
- в) в вестибюле предприятий общественного питания?

Дератизация на предприятиях общественного питания - это комплекс мер по борьбе с:

- а) с тараканами, муравьями, мухами;
- б) с микробами (патогенными или условно-патогенными);
- в) с мышами, крысами?

В большей степени санитарно-гигиеническим требованиям отвечают производственные столы:

- а) цельнометаллические с крышками из нержавеющей стали;
- б) деревянные, обитые дюралюминием;
- в) с деревянной крышкой без покрытия водонепроницаемым материалом?

В гигиеническом отношении безупречной считается кухонная посуда, изготовленная из:

- а) алюминия, дюралюминия;
- б) железа, меди;
- в) чугуна;
- г) нержавеющей стали?

Для мытья столовой посуды ручным способом предприятие общественного питания должно быть обеспечено:

- а) трёхгнёздными ваннами;
- б) двухгнёздными ваннами;
- в) четырёхгнёздными ваннами?

Измерение температуры воды в моечных ваннах столовых производят:

- а) в завтрак;
- б) в обед;
- в) в ужин?

Работники общественного питания проходят медицинский осмотр терапевта и дерматовенеролога:

- а) 1 раз в год;
- б) 1 раз в месяц;

в) 1 раз в 6 месяцев?

Временно отстраняются от работы с готовыми продуктами лица, больные:

а) открытая форма туберкулёза лёгких;

б) СПИДом;

в) ангиной?

Смена санодержки должна производиться:

а) по мере её загрязнения;

б) не реже 1 раза в 2 дня;

в) не реже 1 раза в месяц?

К работе на предприятии общественного питания не допускаются люди:

а) не прошедшие инструктаж по технике безопасности;

б) не имеющие личных медицинских книжек;

в) не имеющие полного комплекта санодержки, санобуви, сан принадлежностей?

Санитарный паспорт на транспортные средства, перевозимые продукты питания выдаётся органом ЦГСЭН сроком на:

а) 1 год;

б) 2 года;

в) 6 месяцев?

Длительность перевозки полуфабрикатов должна быть не более:

а) 1 часа;

б) 2-х часов;

в) 6-ти часов?

Результаты гигиенической экспертизы должны быть оформлены в виде:

а) трёх форм заключения;

б) двух форм заключения;

в) одной формы заключения?

На предприятии общественного питания разрешается хранить котлеты, биточки, фарш, зразы рыбно-картофельные (без замораживания):

а) 48 часов от 0 до -2°C ;

б) 24 часа от -2 до $+2^{\circ}\text{C}$;

в) 12 часов от -2 до $+2^{\circ}\text{C}$?

Мороженное мясо на предприятии общественного питания размораживают:

а) при температуре от 0 до $6...8^{\circ}\text{C}$;

б) при комнатной температуре;

в) в тёплой воде?

Размороженный меланж хранят:

а) 1 час при 50°C ;

б) 1/2 часа при 20°C ;

в) хранить нельзя?

Сроки хранения сульфитированного картофеля:

а) 48 ч при $4...8^{\circ}\text{C}$;

б) 24 ч при $15...17^{\circ}\text{C}$;

в) 12 ч при 20°C ?

Температура в середине мяса при варке должна быть:

а) 75°C ;

б) 85°C ;

в) 95°C ?

Какая рыба больше подвержена микробиологической обсеменённости:

а) жирная;

б) тощая?

Витамин С сохраняется в овощах при:

- а) жарке;
 б) варка на пару;
 в) запекание?

Какую оценку при бракераже получит повар, приготовивший «Борщ по-украински» со слабым недосолом:

- а) отлично;
 б) хорошо;
 в) удовлетворительно?

Каковы санитарные правила хранения оставшейся пищи:

- а) 24 часа от -2 до +2°C;
 б) 12 часов не выше 3°C;
 в) 6 часов от +2 до +6°C?

Какова температура подачи вторых блюд:

- а) не ниже 75°C;
 б) не ниже 65°C;
 в) не ниже 50°C?

14. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа							Итого текущий контроль в баллах	Итоговый контроль (экзамен)	Сумма в баллах
Смысловый модуль № 1		Смысловый модуль № 2			Смысловый модуль № 3				
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	40	60	100
7	7	7	5	4	5	5			

T1, T2, T3 – темы смыслового модуля №1;

T4, T5... T7 – темы смыслового модуля №2;

T8, T7... T12 – темы смыслового модуля №3.

