

	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации		
	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»		
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ		
	Рабочая программа учебной дисциплины «Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий»		
Б1.В.02	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции		

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебной дисциплине

«Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий»

Направление подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Квалификация
БАКАЛАВР

Форма обучения
ОЧНАЯ

Екатеринбург, 2018

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия/ Подпись</i>	<i>Дата</i>
Разработал:	<i>Доцент, к.с.-х.н</i>	<i>Чеченихина О.С./</i>	
Согласовали:	<i>Заведующий кафедрой, д.б.н, профессор</i>	<i>Лоретц О.Г./</i>	
	<i>Председатель учебно-методической комиссии Технологического факультета</i>	<i>Рогозникова И.В./</i>	<i>№16 от 17.04.18 г.</i>
Утвердил:	<i>Декан Технологического факультета, к.б.н</i>	<i>Неверова О.П./</i>	<i>№8 от 17.04.18 г</i>
Версия: 1.0		КЭ:1	УЭ № _____
			Стр 1 из 14



СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Объем дисциплины и виды учебной работы
4. Содержание дисциплины
 - 4.1 Модули (разделы) дисциплин и виды занятий
 - 4.2 Содержание модулей (разделов) дисциплины
 - 4.3 Детализация самостоятельной работы
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине
7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине
12. Особенности обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья



Введение

Дисциплина «Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий» предназначена для изучения действующий санитарных нормативных и правовых документов обеспечивающих, благополучие на перерабатывающих предприятиях, а так же изучение методов гигиенической оценки пищевых продуктов.

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование поэтапно следующих компетенций: ПК-1, ПК-9

ПК-1 - способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;

ПК-9 - готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции.

Цель изучения дисциплины

заключается в том, чтобы научить будущего специалиста изучать влияние комплекса факторов внешней среды на качество производимой продукции, а так же подготовка высококвалифицированных специалистов в области переработки сельскохозяйственной продукции по вопросам санитарно- эпидемиологического благополучия на этих предприятиях.

В результате изучения дисциплины:

знать:

- научные основы предмета санитарии и гигиены;
- основы санитарного законодательства и санитарного надзора;
- гигиенические требования к проектированию и благоустройству перерабатывающих предприятий;
- гигиенические требования к оборудованию перерабатывающих предприятий;
- методы профилактики пищевых инфекций и отравлений;
- современные методы санитарно - бактериологического контроля и оценки качества продуктов питания;
- микрофлору воздуха, воды, пищевого сырья и готовых продуктов питания; виды микроорганизмов, их участие и роль в кругообороте веществ;
- значение гигиены и санитарии в ветеринарии и животноводстве, гигиенические требования к воздушной среде, воде;
- пищевую, биологическую ценность продуктов питания и их санитарно-эпидемиологическую роль;



- правила личной гигиены работников перерабатывающих предприятий.

уметь:

- проводить гигиенические и профилактические мероприятия;
- брать пробы воды, воздуха, с последующим определением их качества;
- контролировать строительство и эксплуатацию помещений и оборудования, проводить санитарную экспертизу;

владеть:

- знаниями по определению отдельных показателей параметров окружающей среды с помощью специальных приборов;
- навыками по созданию оптимальных гигиенических условий производства, а также по организации и проведению общепрофилактических мероприятий с целью предупреждения возникновения заболеваний.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Траектория формирования компетенций выделяет этапы (курсы) формирования в соответствии с календарным графиком учебного процесса, при этом соблюдается принцип нарастающей сложности.

Основными этапами формирования указанных компетенций при прохождении дисциплины «Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий» является последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) практики. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение студентами необходимыми компетенциями. Результат аттестации студентов на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций студентами.

Дисциплина «Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий» относится к вариативной части.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц.

Вид учебной работы	Курс/семестр
	4/7
Контактная работа* (всего)	54
В том числе:	
Лекции	18
Лабораторные работы (ЛР)	36
Самостоятельная работа (всего)	90
Общая трудоёмкость	час
	зач.ед.
	144
	4
Вид промежуточной аттестации-	экзамен



*Контактная работа по дисциплине может включать в себя занятия лекционного типа, практические и (или) лабораторные занятия, групповые и индивидуальные консультации и самостоятельную работу обучающихся под руководством преподавателя, в том числе в электронной информационной образовательной среде, а также время, отведенное на промежуточную аттестацию. Часы контактной работы определяются «Положением об установлении минимального объема контактной работы обучающихся с преподавателем, а также максимального объема занятий лекционного и семинарского типов в ФГБОУ ВО Уральский ГАУ, утвержденным врио ректора 26 октября 2017 года.

В учебном плане отражена контактная работа только занятий лекционного и практического и (или) лабораторного типа. Иные виды контактной работы планируются в трудоемкость самостоятельной работы, включая контроль.

4. Краткое содержание дисциплины

Понятие о санитарии и гигиене. Служба санитарно-эпидемиологического надзора Федеральные законы о санитарно - эпидемиологическом благополучии населения. Гигиенические требования к проектированию реконструкции, строительству перерабатывающих предприятий. Текущий санитарно - эпидемиологический надзор на перерабатывающих предприятиях. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Воздушная среда и её зоогигиеническое значение. Гигиена воды. Санитарные нормативы и правовые документы, обеспечивающие благополучие на перерабатывающих предприятиях. Гигиенические требования к уборке территории и помещений перерабатывающих предприятий. Санитарно-гигиенические требования к сырью и готовой продукции. Санитарно-гигиенические требования при транспортировке сырья и готовой продукции. Пищевые инфекции. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций. Пищевые отравления и их профилактика. Микробные пищевые отравления; их характеристика. Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы пищевых продуктов. Санитарные требования к производству, реализации и качеству пищевой продукции. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.

