



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПС

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе модуля)

«САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА И МОЛОКА»

основной профессиональной образовательной программы магистратуры
по направлению подготовки
19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

ИНСТИТУТ

агроинженерии и пищевых систем

РАЗРАБОТЧИК

кафедры технологии продуктов питания

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>ПК-6: Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса, безопасность и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надёжность процессов производства</p>	<p>ПК-6.3: Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе</p>	<p>Санитария и гигиена производства продуктов из мяса и молока</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно – правовую базу, регламентирующую санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к организации производства и готовой продукции из мяса и молока; - причины, меры профилактики инфекционных заболеваний, пищевых отравлений; - возможные источники микробиологического загрязнения в рамках производственного цикла пищевого производства, условия их развития; - основные группы микроорганизмов, подлежащие контролю, при оценке безопасности сырьевой базы и готовой мясной и молочной продукции; - признаки, параметры, показатели и требования, которые в совокупности достаточны для идентификации мясной и молочной продукции. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявить риски, влияющие на качество и безопасность продукции из мяса и молока, разработать превентивные меры; - составлять программу предварительных требований по безопасности пищевых продуктов; - выполнять обоснованный выбор

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p>показателей физико – химических и органолептических свойств продукции для проведения процедуры идентификации.</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методологией проектирования предприятий по производству продукции из мяса и молока, отвечающих установленным санитарно-гигиеническим требованиям; - навыками подбора методик, применимых для производственного контроля продукции по показателям микробиологической безопасности; - навыками проведения идентификации мясной и молочной продукции по основным характерным признакам, установленным нормативной документацией

2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПОЭТАПНОГО ФОРМИРОВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ) И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Для оценки результатов освоения дисциплины используются:

- оценочные средства текущего контроля успеваемости;
- оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплине.

2.2 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- задания и контрольные вопросы по практическим занятиям, в том числе тестовые по изучаемой теме;
- задания по контрольной работе.

2.3 К оценочным средствам для промежуточной аттестации по дисциплине, проводимой в форме экзамена, соответственно относятся:

- экзаменационные вопросы по дисциплине.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

3.1 В приложении № 1 приведены обсуждаемые темы практических занятий, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Целью практических занятий является закрепление знаний по мерам профилактики инфекционных заболеваний, вызванных продукцией из мяса и молока, схемам санитарного контроля производства (на действующем и проектируемом предприятиях) и санитарно-гигиенической экспертизы продукции из мяса и молока, формирование способностей оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов из мяса и молока.

Оценка результатов практического занятия производится по результатам индивидуального выступления студента, ответов на вопросы по тематике работы. Студент продемонстрировавший знание теоретического материала по соответствующей тематике получает оценку «зачтено».

3.2 Текущий контроль успеваемости также оценивается с помощью тестирования по всем темам дисциплины. Примеры тестовых заданий приведены в приложении № 2.

Методические рекомендации по оценке тестовых заданий представлены в виде нижеприведенной табличной формы:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений
91-100	отлично (зачтено)
76-90	хорошо (зачтено)
61-75	удовлетворительно (зачтено)
0-60	не удовлетворительно

3.3 Задание по контрольной работе, выполняемой студентами заочной формы обучения, предусматривает ответы на вопросы по санитарии и гигиене производства продукции из мяса и молока (Приложение № 3). Результаты контрольной работы позволяют оценить успешность освоения студентами тем дисциплины.

Положительная оценка («зачтено») выставляется в зависимости от полноты раскрытия вопроса и объема предоставленного материала в контрольной работе, а также степени его усвоения, которая выявляется при ее защите (умение использовать при ответе на вопросы научную терминологию, лингвистически и логически правильно отвечать на вопросы по проработанному материалу).

4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

4.1 Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена. К экзамену допускаются студенты:

- получившие положительную оценку («зачтено») по результатам практических занятий;
- получившие положительную оценку («зачтено») по защите контрольной работы (заочная форма обучения).

