

2023

ФГБОУ ВО Университет биотехнологий
Кафедра ВСЭ, биологической и пищевой безопасности

Рег. № ВетСЭп.04-09
« 17 » 01 20 26 г.

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
Протокол от « 14 » 01 20 26 г. № 8
Заведующий кафедрой
О.Ю. Леденева
(подпись)

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б1.О.09 Гигиена и санитария пищевых производств
по направлению подготовки
36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень магистратура)

Код и наименование направления подготовки (специальности)
(Для ФГОСЗ необходимо указать уровень подготовки: 62 – бакалавриат с указанием профиля подготовки,
65 – специалитет, 68 – магистратура с указанием программы)

Новосибирск 2026

907

Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Введение. Гигиена и санитария. Факторы и методы гигиенической характеристики, объектов внешней среды предприятий пищевых производств.	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-6; ПК-1; ПК-2, ПК-5; ПК-7	Семинарские занятия. Ситуационные задачи, тесты
2	Гигиенические требования к воздушной среде, к воде, основные методы улучшения качества и безопасности воды, к почве, самоочищение почвы предприятий пищевых производств	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-6; ПК-1; ПК-2, ПК-5; ПК-7	Семинарские занятия. Ситуационные задачи, тесты
3	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, организация и проведению производственного контроля за соблюдением, санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на основе принципов системы НАССР	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-6; ПК-1; ПК-2, ПК-5; ПК-7	Семинарские занятия. Ситуационные задачи, тесты
4	Гигиенические требования к генеральному плану, к водоснабжению, освещению, отоплению, вентиляции, канализации удалению непищевых и твердых бытовых отходов предприятий пищевых производств	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-6; ПК-1; ПК-2, ПК-5; ПК-7	Семинарские занятия. Ситуационные задачи, тесты
5	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря предприятий пищевых производств, моющие, моющедезинфицирующие и дезинфицирующие вещества их физико-химические свойства, методы очистки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации.	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-6; ПК-1; ПК-2, ПК-5; ПК-7	Семинарские занятия. Ситуационные задачи, тесты
6	Личная и производственная гигиена работников предприятий пищевых производств	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-6; ПК-1; ПК-2, ПК-5; ПК-7.	Семинарские занятия. Ситуационные задачи, тесты
	Курсовая работа		Представлены примерные темы
	Экзамен		Представлены вопросы

ФГБОУ ВО Университет биотехнологий
Кафедра ВСЭ, биологической и пищевой безопасности

Темы Курсовых работ курсу
«Б1.О.09 Гигиена и санитария пищевых производств»

1. Исследование гигиенических показателей и санитарных мероприятий цеха, обработки шерстных субпродуктов мясозирового корпуса мясокомбината.
2. Исследование гигиенических показателей и санитарных мероприятий цеха обработки слизистых субпродуктов мясозирового корпуса мясокомбината.
3. Исследование гигиенических показателей и санитарных мероприятий участка выработки питьевого молока основного производства молзавода.
4. Исследование гигиенических показателей и санитарных мероприятий участка выработки питьевого молока основного производства молзавода.
5. Исследование гигиенических показателей и санитарных мероприятий цеха убоя и первичной переработки скота, обработки мякотных субпродуктов мясозирового корпуса мясокомбината
6. Исследование санитарно-гигиенических показателей деятельности мясозирового корпуса мясокомбината.
7. Анализ гигиенических показателей и санитарных мероприятий предприятий малой мощности по производству мясных полуфабрикатов.
8. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
9. Гигиенические и санитарные требования при торговле на оптовом рынке.
10. Гигиенические и санитарные требования для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов.
11. Гигиенические и санитарные требования для предприятий (цехов) переработки рыбы и рыбных продуктов.
12. Гигиенические и санитарные требования переработки ветеринарных конфискатов, непищевых отходов в цехах технических фабрик мясокомбината.
13. Конфессиональные, гигиенические и ветеринарно-санитарные требования к предприятиям для осуществления ритуального убоя животных и получения кошерного мяса.
14. Канонические, гигиенические и ветеринарно-санитарные требования к производству и реализации халяльных продуктов.

15. Санитарные и гигиенические требования к предприятиям торговли халяльными продуктами.

16. Изучить правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду.

17. Изучить требования к содержанию форменной одежды на предприятия молочной промышленности.

