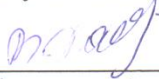


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плешаков Владимир Александрович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 17.09.2025 08:53:54
Уникальный программный ключ:
cf3461e360a6506473208a5cc93ea97a503bcf72

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

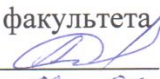
СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой


В.Н. Хаустов
«09» 09 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан биолого-технологического
факультета


А.И. Афанасьева
«09» 09 2024 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
по учебной дисциплине

«ПРОМЫШЛЕННАЯ САНИТАРИЯ»

Направление подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Направленность (профиль)

Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника - бакалавр

Программа подготовки бакалавриат

Барнаул 2024

Фонд оценочных средств составлен на основе рабочей программы дисциплины «Промышленная санитария»

Рассмотрен на заседании кафедры, протокол №14 от 13.02.2024 г.

Зав. кафедрой

д.с.-х.н., профессор

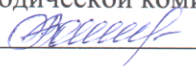


В.Н. Хаустов

Одобен на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 7 от «27» февраля 2024 г.

Председатель методической комиссии

к.б.н., доцент



Л.А. Бондырева

Составитель:

д.с.-х.н., доцент



С.В. Бурцева

Содержание

1. Соответствие этапов освоения компетенции, планируемым результатам обучения и критерии их оценивания (заполняется по каждой компетенции)	4
2. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю).	6
3. Виды оценочных средств	6

1.Соответствие этапов освоения компетенции, планируемым результатам обучения и критерии их оценивания (заполняется по каждой компетенции)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Дескриптор	Критерии оценивания результатов обучения				Вид оценочного средства
		Отлично (высокий уровень)	Хорошо (продвинутый уровень)	Удовлетворительно (пороговый уровень)	Не удовлетворительно (ниже порогового уровня)	
		Зачтено			Не зачтено	
Содержание компетенции (код компетенции)						
ПК-1 Способен к оперативному менеджменту безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке						
ИД-1 _{ПК-1} Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Знает основные требования, предъявляемые к сырью и материалам с целью пищевой безопасности продуктов питания.	Системные знания основных требований, предъявляемых к сырью и материалам с целью пищевой безопасности продуктов питания.	В целом успешные, но несистематические знания основных требований, предъявляемых к сырью и материалам с целью пищевой безопасности продуктов питания.	Фрагментарные знания основных требований, предъявляемых к сырью и материалам с целью пищевой безопасности продуктов питания.	Не знает требования, предъявляемые к сырью и материалам с целью пищевой безопасности продуктов питания.	Устный опрос, коллоквиум/ устный опрос, контрольная работа
	Умеет проводить исследования по микроклимату и воде	Продемонстрированы все основные умения проводить исследования по микроклимату и воде	Продемонстрированы все основные умения проводить исследования по микроклимату и воде	Продемонстрированы основные умения проводить исследования по микроклимату и воде	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения проводить исследования по микроклимату и воде	

	Владеет теоретическими знаниями по основным способам и методам органолептического анализа	Продemonстрированы теоретические знания по основным способам и методам органолептического анализа.	Продemonстрированы базовые теоретические знания по основным способам и методам органолептического анализа.	Имеется минимальный набор теоретических знаний по основным способам и методам органолептического анализа.	При решении стандартных задач не продemonстрированы теоретические знания по основным способам и методам органолептического анализа.	
--	---	--	--	---	---	--

2.Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)

№ п/п	Наименование оценочного средства*	Контролируемые разделы (темы)	Код компетенции
1	Устный опрос	Введение	ПК-1
		Гигиена воздуха	ПК-1
		Гигиенические требования к питанию.	ПК-1
		Санитарный надзор.	ПК-1
		Гигиена труда. Личная гигиена.	ПК-1
2	Коллоквиум	Санитарно-гигиенические требования к воде.	ПК-1
		Гигиенические требования при эксплуатации пищевых предприятий	ПК-1
		Пищевые инфекции и отравления.	ПК-1
3	Контрольная работа для заочного обучения	Введение	ПК-1
		Гигиена воздуха	ПК-1
		Санитарно-гигиенические требования к воде.	ПК-1
		Гигиенические требования при эксплуатации пищевых предприятий	ПК-1
		Гигиенические требования к питанию.	ПК-1
		Пищевые инфекции и отравления.	ПК-1
		Санитарный надзор.	ПК-1
		Гигиена труда. Личная гигиена.	ПК-1
5	Зачет	Введение	ПК-1
		Гигиена воздуха	ПК-1
		Санитарно-гигиенические требования к воде.	ПК-1
		Гигиенические требования при эксплуатации пищевых предприятий	ПК-1
		Гигиенические требования к питанию.	ПК-1
		Пищевые инфекции и отравления.	ПК-1
		Санитарный надзор.	ПК-1
		Гигиена труда. Личная гигиена.	ПК-1