В приложении № 4 приведены экзаменационные вопросы по дисциплине. Экзаменационный билет содержит три экзаменационных вопроса.

4.2 Экзаменационная оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно») является экспертной и зависит от уровня освоения студентом тем дисциплины (наличия и сущности ошибок, допущенных студентом при ответе на экзаменационный вопрос, таблица 2).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1. Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полной полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект
2. Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
				задачи
3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи данные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Санитария и гигиена производства продуктов из мяса и молока» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры технологии продуктов питания 13.04.2022 г. (протокол № 10).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Приложение № 1

к п. 3.1

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Практическое занятие № 1: Разработка схемы возможного загрязнения продуктов из мяса и молока химическими и биологическими контаминантами

Цель занятия – приобретение умений и навыков в определении основных путей контаминации продукции из мяса и молока.

Задание для выполнения:

1. Изучить состав пищевого продукта.
2. Разобрать, что такое чужеродные, потенциально опасные соединения антропогенного или природного происхождения – контаминанты, ксенобиотики, чужеродные химические вещества (ЧХВ), определение, классификация (био, химио, радиоксенобиотики).
3. Разобрать основные источники и пути загрязнения продукта питания ксенобиотиками различной природы.

Практическое занятие № 2: Установка критериев микробиологической безопасности для заданных групп продукции

Цель занятия - приобретение умений и навыков в области микробиологической безопасности продукции из мяса и молока.

Задание для выполнения:

1. Определить общие микробиологические показатели безопасности для сырья;
2. Рассмотреть порядок, методы и периодичность контроля микробиологических показателей при производстве продукции из мяса и молока;
3. Установить показатели безопасности готового продукта в соответствие с нормативной документацией.

Практическое занятие № 3: Осуществление подбора признаков, показателей, требований, достаточных для идентификации продукции разных видов

Цель занятия – приобретение умений и навыков в определении основных этапов идентификации продукции из мяса и молока.

Задание для выполнения:

1. Установить цели и задачи идентификации, её принципы, а также субъекты идентификационной деятельности.

2. Рассмотреть виды идентификации в зависимости от определяемых характеристик продукции: ассортиментная, качественная (квалиметрическая), количественная, партионная, комплексная.

3. Осуществить подбор показателей и критериев идентификации (органолептические, физико-химические) для определенной группы продукции.

Практическое занятие № 4: Разработка схемы санитарно-гигиенической экспертизы продукции из мяса и молока

Цель занятия – приобретение умений и навыков в определении основных этапов санитарно-гигиенической экспертизы продукции из мяса и молока.

Задание для выполнения:

1. Установить цели и задачи санитарно-гигиенической экспертизы, выделить объект и субъект;
2. Рассмотреть правовую базу санитарно-гигиенической экспертизы;
3. Разработать этапы гигиенической экспертизы продуктов из мяса и молока.

Практическое занятие № 5: Разработка мер профилактики острых кишечных инфекций и пищевых отравлений

Цель занятия – приобретение умений и навыков в области предупреждения возникновения острых кишечных инфекций, пищевых отравлений, связанных с употреблением продукции из мяса и молока.

Задание для выполнения:

1. Разобрать особенности микробиологических показателей безопасности мясного и молочного сырья;
2. Рассмотреть виды кишечных инфекций, пищевых отравлений, причины их возникновения применительно к определенному виду продукции из мяса и молока;
3. Разработать меры для предупреждения развития заболеваний.

Практическое занятие № 6: Разработка мер профилактики, требований к продукции из мяса и молока при наличии паразитов

Цель занятия – приобретение умений и навыков в области предупреждения возникновения гельминтозов, связанных с употреблением продукции из мяса и молока.

Задание для выполнения:

1. Рассмотреть виды гельминтозов и причины их возникновения;

2. Разработать меры для предупреждения развития заболеваний, вызванных гельминтами;

3. Установить требования к замораживанию, посолу, тепловой обработке мясного и молочного сырья, зараженного гельминтами.