4.1. Модули дисциплин и виды занятий

Очное/заочное обучение

№ п. п	Наименование модуля (раздела) дисциплин	Лекции	Лаб. зан.	Практ. зан.	СРС	всего
1.	Модуль 1. «Введение. Понятие о санитарии и гигиене»	8	4	-	4	16
2.	Модуль 2. «Текущий санитарно - эпидемиологический надзор на перерабатывающих	4	26	-	20	50



	предприятиях»					
3.	Модуль 3. «Санитарно-гигиенические требования к сырью и готовой продукции»	6	6	-	30	42
	Экзамен				36	36
	всего	18	36	-	90	144

4.2 Содержание модулей дисциплин

№ п.п	Наименование модуля (раздела)	Трудоёмкость (час.)	Формируемые компетенции	Формы контроля*	Технологии интерактивного обучения**
		очное			
1.	Модуль 1. «Введение. Понятие о санитарии и гигиене»	16	ПК-1, ПК-9	Устный опрос, экзамен	Лекция-дискуссия
2	Модуль 2. «Текущий санитарно-эпидемиологический надзор на перерабатывающих предприятиях»	50	ПК-1, ПК-9	Устный опрос, тест, экзамен	Лекция-дискуссия
3	Модуль 3. «Санитарно-гигиенические требования к сырью и готовой продукции»	42	ПК-1, ПК-9	Устный опрос, тест, экзамен	Лекция-дискуссия

4.3 Детализация самостоятельной работы

№ модуля дисциплины	Виды самостоятельной работы	Трудоемкость, часы
		очное
Модуль 1. «Введение. Понятие о	Самоподготовка	3



санитарии и гигиене»	Изучение литературы	1
Модуль 2. «Текущий санитарно-эпидемиологический надзор на перерабатывающих предприятиях»	Самоподготовка	5
	Подготовка к тесту	10
	Изучение литературы	5
Модуль 3. «Санитарно-гигиенические требования к сырью и готовой продукции»	Самоподготовка	10
	Подготовка к тесту	10
	Изучение литературы	10
Экзамен	Подготовка к экзамену	36
	Всего	90

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Учебно-методическое пособие. Выполнение самостоятельной работы обучающимися по дисциплине «Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий» направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» /Составитель: Чеченихина О.С. - Екатеринбург, ФГБОУ ВО Уральский ГАУ, 2018.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины (ФОС)

Приложение 1 к рабочей программе

6.2. Измерительные средства по контролю знаний студентов, в том числе квалиметрия (балльно-рейтинговая система)

РЕЙТИНГОВАЯ ШКАЛА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Наименование учебной дисциплины: «Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий»

Группа _____ Преподаватель _____

№	Вид учебной работы	Баллы	Примечание
1	Посещение лекций 1 лекц =1 балл	24	Все лекции
2	Посещение практ. и лабор.занятий 1 л. п=0,5балл	33	Все
3	Промежуточный контроль; -контрольная работа вариант 1	3	Положительная оценка
	-контрольная работа вариант 2	3	



	Итоговый контроль (экзамен) - полный ответ на все вопросы - в ответе есть недостатки - не сдан - повторная сдача при положительном ответе	31 1-15 0 5	
4	Итого	100	
5	Добавление баллов		
	Реферат с защитой и презентацией	5	
	Активная работа на занятии	2	
6	Доклад на занятии	4	с утвержденной темой
7	Научная работа (написание статьи совместно с преподавателем/доклад на молодежной конференции и т.д.	10-15	
8	Вычитание баллов		с утвержденной темой
9	Пропуск лекции	-2	
10	Пропуск практик/лабораторных /семинаров	-5	

Итоговая оценка (выставляется на основании результатов текущего, промежуточного и аттестационного контроля):

86–100 баллов – «отлично»;

71–85 баллов – «хорошо»;

55–70 баллов – «удовлетворительно»;

1–54 балла – «неудовлетворительно».

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины:

а) основная литература

1. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / Блинова О.А. — Самара : РИЦ СГСХА, 2018 .— 248 с. Ссылка на информационный ресурс: <http://lib.rucont.ru/efd/643571/info>

б) дополнительная литература

2. Сон К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения / Сон К. Н., Родин В. И., Бесланев Э. В. — СПб. : Лань, 2013.— 410 с. Ссылка на информационный ресурс: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5857

3. Доценко, В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли : учеб. пособие / В.А. Доценко .— 4-е изд., стер. — СПб. :



ГИОРД, 2013 .— 831 с. Ссылка на информационный ресурс: <http://lib.rucont.ru/efd/294619/info>

4. Тамова, М.Ю. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для вузов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / М.Ю. Тамова, Е.Г. Дунец, И.А. Куликов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2012. — 192 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90685>

5. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — СПб. : Лань, 2013.— 476 с. Ссылка на информационный ресурс: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45654

6. Лопаева, Н. Л. Проведение дезинфекции на предприятиях пищевой промышленности: учебно-методическое пособие для самостоятельной работы по дисциплине БЗ.В.ОД.11 «Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий» для студентов направления подготовки 35.07.03. «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Н. Л. Лопаева ; ФГБОУ ВО Уральский ГАУ, Кафедра частного животноводства, экологии и зоогигиены. - Екатеринбург : [б. и.], 2015. - 80 с. - Б. ц.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

А) Интернет-ресурсы библиотеки:

- электронные учебно-методические ресурсы (ЭУМР),

- электронные библиотечные системы:

ЭБС «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>,

ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>;

ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: <https://biblio-online.ru>;

ЭБС «Рукопт» - Режим доступа: <http://lib.rucont.ru/search>

- доступ к информационным ресурсам «eLIBRARY», «УИС РОССИЯ» и «Polpred.com».

- электронно-библиотечная система Web «Ирбис»;

- научная электронная библиотека диссертаций и авторефератов: <http://dissercat.com>

Б) Справочная правовая система «Консультант Плюс»

В) Научная поисковая система – Science Tehnology

Г) Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации - <http://mcx.ru>

Д) Специализированные профессиональные база данных:

<http://www.fermer.ru/> ФЕРМЕР.RU - главный фермерский портал

<http://www.agroportal.ru> АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК

<http://www.webpticeprom.ru> «ВебПтицеПром» отраслевой портал о птицеводстве

<http://www.edu.ru> Российское образование. Федеральный портал

<http://www.cnsnb.ru/> Центральная научная сельскохозяйственная библиотека

<http://www.rsl.ru> Российская государственная библиотека

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Чтобы получить необходимое представление о дисциплине и о процессе организации её изучения, целесообразно в первые дни занятий ознакомиться с рабочей программой в электронном варианте на платформе MOODLE или сайте



университета.

Успешное освоение дисциплины предполагает следующие действия:

- выяснение того, какая учебно-методическая литература имеется в библиотеке (получить её на руки), и в электронном варианте;
- сразу же после каждой лекции и практического занятия «просматривать» конспекты лекций и выполненные задания – это позволит закрепить и усвоить материал;
- не откладывать до последнего подготовку отчета о самостоятельной работе, имея в виду, что самостоятельная тематика войдет в число контрольных вопросов к экзамену.

При подготовке к экзамену, необходимо разобраться – за счет каких источников будут «закрывать» все контрольные вопросы: лекционные и практические материалы, отчет о самостоятельной работе, учебная литература.