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости и шкалы ECTS

По шкале ECTS	Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
A	90-100	«Отлично» (5)	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
B	80-89	«Хорошо» (4)	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)
C	75-79		в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)
D	70-74	«Удовлетворительно» (3)	неплохо, но со значительным количеством недостатков
E	60-69		выполнение удовлетворяет минимальные критерии

FX	35-59	«Неудовлетворительно» (2)	с возможностью повторной аттестации
F	0-34		с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

15. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

4. А.С. Мамонтов Исследование процессов окисления растительных масел при транспортировке и хранении // Журнал «Техника и технология пищевых производств» // №3 (34) 2014 С. 136-139.
5. Артаманов Б.В., Волкова Л.П.. Организация перевозки грузов на воздушном транспорте. Учеб. пособие. М.: МГТУ ГА, 1999.
6. Бондарь А., Волкова О. Консервирование в полимерной таре. Новая технология – большие возможности // «Пакет», 2001. № 5. С. 48-53.

Дополнительная

1. Ширяева Е.В. Товароведение. 2-е изд. СПб: Питер, 2002.
2. Нормы естественной убыли продовольственных товаров. М.: Издательство «Экзамен», 2006.
3. Савин В.И. Перевозки грузов автомобильным транспортом. Справочное пособие. 2-е изд., перераб. и доп. М.: Издательство «Дело и Сервис», 2004.
4. Снегирева В.В. Розничный магазин. Управление ассортиментом по товарным категориям. СПб.: Питер, 2007.
5. Колтунов В.А. Прогнозирования сохранения качества продовольственных товаров: Учебное пособие.-К.: Киев. нац. тор.- экон. ун-т, 2002. — 199 с.
6. Колтунов В.А. Технология хранения продовольственных товаров: Учебник. — К.: Киев. нац. тор.- экон. ун-т, 2003 - 538 с.
7. Колтунов В.А. Качество плодоовощной продукции и технология ее хранения. Ч. I. Качество и сохранность картофеля и овощей: Монография. — К.: Киев. нац. тор.- экон. ун-т, 2004. -568 с.
8. Колтунов В.А. Качество плодоовощной продукции и технология ее хранения. В 2 ч. Ч II Качество и сохранность плодов и ягод: Монография. — К.: Киев. нац. тор.- экон. ун-т, 2004. — 249 с.
9. Колтунов В.А., Струневич Л.М. Прогнозирования сохранности картофеля и овощей в системе логистики. — К.: Киев. нац. тор.- экон. ун-т, 2005. — 212 с.
10. Тихонова О.Ю., Резниченко И.Ю. Методы оценки показателей качества маркировки пищевых продуктов // Журнал «Техника и технология пищевых продуктов» 2015.

16. ЭЛЕКТРОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. <http://www.zpzi.ru/library/147/427/4387.html> - Всероссийский съезд «Здоровое поколение – здоровая Россия»
2. <http://dnr-online.ru/> - Официальный сайт ДНР
3. <http://dnr-online.ru/ministerstva-doneckoj-narodnoj-resp/> - Официальный сайт министерств ДНР
4. <http://agro.ru/> - информационный портал сельского хозяйства России.

17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Ауд. 4408

Для проведения практических занятий используются специализированные лаборатории, приборы и оборудование, учебный класс для самостоятельной работы по дисциплине, оснащенный компьютерной техникой, необходимым программным обеспечением, электронными учебными пособиями и законодательно – правовой и нормативной поисковой системой, имеющий выход в глобальную сеть, оснащенную аудиовизуальной техникой для презентаций студенческих работ.

18.КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Фамилия, имя, отчество	Должность (для совместителей место основной работы, должность)	Наименование учебного заведения, которое окончил (год окончания, специальность, квалификация по диплому)	Ученая степень, шифр и наименование научной специальности, ученое звание, какой кафедрой присвоено, тема диссертации	Повышение квалификации (наименование организации, вид документа, тема, дата выдачи)
Стадник Александр Сергеевич	Старший преподаватель кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров	«Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2014 г., специальность: «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность»		

Примечания:

1. Рабочая программа учебной дисциплины является нормативным документом Государственной организации высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» и содержит изложение конкретного содержания учебной дисциплины, последовательность, организационные формы ее изучения и их объем, определяет формы и средства текущего и итогового контроля.

2. Рабочая программа учебной дисциплины разрабатывается лектором, рассматривается на заседании кафедры, согласовывается с директором института (деканом факультета), проходит рассмотрение на заседании Учебно-методического совета и утверждается первым проректором Университета.

3. Формат бланка А4 (210 x 297 мм).