

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института ветеринарии и
биотехнологий
Скрипкин Валентин Сергеевич

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

Б1.О.17.01 Санитария и гигиена в биотехнологии

19.03.01 Биотехнология

Биотехнология продуктов питания

бакалавр

очная

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-6 Способен разрабатывать составные части технической документации, связанной с профессиональной деятельностью, с учетом действующих стандартов, норм и правил	ОПК-6.1 Анализирует требования действующих стандартов, норм и правил (ГОСТ, ТР ТС, ХАССП) в сфере производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности, основные виды конструкторской, технологической документации и документы системы менеджмента качества	знает гигиенические требования к качеству выполнения технологических операций биотехнологических производств
		умеет проводить санитарные экспертизы сырья и биотехнологической продукции согласно требованиям нормативных документов
		владеет навыками навыками применения санитарных норм и гигиенических требований в биотехнологическом производстве

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Санитария и гигиена в биотехнологии			
1.1.	Санитарный надзор и санитарное законодательство	3	ОПК-6.1	Устный опрос
1.2.	Контрольная точка 1	3	ОПК-6.1	Контрольная работа
1.3.	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий	3	ОПК-6.1	Устный опрос

1.4.	Гигиенические требования к качеству и безопасности сырья и готовой продукции	3	ОПК-6.1	Устный опрос
1.5.	Контрольная точка 2	3	ОПК-6.1	Контрольная работа
Промежуточная аттестация				За

3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
Текущий контроль			
Для оценки знаний			
1	Устный опрос	Средство контроля знаний студентов, способствующее установлению непосредственного контакта между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.	Перечень вопросов для устного опроса
Для оценки умений			
2	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
Для оценки навыков			
Промежуточная аттестация			
3	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «зачтено», «незачтено».	Перечень вопросов к зачету

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Санитария и гигиена в биотехнологии"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Вопросы к контрольной точке 1:

1. Значение санитарии и гигиены питания.
2. Санитарный надзор и санитарное законодательство.
3. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания.
4. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде.
5. Гигиенические требования к таре, упаковочным материалам.
6. Санитарное содержание предприятий питания.
7. Личная гигиена работников
8. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания
9. Гигиеническая оценка пищевых продуктов.
10. Санитарные нормы качества и безопасности продуктов.
11. Санитарные требования к транспортировке, приемке пищевых продуктов и их обоснова-
-ние.
12. Санитарные требования к хранению пищевых продуктов и их обоснование.
13. Санитарные требования к реализации готовой пищевой продукции.

Вопросы к контрольной точке 2:

14. Санитарно-гигиенические особенности организации питания на предприятиях питания различного типа.
15. Санитарное обследование предприятия общественного питания.
16. Мероприятия по профилактике кишечных инфекций.
17. Мероприятия по профилактике пищевых отравлений.
18. Рациональная организация трудового и технологического процесса
19. Санитарное обследование предприятия
20. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба Российской Федерации. Права и обязанности санитарных врачей.
21. Физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение воды.
22. Очистка и обеззараживание воды.
23. Понятие о дезинфекции. Дезинфицирующие средства.
24. Немикробные отравления.
25. Определение понятия «безопасность пищевых продуктов», показатели безопасности в нормативных документах.
26. Гигиеническая экспертиза продуктов: причины, этапы, методы исследования, оформление документации. Порядок уничтожения забракованных продуктов.
27. Правила личной гигиены персонала: уход за кожей, ногтями рук, полостью рта. Профилактика заболеваний кожи. Требования к санитарной одежде. Профилактическое обследование персонала. Личные медицинские книжки, санитарная документация.
28. Санитарное обследование предприятия

Вопросы к устному опросу:

1. Значение санитарии и гигиены питания.
2. Санитарный надзор и санитарное законодательство.
3. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания.
4. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде.
5. Гигиенические требования к таре, упаковочным материалам.
6. Санитарное содержание предприятий питания.
7. Личная гигиена работников
8. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания
9. Гигиеническая оценка пищевых продуктов.
10. Санитарные нормы качества и безопасности продуктов.
11. Санитарные требования к транспортировке, приемке пищевых продуктов и их обоснова-
-ние.
12. Санитарные требования к хранению пищевых продуктов и их обоснование.

13. Санитарные требования к реализации готовой пищевой продукции.
14. Санитарно-гигиенические особенности организации питания на предприятиях питания различного типа.
15. Санитарное обследование предприятия общественного питания.
16. Мероприятия по профилактике кишечных инфекций.
17. Мероприятия по профилактике пищевых отравлений.
18. Рациональная организация трудового и технологического процесса
19. Санитарное обследование предприятия
20. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба Российской Федерации. Права и обязанности санитарных врачей.
21. Физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение воды.
22. Очистка и обеззараживание воды.
23. Понятие о дезинфекции. Дезинфицирующие средства.
24. Немикробные отравления.
25. Определение понятия «безопасность пищевых продуктов», показатели безопасности в нормативных документах.
26. Гигиеническая экспертиза продуктов: причины, этапы, методы исследования, оформление документации. Порядок уничтожения забракованных продуктов.
27. Правила личной гигиены персонала: уход за кожей, ногтями рук, полостью рта. Профилактика заболеваний кожи. Требования к санитарной одежде. Профилактическое обследование персонала. Личные медицинские книжки, санитарная документация.
28. Санитарное обследование предприятия

***Примерные оценочные материалы
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)
по итогам освоения дисциплины (модуля)***

Вопросы к зачету по дисциплине Санитария и гигиена в биотехнологии:

1. Значение санитарии и гигиены питания.
2. Санитарный надзор и санитарное законодательство.
3. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания.
4. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде.
5. Гигиенические требования к таре, упаковочным материалам.
6. Санитарное содержание предприятий питания.
7. Личная гигиена работников
8. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания
9. Гигиеническая оценка пищевых продуктов.
10. Санитарные нормы качества и безопасности продуктов.
11. Санитарные требования к транспортировке, приемке пищевых продуктов и их обоснование.
12. Санитарные требования к хранению пищевых продуктов и их обоснование.
13. Санитарные требования к реализации готовой пищевой продукции.
14. Санитарно-гигиенические особенности организации питания на предприятиях питания различного типа.
15. Санитарное обследование предприятия общественного питания.
16. Мероприятия по профилактике кишечных инфекций.
17. Мероприятия по профилактике пищевых отравлений.
18. Рациональная организация трудового и технологического процесса
19. Санитарное обследование предприятия
20. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба Российской Федерации. Права и обязанности санитарных врачей.
21. Физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение воды.
22. Очистка и обеззараживание воды.
23. Понятие о дезинфекции. Дезинфицирующие средства.
24. Немикробные отравления.
25. Определение понятия «безопасность пищевых продуктов», показатели безопасности в нормативных документах.

26. Гигиеническая экспертиза продуктов: причины, этапы, методы исследования, оформление документации. Порядок уничтожения забракованных продуктов.

27. Правила личной гигиены персонала: уход за кожей, ногтями рук, полостью рта. Профилактика заболеваний кожи. Требования к санитарной одежде. Профилактическое обследование персонала. Личные медицинские книжки, санитарная документация.

28. Санитарное обследование предприятия

Практико-ориентированные задания по дисциплине Санитария и гигиена в биотехнологии:

Экспертиза молока показала, что запах и вкус, свойственный молоку, консистенция жидкая, однородная, цвет белый. Удельный вес 1,034, жирность 2,2 %, кислотность 23 °Т. При добавлении розоловой кислоты окрашивается в малиновый цвет. Дайте заключение о качестве молока. Приведите нормы.

Экспертиза пшеничных сухарей показала: цвет равномерный, коричневый; вкус и запах без посторонних оттенков; лома 18 % по весу, влажность 16 %, кислотность 12 °Т. Дайте заключение о качестве сухарей. Приведите соответствующие нормы.

Выберете дезинфицирующее средство и рассчитайте его количество, необходимое (в сухом виде и в виде раствора) для обработки закуской на 30 мест.

Выберете дезинфицирующее средство и рассчитайте его количество, необходимое (в сухом виде и в виде раствора) для обработки ресторана на 120 мест.

Дайте оценку качества водопроводной воды: запах при 200 °С – 2 балла, цветность – 450, мутность – 2,7 мг/л, хлориды – 153 мг/л, сульфаты – 69 мг/л, железо – 2,0 мг/л, марганец, медь, цинк не обнаружены, общая жесткость – 6,5 мг-экв/л, водородный показатель (рН) – 7,4, мышьяк – 0,01 мг/л, свинец – 0,02 мг/л, нитраты – 15 мг/л, фтор – 0,4 мг/л, общее микробное число – 64 в 1 мл, общие колиформные бактерии – 3 в 100 мл. При необходимости предложите методы улучшения качества воды. В чем заключается значение нитратов и фтора?

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)