При подготовке студентов к тестированию необходимо тщательно изучить конспект лекций по соответствующим темам, а также материал, изложенный в основной литературе.

При подготовке студентов к деловой игре необходимо ознакомиться с правилами ее проведения.

Чтобы получить необходимое представление о дисциплине и о процессе организации её изучения, целесообразно в первые дни занятий ознакомиться с рабочей программой в электронном варианте.

Успешное освоение дисциплины предполагает следующие действия:

- выяснение того, какая учебно-методическая литература имеется в библиотеке (получить её на руки), и в электронном варианте;
- сразу же после каждой лекции и практического занятия «просматривать» конспекты лекций и выполненные задания – это позволит закрепить и усвоить материал;
- не откладывать до последнего подготовку отчета о самостоятельной работе, имея в виду, что самостоятельная тематика войдет в число контрольных вопросов к экзамену.

При подготовке к экзамену, необходимо разобраться – за счет каких источников будут «закрывать» все контрольные вопросы: лекционные и практические материалы, отчет о самостоятельной работе, учебная литература.

При подготовке студентов к тестированию необходимо тщательно изучить конспект лекций по соответствующим темам, а также материал, изложенный в основной литературе.

При подготовке студентов к деловой игре необходимо ознакомиться с правилами ее проведения.

Основные понятия и определения, используемые в курсе, можно эффективно закрепить, обратившись к тексту глоссария.

Проверить степень овладения дисциплиной помогут вопросы для самопроверки и самоконтроля (вопросы к зачету), ответы на которые позволят



студенту систематизировать свои знания, а также тесты, выложенные на платформе MOODLE в фонде оценочных средств по дисциплине.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для формирования основ профессиональных и универсальных компетенций у студентов в процессе изучения дисциплины «Производство продукции животноводства» применяются традиционные (пассивные) и инновационные (активные) технологии обучения в зависимости от уровня учебных целей с учетом различного сочетания форм организации образовательной деятельности и методов ее активизации с приоритетом на самостоятельную работу обучающихся.

Для успешного овладения дисциплиной используются **следующие информационные технологии обучения:**

- При проведении лекции используются презентации материала в программе Microsoft Office (PowerPoint), выход на профессиональные сайты, использование видеоматериалов различных интернет-ресурсов.

- **Практические занятия** по дисциплине проводятся с использованием платформы MOODLE (методические материалы), Справочной правовой системы «Консультант Плюс».

Практические и лабораторные занятия по дисциплине проводятся с использованием бумажных вариантов годовых отчетов служб управления персоналом предприятий и организаций различных форм собственности.

В процессе изучения принципов составления документации *учебными целями* являются первичное восприятие учебной информации о теоретических основах и принципах работы с прикладными программными пакетами, ее усвоение, запоминание, а также структурирование полученных знаний и развитие интеллектуальных умений ориентированных на способы деятельности репродуктивного характера. Посредством использования этих интеллектуальных умений достигаются навыки использования ранее усвоенного материала в новых ситуациях, применение абстрактного знания в конкретных ситуациях.

Для достижения этих целей используются в основном традиционные **информативно-развивающие** технологии обучения с учетом различного сочетания **пассивных форм** (лекция, лабораторное занятие, практическое занятие, консультация, самостоятельная работа) и **репродуктивных методов обучения** (повествовательное изложение учебной информации, объяснительно - иллюстративное изложение, чтение информативных текстов) и **лабораторно - практических методов** обучения (упражнение, инструктаж, проектно - организованная работа, организация профессионально-ориентированной учебной работы обучающегося).



Для организации учебного процесса используется программное обеспечение, обновляемое согласно лицензионным соглашениям.

Программное обеспечение:

- Базовый пакет для сертифицированной ОС Windows XP Professional.
- Лицензия Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition

Информационные справочные системы:

- Информационно-правовой портал ГАРАНТ – режим доступа: <http://www.garant.ru/>
- Справочная правовая система «Консультант Плюс».

11. Материально – техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа №13	Доска аудиторная, столы, стационарная или переносная мультимедийная установка, места для сидения	Microsoft WindowsProfessional 10 Single Upgrade Academic OLP 1License NoLevel: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г.; Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition: Договор Tr 000198242
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, для выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №1А	Специализированная мебель, технические средства обучения, в том числе учебно-наглядное пособие Доска аудиторная, стационарная или переносная мультимедийная установка, Оборудование: термостат – 1; фитотрон-1. Приборы и материалы: лабораторная посуда, набор химреактивов для анализов почвы, воды, кормов, молока, гигрометр психометрический - 1, анимометр – 2.	Microsoft WindowsProfessional 10 Single Upgrade Academic OLP 1License NoLevel: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г.; Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition: Договор Tr 000198242
Помещение для самостоятельной работы: аудитория № 5104 и №5208, №12	Аудитория оснащена рабочими местами с компьютерами и с доступом к сети Internet	Microsoft WindowsProfessional 10 Single Upgrade Academic OLP 1License NoLevel: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г.; Kaspersky Total Security



		для бизнеса Russian Edition: Договор Tr 000198242
Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: Аудитории № 4а	Шкафы, стеллажи для хранения, столы, компьютер в сборе. Набор инструментов, необходимых для проведения ремонта и модернизации, запасные части переносное мультимедийное оборудование, расходные материалы, наглядные пособия, демонстрационные материалы	

12. Особенности обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предъявляются особые требования к организации образовательного процесса и выбору методов и форм обучения при изучении данной дисциплины.

Для обучения студентов с нарушением слуха предусмотрены следующие методы обучения:

- объяснительно-иллюстративный метод (лекция, работа с литературой);
- репродуктивный (студенты получают знания в готовом виде);
- программированный или частично-поисковый (управление и контроль познавательной деятельности по схеме, образцу).

Для повышения эффективности занятия используются следующие средства обучения:

- учебная, справочная литература, работа с которой позволяет развивать речь, логику, умение обобщать и систематизировать информацию;
- словарь понятий, способствующих формированию и закреплению терминологии;
- структурно-логические схемы, таблицы и графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, активизирующие различные виды памяти;
- раздаточный материал, позволяющий осуществить индивидуальный и дифференцированный подход, разнообразить приемы обучения и контроля;
- технические средства обучения.