Практическое занятие № 7: Разработка схемы санитарного контроля производства продукции из мяса и молока на действующем предприятии

Цель занятия – приобретение умений и навыков в области предупредительных мер и разработки программы предварительных требований.

Задание для выполнения:

1. Обобщить общие сведения о предприятии, мощность, характеристика территории, санитарно-техническое состояние;

2. Рассмотреть характеристику бытовых помещений и помещений для приемки и хранения сырья и вспомогательных материалов;

3. Осуществить гигиеническую характеристику технологического процесса обработки сырья;

4. Разработать меры для соблюдения правил личной гигиены персоналом.

Приложение № 2

к п. 3.2

ТЕСТЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Вариант 1

1. Наука, которая определяет влияние факторов и условий на организм человека и общественное здоровье, разрабатывает и научно обосновывает нормы, правила и мероприятия по оздоровлению внешней среды с целью использования факторов, положительно действующих на здоровье человека и устранение вредных – это ...

1. санитария
2. гигиена
3. экология
4. физиология

2. Санитарное законодательство - это:

1. санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы, устанавливающие критерии безопасности для человека факторов среды его обитания
2. система нормативно-правовых актов, регулирующих общественные отношения в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения
3. свод законов, указов, постановлений и других актов органов государственной власти и управления по вопросам охраны животного, растительного мира

3. Санитарно-защитные зоны для пищевых объектов проектируются исходя из

1. мощности объекта
2. профиля объекта
3. класса опасности объекта

4. Комплекс мер по уничтожению вредных насекомых – это

1. Дезинфекция
2. Дератизация
3. Дезинсекция

5. Условная категория для обозначения чужеродных для живых организмов химических веществ, естественно не входящих в биотический круговорот это

1. Антибиотики
2. Токсичные элементы
3. Пестициды
4. Ксенобиотики

6. Санитарно-показательные микроорганизмы, регламентируемые в пищевых продуктах

1. мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, бактерии группы кишечной палочки, энтерококки
2. бактерии рода протей, кишечные палочки, стафилококки, плесневые грибы
3. плесневые грибы, дрожжи, кишечные палочки, стрептококки

7. Основным фактором патогенеза при развитии стафилококковой интоксикации является:

1. плазмокоагулаза золотистого стафилококка;
2. гемолизин золотистого стафилококка;
3. энтеротоксин золотистого стафилококка;

8. Укажите какие вещества из перечисленных относятся к группе консервантов:

1. Тартразин, индигокармин;
2. Бензойная кислота и ее соли, сорбиновая кислота и ее соли;
3. Аспартам, сахарин, кофеин;
4. Хлорорганические соединения.

9. Какому этапу гигиенической экспертизы соответствует проверка состояния и маркировки тары:

1. подготовительному
2. осмотру партии продуктов
3. вскрытию упаковок
4. органолептическим исследованиям

10. Условно пригодная для питания людей продукция может быть использована

1. В соответствии с санитарными требованиями, после выполнения которых будет обеспечена безвредность продукта
2. После тепловой обработки продукта
3. При условии действующего срока годности
4. После замораживания

11. Под санитарно-эпидемиологической экспертизой пищевых продуктов понимают

1. комплекс практических мероприятий, направленных на выяснение качественного состояния пищевых продуктов с целью установления возможности и порядка их реализации для целей питания
2. оценку экспертом основных характеристик товаров, а также их изменений в процессе товароведения для принятия решений, выдачи независимых и компетентных заключений, которые служат конечным результатом
3. оценку потребительских свойств товаров по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям, а также показателей их количественных характеристик, осуществляемую экспертами путем проведения испытаний (измерений) или опроса и/или на основании информации на маркировке и/или в товарно-сопроводительных документах

12. Идентификация по наименованию проводится путем ...

1. сравнения внешнего вида пищевой продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции технических регламентах Таможенного союза
2. сравнения наименования и назначения пищевой продукции, указанных в маркировке на потребительской упаковке и (или) в товаросопроводительной документации, с наименованием, указанным в определении вида пищевой продукции в технических регламентах Таможенного союза
3. путем сравнения органолептических показателей пищевой продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции в технических регламентах Таможенного союза
4. путем проверки соответствия физико-химических и (или) микробиологических показателей пищевой продукции признакам, изложенным в определении такой пищевой продукции в технических регламентах Таможенного союза

13. Пищевые инфекции - это

1. инфекционные заболевания, вызываемые патогенными микроорганизмами, которые могут передаваться через пищу.
2. обширная группа заболеваний человека, вызванных патогенными бактериями, вирусами, простейшими и др.
3. инфекционные заболевания людей и животных, резервуаром возбудителей которых является внешняя среда

14. Пищевые отравления - это

1. инфекционные заболевания, вызываемые патогенными микроорганизмами, которые могут передаваться через пищу
2. это незаразные заболевания, возникающие после употребления пищевых продуктов, массивно обсемененных определенными видами микроорганизмов или содержащих токсические вещества микробной и немикробной природы
3. инфекционные заболевания людей и животных, резервуаром возбудителей которых является

внешняя среда

15. Развитие токсикоинфекции, вызываемой кишечной палочкой, обусловлено:

1. поступлением в организм массивного количества живых микробов и воздействия эндотоксинов, освобождающихся при гибели микробов
2. воздействием экзотоксинов, поступивших с пищевыми продуктами
3. размножением в организме живых возбудителей, поступивших с пищевыми продуктами в небольшом количестве

16. К пищевым отравлениям относятся:

1. микотоксикозы
2. отравление нейрорептиками
3. гипервитаминоз А
4. отравление бледной поганкой
5. отравление этиленгликолем

17. Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения определяется как:

1. состояния здоровья населения и среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.
2. профилактика заболеваний в соответствии с санитарно - эпидемиологической обстановкой и прогнозом ее изменения.
3. выполнения санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организационных, административных, инженерно-технических, медико-санитарных, ветеринарных и иных мер, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию.

18. Поверхностные источники водоснабжения отличаются от межпластовых вод:

1. значительной минерализацией
2. более высокой опасностью загрязнения
3. значительной бактериальной обсемененностью
4. большей защищенностью от загрязнения
5. экономической целесообразностью
6. высоким и стабильным дебитом

19. Основными источниками вируса гепатита А при инфицировании питьевой воды являются:

1. больные желтушной формой инфекции
2. вирусоносители
3. больные стертой и бессимптомной формами гепатита А

20. Обязательным условием продукции и накопления ботулотоксина в пищевом продукте является:

1. высокая температура
2. низкая температура
3. условия анаэробности
4. высокое содержание белков в пищевом продукте

Вариант 2

1. Практическое применение обоснованных гигиеной нормативов, санитарных правил и рекомендаций, направленных на улучшение условий труда, быта, отдыха, питания с целью сохранения и укрепления здоровья населения, называется ...

1. санитарией

2. гигиеной
3. экологией
4. физиологией

2. Санитарные правила - это нормативные акты, ...

1. устанавливающие гигиенические и противоэпидемические требования по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения, профилактики заболеваний человека, благоприятных условий его проживания, труда, быта, отдыха, обучения и питания, а также сохранения и укрепления его здоровья
2. устанавливающие оптимальны и предельно допустимые уровни влияния на организм человека, комплекса факторов среды его обитания устанавливающие гигиенические критерии безвредности для здоровья человека и его будущих поколений отдельных факторов среды его обитания

3. Для предприятий пищевой промышленности установлены санитарно-защитные зоны в пределах:

1. 100-1000 м
2. 100-200 м
3. 50-100 м
4. 50-500 м
5. 25-50 м

4. Комплекс мер по борьбе с грызунами (мыши, крысы, кроты и др.) уничтожение и борьба с ними химическими, механическими (различные ловушки для грызунов) и биологическими методами (естественные враги грызунов) - это

1. Дезинфекция
2. Дератизация
3. Дезисекция

5. Причины возможного микробного загрязнения пищевой продукции в процессе производства

1. нарушение поточности технологического процесса на пищевом объекте, нарушение правил личной гигиены персонала пищевого объекта
2. нарушение технологии приготовления (рецептуры) продуктов и блюд
3. несоблюдение температуры и сроков хранения

6. К пищевым отравлениям немикробной природы относятся:

1. отравление солонином;
2. стафилококковая токсикоинфекция;
3. отравление фазинном;
4. протеозы;
5. ботулизм.

7. Нормируемые в пищевых продуктах вещества, обладающие потенциальной канцерогенной активностью

1. свинец, нитраты, гексахлорциклогексан, антибиотики, ртуть
2. афлатоксины, мышьяк, кадмий, полихлорированные бифенилы, нитрозамины

8. Бензапирен нормируется в ...

1. Консервах
2. Продуктах, обработанных дымом
3. Мясных колбасах
4. Рыбной продукции

9. Какому этапу гигиенической экспертизы соответствует знакомство с ГОСТами, сертификатами, транспортными накладными:

1. подготовительному
2. осмотру партии продуктов

3. вскрытию упаковок
4. органолептическим исследованиям
5. заключительному

10. К субъектам экспертизы относятся:

1. продукция (товары)
2. испытательные лаборатории, санитарно-эпидемиологические службы
3. процессы (производство, хранение, транспортировка, подготовка к продаже)

11. Плановая санитарно-гигиеническая экспертиза проводится в случаях

1. текущего санитарного надзора с целью осуществления контроля качества продуктов по показателям, имеющим гигиеническое значение (органолептическим, физико-химическим, бактериологическим).
2. по специальным санитарно-эпидемическим показаниям (пищевые отравления, острые кишечные заболевания, подозрение на микробную и немикробную контаминацию и др.),
3. по поручению вышестоящих органов и учреждений Роспотребнадзора, руководящих советских органов, следственных и судебных органов, органов народного контроля при возникновении разногласий между нижестоящими центрами госсанэпиднадзора и хозяйственными организациями по показателям, имеющим гигиеническое и эпидемиологическое значение и др.

12. Идентификация визуальным методом проводится путем ...

1. сравнения внешнего вида пищевой продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции технических регламентах Таможенного союза
2. сравнения наименования и назначения пищевой продукции, указанных в маркировке на потребительской упаковке и (или) в товаросопроводительной документации, с наименованием, указанным в определении вида пищевой продукции в технических регламентах Таможенного союза
3. путем сравнения органолептических показателей пищевой продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции в технических регламентах Таможенного союза
4. путем проверки соответствия физико-химических и (или) микробиологических показателей пищевой продукции признакам, изложенным в определении такой пищевой продукции в технических регламентах Таможенного союза

13. Возбудитель какой пищевой инфекции относится к семейству кишечных бактерий роду Shigella.

1. Брюшной тиф и паратифы А и В
2. Дизентерия
3. Холера
4. Гепатит

14. Токсикоинфекции – это

1. пищевые отравления, возникающие при употреблении пищи, содержащей токсины, накопившиеся в результате размножения специфического возбудителя.
2. пищевые отравления, возникающие при употреблении пищи, содержащей массивные количества живых клеток специфического возбудителя и их эндотоксинов, высвобождающихся после гибели возбудителя и разрушении клетки
3. пищевые отравления, вызванные микотоксинами плесневых грибов родов *Aspergillus*, *Fusarium*, *Penicillium* и др.
4. пищевые отравления смешанной причины - малоизученные комбинации условно-патогенных микроорганизмов друг с другом и пр.

