	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.О.32	Кафедра биотехнологии и пищевых продуктов

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
Учебной дисциплины

**Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий**

Направление подготовки  
**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**


Уровень подготовки  
Бакалавриат

Форма обучения **Очная,**  
**заочная**

Екатеринбург, 2023

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия</i>	<i>Дата № протокола</i>
<b>Разработал:</b>	<i>Доцент</i>	<i>Н.Л. Лопалева</i>	
<b>Согласовали:</b>	<i>Руководитель образовательной программы</i>	<i>А.В. Степанов</i>	

	<i>Председатель учебно-методического совета факультета биотехнологии и пищевой инженерии</i>	<i>Е.С. Смирнова</i>	<i>Протокол № 10 от 16.05.2023</i>
<b>Утвердил:</b>	<i>Декан факультета биотехнологии и пищевой инженерии</i>	<i>П.В. Шаравьев</i>	<i>Протокол № 10 от 23.05.2023</i>

	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Рабочая программа учебной дисциплины «Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий»

## СОДЕРЖАНИЕ

### Введение

1. Цели и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре образовательной программы
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
3. Объем дисциплины и виды учебной работы
4. Содержание дисциплины
  - 4.1. Модули (разделы) дисциплины и виды занятий
  - 4.2. Содержание модулей (разделов) дисциплин
  - 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 учебной 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, в том числе 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» играет важную роль в структуре образовательной программы, она формирует и развивает компетенции, необходимые для осуществления профессиональной деятельности.

- 1. Цели и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре образовательной программы**



Цель и задачи дисциплины – сформировать знания, умения и практические навыки в 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.

Дисциплина Б1.О.32 «Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий» входит в обязательную часть образовательной программы. Траектория формирования компетенций выделяет этапы формирования в соответствии с учебным планом, при этом соблюдается принцип нарастающей сложности.

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

Изучение дисциплины «Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий» основывается на знаниях, полученных студентами при изучении дисциплин зоогигиена, микробиология, технология производства, переработки и хранения продукции животноводства, механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства, основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции.

Полученные знания, умения, навыки используются студентами в процессе изучения таких дисциплин, как технологии производства и переработки рыбы», технологии производства и переработки птицепродуктов, технологии хлебопекарного производства, безопасность пищевого сырья и продуктов питания, технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, процессы и аппараты пищевых производств, государственная итоговая аттестация.

## **2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:  
ПК-2 - Способен к управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения

В результате изучения дисциплины студент должен:

### **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 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.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен получить знания и навыки для успешного освоения следующих трудовых функций и выполнения следующих трудовых действий (Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019 г. № 602н):

**Трудовая функция:** «Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях»; **Трудовые действия:**

- Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения

- Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения



### 3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц.

Вид учебной работы	Всего часов <b>очное</b>	Очная форма обучения		Всего часов <b>заочное</b>	Заочная форма обучения	
		курс 3	6 семестр		Курс 4	7 семестр
Контактная работа* (всего)	50,25	50,25		12,25		
В том числе:						
Лекции	14	14		4	4	
Лабораторные работы (ЛР)	28	28		6	6	
Групповые консультации	8	8		2	2	
Промежуточная аттестация (зачет)	0,25	0,25		0,25	0,25	
Самостоятельная работа (всего)	93,75	93,75		131,75	131,75	
В том числе:						
Курсовая работа (КР)	-	-		-	-	
<i>Общая трудоёмкость, час</i>	144	144		144	144	
<i>зач.ед.</i>	4	4		4	4	
Вид промежуточной аттестации	зачет	зачет		зачет	зачет	

### 4. 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



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины «Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий»

производству, реализации и качеству пищевой продукции. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.

#### 4.1. Модули (разделы) дисциплины и виды занятий

##### 4.1.1. Очная форма обучения

№ п.п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаб. зан.	ГК	СРС	Зачет	Всего часов
1.	<b>Модуль 1.</b> «Введение. Понятие о санитарии и гигиене»	4	8	2	23,75		37,75
2.	<b>Модуль 2.</b> «Текущий санитарно - эпидемиологический надзор на перерабатывающих предприятиях»	4	10	3	30,0		47
3.	<b>Модуль 3.</b> «Санитарно-гигиенические требования к сырью и готовой продукции»	6	10	3	40,0		59
	Зачет					0,25	0,25
	<b>всего</b>	14	28	8	93,75	0,25	144

##### 4.1.1. Заочная форма обучения

№ п.п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаб. зан.	ГК	СРС	Зачет	Всего часов
1.	<b>Модуль 1.</b> «Введение. Понятие о санитарии и гигиене»	1	2		31.75		34,75



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины «Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий»