Во время лекции используются следующие приемы:

- наглядность;
- использование различных форм речи: устной или письменной – в зависимости от навыков, которыми владеют студенты;



-разделение лекционного материала на небольшие логические блоки. Учитывая специфику обучения слепых и слабовидящих студентов, соблюдаются следующие условия:

- дозирование учебных нагрузок;
- применение специальных форм и методов обучения, оригинальных учебников и наглядных пособий;

Во время проведения занятий происходит частое переключение внимания обучающихся с одного вида деятельности на другой. Также учитываются продолжительность непрерывной зрительной нагрузки для слабовидящих. Учет зрительной работы строго индивидуален. Освещенность помещения, в которых занимаются студенты с пониженным зрением, оставляет от 500 до 1000 лк. На занятиях используются настольные лампы.

Формы работы со студентами с нарушениями опорно-двигательного аппарата следующие:

- лекции групповые (проблемная лекция, лекция-презентация, лекция-диалог, лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей интернета).
- индивидуальные беседы;
- мониторинг (опрос, анкетирование).

Конкретные виды и формы самостоятельной работы обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливаются преподавателем самостоятельно. Выбор форм и видов самостоятельной работы, обучающихся с ОВЗ и инвалидов, осуществляются с учетом их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для консультаций и выполнения заданий.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Уральский государственный аграрный университет»
Технологический факультет
Кафедра Частного животноводства, зоогигиены и экологии

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

**Б1.В.2 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ
ПРЕДПРИЯТИЙ**

по направлению подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Квалификация
БАКАЛАВР

Форма обучения
ОЧНАЯ

Екатеринбург, 2018 г.

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Наименование оценочных средств (форма контроля)	Промежуточная аттестация
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Устный опрос, тест, экзамен	Экзамен
ПК-9	готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции		

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2. Требования к результатам освоения производственной практики: технологическая практика

Планируемые результаты освоения компетенции	компетенция не сформирована	пороговый уровень	базовый уровень	повышенный уровень
ПК- 1 способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе				
Знать: научные основы предмета санитарии и гигиены; основы санитарного законодательства и санитарного надзора	Фрагментарные представления о научных основах предмета санитарии и гигиены; основах санитарного законодательства и санитарного надзора	Неполные представления о научных основах предмета санитарии и гигиены; основах санитарного законодательства и санитарного надзора	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о научных основах предмета санитарии и гигиены; основах санитарного законодательства и санитарного надзора	Сформированные систематические представления о научных основах предмета санитарии и гигиены; основах санитарного законодательства и санитарного надзора
Уметь: проводить гигиенические и профилактические мероприятия	Фрагментарное использование умений проводить гигиенические и профилактические мероприятия	Несистематическое использование умений проводить гигиенические и профилактические мероприятия	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в умении проводить гигиенические и профилактические мероприятия	Сформированное использование умений проводить гигиенические и профилактические мероприятия

Владеть: знаниями по определению отдельных показателей параметров окружающей среды с помощью специальных приборов	Отсутствие владения знаниями по определению отдельных показателей параметров окружающей среды с помощью специальных приборов	Фрагментарное владение знаниями по определению отдельных показателей параметров окружающей среды с помощью специальных приборов	В целом успешное, но несистематическое владение методами знаниями по определению отдельных показателей параметров окружающей среды с помощью специальных приборов	Успешное и систематическое владение знаниями по определению отдельных показателей параметров окружающей среды с помощью специальных приборов
---	--	---	---	--

ПК-9 готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

Знать: гигиенические требования к проектированию и благоустройству перерабатывающих предприятий; гигиенические требования к оборудованию перерабатывающих предприятий; методы профилактики пищевых инфекций и отравлений; современные методы санитарно-бактериологического контроля и оценки качества продуктов питания; микрофлору воздуха, воды, пищевого сырья и готовых продуктов питания; виды микроорганизмов, их участие и роль в кругообороте веществ; значение гигиены и ветеринарии и	Фрагментарные представления о гигиенические требования к проектированию и благоустройству перерабатывающих предприятий; гигиенические требования к оборудованию перерабатывающих предприятий; методы профилактики пищевых инфекций и отравлений; современные методы санитарно-бактериологического контроля и оценки качества продуктов питания; микрофлору воздуха, воды, пищевого сырья и готовых продуктов питания; виды микроорганизмов, их участие и роль в кругообороте веществ; значение гигиены и ветеринарии и	Неполные представления о гигиенические требования к проектированию и благоустройству перерабатывающих предприятий; гигиенические требования к оборудованию перерабатывающих предприятий; методы профилактики пищевых инфекций и отравлений; современные методы санитарно-бактериологического контроля и оценки качества продуктов питания; микрофлору воздуха, воды, пищевого сырья и готовых продуктов питания; виды микроорганизмов, их участие и роль в кругообороте веществ; значение гигиены и ветеринарии и	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о гигиенические требования к проектированию и благоустройству перерабатывающих предприятий; гигиенические требования к оборудованию перерабатывающих предприятий; методы профилактики пищевых инфекций и отравлений; современные методы санитарно-бактериологического контроля и оценки качества продуктов питания; микрофлору воздуха, воды, пищевого сырья и готовых продуктов питания; виды микроорганизмов, их участие и роль в кругообороте веществ; значение гигиены и ветеринарии и	Сформированные систематические представления о гигиенические требования к проектированию и благоустройству перерабатывающих предприятий; гигиенические требования к оборудованию перерабатывающих предприятий; методы профилактики пищевых инфекций и отравлений; современные методы санитарно-бактериологического контроля и оценки качества продуктов питания; микрофлору воздуха, воды, пищевого сырья и готовых продуктов питания; виды микроорганизмов, их участие и роль в кругообороте веществ; значение гигиены и ветеринарии и
---	--	---	--	---