15. Отличием кишечных инфекций от пищевых отравлений является:

1. массовость
2. внезапное начало

3. контагиозность
4. связь заболевания с приемом пищи
5. короткий инкубационный период

16. Подавляющее число случаев ботулизма связано с употреблением в пищу:

1. консервированных и копченых продуктов домашнего приготовления
2. салатов домашнего приготовления
3. колбасных изделий заводского приготовления
4. рыбной продукции
5. кисломолочных продуктов

17. Гигиенический норматив – это:

1. качественный показатель содержания определенных веществ в основных составляющих природной среды
2. установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное и (или) качественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его безопасности и (или) безвредности для человека
3. установленное допустимое количественное и (или) качественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его безопасности и безвредности для человека

18. Воду, как элемент окружающей природной среды, следует расценивать как:

1. показатель, определяющий социальный уровень жизни
2. фактор жизнеобеспечения
3. фактор, влияющий на здоровье людей
4. показатель санитарного благополучия населенных мест
5. фактор, формирующий основные показатели санитарно-эпидемиологического благополучия
6. показатель, от качества которого в определяющей степени зависит деятельность учреждений госсанэпидслужбы

19. Высокая эпидемическая опасность холеры обусловлена:

1. постоянно высокой летальностью
2. высоким уровнем заболеваемости в мире
3. разнообразием механизмов заражения
4. очень коротким инкубационным периодом
5. способностью к укоренению в водоемах в течение длительного времени
6. отсутствием эффективной системы эпидемиологического надзора за холерой

*20. В качестве основных факторов инфицирования при пищевых отравлениях, вызванных *Clostridium perfringens*, выступают:*

1. молочнокислые продукты
2. сметана
3. мясопродукты
4. овощные баночные консервы
5. рыба
6. растительные продукты
7. гарниры.

Вариант 3

1. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор – это

1. деятельность по предупреждению, обнаружению, пресечению нарушений законодательства РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения
2. разработка санитарно-противоэпидемических мероприятий

3. проведение санитарно-эпидемиологических расследований, направленных на установление причин возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых не инфекционных заболеваний

4. производственный контроль

5. проведение лабораторных исследований

2. Расположение производственных цехов пищевого объекта должно обеспечивать точность раздельной обработки продукции

1. до и после тепловой обработки

2. различных сортов мяса

3. различных видов сырых овощей

4. различных видов рыбы и морепродуктов

3. Основным принципом правильного размещения производственных цехов пищевого предприятия является:

1. рациональное размещение холодильного оборудования

2. наличие дезинфекционных «ковриков» перед входом в производственные цехи

3. соблюдение поточности технологического процесса

4. оборудование помещений для персонала по типу санпропускника

5. размещение складских помещений рядом с варочным цехом

4. В личные медицинские книжки работников пищевых объектов вносят данные о

1. прохождении периодических медицинских осмотров и обследований

2. прохождении предварительного медицинского осмотра и результатах аттестации по итогам гигиенического обучения

3. прохождении предварительного и периодических медицинских осмотров, и обследований, результатах аттестации по итогам гигиенического обучения

5. Точная формулировку понятия ПДК:

1. концентрация, которая при действии на организм не вызывает острого отравления

2. концентрация вещества, которая при ежедневном воздействии на организм в течение неопределенно длительного времени не вызывает отклонений в здоровье настоящего и последующих поколений

3. концентрация, которая при действии на организм работающего неограниченно продолжительное время не вызывает хронического отравления

4. концентрация, которая при ежедневном контакте во время работы длительностью не более 8 часов в течение всего рабочего стажа не вызывает отклонений от нормального состояния или заболеваний у рабочих, обнаруживаемых современными методами исследований

6. Сырое молоко, полученное от больных животных, может явиться фактором передачи:

1. шигеллез

2. туберкулеза

3. ротавирусной инфекции

4. холеры

5. бруцеллеза

6. клещевого энцефалита

7. Основные причины значительного накопления (за счет интенсивного размножения) бактерий в пищевых продуктах