18. Изучить медицинский контроль: значение и срок проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.

19. Анализ требований системы ХАССП, СанПиН к соблюдению личной и производственной гигиены.

20. Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил к оборудованию, инвентарю в предприятиях мясной промышленности.

21. Санитарные и гигиенические требования к рабочим местам ветеринарно-санитарной экспертизы цеха убоя и первичной переработке скота мясокомбината и личной гигиене ветеринарного врача-эксперта.

22. Санитарные и гигиенические требования к упаковке пищевых продуктов. Требования к материалам.

23. Санитарные и гигиенические требования к дезинфекции, правила проведения, личные меры предосторожности.

24. Санитарные и гигиенические требования к дератизации, дезинсекции правила проведения, личные меры предосторожности.

25. Гигиенические и санитарные требования к моющим и дезинфицирующим средствам, применение, сроки и режимы их хранения

26. Изучить санитарные требования к процессам механической кулинарной обработки продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов.

27. Изучить гигиенические требования готовых пищевых продуктов и изделий повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.); санитарные требования к их приготовлению.

28. Изучить санитарные и гигиенические требования применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок.

29. Изучить гигиеническую оценку качества и безопасности готовой пищевых продуктов и порядок отзыва с рынка.

30. Провести анализ санитарно-гигиенических требований к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация.

31. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию.

32. Изучить гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции.

Критерии оценки:

- оценка **«отлично»** выставляется студенту, если он при написании курсовой работы показывает, что владеет знаниями разделов в полном объеме, достаточно глубоко осмысливает тему; самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы, подчеркивает при этом самое существенное, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал, выделять в нем главное; устанавливать причинно-следственные связи; четко формулирует ответы; хорошо знаком с основной литературой и методами исследования.

- оценка **«хорошо»** - студент владеет знаниями раздела почти в полном объеме (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при отдельных вопросах дает полноценные ответы на вопросы; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает вместе с тем серьезных ошибок в ответах.

- оценка **«удовлетворительно»** - студент владеет основным объемом знаний по разделам; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов. Владеет только обязательным минимумом методов исследований.

- оценка **«неудовлетворительно»** - студент не освоил обязательного минимума знаний раздела, не способен ответить на вопросы, даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.

Вопросы к экзамену по курсу

«Б1.О.09 Гигиена и санитария пищевых производств»

1. Понятие о гигиене.
2. Санитарное законодательство. Санитарные правила.
3. Обязанности, ответственность и контроль за соблюдением санитарного законодательства.
4. Основные гигиенические требования к предприятиям молочной Промышленности.
5. Гигиенические требования к водоснабжению, канализации.
6. Гигиенические требования к освещению, отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха.
7. Гигиенические требования к приемке и переработке молока.
8. Гигиенические требования к производству кисломолочных продуктов.
9. Гигиенические требования к производству бактериальных заквасок.
10. Гигиенические требования к производству сыров.
11. Гигиенические требования к производству сливочного масла.
12. Гигиенические требования к транспортировке молока и молочных продуктов.
13. Гигиенические требования к приемке и подготовке к переработке мяса.
14. Гигиенические требования к производству полуфабрикатов.

15. Гигиенические требования к производству вареных колбасных изделий.

16. Гигиенические требования к производству сырокопченых колбасных изделий.

17. Гигиенические требования к производству мясных консервов.

18. Гигиенические требования к транспортировке мяса и мясных продуктов.

19. Организация лабораторного контроля. Сертификация продукции.

20. Гигиенические требования к технологическому оборудованию, аппаратуре, инвентарю, посуде, таре.

21. Санитарная оценка молока при радиационных поражениях Животных.

22. Санитарная оценка молока при загрязнении молока радиоактивными веществами.

23. Санитарная обработка оборудования, аппаратуры, инвентаря, посуды, тары.

24. Классификация моющих средств.

25. Классификация дезинфицирующих средств.

26. Циркуляционная мойка оборудования

27. Лабораторно-инструментальный контроль пищевых производств.

28. Гигиенические требования к личной гигиене.

29. Острые инфекционные кишечные заболевания.

30. Пищевые отравления.

31. Регистрация и учет профессиональных заболеваний.

32. Санитарно-показательные микроорганизмы и требования, предъявляемые к ним.

33. Специфическая и неспецифическая микрофлора молока.