санитарии ветеринарии животноводстве, гигиенические требования к воздушной среде, воде; пищевую, биологическую ценность продуктов питания и их санитарно-эпидемиологическую роль; правила личной гигиены работников перерабатывающих предприятий	в животноводстве, гигиенические требования к воздушной среде, воде; пищевую, биологическую ценность продуктов питания и их санитарно-эпидемиологическую роль; правила личной гигиены работников перерабатывающих предприятий	в животноводстве, гигиенические требования к воздушной среде, воде; пищевую, биологическую ценность продуктов питания и их санитарно-эпидемиологическую роль; правила личной гигиены работников перерабатывающих предприятий	к требованиям в воздушной среде, воде; пищевую, биологическую ценность продуктов питания и их санитарно-эпидемиологическую роль; правила личной гигиены работников перерабатывающих предприятий	в животноводстве, гигиенические требования к воздушной среде, воде; пищевую, биологическую ценность продуктов питания и их санитарно-эпидемиологическую роль; правила личной гигиены работников перерабатывающих предприятий
Уметь: брать пробы воды, воздуха, с последующим определением их качества; контролировать строительство и эксплуатацию помещений и оборудования, проводить санитарную экспертизу	Фрагментарное использование умений брать пробы воды, воздуха, с последующим определением их качества; контролировать строительство и эксплуатацию помещений и оборудования, проводить санитарную экспертизу	Несистематическое использование умений брать пробы воды, воздуха, с последующим определением их качества; контролировать строительство и эксплуатацию помещений и оборудования, проводить санитарную экспертизу	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в умении брать пробы воды, воздуха, с последующим определением их качества; контролировать строительство и эксплуатацию помещений и оборудования, проводить санитарную экспертизу	Сформированное использование умений брать пробы воды, воздуха, с последующим определением их качества; контролировать строительство и эксплуатацию помещений и оборудования, проводить санитарную экспертизу
Владеть: навыками по созданию оптимальных гигиенических условий производства, а также по организации и проведению общепрофилактических мероприятий с целью предупреждения возникновения заболеваний	Отсутствие владения навыками по созданию оптимальных гигиенических условий производства, а также по организации и проведению общепрофилактических мероприятий с целью предупреждения возникновения заболеваний	Фрагментарное владение навыками по созданию оптимальных гигиенических условий производства, а также по организации и проведению общепрофилактических мероприятий с целью предупреждения возникновения заболеваний	В целом успешное, но несистематическое владение навыками по созданию оптимальных гигиенических условий производства, а также по организации и проведению общепрофилактических мероприятий с целью предупреждения возникновения заболеваний	Успешное и систематическое владение навыками по созданию оптимальных гигиенических условий производства, а также по организации и проведению общепрофилактических мероприятий с целью предупреждения возникновения заболеваний

3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И КЛЮЧИ (ОТВЕТЫ) К КОНТРОЛЬНЫМ ЗАДАНИЯМ, МАТЕРИАЛАМ, НЕОБХОДИМЫМ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины
Б1.В.2 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ

3.1 Устный опрос

Устный опрос позволяет оценить знания кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки, выявить детали, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий.

Вопросы к устному опросу

1. Дайте определение понятий: «санитария» и «гигиена». Цели и задачи санитарии и гигиены.
2. Назовите основные документы санитарного Законодательства РФ.
3. Какие права и обязанности имеет Госсанэпидслужба РФ?
4. Кто является контролирующим органом за исполнением требований санитарных норм, правил и рекомендаций?
5. Какие требования предъявляют органы санитарной службы к проектированию планированию предприятий питания.
6. Какие гигиенические принципы заложены в основу планировки помещений перерабатывающих предприятий.
7. Гигиенические принципы, предъявляемые к вентиляции помещений.
8. Гигиенические принципы, предъявляемые к водоснабжению и канализации предприятий питания.
9. Гигиенические принципы, предъявляемые к размещению перерабатывающих предприятий.
10. Назовите основные задачи современной гигиены и санитарии.
11. Как обеспечивается санитарно - эпидемиологическое благополучие населения?
12. Какие задачи ставит «предупредительный» санитарно – эпидемиологический надзор?
13. Назовите цели и задачи «текущего надзора».
14. Какие виды ответственности применяются в случаях нарушения санитарного законодательства?
15. Какие гигиенические требования предъявляются к выбору земельного участка для строительства перерабатывающих предприятий.
16. Какие гигиенические принципы заложены в основу планировки помещений перерабатывающих предприятий?
17. Назовите санитарные требования к генеральному плану участка строительства предприятий питания.

18. Каковы требования к размещению складских помещений?
19. Каковы требования к размещению и оборудованию моечных?
20. Оцените проводимые санитарно-гигиенические мероприятия на предприятии («Смак» см.данные на лабораторном занятии)
21. Проанализируйте данные по санитарно-гигиеническому состоянию воды в вашем регионе.
22. Определите содержание основных химических элементов в пробе воды.
23. Дайте оценку применяемым средствам дезинфекции и дезинсекции.
24. Дайте характеристику химических и биологических загрязнителей пищевых продуктов. Составьте примерную схему профилактики отравлений ядовитыми грибами.(Микотоксикозы).
25. Охарактеризуйте получение и использование молока от больных зоонозами животных?
26. При возникновении на перерабатывающем предприятии кишечной инфекции разработайте план проводимых санитарных мероприятий.
27. Разработайте и обоснуйте правила утилизации отходов от цеха по переработке птицы.
28. Дайте заключение о возможности применения мяса зараженного тениозом в питании человека. Разработай меры профилактики против этого заболевания.
29. Разработайте и обоснуйте способы уничтожения личинок описторхиса в мясе рыб?
30. Перечислите пути, способы и факторы заражения человека свиным цепнем.
Меры профилактики.
31. Охарактеризуйте источники заражения хлеба тягучей болезнью? Как предотвратить тягучую болезнь?
32. Дайте характеристику химических и биологических загрязнителей пищевых продуктов.
33. Дайте характеристику этапов проведения гигиенической экспертизы.

Критерии оценки устного ответа

«отлично»	Студент показал отличные знания основных положений, легко оперирует понятиями. Ответ построен логически правильно. Владеет большим объёмом информации по заданным вопросам. Владеет числовыми данными. Свободно отвечает на дополнительные вопросы и поддерживает беседу.
«хорошо»	Студент показал хорошие знания основных положений легко оперирует понятиями. Ответ построен логически правильно. Владеет необходимым объёмом информации по заданным вопросам. Владеет некоторыми числовыми данными. Поддерживает беседу.
«удовлетворительно»	Студент показал посредственные знания основных положений учебной дисциплины, с трудом владеет

	понятиями. Ответ построен не логически. Владеет небольшим объёмом информации по заданным вопросам. Поддерживает беседу.
«не удовлетворительно»	При ответе студента выявились существенные пробелы в знаниях по заданным вопросам. Ответ построен не логически. Не владеет необходимым объёмом информации по заданным вопросам. На дополнительные вопросы не отвечает. Беседу не поддерживает.

3.2 Тест

Модуль 2. «Текущий санитарно-эпидемиологический надзор на перерабатывающих предприятиях»

Вопрос 1. Госсанэпиднадзор за текущим состоянием пищевых предприятий является:

1. Формой оценки соответствия пищевых объектов и пищевой продукции требованиям безопасности, необходимым для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
2. Формой оценки не соответствия пищевых объектов и пищевой продукции требованиям безопасности, необходимым для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Вопрос 2. К пищевым относятся предприятия: (дать несколько вариантов ответа)

1. Продовольственной торговли;
2. Санитарно-эпидемиологические;
3. Долговременного хранения пищевой продукции;
4. Индивидуального питания.