3. Виды оценочных средств

3.1.Оценочные средства для текущей аттестации

3.1.1.Вопросы для устного опроса:

Устный опрос №1. Тема «Введение»

1. Предмет, цели и задачи гигиены.
2. Исторический обзор развития науки о питании.
3. Предмет санитарии и гигиены питания.
4. Связь санитарии и гигиены питания с другими науками.
5. Главные направления развития науки, основные проблемы современной гигиены.
6. Задачи и перспективы санитарии и гигиены питания.

Устный опрос №2. Тема «Гигиена воздуха»

1. Что такое микроклимат?
2. Какие факторы воздушной среды входят в понятие микроклимат? Их характеристика.

3. Какие существуют приборы для измерения температуры воздуха в производственных и животноводческих помещениях?
4. Точки исследования и кратность измерения показателей микроклимата.
5. Перечислите гигрометрические показатели влажности воздуха.
6. Какие используют приборы для определения влажности воздуха производственных помещений?
7. По какому принципу действуют гигрометры и гигрографы?
8. Назовите приборы для определения барометрического давления и температуры воздуха.
9. От каких причин зависит движение воздуха внутри помещения?
10. Приборы для определения скорости движения воздуха в помещениях.
11. Виды освещённости и коэффициенты для её определения. Приборы для определения освещённости, устройство и принцип работы.
12. Характеристика вредных газов (CO₂, NH₃, H₂S, CO), источники их образования. Нормативы их содержания в воздухе помещений для людей.
13. Приборы для определения NH₃ и принцип его работы.
14. В чём состоит гигиеническое значение температуры, влажности и скорости движения воздуха?
15. Меры борьбы с высокой влажностью в производственных помещениях.
16. Биологическое действие лучей (ультрафиолетовые, инфракрасные, видимые) на организм людей.
17. Методы определения общего числа бактерий и пыли в воздухе.
18. Методы санации воздушной среды.
19. Что называют вентиляцией? Теоретические основы вентиляции.

Устный опрос №3. Тема «Гигиенические требования к питанию.»

1. Понятие о питании.
2. Принципы построения рациона питания.
3. Неудовлетворительные в гигиеническом отношении пищевые рационы. Энергетический баланс, энергетические затраты.
4. Регулируемые и нерегулируемые траты энергии, потребность в калориях.

Устный опрос №4. Тема «Санитарный надзор.»

1. Санитарный надзор: государственный, текущий, предупредительный.
2. Общие данные по санитарному надзору.
3. Обеспечение санитарного и гигиенического благополучия в питании человека.
4. Понятие о ветеринарном надзоре, ветеринарно-санитарная служба.
5. Государственный санитарный надзор: обязанности органов и учреждений и должностных лиц санитарно-эпидемиологической службы в области гигиены питания.
6. Права органов Государственного санитарного надзора.

Устный опрос №5. Тема «Гигиена труда. Личная гигиена.»

1. Санитарная подготовка.
2. Медицинские осмотры и профилактические обследования работников.
3. Санитарная подготовка рабочего персонала.
4. Гигиена труда.
5. Личная гигиена.

ОЦЕНИВАНИЕ УСТНОГО ОТВЕТА:

Шкала оценивания		Критерии оценивания
Зачтено	Отлично	обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры.
	<i>Хорошо</i>	обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе.
	<i>Удовлетворительно</i>	обучающийся допускает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала.
Не зачтено	<i>Неудовлетворительно</i>	Обучающийся допускает существенные пробелы в знаниях основных разделов учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

3.1.2. Вопросы для коллоквиумов

Коллоквиум 1. Тема «Санитарно-гигиенические требования к воде.»