34. Источники и пути обсеменения сырья, оборудования продуктов.

35. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.

36. Средства борьбы с насекомыми и грызунами на предприятиях молочной промышленности.

37. Методы и средства применяют для борьбы с насекомыми.

38. Химические средства дезинсекции применяют на предприятии пищевой промышленности.

39. Порядок проведения дезинсекции.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» ставится, если студент отлично ориентируется в разбираемых по заданной теме вопросах, логически излагает мысли, осознанно применяет профессиональную терминологию.

Оценка «хорошо» ставится, если студент грамотно излагает материал; ориентируется в материале, владеет профессиональной терминологией, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент излагает материал неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении профессиональной терминологии.

Оценка «Неудовлетворительно» ставится, если отсутствуют необходимые теоретические знания; допущены ошибки в определении понятий, искажен их смысл.

ФГБОУ ВО Университет биотехнологий

Кафедра ВСЭ, биологической и пищевой безопасности

Кейс-задача по курсу

1. Как, Вы считаете должны иметь все приемники стоков внутренней канализации пищевого предприятия гидравлические затворы (сифоны)?

а. да; б. нет; в. не принципиально.

2. Допускают ли Санитарные правила на пищевых предприятиях сброс неочищенных сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию, а также устройство поглощающих колодцев?

а. да; **б. нет;** в. не принципиально.

3. Какое должно быть расстояние санитарно защитной зоны молочных заводов до жилых зданий?

а. 50 м; б. 100 м; **в. 300 м.**

4. Укажите обьём озеленения для санитарно-защитной зоны 4 и 5 класса?

а. 40%; б. 50 %; **в. 60%.**

5.Как Вы считаете должны ли руководствоваться Санитарно-гигиеническими требованиями при составлении программы производственного контроля на показатели уровня шума и вибрации на рабочих местах в помещениях пищевых предприятий?

а. да; б. нет; в. не принципиально.

6. Должны ли светильники в помещениях для хранения (складах холодильных камерах) пищевых продуктов иметь защитные плафоны?

а. да; б. нет; в. не принципиально.

7.Как, Вы считаете, к каким показателям относят температуру, влажность, подвижность воздуха, атмосферное давление, электрическое состояние, солнечную радиацию?

а. физическим, б.химическим в. биологическим.

8. Как, Вы считаете наиболее благоприятная скорость движения атмосферного воздуха, в производственных помещениях?

а. 0,05 – 0,1м/сек; **в. 0,1 - 0,3 м/сек;** б. 0,3 – 0.5 м/сек.

9.Как, Вы считаете какой диапазон специфического действия ультрафиолетовых лучей оказывает бактерицидное действие, осуществляется санация воздуха, почвы, обеззараживаются помещения, питьевая вода, пищевые продукты (молоко, безалкогольные напитки и др.)?

а. от 400 до 320 мкм; б. от 320 до 275 мкм **в. от 275 до 180 мкм**

10. Как, Вы считаете, каким водам свойственна высокая минерализация, вода практически не содержит микроорганизмов, имеет низкую температуру и приятный вкус?

а. поверхностным; **б. подземным**; в. атмосферным.

11. Как, Вы считаете, **оптимальная** температура питьевой воды для физиологических потребностей человека является?

а. 8-15 °С. б. 15 - 20 °С. в. 20 - 25 °С.

12. Как, Вы считаете, органолептические показатели питьевой воды должны соответствовать, в баллах не более?

Вкус: а. 0 бал; **б. 2 бал**; в. 4 бал.

Запах: а. 0 бал; **б. 2 бал**; в. 4 бал.

13. Как, Вы считаете, площадка мусоросборника должна иметь санитарный разрыв от помещений производства, не менее, метров?

а. 10 – 25 м; **б. 25 - 50 м**; в. 50 – 75 м

14. Как Вы считаете, какой должен быть воздушный разрыв между моечной ванной (раковиной) присоединенной к канализационной сети, не менее, мм?

а. 15 мм; **б. 20 мм**; в. 25 м

15. Как Вы считаете, высота стояния грунтовых вод строительных производственных площадок пищевых предприятий не должна превышать от основания фундамента?

а. 0,5 м; б. 1,0 м; в. 1,5 м

16. Как Вы считаете, площадку для строительства пищевого предприятия необходимо размещать по отношению к жилым, лечебно-оздоровительным культурно-бытовым зданиям?

а. с наветренной стороны; **б. с подветренной стороны**; в. не принципиально.

17. Как Вы считаете, подлежат согласованию с органами государственного санитарного надзора *технические проекты и рабочие чертежи* на строительство предприятий, зданий и сооружений, если проекты выполнены в проектных организациях, в соответствии с действующими нормами и правилами?

а. да; **б. нет**; в. не принципиально.

18. Как Вы считаете, при разработке *технических проектов, планов и разрезов помещений* предприятий пищевой промышленности в обязательном порядке необходимо определять, непрерывность технологических процессов производства, соблюдение поточности в пространстве и времени, направлений движения работников?

а. да; б. нет; в. не принципиально

19. Как Вы считаете, при разработке проектов и схем санитарно-технического оборудования важно учитывать правильность размещения санитарно-технического оборудования, достаточность и рациональность расположения точек водозабора холодной и горячей воды, трапов для

удаления сточных вод, вентиляционных устройств, светильников, кондиционеров?

а. да; б. нет; в. не принципиально.

20. В многоэтажном здании мясокомбината допускается размещение туалетов через один этаж, если число работающих на двух смежных этажах не превышает человек?

а. 10; б. 20; **в. 30.**

21. Как Вы считаете, с какой периодичностью проводят генеральную уборку и дезинфекцию всех помещений, оборудования и инвентаря на пищевых предприятиях. Для этого в графике работы предприятия предусматривают «санитарный день»?

а. 1 раз в месяц; **б. 2 раза в месяц;** в. 3 раза в месяц.

22. На какую высоту рекомендуется облицовывать плиткой в гардеробе, душевых, санузлах?

а. 1,2 м; б. 1,5 м; **в. 1,8 м.**

23. Как Вы считаете, перед санузлом должен быть просторный шлюз, в котором размещаются вешалки для санитарной одежды, раковины, полотенца (электрополотенца или одноразовые полотенца) или это все можно размещать в санузле?

а. должен быть просторный шлюз; б. можно размещать в санузле; в. не принципиально.

24. Как Вы считаете, инвентарь, используемый для уборки и инвентарь, используемый для мойки, допускается хранить?

а.раздельно; б. совместно; в. не принципиально.

25. В каждом производственном помещении необходимо устанавливать водоразборный кран с подводкой, горячей и холодной воды и сливной моечный шланг из расчета один шланг на площадь (м²) помещения?

а. 250 м²; **б. 500 м²;** в. 750 м².

26. Как Вы считаете, администрация пищевого предприятия обязана организовывать и осуществлять перед началом работы ежедневный осмотр у персонала, имеющего непосредственный контакт с продукцией или оборудованием, открытых частей тела на гнойничковые заболевания и опрос работающих о состоянии здоровья, а также членов их семей?

а. обязана; б. не обязана; в. не принципиально.

27. Как Вы считаете, допускается вносить в цех пищевого предприятия предметы личного туалета, пищу, а также украшения, часы, деньги и т. п?

а. допускается; **б. не допускается;** в. не принципиально.

28. Как Вы считаете, мыть и дезинфицировать руки следует перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, а также после соприкосновения с зараженными предметами?

а. да; б. нет; в. не принципиально.

29. Как Вы считаете, халат, костюм (рубашка и брюки), головной убор, которые являются средством предохранения пищевых продуктов от возможности микробного и механического загрязнения, относят, к?

а. санитарной; б. специальной; в. средствам индивидуальной защиты

30. Как Вы считаете, костюм, куртка, брюки, комбинезон, полукombинезон, халат, плащ, фартук, рукавицы, нарукавники, которые предназначены для защиты здоровья от вредных влияний на производстве, относят к?

а. санитарной; б. специальной; в. средствам индивидуальной защиты

31. Как Вы считаете, перчатки с наконечниками, перчатки и фартуки кольчужные, металлические, каски, обувь относят, к?

а. санитарной; б. специальной; в. средствам индивидуальной защиты

32. Как Вы считаете, отделение грязи от поверхности, разложение грязи в растворе, предотвращение выпадения взвешенной грязи обратно в осадок можно отнести к процессу очистки и мойки?

а. да; б. нет; в. не принципиально.

33. Как Вы считаете, плановая дезинфекция в цехе обвалки, жиловки мясоперерабатывающего завода проводится?

а. ежедневно; б. 1 раз в неделю; в. по необходимости

34. Как вы считаете, обработка водяным паром можно отнести к физическим методам дезинфекции?

а. да; б. нет; в. не принципиально.

35. Как Вы считаете, температура раствора дезинфицирующего средства оказывает на его эффективность?

а. да; б. нет; в. не принципиально.

36. Как Вы считаете, хлорсодержащие вещества относят к галогенсодержащим дезинфицирующим средствам?

а. да; б. нет; в. не принципиально

37. Как Вы считаете, для бактерицидного действия хлорсодержащих препаратов наиболее обоснованной является теория окисляющего действия кислорода в момент его выделения?

а. да; б. нет; в. не принципиально

38. Как Вы считаете, поверхностно-активные вещества (ПАВ), такие как катионные ПАВ на основе четвертично-аммониевых соединений (ЧАС) и амфотерных поверхностно-активных соединений относят дезинфицирующим средствам?

а. да; б. нет; в. частично

39. Как Вы думаете, если притяжение между молекулами твердого тела и жидкости меньше, чем между молекулами жидкости то поверхность твердого тела можно считать?

а. смачивающейся; б. не смачивающейся; в. не принципиально

40. Как Вы думаете, дисперсная система, где пузырьки газа разделены тонкой пленкой жидкости, которой можно придавать определенные свойства

- различную стойкость, высоту, вязкость, степень механической прочности и др можно считать пеной?

а. да; б. нет; в. частично

41. Как Вы думаете, каустическая сода (едкий натр, гидроксид натрия) - белое кристаллическое вещество без цвета и запаха, хорошо растворимое в воде можно отнести к моющим средствам?

а. да; б. нет; в. частично

42. Как Вы думаете при использовании моющего-дезинфицирующего средства можно считать, что, одновременно с мойкой и проведена дезинфекция оборудования, тары, инвентаря, помещения?

а. да; б. нет; в. частично

Критерии оценки на тесты:

Оценка зачтено выставляется студенту при правильном ответе 80% на поставленные вопросы.

Оценка не зачтено выставляется при правильном ответе менее 80% на поставленные вопросы.

Тестовое задание проверки уровня сформированности компетенций на этапе их освоения

ОПК 1. Способен использовать данные, о биологическом статусе и нормативные обще клинические показатели для обеспечения:

-ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции;

-улучшение продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных

1. Как Вы считаете, администрация пищевого предприятия обязана организовывать и осуществлять перед началом работы ежедневный осмотр у персонала, имеющего непосредственный контакт с продукцией или оборудованием, открытых частей тела на гнойничковые заболевания и опрос работающих о состоянии здоровья, а также членов их семей?

а. обязана; б. не обязана; в. не принципиально

Ответ: а

2. Допускают ли Санитарные правила на пищевых предприятиях сброс неочищенных сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию, а также устройство поглощающих колодцев?

а. да; б. нет; в. не принципиально.

Ответ: б

3. Как Вы считаете должны ли руководствоваться Санитарно-гигиеническими требованиями при составлении программы производственного контроля на показатели уровня шума и вибрации на рабочих местах в помещениях пищевых предприятий?

а. да; б. нет; в. не принципиально.

Ответ: а

4. Чему должна быть равна температура воздуха в коровнике в зимнее время:

а. не ниже 8–10⁰С; б. выше 28–30⁰С ; в. ниже 2 – 30⁰С.

Ответ: а

Задания открытого типа

1.. Какие существуют направления продуктивности в птицеводстве....

Ответ _____

2. Укажите точки в животноводческом помещении, в котором измеряют температуру воздуха?

Ответ _____

3. Назовите какие микроорганизмы выделяют при проведении санитарно-бактериологических исследований смывов.

Ответ _____

4. Назовите пищевые инфекционные заболевания-зоонозы.

Ответ _____

ОПК 2. Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.

1. Как, Вы считаете, с какой периодичностью проводят генеральную уборку и дезинфекцию всех помещений, оборудования и инвентаря на пищевых предприятиях. Для этого в графике работы предприятия предусматривают «санитарный день»?

а. 1 раз в месяц; б. 2 раза в месяц; в. 3 раза в месяц.

Ответ: б

2. Укажите объем озеленения для санитарно-защитной зоны 4 и 5 класса?

А. 40%; б. 50 %; в. 60%.

Ответ: в

3. Как Вы думаете при использовании моющего-дезинфицирующего средства можно считать, что, одновременно с мойкой и проведена дезинфекция оборудования, тары, инвентаря, помещения?

А. да; б. нет; в. частично

Ответ: а

4. Из числа условно-патогенных и патогенных микроорганизмов в молоке наиболее часто обнаруживают?

- а. синегнойную палочку, клостридии;
- б. микоплазмы, риккетсии;
- в. кишечную палочку, стафилококков, стрептококков;
- г. микобактерии, иерсинии.

Ответ: в

Задания открытого типа

1. Назовите щадящий способ температурной обработки, при котором инактивируется большинство вегетативных форм бактерий, однако споры бактерий сохраняются

Ответ _____

2. Опишите, как Вы понимаете, что такое бактерицидное действие противомикробного средства

Ответ _____

3. Опишите какие из токсигенных и патогенных микроорганизмов в почве обнаруживают

Ответ _____

4. Правила личной гигиены предусматривает ряд гигиенических требований?

Ответ _____

ОПК - 6. Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии

1. Сколько комплектов санитарной одежды должно быть на одного работника цеха?

- а. Два; б. Пять; в. Три;

Ответ: а

2. Как правильно хранить 10 % раствор хлорной извести?

- а. Не более 5 суток в темной бутылки;
- б. Не более 10 суток на холоде;
- в. Не более двух суток в полиэтиленовом ведре.

Ответ: а

3. Как часто сдают анализы на заболевания, передающиеся половым путем?

- а. Раз в год;
- б. Раз в полгода;
- в. Раз в квартал.

Ответ: а

4. На мясокомбинатах большой экономический ущерб при порче мяса может причинять:

- а. клопы
- б. ветчинный кожеед
- в. мухи
- г. мышевидных грызунов

Ответ: г

Задания открытого типа

1. Назовите острые кишечные инфекции.

Ответ _____

2. Как называются микроорганизмы, вызывающие заболевания человека.

Ответ _____

3. Инфекционные болезни это - ...

Ответ _____

4. Острые кишечные инфекции это - ...

Ответ _____

ПК 1. Способен организовывать и разрабатывать методы санитарной профилактики и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции.

1 Кто осуществляет постоянный производственный контроль за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических мероприятий?

- а. Санитарный врач;
- б. Медицинский работник;
- в. Работники пищевого предприятия.

Ответ: а

2. Кто должен убирать помещение цеха

- а. Работник цеха;
- б. Мойщица посуды;
- в. Уборщица.

Ответ: в

3 Что такое дезинсекция?

- а. Уничтожение насекомых;

- б. Борьба с грызунами;
- в. Уничтожение микроорганизмов.

Ответ: а

4. Для обработки лабораторной посуды, инструментария и спецодежды применяется:

- а. кипящая вода;
- б. ультрафиолетовое излучение;
- в. сухой жар.

Ответ: в

Задания открытого типа

1. Санитарный контроль на предприятии осуществляют:

Ответ _____

2. Что необходимо предпринимать на предприятиях общественного питания во избежание возникновения острых кишечных инфекций

Ответ _____

3. Как предотвратить заболевания человека заразным заболеванием «ящур».

Ответ _____

4. Пищевые отравления это - ...

Ответ _____

ПК 2. Способен совершенствовать и разрабатывать более эффективные технологии и средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

1. Укажите % осветленного маточного р-ра хлорной извести

- а. 20 % ; б. 10 %; в. 1 %.

Ответ: б

2. Когда сдают анализы на бактерионосительство?

- а. Один раз в год;
- б. Перед поступлением на работу;
- в. При заболевании в семье кишечной инфекцией;
- г. Один раз в пять лет;
- д. По эпидпоказаниям;

Ответ: д

3. Сколько ванн нужно для мытья мелкого оборудования ручным способом?

- а. Две; б. Три; в. Пять.

Ответ: а

4. Дезинфицирующие средства предназначены для уничтожения возбудителей –

а. с поверхности кожных покровов.

б. в организме .

в. во внешней среде.

Ответ: б

Задания открытого типа

1. Дайте определение дезинфекция это

Ответ _____

2. Назовите методы дезинсекции помещений:

Ответ _____

3. Санитарный режим поведения это

Ответ _____

4. Можно ли работникам пищевых предприятий самостоятельно проводить дератизацию и дезинсекцию.

Ответ _____

ПК 5. Способен к планированию и разработке ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

1. Как Вы считаете, площадку для строительства пищевого предприятия необходимо размещать по отношению к жилым, лечебно-оздоровительным культурно-бытовым зданиям?

а. с наветренной стороны; б. с подветренной стороны;
в. не принципиально.

Ответ: б

2. Как Вы считаете, подлежат согласованию с органами государственного санитарного надзора технические проекты и рабочие чертежи на строительство предприятий, зданий и сооружений, если проекты выполнены в проектных организациях, в соответствии с действующими нормами и правилами?

а. да; б. нет; в. не принципиально.

Ответ: б

3. Как Вы считаете, при разработке проектов и схем санитарно-технического оборудования важно учитывать правильность размещения санитарно-технического оборудования, достаточность и рациональность расположения точек водозабора холодной и горячей воды, трапов для удаления сточных вод, вентиляционных устройств, светильников, кондиционеров?

а. да; б. нет; в. не принципиально.

Ответ: а

4. Производственный контроль над соблюдением правил личной гигиены должен осуществляться

- а. ежедневно;
- б. не реже одного раза в месяц;
- в. не реже одного раза в квартал;
- г. обязательно раз в неделю.

Ответ: а

Задания открытого типа

1. Перечислите органы санитарного надзора в области гигиены питания:

Ответ _____

2. Отрасль гигиенической науки, изучающая воздействие трудового процесса и условий производственной среды на организм человека.

Ответ _____

3. На каком расстоянии необходимо располагать мусоросборники от производственных цехов.

Ответ _____

4. Кто ведет контроль за качеством готовой продукции на предприятии.

Ответ _____

ПК 7. Способен осуществлять подготовку и переподготовку специалистов ветеринарного, зоотехнического и биологического профилей, а также проводить ветеринарно-санитарную просветительскую работу среди населения

1. Как Вы считаете, при разработке проектов и схем санитарно-технического оборудования важно учитывать правильность размещения санитарно-технического оборудования, достаточность и рациональность расположения точек водозабора холодной и горячей воды, трапов для удаления сточных вод, вентиляционных устройств, светильников, кондиционеров?

а. да; б. нет; в. не принципиально.

2. Когда проходят гигиеническое обучение?

- а. Один раз в год;
- б. Перед поступлением на работу;
- в. Один раз в два года;
- г. Один раз в пять лет;
- д. По эпид. показаниям.

Ответ: а

3. Как Вы считаете, администрация пищевого предприятия обязана организовывать и осуществлять перед началом работы ежедневный осмотр у персонала, имеющего непосредственный контакт с продукцией или оборудованием, открытых частей тела на гнойничковые заболевания и опрос работающих о состоянии здоровья, а также членов их семей?

а. обязана; б. не обязана; в. не принципиально.

Ответ: а

4. Требуется ли подтверждение соответствия оборудования и материалов, из которых они изготовлены, гигиеническим требованиям к их качеству и безопасности?

а. требуется только наличие санитарно-эпидемиологического заключения на материал, из которого оборудование изготовлено;

б. требуется только наличие сертификата на оборудование, подтверждающего его безопасность в эксплуатации;

в. соответствие оборудования и материалов, из которых они изготовлены, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности должно быть подтверждено санитарно-эпидемиологическими заключениями и сертификатами;

г. все ответы не верны.

Ответ: в

Задания открытого типа

1. Готовая продукция, изготавливаемая в пищевых предприятиях, должна соответствовать требованиям.

Ответ _____

2. Для контроля температурно-влажностного режима психрометрами обязательно должны оборудоваться.....

Ответ _____

3. Документ, устанавливающий санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий деятельности при оказании услуг общественного питания населению, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний

Ответ _____

4. Обязательное требование при проектировании пищевых предприятий, направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания...

Ответ _____

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

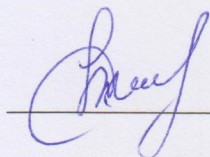
Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2025 (<https://edubiotech.ru/file/403>: режим доступа свободный);

2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся»: СМК ПНД 77-01-2025 (<http://edubiotech.ru/file/104821>: режим доступа свободный).

Составитель:

Доцент, канд. ветеринар.
наук



Фомин В. М.

Подпись

« 14 » 01 2026 г.