Вопрос 3. Государственный надзор и контроль в текущем порядке осуществляется посредством проведения ... деятельности граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, и юридических лиц по изготовлению и обороту пищевой продукции.

Вопрос 4. При санитарном обследовании перерабатывающего предприятия должностное лицо, осуществляющее контроль, должно оценить:

1. Не соответствие объекта установленным санитарно-эпидемиологическим требованиям;
2. Соответствие объекта установленным санитарно-эпидемиологическим требованиям;
3. Не соответствие объекта установленным гигиеническим требованиям;
4. соответствие объекта установленным гигиеническим требованиям;

Вопрос 5. При оценке санитарного состояния территории перерабатывающего объекта необходимо особое внимание обращать:

1. Наличие пожарной безопасности;
2. Наличие инженера-эколога;
3. Наличие и состояние мусоросборников.

Вопрос 6: Установите соответствие между температурой горячей воды и её назначением:

1. Для бытовых нужд ; а)90 С
2. Для мытья технологического оборудования; б)65 С

Вопрос 7. Могут ли осуществлять работу пищевые объекты при отсутствии холодной или горячей воды:

1. Могут;
2. Не могут.

Вопрос 8. Во всех производственных и административно-хозяйственных помещениях пищевых предприятий освежение должно быть в соответствии с утвержденными санитарными и ... строительными нормами и правилами.

Вопрос 9. На перерабатывающем предприятии должны быть четко выделены три группы помещений:

1. Производственные, бытовые, складские;
2. Производственные, складские, административно-бытовые;

3. Складские, административно-бытовые, санитарные узлы.

Вопрос 10. По ходу технологического процесса необходимо установить и оценить (дать несколько вариантов ответа):

1. Наличие отдельных кладовых для хранения сырья и готовой продукции, их оборудование и оснащение;
2. Санитарно-гигиенического состояния комнаты отдыха персонала;
3. Соблюдение поточности технологического процесса;
4. Санитарных узлов.

Вопрос 11. По ходу движения персонала оценивается наличие отдельного входа, предусмотренного набора санитарно-бытовых помещений, достаточность и ... состояние бытового оборудования.

Вопрос 12. При оценке соответствия технологического процесса установленным санитарно-эпидемиологическим требованиям контролируются:

1. Условия упаковки сырья;
2. Санитарно-гигиеническое состояние персонала;
3. Соблюдения поточности, санитарного режима производства продукции;

Вопрос 13. Основная цель медицинского обследования персонала состоит в охране их здоровья и предупреждении допуска к работе больных или бактерионосителей, которые могут быть источником массовых ... и пищевых отравлений.

Вопрос 15. Все работники проходят ... грудной клетки (для выявления туберкулеза).

Вопрос 16. По эпидемиологическим показаниям работникам перерабатывающих предприятий могут проводиться предохранительные ... против брюшного тифа, дизентерии, паратифа, т.е. такие инфекций, которые передаются через пищевые продукты.

Вопрос 17. Результаты медицинских осмотров, обследований на бактерионосительство, гельминтозы, туберкулез, венерические болезни, а также сведения о профилактических прививках, о сдаче зачета по гигиенической подготовке (санитарного минимума) записывают в ...

1. Личные дела работников;
2. Личные медицинские книжки работников;
3. Карточки медицинского осмотра.

Вопрос 18. Работники перерабатывающих предприятий проходят медицинский осмотр у терапевта и дерматовенеролога:

1. Один раз в год;
2. Два раза в год;
3. Один раз в 6 месяцев;
4. Два раза в 6 месяцев.

Вопрос 19. Лица, не прошедшие своевременно медицинское обследование, должны быть:

1. Отстранены от работы;
2. Оштрафованы;
3. Лишены медицинской книжки;
4. Отправлены на медицинское обследование.

Вопрос 20. Для выявления лиц с гнойничковыми поражениями кожи медработниками предприятия должна ежедневно проводиться:

1. Проверка одежды работников;
2. Проверка рук персонала;
3. Лабораторное исследование кожи.

Вопрос 21. Что такое дератизация?

1. Борьба с насекомыми
2. Борьба с клещами
3. Борьба с червями
4. Борьба с грызунами

Вопрос 22. Какие из перечисленных правил личной гигиены и санитарной дисциплины:

1. Иметь короткую стрижку;
2. Носить с собой медицинскую книжку;

3. Убираться в гардеробной;

4. Коротко стричь ногти.

Вопрос 23. На пищевых предприятиях категорически запрещается:

1. Носить головной убор, одежду темного цвета, носить халаты на молнии;

2. Носить ювелирные украшения, покрывать ногти лаком, застегивать санитарную одежду булавками.

Вопрос 24. На перерабатывающем предприятии должны проводиться мероприятия по охране здоровья персонала, направленные на обеспечение нормальных условий труда:

1. Освещения, профилактики производственного травматизма;

2. Отопления, поддержания определенной влажности воздуха;

3. Вентиляции, санитарно-гигиенических условий.

Вопрос 25. Все работники предприятия должны знать правила техники ... и обеспечиваться индивидуальными средствами защиты, что должно быть отмечено в специальном журнале по технике ...

Вопрос 26. Ответственность за допуск к работе лиц, не прошедших медицинских обследований, за организацию мероприятий, необходимых для выполнения личной гигиены и техники безопасности условий труда, несет:

1. Охрана;

2. Санэпиднадзор;

3. Рабочий;

4. Руководитель предприятия.

Вопрос 27.

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?

Вопрос 28. 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?

Вопрос 29. Аттестация должностных лиц и работников организаций по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится в территориальных учреждениях, уполномоченных осуществлять Госсанэпиднадзор, в форме:

1. Подготовки реферата;

2. Собеседования или тестового контроля;

Модуль 3. «Санитарно-гигиенические требования к сырью и готовой продукции»

Вопрос 30. (выберите 2 варианта ответа)

Приборы для определения температуры воздуха и поверхностей ограждений

Варианты ответов:

1.ртутные термометры

3. термометры Цельсия

2. спиртовые термометры

4. водные термометры

Вопрос 31. Неаттестованные должностные лица и работники направляются на повторную профессиональную гигиеническую подготовку по очной форме, не ранее чем через :

1. пять дней;

2. одну неделю;

3. две-три недели;

4. месяц.