1. Значение воды для организма людей.
2. Функции воды.
3. Санитарно – гигиенические требования к воде. Физические свойства воды.
4. Химический состав воды.
5. Биологические свойства воды.
5. Бактериологические показатели загрязнения воды (микробное число, коли-титр, коли - индекс).
6. Какова характеристика природных вод?
7. Показатели, определяющие качество воды. СанПин 2.1.4.1074 – 01. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.
8. Перечислить физические способы обеззараживания воды.
9. С какой целью производится отстаивание воды? Виды отстойников?
10. Каким путём устраняются запах и привкус хлора в воде?
11. Фильтрация воды.
12. Коагуляция воды.
13. Хлорирование воды на крупных очистных сооружениях.
14. Централизованное, децентрализованное и комбинированное водоснабжение.
15. Санитарная охрана открытых водоёмов.
16. Гигиенические требования к водоснабжению на пищевых предприятиях.
17. Какие сведения должен содержать сопроводительный документ при отборе проб воды?
18. Какой срок хранения проб воды для выполнения анализа не должен превышать норму?
19. Какие типы анализа воды приняты в зооветеринарной практике?
20. Сколько нужно иметь воды, чтобы провести полный общий анализ?
21. В каком типе анализа определяют активную реакцию воды?
22. При исследовании водопроводной воды сколько минут спускают воду?
23. Какие консерванты можно добавлять в пробу воды?
24. Какую посуду можно использовать для отбора проб воды?
25. Какое количество воды нужно, чтобы провести газовый анализ?
26. В каком типе анализа исследуют все формы азота?
27. Нормативный документ на питьевую воду централизованного водоснабжения
28. Как называется прибор для определения температуры воды?

Коллоквиум 2. Тема «Гигиенические требования при эксплуатации пищевых предприятий»

1. Гигиенический контроль за проектированием, строительством и эксплуатацией пищевых предприятий.
2. Участие специалистов в разработке заданий на проектирование.
3. Роль и задачи специалистов при экспертизе проектной документации и контроле и качества.
4. Выбор участка строительства.
5. Гигиеническая оценка отдельных частей здания.
6. Требования к производственным помещениям, к технологическому оборудованию, инвентарю, таре, к санитарно-бытовым помещениям.
7. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
8. Санитарная обработка оборудования.
9. Микробиологический контроль воздуха и воды.

Коллоквиум 3. Тема «Пищевые инфекции и отравления.»

1. Определение и классификация пищевых отравлений бактериальной, микробной и немикробной природы.
2. Микробные пищевые отравления.
3. Немикробные пищевые отравления.
4. Отравления продуктами, ядовитыми при определенных условиях.
5. Отравления продуктами растительного происхождения.
6. Отравления продуктами животного происхождения.
7. Пищевые отравления неустановленной этиологии.
8. Этиологические факторы пищевых отравлений и инфекций.
9. Профилактика инфекций и отравлений различной природы.

ОЦЕНИВАНИЕ УСТНОГО ОТВЕТА (коллоквиум):

Шкала оценивания		Критерии оценивания
Зачтено	Отлично	обучающийся строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.
	<i>Хорошо</i>	обучающийся строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.
	<i>Удовлетворительно</i>	ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.
Не зачтено	<i>Неудовлетворительно</i>	Обучающийся допускает существенные пробелы в знаниях основных разделов учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