2.	<b>Модуль 2.</b> «Текущий санитарно - эпидемиологический надзор на перерабатывающих предприятиях»	2	2	0,5	50		54,5
3.	<b>Модуль 3.</b> «Санитарно-гигиенические требования к сырью и готовой продукции»	1	2	1,5	50		54,5
	Зачет					0,25	0,25
	<b>всего</b>	4	6	2	131.75	0,25	144



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины «Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий»

#### 4.2. Содержание модулей (разделов) дисциплины

№ п. п	Наименование раздела	Содержание раздела	Трудоёмкость (час.)	Формируемые компетенции	Форма контроля
1.	<b>Модуль 1.</b> «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.	23.75	ПК-2	Устный опрос, тест, зачет
2.	<b>Модуль 2.</b> «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	30.0	ПК-2	Устный опрос, тест, зачет



3.	<b>Модуль 3.</b> «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	40.0	ПК-2	Устный опрос, тест, зачет
----	---	--	------	------	---------------------------



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины «Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий»

#### 4.3. Детализация самостоятельной работы

№ модуля дисциплины	Виды самостоятельной работы	Трудоемкость, часы	
		очное	заочно
<b>Модуль 1.</b> «Введение. Понятие о санитарии и гигиене»	Самоподготовка	1,75	15,75
	Подготовка к контрольной работе	2	13
	Изучение литературы	1	10
<b>Модуль 2.</b> «Текущий санитарно-эпидемиологический надзор на перерабатывающих предприятиях»	Самоподготовка	10	22
	Изучение литературы	10	22
<b>Модуль 3.</b> «Санитарно-гигиенические требования к сырью и готовой продукции»	Самоподготовка	15	19
	Изучение литературы	15	21
зачет	Подготовка к зачету	39	9
	<b>Всего</b>	<b>93,75</b>	<b>131,75</b>

#### 5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Учебно-методическое пособие для самостоятельной работы по дисциплине «Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения Составитель: Лопаева Н.Л.

[Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие, Екатеринбург, 2021. ФГБОУ ВО Уральский ГАУ. <https://sdo.urgau.ru/course/view.php?id=5708#section-4>

2. 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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. / Составитель: Лопаева Н.Л. [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие, Екатеринбург, 2021. ФГБОУ ВО Уральский ГАУ. <https://sdo.urgau.ru/course/view.php?id=5708#section-4>

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

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины (ФОС) приведены в приложении 1 к рабочей программе



Текущий контроль качества освоения отдельных тем и модулей дисциплины осуществляется на основе рейтинговой системы. Этот контроль проводится в течение семестра и качество усвоения материала (выполнения задания) оценивается в баллах, в соответствии с рейтинг-планом дисциплины.

Зачет проводится в конце 7 семестра и оценивается по системе: «зачтено», «не зачтено».

Измерительные средства по промежуточному контролю знаний студентов представлены в балльно-рейтинговой системе.

Рейтинговая система оценки зачета по дисциплине «Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий»

Сумма баллов	Оценка	Характеристика
91-100	зачтено	глубокие и всесторонние знания дисциплины и умение творчески выполнять предложенные задания
81-90	зачтено	полные знания дисциплины и умение успешно выполнить предложенные задания
71-80	зачтено	знания дисциплины в объеме, достаточном для продолжения обучения, когда освоены основные понятия и закономерности, и умение в основном выполнить предложенные задания
0-70	не зачтено	значительные пробелы в знании дисциплины, когда не усвоены основные понятия и закономерности, неспособность выполнить предложенные задания

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

### а) основная литература

1. Блинова, О. А. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / О. А. Блинова. — Самара : СамГАУ, 2018. — 248 с. — ISBN 978-5-88575495-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/109452>

2. Серегин, И. Г. Производственный ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов: учебное пособие / И. Г. Серегин, Н. И. Дунченко. — 2-е изд. — СанктПетербург: Квадро, 2021. — 404 с. — ISBN 978-5-906371-60-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/103132.html>

3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах мясокомбината : учебное пособие / И.Г. Серегин [и др.]. — Санкт-Петербург : Квадро, 2021. — 608 с. — ISBN 978-5-906371-97-5. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/103131.html>

4. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя : учебное пособие / Л. В. Резниченко, С. Н.



Водяницкая, С. Б. Носков [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5698-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/145850>

б) дополнительная литература

Серегин И.Г. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных холодильниках [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.Г. Серегин, Г.П. Дюльгер, Н.И. Кульмакова. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Квадро, 2018. — 224 с. — 978-5-906371-93-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/79867.html>

5. Сон К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения / Сон К. Н., Родин В. И., Беспанев Э. В. — СПб. : Лань, 2013. — 410 с. Ссылка на информационный ресурс: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=5857](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5857)

6. Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 188 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103192>

7. Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания: Учебное пособие для вузов [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2014. — 224 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90684> .

8. Учебно-методическое пособие для самостоятельной работы по дисциплине «Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения Составитель: Лопаева Н.Л. [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие , Екатеринбург, 2021.ФГБОУ ВО Уральский ГАУ. <https://sdo.urgau.ru/course/view.php?id=5708#section-4>

9. 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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. / Составитель: Лопаева Н.Л. [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие , Екатеринбург, 2021.ФГБОУ ВО Уральский ГАУ. <https://sdo.urgau.ru/course/view.php?id=5708#section-4>

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

### а) Интернет-ресурсы, библиотеки:

– электронные учебно-методические ресурсы (ЭУМР),

– электронный каталог Web ИРБИС;

– электронные библиотечные системы:

– ЭБС ЛАНЬ – режим доступа: <http://e.lanbook.com>;

– ЭБС ЮРАЙТ – режим доступа: <https://urait.ru/>;

– ЭБС РУКОНТ – режим доступа: <https://lib.rucont.ru>;

– ЭБС IPR SMART – режим доступа: <https://www.iprbookshop.ru/>

- доступ к информационным ресурсам «eLIBRARY», «УИС РОССИЯ», «Polpred.com». б) Справочная правовая система «Консультант Плюс».



в) Научная поисковая система – ScienceTehnology.

г) Официальный сайт ФГБУ «СПЕЦЦЕНТРУЧЕТ В АПК» Министерства сельского хозяйства Российской Федерации - <http://www.specagro.ru/#/>.

д) Система ЭИОС на платформе Moodle.

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных:

- базы данных ФГБНУ «Росинформагротех»

<https://www.rosinformagrotech.ru/databases>

- базы данных Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии «Росстандарт» <https://www.gost.ru/opendata>

- документографическая база данных ЦНСХБ АГРОС

<http://www.cnsb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R>

- международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям - AGRIS <http://agris.fao.org/agris-search/index.do>

- базы данных официального сайта ФГБУ «СПЕЦЦЕНТРУЧЕТ В АПК»

Министерства сельского хозяйства Российской Федерации - <http://www.specagro.ru/#/>

## 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Учебным планом при изучении дисциплины предусмотрены лекции, лабораторные и практические занятия, а также самостоятельная работа обучающихся.

Практические занятия проводятся с целью закрепления и более тщательной проработки материала по основным разделам дисциплины. Лабораторные работы проводятся с целью получения профессиональных навыков и умений.

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

В процессе изучения дисциплины, обучающиеся должны составлять свой конспект лекций, а также ознакомиться с литературой, указанной в списке основной и дополнительной литературы.

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 компетенций у обучающихся в процессе изучения дисциплины применяются традиционные (пассивные) и инновационные (активные) технологии обучения в



зависимости от учебных целей с учетом различного сочетания форм организации образовательной деятельности и методов ее активизации с приоритетом самостоятельной работы обучающихся.

Для успешного овладения дисциплиной используются информационные технологии обучения:

при чтении лекций и проведении лабораторно-практических занятий используются презентации лекционного материала в программе Microsoft Office (Power Point), видеоматериалы различных интернет-ресурсов, осуществляется выход на профессиональные сайты.

#### **Программное обеспечение:**

- Операционная система Microsoft Windows Professional 10 Single Upgrade Academic OLP 1 License No Level.
- Пакет офисных приложений Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level (включает Word, Excel, PowerPoint).
- Комплексная система антивирусной защиты Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition.
- Система дистанционного обучения Moodle.

#### **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**

<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>	<b>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>	<b>Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа</b>
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа №13	Доска аудиторная, столы, стационарная или переносная мультимедийная установка, места для сидения	Microsoft Windows Professional 10 Single Upgrade Academic OLP 1 License No Level; Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition:



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, <b>Оборудование:</b> термостат – 1; фитотрон-1. <b>Приборы и материалы:</b> лабораторная посуда, набор химреактивов для анализов почвы, воды, кормов, молока, гигрометр психометрический - 1, анемометр – 2.	Microsoft WindowsProfessional 10 Single Upgrade Academic OLP 1License NoLevel; Kaspersky Total Security длябизнеса Russian Edition:
<b>Помещение для самостоятельной работы:</b> 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; Kaspersky Total Security длябизнеса Russian Edition:

## 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.

Искусственная 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 осуществляются с учетом их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для консультаций и выполнения заданий.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

## Приложение 1

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Уральский государственный аграрный университет» Факультет  
биотехнологии и пищевой инженерии  
Кафедра биотехнологии и пищевых продуктов





ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины «Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий»

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по учебной дисциплине**

**Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий**

**19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»**

Рецензент – председатель методической комиссии факультета биотехнологии и пищевой инженерии Смирнова Е.С.

Екатеринбург, 2023 г.

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

Индекс компетенции	Формулировка	Наименование оценочных средств (форма контроля)	Промежуточная аттестация
--------------------	--------------	---	--------------------------



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины «Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий»

ПК-2	Способен к управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения	Устный опрос, тест, зачет	зачет
------	---	---------------------------	-------

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

### 2.1 Требования к результатам освоения производственной практики: технологическая практика

Планируемые результаты освоения компетенции	компетенция не сформирована	пороговый уровень	базовый уровень	повышенный уровень
<i>ПК-2</i> Способен к управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения				
<b>Знать:</b> 1.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
2.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;	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;	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;	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;	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;



## ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

## Рабочая программа учебной дисциплины «Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий»

микрофлору воздуха, воды, пищевого сырья и готовых	микрофлору воздуха, воды, пищевого сырья	микрофлору воздуха, воды, пищевого сырья	микрофлору воздуха,	бактериологического контроля и оценки качества продуктов питания; микрофлору воздуха,
--	--	--	---------------------	---

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	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	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	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	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
---	---	---	--	--



<p><b>Уметь:</b> 1.проводить гигиенические и профилактические мероприятия</p>	<p>Фрагментарное использование умений проводить гигиенические и профилактические мероприятия</p>	<p>Несистематическое использование умений проводить гигиенические и профилактические мероприятия</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в умении проводить гигиенические и профилактические мероприятия</p>	<p>Сформированное использование умений проводить гигиенические и профилактические мероприятия</p>
<p>2.брать пробы воды, воздуха, последующим определением качества; контролировать строительство и эксплуатацию помещений и оборудования, проводить санитарную экспертизу</p>	<p>Фрагментарное использование умений брать пробы воды, воздуха, последующим определением качества; контролировать строительство эксплуатацию помещений оборудования, проводить санитарную экспертизу</p>	<p>Несистематическое использование умений брать пробы воды, воздуха, последующим определением качества; контролировать строительство эксплуатацию помещений оборудования, проводить санитарную экспертизу</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в умении брать пробы воды, воздуха, последующим определением качества; контролировать строительство эксплуатацию помещений оборудования, проводить санитарную экспертизу</p>	<p>Сформированное использование умений брать пробы воды, воздуха, последующим определением качества; контролировать строительство эксплуатацию помещений оборудования, проводить санитарную экспертизу</p>
<p><b>Владеть:</b> 1.знаниями по определению отдельных показателей параметров окружающей среды с помощью специальных приборов</p>	<p>Отсутствие владения знаниями по определению отдельных показателей параметров окружающей среды с помощью специальных приборов</p>	<p>Фрагментарное владение знаниями по определению отдельных показателей параметров окружающей среды с помощью специальных приборов</p>	<p>В целом успешное, но несистематическое владение методами знаниями по определению отдельных показателей параметров окружающей среды с помощью специальных приборов</p>	<p>Успешное и систематическое владение знаниями по определению отдельных показателей параметров окружающей среды с помощью специальных приборов</p>
<p>2.навыками по созданию оптимальных гигиенических условий производства, а также по организации и проведению общепрофилактических мероприятий с целью предупреждения возникновения заболеваний</p>	<p>Отсутствие владения навыками по созданию оптимальных гигиенических условий производства, а также по организации и проведению общепрофилактических мероприятий с целью предупреждения возникновения заболеваний</p>	<p>Фрагментарное владение навыками по созданию оптимальных гигиенических условий производства, а также по организации и проведению общепрофилактических мероприятий с целью предупреждения возникновения заболеваний</p>	<p>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</p>	<p>Успешное и систематическое владение навыками по созданию оптимальных гигиенических условий производства, а также по организации и проведению общепрофилактических мероприятий с целью предупреждения возникновения заболеваний</p>

2.2 Критерии оценки устного ответа



«отлично»	Студент показал отличные знания основных положений, легко оперирует понятиями. Ответ построен логически правильно. Владеет большим объемом 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 объемом 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 объемом 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 объемом информации по заданным вопросам. На дополнительные вопросы не отвечает. Беседу не поддерживает.

### 2.3 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

### 2.4 Критерий оценки зачета

«Зачтено» 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

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

## 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

#### 3.1 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. Правила обработки яиц, используемых в пищевых целях.
32. Дайте характеристику химических и биологических загрязнителей пищевых продуктов.
33. Дайте характеристику этапов проведения гигиенической экспертизы.

### 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 санитарноэпидемиологическим 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  
3. солонин
1. госсипол

**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)

Психрофилы это микроорганизмы нормально существующие в условиях Варианты ответов:

1. высоких температур                      2. влажной среде                      3. нормальных, комнатных условиях

**Вопрос 45.** Источником каких глистных заболеваний может быть рыба? а)

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

### 3.3 Вопросы к зачету по дисциплине

#### 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 свинным 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?



#### **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.