Вопрос 32. Производственные рабочие с бинтовыми повязками на руках, занятые на разделке, имеющие дело с мукой и тестом,к работе и используются на подсобных работах.

Вопрос 33. Какие заболевания могут передаваться человеку с мясом больных животных?

а) бруцеллез; в) туберкулёз; д) гепатит; з) тулеремиа; и) холера.

б) сифилис; г) сибирская язва; ж) ящур; к) чума;

Вопрос 34 (выберите 1 вариант ответа)

Прибор для определения скорости движения воздуха

Варианты ответов:

1.анемометр

2.кататермометр

3.термометр

4. гигротермометр

Вопрос 35 (выберите 1 вариант ответа)

Химические методы обеззараживания воды

Варианты ответов:

1.кипячение

2.фильтрация

3.хлорирование

4.отстаивание

Вопрос 36(выберите 1 вариант ответа)

Комплекс зоогигиенических, ветеринарно-санитарных мероприятий направленных на уничтожение во внешней среде насекомых

Варианты ответов:

1.дезинфекция

2.дезинсекция

3.дезинвазия

Вопрос 37. Мясо каких животных может быть причиной заражения трихинеллезом?

а) крупного рогатого скота; г) барана;

б) свиньи; д) кабана;

в) медведя; ж) кролика.

Вопрос 38 (выберите 2 варианта ответа)

Бактерии и вирусы паразитарного происхождения общие для животных и людей (антропозоонозы)

Варианты ответов:

1.ящур

2.сибирская язва

3.бруцеллез

4.гепатит

5.стоматит

Вопрос 39 (выберите 1 вариант ответа)

Комплекс зоогигиенических, ветеринарно-санитарных мероприятий направленных на уничтожение во внешней среде, почве, навозе, воде, возбудителей глистных инвазий

Варианты ответов:

1.дезинфекция

2.дезинсекция

3.дезинвазия

4.стерилизация

Вопрос 40(выберите 2 варианта ответа)

Какими приборами проводят определение влажности воздуха

Варианты ответов:

1.статическим психрометром

2.аспирационным психрометром

3.манометром

4.водеметром

Вопрос 41(выберите 1 вариант ответа)

Ядовитый алкалоид, содержащийся в проросшем и позеленевшем картофеле

Варианты ответов:

1.афлотоксин

1. госсипол

3. солонин

Вопрос 42 (выберите 1 вариант ответа)

Комплекс мероприятий, направленных на борьбу с грызунами

Варианты ответов:

1.дезинфекция

2. дезинсекция

3. дератизация

Вопрос 43 Какие заболевания могут передаваться человеку с молоком и молочными продуктами?

а) бруцеллез; г) ящур;

б) дизентерия; д) грипп;

в) туберкулёз; ж) аскаридоз.

Вопрос 44 (выберите 1 вариант ответа)

Госсипол (органическое соединение) относящееся к группе гликозидов определяют в
Варианты ответов:

1.свекле 2. зерне 3. жмыхе 4. картофеле

Вопрос 45. Источником каких глистных заболеваний может быть рыба?

- а) финноз; г) трихинеллез;
- б) эхинококз; д) описторхоз.
- в) дифиллоботриз.

Критерии оценки теста

Ступени уровней освоения компетенций	Показатель оценки сформированности компетенции
Не освоена (не зачтено)	До 50 % правильных ответов
Пороговый уровень (зачтено)	51-65% правильных ответов
Базовый уровень (зачтено)	66-84% правильных ответов
Повышенный уровень (зачтено)	85-100% правильных ответов

3.3 Экзамен

В соответствии с учебным планом Университета промежуточная аттестация по дисциплине «Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий» проводится в форме экзамена.

Вопросы к экзамену по дисциплине

Б1.В.2 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ

Модуль 1. «Введение. Понятие о санитарии и гигиене»

1. Дайте определение понятий: «санитария» и «гигиена». Цели и задачи санитарии и гигиены.
2. Назовите основные документы санитарного Законодательства РФ.
3. Какие права и обязанности имеет Госсанэпидслужба РФ?
4. Кто является контролирующим органом за исполнением требований санитарных норм, правил и рекомендаций?

Модуль 2. «Текущий санитарно - эпидемиологический надзор на перерабатывающих предприятиях»

5. Какие требования предъявляют органы санитарной службы к проектированию планированию предприятий питания.
6. Какие гигиенические принципы заложены в основу планировки помещений перерабатывающих предприятий.
7. Гигиенические принципы, предъявляемые к вентиляции помещений.
8. Гигиенические принципы, предъявляемые к водоснабжению и канализации предприятий питания.
9. Гигиенические принципы, предъявляемые к размещению перерабатывающих предприятий.
10. Как обеспечивается санитарно - эпидемиологическое благополучие населения?
11. Какие задачи ставит «предупредительный» санитарно – эпидемиологический надзор?
12. Назовите цели и задачи «текущего надзора».

13. Какие виды ответственности применяются в случаях нарушения санитарного законодательства?
 14. Какие гигиенические требования предъявляются к выбору земельного участка для строительства перерабатывающих предприятий?
 15. Какие гигиенические принципы заложены в основу планировки помещений перерабатывающих предприятий?
 16. Каковы требования к размещению складских помещений?
 17. Каковы требования к размещению и оборудованию моечных?
 18. Как маркируется инвентарь? Значение маркировки разделочных досок. Какие материалы применяются для изготовления посуды?
 19. Какие санитарно – гигиенические требования предъявляются к материалам, используемым для приготовления технического оборудования, инвентаря, имеющих контакт с пищевыми продуктами.
 20. Назовите режим уборки помещений перерабатывающих предприятий
 21. Назовите режим гигиенической обработки оборудования, инвентаря и посуды перерабатывающих предприятий.
 22. Дайте определения понятиям «дезинфекция», «дезинсекция» и «дератизация».
 23. Какие санитарно – гигиенические требования предъявляются к размещению мусоросборников? Режим очистки мусоросборников.
 24. Понятие «личная гигиена». Правила личной гигиены. Медосмотры персонала пищевых предприятий, и их периодичность.
 25. Методы и правила утилизации отходов, трупов животных
 26. Что собой представляют зоонозные инфекции. Меры профилактики.
 27. Моющие средства. Санитарная обработка оборудования, инвентаря
 28. Какие меры борьбы с инфекционными заболеваниями проводятся на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности?
 29. Какие бывают средства дезинфекции? Какие требования предъявляются к дезинфектантам на пищевых предприятиях?
 30. Какими методами осуществляется дезинсекция? Какие химические средства дезинсекции применяют на хлебозаводах?
 31. Какие санитарные требования предъявляют к производственному помещению для приготовления кремов?
 32. Какие санитарно-гигиенические требования должны выполняться в тесторазделочном, тестоприготовительном и пекарном отделениях?
- Модуль 3. «Санитарно-гигиенические требования к сырью и готовой продукции»**
33. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляют к экспедиции?
 34. Пути и способы заражения людей кишечными инфекциями? Что такое «бактерионосительство»?
 35. Клиника, диагностика и профилактика брюшного тифа.
 36. Клинические симптомы, диагностика и профилактика сальмонеллеза.