3.1.3. Вопросы для выполнения контрольной работы студентами заочного обучения

1. Социальная значимость гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно – эпидемиологического благополучия населения.
2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания.
3. Значение факторов внешней среды для здоровья и жизнедеятельности человека, источники и виды загрязнений среды.
4. Химический состав и физические свойства воздуха, влияние отклонений на организм человека.
5. Источники, виды, предельно допустимые концентрации загрязнений воздушной среды на предприятиях питания.
6. Гигиенические требования к вентиляции : выбору системы, кратности воздухообмена, использованию местных вентиляционных устройств ,кондиционирования и др.
7. Значение отопления в обеспечении необходимых параметров микроклимата.
8. Характеристика источников водоснабжения.
9. Физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение воды.
10. Очистка и обеззараживание воды.
11. Гигиенические требования к качеству питьевой воды (по СанПиНу).
12. Гигиенические требования к водоснабжению предприятий общественного питания.
13. Санитарно – эпидемиологическая оценка почвы и ее значение.
14. Процессы самоочищения в почве.
15. Гигиенические требования к очистке населенных мест, сбору и удалению твердых бытовых отходов.
16. Гигиеническое значение естественного освещения, требования к освещенности помещений предприятия общественного питания.
17. Гигиенические требования к выбору участка для строительства предприятия общественного питания.
18. Гигиенические требования к генеральному участку : зонирование, благоустройство и озеленение территории, % застройка и др.
19. Гигиенические требования к набору и расположению складских помещений (охлаждаемых камер, кладовых и др.).
20. Гигиенические требования к строительным материалам и внутренней отделке помещений.
21. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам.
22. Понятие о дезинфекции и значение ее в профилактике инфекций и пищевых отравлений микробной природы.
23. Физические способы дезинфекции, их характеристика и применение.
24. Химический способ дезинфекции, характеристика различных дезинфицирующих средств и дезсредств, разрешенных для использования на предприятиях общественного питания.
25. Классификация, характеристика и санитарные правила использования моющих средств для мытья помещений, посуды.
26. Личная гигиена работников.
27. Понятие о кишечных инфекциях. Источники и пути их распространения.
28. Понятие о пищевых отравлениях.
29. Классификация пищевых отравлений.
30. Пищевые отравления микробной природы.

31. Немикробные пищевые отравления.
32. Отравления ядовитыми и условно ядовитыми грибами, ядовитыми растениями.
33. Отравления продуктами, ядовитыми при определенных условиях.
34. Отравления примесями химических веществ.
35. Краткая характеристика наиболее распространенных зоонозных инфекций.
36. Понятие о гельминтозах.
37. Биогельминтозы, связанные с употреблением мяса, их характеристика, клиническая картина заболеваний, пути распространения и мероприятия по предупреждению.
38. Понятие о качестве пищевых продуктов.
39. Гигиеническая экспертиза продуктов.
40. Гигиеническая сертификация и регистрация.
41. Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов.
42. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов.
43. Эпидемиологическая роль яиц и яичных продуктов в распространении сальмонеллеза и других инфекций.
44. Гигиеническая оценка рыбы и рыбопродуктов.
45. Гигиеническая оценка и критерии безопасности зерновых продуктов.
46. Гигиеническая и эпидемиологическая оценка овощей, плодов, ягод.
47. Цель и значение различных видов механической обработки.
48. Гигиеническое обоснование условий и сроков хранения различных продуктов.
49. Санитарные правила применения пищевых добавок.
50. Санитарные правила к качеству и условиям реализации готовой продукции.
51. Химический состав и физические свойства воздуха и влияние отклонений на организм человека.
52. Зона теплового комфорта.
53. Оптимальные и допустимые параметры микроклимата на предприятиях питания.
54. Источники, виды, предельно допустимые концентрации загрязнений воздушной среды на предприятиях питания.
55. Гигиенические требования к водоснабжению предприятий общественного питания, устройству канализации, подключению моечных ванн и технологического оборудования канализации.
56. Гигиеническое значение естественного освещения, требования к освещенности помещений предприятия общественного питания.
57. Гигиенические требования к выбору участка для строительства предприятия: экологическая и эпидемиологическая безопасность, возможность благо-устройства и др.
58. Гигиенические требования к строительным материалам и внутренней от-делке помещений.
59. Санитарные требования к содержанию территории, сбору мусора, проведению текущей и ежедневной уборки помещений и санитарного дня, к уборочному инвентарю.
60. Понятие о дезинфекции и значение ее в профилактике инфекций и пищевых отравлений микробной природы.
61. Физические способы дезинфекции, их характеристика и применение.
62. Химический способ дезинфекции.
63. Характеристика различных дезинфицирующих средств и дезсредств, разрешенных для использования на предприятиях питания (хлорная известь, хлорамин, гипохлориты натрия и кальция и др.).
64. Эпидемиологическая роль насекомых, профилактические мероприятия, методы и средства дезинфекции.
65. Эпидемиологическая роль грызунов, защита от грызунов и дератизация на предприятиях питания.
66. Понятие о пищевых отравлениях.

67. Классификация пищевых отравлений.
68. Пищевые отравления микробной природы.
69. Краткая характеристика наиболее распространенных зоонозных инфекций.
70. Понятие о гельминтозах.

71. Биогельминтозы, связанные с употреблением мяса (тениидозы и трихинел-лез) и рыбы (описторхоз и дифиллоботриоз) – характеристика и циклы развития гельминтов, клиническая картина заболеваний, пути распространения, мероприятия по предупреждению.

72. Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов, ее значение в профилактике сальмонеллеза, зоонозных инфекций, пищевых отравлений, биогельминтозов.

73. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов.

74. Эпидемиологическая роль яиц и яичных продуктов в распространении сальмонеллеза и других инфекций.

75. Гигиеническая оценка и критерии безопасности консервов и пресервов.

76. Гигиеническое обоснование условий и сроков хранения различных продуктов.

ОЦЕНИВАНИЕ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ (ЗАОЧНОЕ ОБУЧЕНИЕ):

Шкала оценивания	Критерии оценивания
Зачтено	-полно, правильно излагает (отображает письменно) содержание вопроса, хорошо знает терминологию - знает основной материал, но допускает неточности в дисциплинарной терминологии
Не зачтено	обучающийся допускает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допускает грубые ошибки на письме, нет ответа на поставленный вопрос.

3.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы для подготовки к зачету

1. Понятие о гигиене и санитарии.
2. Санитарное законодательство и санитарный надзор.
3. Значение факторов внешней среды для здоровья и жизнедеятельности человека.
4. Значение воздушной среды.
5. Микроклиматические параметры воздушной среды (температура, влажность и скорость движения воздуха).
6. Химический состав воздуха. Источники и виды загрязнения воздушной среды.
7. Санитарная охрана воздуха.
8. Гигиенические требования к вентиляции и отоплению.
9. Гигиеническое значение воды. Микробиологические и паразитологические нормативы воды.
10. Источники водоснабжения и их санитарная охрана.
11. Очистка воды. Нормативы химических показателей воды.
12. Гигиенические требования к качеству питьевой воды. Нормативы органолептических свойств питьевой воды.
13. Гигиенические требования к водоснабжению.
14. Гигиенические требования к канализации. Очистка сточных вод.
15. Гигиеническое и эпидемиологическое значение почвы. Санитарная охрана почвы и очистка населённых мест.
16. Гигиеническое значение естественного освещения. Гигиенические требования к естественному освещению.

17. Гигиенические требования к искусственному освещению.
18. Гигиеническая оценка шума, вибрации и других физических факторов среды (электромагнитные поля, ионизация).
19. Гигиенические требования к производственным помещениям.
20. Гигиенические требования к технологическому оборудованию, инвентарю, таре.
21. Гигиенические требования к технологическим процессам.
22. Значение выполнения правил санитарии и личной гигиены персонала.
23. Требования к санитарно – бытовым помещениям.
24. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
25. Санитарная обработка оборудования.
26. Микробиологический контроль воздуха и воды.
27. Требования к уборке территории и помещений.
28. Мероприятия по борьбе с инфекционными заболеваниями и пищевыми отравлениями.
29. Задачи санитарной обработки.
30. Факторы, определяющие выбор моющего средства. Их свойства и компоненты.
31. Стадии мойки. Факторы, влияющие на эффективность мойки.
32. Химические вещества для дезинфекции помещений и оборудования.
33. Способы мойки на пищевых предприятиях.
34. Правила проведения дезинсекции и дератизации на пищевых предприятиях.
35. Требования к микроклимату на пищевых предприятиях.
36. Современные требования к помещениям предприятий. Понятие «чистое помещение».
37. Производственный контроль за санитарным состоянием предприятия и личной гигиеной персонала.
38. Понятие об инфекциях. Характеристика острых кишечных инфекций.
39. Общие принципы профилактики острых кишечных инфекций.
40. Классификация пищевых отравлений.
41. Микробные пищевые отравления.
42. Немикробные пищевые отравления.
43. Отравления продуктами, ядовитыми при отравленных условиях.
44. Пищевые отравления, вызванные примесями химических веществ.
45. Зоонозные инфекции и их профилактика.
46. Гельминтозы и их профилактика.
47. Контактные гельминтозы.
48. Геогельминтозы.
49. Биогельминтозы.
50. Роль санитарно – эпидемиологической экспертизы в обеспечении качества и безопасности пищевых продуктов.
51. Санитарно – эпидемиологическая оценка мяса и мясных продуктов.

ОЦЕНИВАНИЕ ОТВЕТА НА ЗАЧЕТЕ:

Бинарная шкала	<i>Критерии оценивания</i>
<i>Зачтено (пороговый уровень)</i>	Обучающийся выполнил программу учебной дисциплины, показал знание основного учебного материала, умеет самостоятельно выполнять практические задания по дисциплине, владеет навыками, формируемыми дисциплиной, освоил компетенции, предусмотренные программой дисциплины.
<i>Не зачтено (ниже порогового уровня)</i>	Обучающийся не выполнил значительную часть выше указанных требований

ИТОГОВЫЙ ТЕСТ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ ПК-1

Содержательный элемент 1

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1.

К группе пестицидов относится:

1. афлатоксин В
2. гексахлорциклогексан
3. окситетрациклин
4. бензапирен

Правильный ответ: 1

Вариант задания 2.

К условно-патогенным микроорганизмам относится:

1. *E. coli*
2. *Listeria monocytogenes*
3. бактерии рода *Yersinia*
4. сальмонеллы

Правильный ответ: 1

Вариант задания 3.

Чем обусловлена биологическая ценность мяса птицы?

1. содержанием экстрактивных веществ
2. содержанием микроэлементов
3. содержанием незаменимых аминокислот
4. содержанием основных питательных веществ: белков, жиров и углеводов

Правильный ответ: 3

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 4.

Вид дезинфицирующего средства	Группа, к которой оно относится
1. перамин, дезоксон-1	1. хлорсодержащие
2. аламинол, септодор	2. четвертичные аммониевые соединения и ПАВ
3. хлорная известь, гипохлориты натрия и калия, хлорамин А и Б	3. кислородосодержащие

Правильный ответ: 1-3; 2-2; 3-1

Вариант задания 5.

Виды деятельности санитарно-эпидемиологического контроля	Их описание
1. экспертиза	1. выявление причин и условий возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений)
2. расследование	2. установление соответствия продукции
3. обследование	3. проверка соответствия характеристик испытываемого объекта требованиям санитарных правил

4. испытание	4. оценка соответствия требованиям санитарных правил пищевых объектов и технологических процессов
--------------	---

Правильный ответ: 1-2; 2-1; 3-4;4-3

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 6.

Зона санитарной охраны водоисточника состоит из поясов.

Правильный ответ: трех

Вариант задания 7.

_____ — это комплекс мероприятий, направленных на уничтожение сапрофитных микроорганизмов — вредителей данного производства, вызывающих порчу сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также патогенных микроорганизмов — возбудителей пищевых инфекций и пищевых отравлений.

Правильный ответ: дезинфекция

Вариант задания 8.

_____ — острая бактериальная зоонозная инфекция, характеризующаяся интоксикацией, развитием серозно-гемморагического воспаления кожи, лимфатических узлов и внутренних органов, протекающая в кожной или септической форме.

Правильный ответ: сибирская язва

Вариант задания 9.

Наиболее часто туберкулез передаётся.... путём.

Правильный ответ: воздушно-капельным

Вариант задания 10.

Форма клейма, являющиеся основанием для завоза и приема мяса....

Правильный ответ: овальная

Вариант задания 11.

На предприятиях общественного питания запрещается использовать.... посуду.

Правильный ответ: эмалированную

Вариант задания 12.

На пищеблоке при заборе смывов со столовых приборов протирают их ... поверхность.

Правильный ответ: рабочую

Вариант задания 13.

Пробы пищевых продуктов, требующих особых условий хранения (пониженную температуру), помещают в

Правильный ответ: сумку-холодильник

Вариант задания 14.

Система мероприятий, направленных на борьбу с грызунами называется ...

Правильный ответ: дератизация

Вариант задания 15.

На мясокомбинате смывы с оборудования и инвентаря проводятся не реже 1 раза в ... дней

Правильный ответ: 15

Вариант задания 16.

_____ — это совокупность практических мероприятий, направленных на осуществление гигиенических нормативов и требований (санитарных правил и норм).

Правильный ответ: санитария

Вариант задания 17.

Для систем холодильных установок, компрессоров, вакуум-выпарных установок, подводки к туалетам, наружной мойки автомашин допускается использование воды.

Правильный ответ: технической

Вариант задания 18.

_____ — это ряд санитарных правил, которые должен соблюдать каждый работник.

Правильный ответ: личная гигиена

Вариант задания 19.

При повреждении рук рану следует обработать ... раствором

Правильный ответ: дезинфицирующим

Вариант задания 20.

.... контроль позволяет выявить бактериальное загрязнение продуктов и установить возможные причины загрязнения, а также проверить эффективность мероприятий, проводимых в целях снижения бактериальной обсемененности продукции.

Правильный ответ: микробиологический

Содержательный элемент 2

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 1.

Водные объекты	Характеристика
1. атмосферная вода	1. содержит мало минеральных веществ, газов, неприятна на вкус и плохо хранится
2. озёрная вода	2. средняя по жесткости
3. поверхностная вода	3. естественные отстойники, вода высокого качества
4. подземная вода	4. самая жесткая, содержит мало микроорганизмов

Правильный ответ: 1-1; 2-3; 3-2; 4-4

Вариант задания 2.

Размер частиц пыли	Действие на организм
1.от 0,2 до 5 мкм	1. оседает в альвеолах легких до 80%
2.от 5 до 10 мкм	2. задерживается полностью в верхних дыхательных путях
3.более 10 мкм	3. оседает в альвеолах легких до 100%

Правильный ответ: 1-3; 2-1; 3-3

Вариант задания 3.

Группы организмов в воде	Характеристика степени загрязнения воды
1. полисапробы	1. средне загрязненная вода, есть следы кислорода
2. мезосапробы	2. сильно загрязненная вода, отсутствует кислород
3. олигосапробы	3. незначительно загрязненная вода, чистая вода, богатая кислородом

Правильный ответ: 1-2; 2-1; 3-3

Тип заданий: закрытого типа (несколько ответов)

Вариант задания 4.

Перечислите оборудование для определения запыленности и бактериальной загрязненности воздуха

- 1.аспиратор;
- 2.прибор Кротова;
- 3.чашки Петри;
- 4.фильтры;
- 5.микроскоп;
- 6.весы;
- 7.холодильник;
- 8.анемометр;
- 9.барометр;
- 10.пирометр;

Правильный ответ: 1, 2, 3, 4, 5, 6

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 5.

Принцип работы психрометра Августа основан на:

1. теплопродукции;
2. теплопоглощении;
3. испарении влаги;
4. выделении влаги;

Правильный ответ: 3

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 6.

Установление в воздухе содержания озона, легких ионов и фитонцидов позволяет определить такой показатель как ... воздуха.

Правильный ответ: индекс свежести

Вариант задания 7.

По норме запах воды должен быть не более... баллов

Правильный ответ: 2

Вариант задания 8.

Полностью свободна от микроорганизмов, пригодна для питья без очистки и обеззараживания... вода.

Правильный ответ: артезианская

Вариант задания 9.

Вода хорошего качества должна иметь прозрачность столба по шрифту Снеллена высотой не менее ... см

Правильный ответ: 30

Вариант задания 10.

Вода имеет горький вкус при избытке ...

Правильный ответ: солей магния

Вариант задания 11.

Прибор для измерения освещенности называется.....

Правильный ответ: люксметр

Вариант задания 12.

Прибор для измерения температуры поверхностей называется.....

Правильный ответ: пирометр

Вариант задания 13.

Прибор для измерения атмосферного давления называется.....

Правильный ответ: барометр

Вариант задания 14.

Для систематического наблюдения за температурой в течение продолжительного времени пользуются самопишущим прибором, который называется.....

Правильный ответ: термограф

Вариант задания 15.

При исследовании водопроводной воды кран открывают полностью и спускают воду в течение ... мин.

Правильный ответ: 15

Вариант задания 16.

Если нельзя провести химический анализ воды через 1-2 ч после отбора, то в пробу необходимо добавить ... чтобы избежать изменений в ее химическом составе.

Правильный ответ: консерванты

Вариант задания 17.

Принцип метода определения карбонатной ... в воде основан на титровании карбонатов соляной кислотой в присутствии индикатора метилового оранжевого.

Правильный ответ: жесткости

Вариант задания 18.

Отбор проб для исследований воды при наличии артезианских скважин производят от каждой из них в часы потребления.

Правильный ответ: максимального

Вариант задания 19.

Исследования следует проводить после отбора, не позднее, чем через часа (часов).

Правильный ответ: 72

Вариант задания 20.

Температура, при которой водяные пары, находящиеся в воздухе, достигают максимального насыщения и конденсируются на холодных поверхностях имеет название

Правильный ответ: точка росы

Содержательный элемент 3

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 1.

Наименование блюда	Температура хранения блюд и подачи их потребителю
1. горячие блюда (супы, соусы, напитки)	1. +65 °С
2. горячие вторые блюда, гарниры	2. +75 °С

3. холодные блюда и напитки	3. +7-14 °С
-----------------------------	-------------

Правильный ответ: 1-2; 2-1; 3-3

Вариант задания 2.

Порог восприятия органов чувств	Характеристика
1. порог обнаружения	1. минимальная величина стимула, позволяющая качественно описать ощущение
2. порог распознавания	2. минимальная величина стимула, вызывающая ощущение
3. порог различия	3. минимальное изменение количества идентифицируемого, вызывающее изменение интенсивности его изменения
4. порог насыщения	4. минимальная величина стимула, выше которой нет ощутимой разницы в интенсивности вызываемого им ощущения

Правильный ответ: 1-2; 2-1; 3-3; 4-4

Тип заданий: закрытого типа (несколько ответов)

Вариант задания 3.

К лабораторным показателям эффективности тепловой обработки мясных продуктов относятся:

1. фосфатазная проба;
2. пероксидазная проба;
3. люминесцентный метод;
4. рефрактометрический метод;
5. редуктазная проба;
6. гравиметрический метод;

Правильный ответ: 1, 2, 3

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 4.

Органолептическая оценка кулинарной продукции производится по:.

1. 5 балльной системе;
2. 10 балльной системе;
3. 50 балльной системе;
4. 100 балльной системе;

Правильный ответ: 1

Вариант задания 5.

В органолептической лаборатории относительная влажность воздуха должна поддерживаться в пределах:

1. 70-85%;
2. 50-60%;
3. 85-90%;
4. 40-50%;

Правильный ответ: 1

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 6.

При органолептической оценке питьевая вода не должна иметь

Правильный ответ: запаха

Вариант задания 7.

Ощущение запаха зависит от ... воды.

Правильный ответ: температуры

Вариант задания 8.

Соли железа придают воде ... привкус.

Правильный ответ: чернильный

Вариант задания 9.

_____ - это процесс обработки и контроля качества товаров, это проверка товара на соответствие стандартам качества и безопасности.

Правильный ответ: бракераж

Вариант задания 10.

Порча колбасных изделий начинается с участков, где можно обнаружить в первую очередь плесневение.

Правильный ответ: обвязки оболочек

Вариант задания 11.

При органолептической оценке свежей доброкачественной рыбы плотно прилегают, ярко красные, слизь без запаха.

Правильный ответ: жабры

Вариант задания 12.

При органолептической оценке свежей доброкачественной рыбы блестящая, чистая, крепко держится, слизь светлая.

Правильный ответ: чешуя

Вариант задания 13.

Появление воды может быть вызвано естественными причинами или связано с загрязнениями отходами деятельности человека.

Правильный ответ: цветности

Вариант задания 14.

Цвет воды может быть коричневатым болотистым, связанным с кислотами – коллоидными растительными остатками.

Правильный ответ: гуминовыми

Вариант задания 15.

Цвет профильтрованной определяют сравнивая с цветом воды.

Правильный ответ: дистиллированной

Вариант задания 16.

Определение вкуса воды следует производить при полной уверенности в её ...

Правильный ответ: безвредности

Вариант задания 17.

Питьевая вода должна быть абсолютно ...

Правильный ответ: прозрачной

Вариант задания 18.

Показателем эффективности тепловой обработки мясных продуктов является ... цвет внутри изделия на разрезе, разломе.

Правильный ответ: серый

Вариант задания 19.

Пробы твердого масла отбирают

Правильный ответ: шупом

Вариант задания 20.

Большое значение для проведения органолептических анализов имеет ... память.

Правильный ответ: сенсорная

ОЦЕНИВАНИЕ ОТВЕТА НА ИТОГОВЫЙ ТЕСТ:

5-ти бальная шкала оценивания	Критерии оценивания*
Отлично (высокий уровень)	выставляется, если задание выполнено на 75-100%
Хорошо (продвинутый уровень)	выставляется, если задание выполнено на 61-74%
Удовлетворительно (пороговый уровень)	выставляется студенту, если задание выполнено на 41-60%
Неудовлетворительно (ниже порогового уровня)	выставляется студенту, если задание выполнено менее чем на 40%