

	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий
ОП.12	Факультет среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий

для специальности
 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
 (базовая подготовка)

Квалификация – техник-технолог

Форма обучения – очная

Екатеринбург 2023

	<i>Должность</i>	<i>ФИО</i>	<i>Дата № протокола</i>
<i>Разработал:</i>	<i>Преподаватель</i>	<i>Лопалева Н.Л.</i>	
<i>Согласовал:</i>	<i>Декан</i>	<i>Сонегина В.Т.</i>	
<i>Утвердил:</i>	<i>Предметно-цикловая комиссия</i>		



Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) / 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (базовая подготовка).

Организация-разработчик: федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет».

Разработал: Лопалева Н.Л.

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность



Оглавление

1. Паспорт рабочей учебной программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации учебной дисциплины	7
4 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	9



1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

1.1 Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина Экологические основы природопользования относится к математическому и общему естественному циклу (ОП.12).

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

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 санитарноэпидемиологическую 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.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов;
самостоятельной работы обучающегося 48 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	162
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	108
в том числе:	
Лекции, уроки	46
практические занятия	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	62
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа (работа с учебной литературой, конспектом лекций, выполнение индивидуальных заданий, творческие работы разных видов, поиск информации в сети Интернет).	48
Промежуточная аттестация в форме: экзамен	4 семестр

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

№ п. п	Наименование раздела	Содержание раздела	Трудоёмкость (час.)	Формируемые компетенции	Форма контроля
1.	Модуль 1. «Введение. Понятие о санитарии и гигиене»	Тема 1.1 Санитарная-гигиена, как наука, предмет, задачи, методы и связь с другими дисциплинами Тема 1.2. Общие сведения о микроорганизмах Тема 1.3. Пищевые инфекции и пищевые отравления. Кишечные инфекции и их профилактика. Основы гигиены труда, личной гигиены и производственной санитарии.	54	ОК 1 ОК 2 ПК 1.2	Устный опрос, тест
2.	Модуль 2. «Текущий санитарно-эпидемиологический надзор на перерабатывающих предприятиях»	Тема 2.1. Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов Тема 2.2. Дезинфицирующие средства для обработки объектов ветеринарного надзора	54	ОК 1 ОК 2 ПК 1.2	Устный опрос, тест
3.	Модуль 3. «Санитарногигиенические требования к сырью и готовой продукции»	Тема 3.1. Классификация отходов животного происхождения по биологической опасности. Технология утилизации биологических отходов на мясоперерабатывающих предприятиях Тема 3.2. Санитарные правила для холодильников Тема 3.3. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования к проектированию, строительству, реконструкции и эксплуатации предприятий по производству мясных и молочных продуктов	54	ОК 1 ОК 2 ПК 1.2	Устный опрос, тест

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия практических и лекционных занятий (9).

Лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции № 9 (620075, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Главная, д. 176 Литер А).

Доска аудиторная, столы, посадочные места по числу студентов, рабочее место для преподавателя. Мультимедийное оборудование (ноутбук, телевизор)

Мультимедийные презентации в Power Point и видеоматериалы.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519901>
2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517391>
3. Быкова, Т. О. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве : учебное пособие для СПО / Т. О. Быкова, А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 174 с. — ISBN 978-5-4488-1254-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106842.html>
4. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9559-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/200471>

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

Интернет-ресурсы библиотеки: <http://www.urgau.ru/ebs>

Периодические издания:

1. Аграрный вестник Урала;
2. Молодежь и наука.

Информационные технологии применяются для:

- сбора, хранения, систематизации и выдачи учебной и научной информации;
- обработки текстовой, графической и эмпирической информации;
- подготовки, конструирования и презентация итогов учебной деятельности;
- самостоятельного поиска дополнительного учебного и научного материала, с использованием поисковых систем и сайтов сети Интернет, электронных энциклопедий и баз данных.

Информационные справочные системы применяются для решения различного рода познавательных и практико-ориентированных задач.

В ходе реализации целей и задач дисциплины обучающиеся могут при необходимости использовать возможности информационно-справочных систем, электронных библиотек и архивов.

Печатные и (или) электронные ресурсы для лиц с ОВЗ

Учебно-методические материалы для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и особенностям восприятия и обработки поступающей учебной информации.

Для обучающихся с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом и с необходимой контрастностью;
- в форме электронного документа (версия для слабовидящих);
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля.

Обучающиеся могут воспользоваться официальным сайтом Свердловской областной специальной библиотеки для слепых: <http://sosbs.ru/>

Для обучающихся с нарушением слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	ОК ПК	Формы и методы текущего контроля и оценки результатов обучения
1		2
Уметь:		
анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности	ОК 1 ОК 2 ПК 1.2	Устный (письменный) опрос Тестирование Самостоятельная работа
соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности.		Устный (письменный) опрос Тестирование Самостоятельная работа
Знать:		
особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;		Устный (письменный) опрос Тестирование Самостоятельная работа
об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;		Устный (письменный) опрос Тестирование Самостоятельная работа
принципы и методы рационального природопользования;		Устный (письменный) опрос Тестирование Самостоятельная работа
основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;		Устный (письменный) опрос Тестирование Самостоятельная работа
принципы размещения производств различного типа;		Устный (письменный) опрос Тестирование Самостоятельная работа
основные группы отходов, их источники и масштабы образования;		Устный (письменный) опрос Тестирование Самостоятельная работа
основные способы предотвращения и улавливания промышленных отходов, методы очистки, правила и порядок переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов;		Устный (письменный) опрос Тестирование Самостоятельная работа
методы экологического регулирования;	Устный (письменный) опрос Тестирование Самостоятельная работа	
понятие и принципы мониторинга окружающей среды;	Устный (письменный) опрос Тестирование Самостоятельная работа	

правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;	Устный (письменный) опрос Тестирование Самостоятельная работа
принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;	Устный (письменный) опрос Тестирование Самостоятельная работа
природоресурсный потенциал Российской Федерации;	Устный (письменный) опрос Тестирование Самостоятельная работа
охраняемые природные территории;	Устный (письменный) опрос Тестирование Самостоятельная работа
принципы производственного экологического контроля;	Устный (письменный) опрос Тестирование Самостоятельная работа
условия устойчивого состояния экосистем	Устный (письменный) опрос Тестирование Самостоятельная работа

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.12 Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий

для специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
(базовая подготовка)

Квалификация – техник-технолог

Форма обучения – очная

Екатеринбург 2023

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

2.1 Текущий контроль

Индекс	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)
ОП К-3	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>правила личной гигиены работников перерабатывающих предприятий.</p>	1-3	Органы контроля и надзора за санитарным состоянием и безопасностью пищевого сырья. Основные правила и приемы проведения санитарно-гигиенических мероприятий на молокоперерабатывающих предприятиях.	Лекция Самостоятельная работа	Контрольная работа
	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • проводить гигиенические и профилактические мероприятия; • брать пробы воды, воздуха, с последующим определением их качества, • контролировать строительство и эксплуатацию помещений и оборудования, проводить санитарную экспертизу; 		Применять и анализировать санитарно-гигиенические нормы для проведения лабораторных исследований по контролю качества воды, воздуха.	Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Контрольная работа лабораторная работа
	<p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 		Методами санитарно-гигиенической оценки проводимых санитарно-гигиенических мероприятий.	Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Отчет по лабораторным работам

	мероприятий с целью предупреждения возникновения заболеваний.				
--	---	--	--	--	--

2.2. Промежуточная аттестация

индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)
ОПК-3	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 санитарноэпидемиологическую роль <p>правила личной гигиены работников перерабатывающих предприятий.</p>	Лекция Самостоятельная работа тест	экзамен
	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • проводить гигиенические и профилактические мероприятия; • брать пробы воды, воздуха, с последующим определением их качества, • контролировать строительство и эксплуатацию помещений и оборудования, проводить санитарную экспертизу; 	Лекция Самостоятельная работа тест	экзамен
	<p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	Лекция Самостоятельная работа тест	экзамен

2.3 Критерии оценки на экзамене

Отметка "5" ставится, если обучающийся даёт ответ, удовлетворяющий следующим требованиям:

- 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение экологическим терминам;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с экологической точки зрения.

Отметка "4" ставится, если обучающийся даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и оформлении излагаемого материала.

Отметка "3" ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной дисциплины, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в оформлении излагаемого материала.

Отметка "2" ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

2.4 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Показатель оценки сформированности компетенции
Пороговый уровень «Удовлетворительно»	До 50 % правильных ответов
Базовый уровень «Хорошо»	51-70% правильных ответов
Повышенный уровень «Отлично»	71-100% правильных ответов

2.5 Критерии оценки контрольной работы

Контрольная работа, выполненная студентом. Преподаватель учебной дисциплины для собственной отчетности оценивает работу по 5-ти бальной шкале, руководствуясь при этом следующими критериями.

Оценка **«отлично»** выставляется за контрольную работу, в которой:

1. Представлено логичное содержание.
2. Отражена актуальность рассматриваемой темы, верно определены основные категории.
3. Дан анализ литературы по теме, выявлены методологические основы изучаемой проблемы.
4. В заключении сформулированы развернутые, самостоятельные выводы по работе.

Оценка **«хорошо»** выставляется за контрольную работу, в которой:

1. Представлено логичное содержание.
2. Раскрыта актуальность темы, верно определены цель и задачи.
3. Представлен круг основной литературы по теме, выделены основные понятия, используемые в работе. В отдельных случаях студент не может дать критической оценки взглядов, недостаточно аргументирует отдельные положения.
4. В заключении сформулированы общие выводы.

Оценкой **«удовлетворительно»** оценивается контрольная работа, в которой:

1. Представлено логичное содержание.
2. Актуальность темы раскрыта правильно, но список литературы ограничен.
3. Теоретический анализ дан описательно, ряд суждений отличается поверхностностью.
4. В заключении сформулированы общие выводы.
- 5.

Оценкой **«неудовлетворительно»** оценивается контрольная работа, в которой большая часть требований, предъявляемых к подобного рода работам не выполнена.

2.6 Критерии оценки лабораторных работ:

Балл	Критерии оценки (содержательная характеристика)
«1»	Работа выполнена не полностью. Студент практически не владеет теоретическим материалом, допуская грубые ошибки, испытывает затруднения в формулировке собственных суждений (выводов), неспособен ответить на дополнительные вопросы.
«2»	Работа выполнена частично. Студент не владеет теоретическим материалом, допуская ошибки по существу рассматриваемых (обсуждаемых) вопросов, испытывает сильные затруднения в формулировке собственных обоснованных и аргументированных суждений, допускает ошибки при ответе на дополнительные вопросы.

«3»	Работа выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом на минимально допустимом уровне, испытывает затруднения в формулировке собственных обоснованных и аргументированных суждений, допуская незначительные ошибки на дополнительные вопросы.
«4»	Работа выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом, отсутствуют ошибки при описании теории, формулирует собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения, допуская незначительные ошибки на дополнительные вопросы.
«5»	Работа выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом, отсутствуют ошибки при описании теории, формулирует собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения, представляет полные и развернутые ответы на дополнительные вопросы.

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

Вопросы к контрольной работе

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 молокоперерабатывающих 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 молокоперерабатывающем предприятии
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. Составте 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.

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

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

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 водопроницаемым 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;

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) тулереамия; 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 (антропозоозы)

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.водемометром |

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) эхинококкоз; д) описторхоз.
- в) дифиллоботриоз;

Вопросы к экзамену

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. 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?
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?

Перечень лабораторных работ

1. Санитарно-гигиеническая оценка воды
2. Изучение дезинфицирующих средств (хлорирование и дехлорирование воды)

Темы докладов

1. Пути и способы заражения людей кишечными инфекциями.
2. Клиника, диагностика и профилактика брюшного тифа.
3. Клинические симптомы, диагностика и профилактика сальмонеллеза.
4. Клиническая картина, диагностика и профилактика паратифов А и В..
5. Клиническая картина, диагностика и профилактика дизентерии.
6. Клиническая картина, диагностика и профилактика вирусного гепатита А.
7. Меры предупреждения распространения наиболее важных кожных и венерических болезней.
8. Ботулизм. Характеристика возбудителя, клинические проявления, диагностика. Источник и фактор отравления ботулотоксином, меры профилактики.
9. Характеристика золотистого стафилококка. Источники, факторы и пути распространения золотистого стафилококка.
10. Микотоксикозы. Характеристика микотоксинов, пути загрязнения ими пищевых продуктов.
11. Профилактика отравлений ядовитыми грибами.
12. Клинические проявления токсикоинфекций при инфицировании продуктов питания кишечной, протейной палочкой и палочкой перфрингес.
13. Отравление примесями химических веществ. Причины отравлений.
14. Отличие пищевых отравлений от пищевых инфекций.
15. Пути и способы заражения человека тениаринхозом.
16. Способы профилактики тениоза.
17. Пути заражения пищевых продуктов личинками широкого лентеца.

18. Пути и способы инвазирования острицами.
19. Значение ветеринарно-санитарной и санитарно-эпидемиологической экспертизы продовольственного сырья и пищевых продуктов.
20. Показатели загрязнения продуктов питания.

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.