37. Клиническая картина, диагностика и профилактика паратифов А и В.
38. Клиническая картина, диагностика и профилактика дизентерии.
39. Клиническая картина, диагностика и профилактика вирусного гепатита А.
40. Ботулизм. Характеристика возбудителя, клинические проявления, диагностика. Источник и фактор отравления ботулотоксином, меры профилактики.
41. Характеристика золотистого стафилококка. Источники, факторы и пути распространения золотистого стафилококка.
42. Микотоксикозы. Характеристика микотоксинов, пути загрязнения ими пищевых продуктов.
43. Отравление примесями химических веществ. Причины отравлений.
44. Пути и способы заражения человека тениаринхозом.
45. Мясо каких животных является причиной заражения человека тениозом? Способы профилактики тениоза.
46. Как заражаются пищевые продукты личинками широкого лентеца?
47. Пути и способы инвазирования острицами.
48. При обнаружении, каких гельминтов мясо подлежит полному уничтожению?
49. Как используется молоко от больных зоонозами животных?
50. Значение ветеринарно-санитарной и санитарно-эпидемиологической экспертизы продовольственного сырья и пищевых продуктов.
51. На каких нормативных и правовых документах основывается санитарная служба при проведении оценки безопасности пищевых продуктов?
52. Показатели загрязнения продуктов питания. Дайте характеристику химических и биологических загрязнителей пищевых продуктов.
53. Как оформляются протоколы проб пищевых продуктов, заключение и акт гигиенической экспертизы?
54. Назовите цели и задачи санитарно - гигиенической экспертизы пищевых продуктов.
55. Дайте характеристику этапов проведения гигиенической экспертизы.
56. На основании каких нормативных документов составляются акты санитарно – гигиенической экспертизы?
57. Какие санитарно – гигиенические требования предъявляются к таре для перевозке пищевых продуктов?
58. Чем отличаются пищевые инфекции от пищевых отравлений? Роль пищевых продуктов в распространении кишечных инфекций? Механизм заражения кишечными инфекциями.
59. Характерные признаки при отравлениях вызванных ядовитыми растениями.
60. Характерные признаки при отравлениях вызванных ядовитыми животными.

61. Какие токсические вещества могут содержаться в картофеле, фасоли? Причины появления в них ядовитых свойств.
62. Клинические проявления токсикоинфекций при употреблении пищевых продуктов инфицированных кишечной палочкой.
63. Личинками каких гельминтов могут быть заражены речные рыбы?
64. Назовите способы уничтожения личинок описторхиса в мясе рыб?
65. Цели и задачи гигиенической экспертизы пищевых продуктов? Дайте характеристику этапов проведения экспертизы пищевых продуктов? Какие варианты решения могут быть приняты по результатам экспертизы?
66. Какие показатели являются критериями оценки опасности пищевой продукции для человека?
67. Какие правила и нормы предъявляются при взятии проб пищевых продуктов для экспертизы?
68. Какие санитарно – гигиенические требования предъявляются к хранению пищевых продуктов?
69. Какие предъявляются требования к правилам оформления протокола по результатам санитарно – гигиенической экспертизы?
70. Пути, способы и факторы заражения человека свиным цепнем. Меры профилактики.
71. Характеристика золотистого стафилококка.
72. Микотоксикозы. Характеристика микотоксинов, пути загрязнения ими пищевых продуктов.
73. Пути, способы и факторы заражения человека бычьим цепнем. Меры профилактики.
74. Пути, способы и факторы заражения человека широким лентецом. Меры профилактики. Пути, способы заражения острицами. Меры профилактики.
75. Требования, предъявляемые к производству кондитерских изделий. Какие микробиологические процессы происходят при опарном и безопарном способах приготовления теста?
76. Какие факторы влияют на жизнедеятельность микроорганизмов в тесте.
77. Какие могут быть источники заражения хлеба тягучей болезнью? Как предотвратить тягучую болезнь?
78. Какие микроорганизмы вызывают плесневение хлебобулочных и мучных кондитерских изделий? При каких условиях возникает плесневение?
79. Какие микроорганизмы вызывают порчу крема? Какие виды крема наиболее подвержены микробиологической порче и почему?
80. Какие могут быть источники заражения крема золотистым стафилококком и как предотвратить заражение?

Критерий оценки экзамена

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения

знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал разнообразных литературных источников, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Наименование показателя	Описание показателя	Уровень сформированности компетенции
Отлично	«отлично» выставляется обучающемуся, если он в полном объеме освоил материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении вопроса, использует в ответе материал разнообразных источников и др.	Повышенный уровень
Хорошо	«хорошо» выставляется обучающемуся, если он в полном объеме освоил материал, грамотно и по существу излагает его, допускает не существенные неточности в ответе на вопрос	Базовый уровень
Удовлетворительно	«удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он освоил основные вопросы, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала;	Пороговый уровень (обязательный для всех обучающихся)
Неудовлетворительно	«неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не знает значительной части материала, допускает существенные ошибки	Компетенция не сформирована

Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение аттестационного испытания.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Контроль текущей успеваемости обучающихся – текущая аттестация – проводится в ходе семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний; формирования у них умений и навыков; своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке; совершенствованию методики обучения; организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, тестирования, круглый стол, решение задач, творческие задания, деловая игра);
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самоподготовки, по имеющимся задолженностям.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС ВО в форме предусмотренной учебным планом.

Промежуточная аттестация проводится после завершения изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы. Форма определяется кафедрой (устный – по билетам, либо путем собеседования по вопросам; письменная работа, тестирование и др.). Оценка по результатам экзамена – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (оценка по результатам зачета – «зачтено» или «не зачтено»).

Каждая компетенция (или ее часть) проверяется теоретическими вопросами, позволяющими оценить уровень освоения обучающимися знаний и практическими заданиями, выявляющими степень сформированности умений и навыков.

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание.