

**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)**

**ФТД.02 Санитария и гигиена пищевых производств**

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Технология производства и переработки продукции животноводства

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
ПК-1 Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности и технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	<b>знает</b> Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения
		<b>умеет</b> Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций
		<b>владеет навыками</b> Организацией работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

## 2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Санитарный надзор и санитарное законодательство			
1.1.	Санитарный надзор и санитарное законодательство	7	ПК-1.3	Контрольная работа
1.2.	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания	7	ПК-1.3	Контрольная работа
1.3.	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственно-го сырья и пищевых продуктов	7	ПК-1.3	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)
<b>Текущий контроль</b>			
Для оценки знаний			
Для оценки умений			
1	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			
<b>Промежуточная аттестация</b>			
2	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 пищевых производств"**

*Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости*

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

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. Санитарные требования к обслуживанию посетителей.
15. Санитарно-гигиенические особенности организации питания на предприятиях питания раз-личного типа.
16. Гигиенические особенности организации питания различных групп населения.

17. Санитарное обследование предприятия общественного питания.
18. Мероприятия по профилактике кишечных инфекций.
19. Мероприятия по профилактике пищевых отравлений.
20. Противоэпидемиологическое значение кулинарной обработки продуктов питания.
21. Рациональная организация трудового и технологического процесса на предприятиях общественного питания.
22. Санитарное обследование предприятия общественного питания.
23. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба Российской Федерации. Права и обязанности санитарных врачей.
24. Пищевые добавки. Классификация. Гигиенические принципы нормирования и контроль за применением.
25. Физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение воды.
26. Очистка и обеззараживание воды.
27. Понятие о дезинфекции. Дезинфицирующие средства.
28. Немикробные отравления.
29. Санитарные правила обслуживания посетителей, доставки готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, магазины кулинарии и т.п.
30. Гигиеническое обоснование и санитарные особенности организации питания в столовых, кафе, ресторанах, школах, ВУЗах.
31. Гигиеническое обоснование и санитарные особенности организации питания местах летнего отдыха детей.
32. Санитарные требования к пищеблоку, приготовлению диетических блюд, обслуживанию посетителей.
33. Санитарно-гигиенические требования к организации питания на промышленных предприятиях, стройках, во время полевых работ, на автодорогах, железнодорожном, воздушном и водном транспорте.
34. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию и содержанию пищеблоков, инвентарю и посуде, ассортименту блюд, доставке и раздаче готовой пищи, обслуживанию потребителей.
35. Оптимальные условия и сроки хранения основных групп продуктов, соблюдение раздельного хранения сырых и готовых продуктов.
36. Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика овощей, плодов, ягод.
37. Оценка по показателям безопасности – содержанию нитратов, пестицидов, тяжелых металлов.
38. Гигиеническая оценка и критерии безопасности зерновых продуктов.
39. Гигиеническая оценка и критерии безопасности консервов. Виды бомбажа и их оценка.
40. Причина накопления и оценка содержания свинца, олова и меди в консервированных продуктах.
41. Эпидемиологическая роль яиц и яичных продуктов и гигиеническая оценка.
42. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов.
43. Микробиологические показатели мяса и мясопродуктов, оценка свежести. Токсикологические критерии безопасности мяса.
44. Определение понятия «безопасность пищевых продуктов», показатели безопасности в нормативных документах.
45. Гигиеническая экспертиза продуктов: причины, этапы, методы исследования, оформление документации. Порядок уничтожения забракованных продуктов.
46. Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов, ее значение в профилактике сальмонеллеза, зоонозных инфекций, пищевых отравлений, биогельминтозов.
47. Понятие о гельминтозах. Геогельминтозы и контактные гельминтозы: цикл развития гельминтов, пути распространения и меры профилактики.
48. Биогельминтозы, связанные с употреблением мяса (тениидозы и трихинеллез) и рыбы (описторхоз и дифиллоботроз) – характеристика и циклы развития гельминтов, клиническая картина заболеваний, мероприятия по предупреждению.
49. Профилактика инфекций, связанных с употреблением мясных и молочных продуктов от животных, больших туберкулезом, бруцеллезом, ящуром, туляремией, сибирской язвой.
50. Понятие о пищевых отравлениях.
51. Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления микробной природы.

Основные причины и профилактика токсикоинфекций на предприятиях питания.

52. Токсикозы: стафилококковый токсикоз, ботулизм, микотоксикозы.

53. Выявление работников, страдающих стафилококковыми заболеваниями, и отстранение их от работы с кремом, холодными блюдами, готовой пищей – необходимая мера профилактики стафилококкового токсикоза.

54. Характеристика возбудителей, продуктов, чаще всего являющихся причиной того или иного токсикоза.

55. Профилактика токсикозов на предприятиях питания.

56. Отравление примесями химических веществ: тяжелыми металлами, мышьяком, нитратами, пестицидами.

57. Эпидемиологическая роль мух и тараканов, профилактические мероприятия, методы и средства дезинфекции. Эпидемиологическая роль грызунов, защита от грызунов и дератизация предприятий питания.

58. 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.

59. Сальмонеллез: источники, причины инфекции. Продукты и блюда, представляющие наибольшую опасность заражения сальмонеллезом. Профилактика.

60. Санитарное обследование предприятия общественного питания.

Практико-ориентированные задания

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 виде раствора) для обработки закуской на 30 мест.

Выберете дезинфицирующее средство и рассчитайте его количество, необходимое (в сухом виде и 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.)***