1. микробное загрязнение первичного продовольственного сырья и готовой продукции

2. несоблюдение товарного соседства при хранении продуктов и нарушение правил личной гигиены персоналом пищевого объекта

3. несоблюдение температурного режима и сроков хранения, несоблюдение установленной рецептуры

8. Задачей гигиенической экспертизы пищевых продуктов является:

1. определение энергетической потребности организма
2. решение вопросов усвояемости пищевых продуктов
3. контроль за витаминным качеством питания организованных коллективов
4. выяснение свойств характеризующих пищевую ценность и безвредность пищевых продуктов
5. нормирование основных пищевых веществ в питании населения

9. В случае признания по результатам санитарно-гигиенической экспертизы пищевой продукции непригодной для питания людей

1. Может быть проведена промышленная переработка продукции (использование в качестве сырья для изготовления другого вида продуктов, например, переработка колбас, сыра, кондитерских изделий и пр.)
2. Продукция должна быть уничтожена или утилизирована таким образом, чтобы исключить возможность ее использования в пищу
3. Продукция может быть использована в пищу после проведения специальной обработки (вымачивание в солевом растворе, удаление внутренностей и пр.).

10. К объектам экспертизы относятся:

1. продукция (товары), процессы (производство, хранение, транспортировка, подготовка к продаже)
2. эксперты
3. испытательные лаборатории
4. санитарно-эпидемиологические службы

11. Путем сравнения органолептических показателей пищевой продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции технических регламентах Таможенного союза проводится идентификация

1. по наименованию
2. визуальным методом
3. органолептическим методом
4. аналитическим методом

12. Идентификация аналитическим методом проводится путем ...

1. сравнения внешнего вида пищевой продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции технических регламентах Таможенного союза
2. сравнения наименования и назначения пищевой продукции, указанных в маркировке на потребительской упаковке и (или) в товаросопроводительной документации, с наименованием, указанным в определении вида пищевой продукции в технических регламентах Таможенного союза
3. путем сравнения органолептических показателей пищевой продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции в технических регламентах Таможенного союза
4. путем проверки соответствия физико-химических и (или) микробиологических показателей пищевой продукции признакам, изложенным в определении такой пищевой продукции в технических регламентах Таможенного союза

13. К зоонозным относятся следующие пищевые инфекции

1. Брюшной тиф и паратифы А и В
2. Сальмонеллез, бруцеллез, ящур
3. Холера
4. Гепатит

14. Токсикозы (интоксикации) – это

1. пищевые отравления, возникающие при употреблении пищи, содержащей токсины, накопившиеся в результате размножения специфического возбудителя.

2. пищевые отравления, возникающие при употреблении пищи, содержащей массивные количества живых клеток специфического возбудителя и их эндотоксинов, высвобождающихся после гибели возбудителя и разрушении клетки
3. пищевые отравления, вызванные микотоксинами плесневых грибов родов *Aspergillus*, *Fusarium*, *Penicillium* и др.
4. пищевые отравления смешанной причины - малоизученные комбинации условно-патогенных микроорганизмов друг с другом и пр.

15. В результате употребления пастеризованного молока, полученного от маститных животных, может возникнуть:

1. ботулизм
2. стафилококковый токсикоз
3. иерсиниоз
4. эшерихиоз
5. сальмонеллез

16. Для профилактики стафилококковых токсикозов основным является:

1. качественная термическая обработка продуктов
2. соблюдение технологического процесса приготовления продуктов и блюд
3. медицинский контроль за здоровьем работающих на пищевых предприятиях
4. гигиеническое обучение работников пищевых предприятий
5. достаточная обеспеченность холодильным оборудованием

17. Риск для здоровья – это:

1. возможность (вероятность) возникновения вредных эффектов для популяционного (или индивидуального) здоровья, ущерба для здоровья в том или ином направлении при наличии определенной опасности (так называемых факторов риска).
2. возможность проявления вредных эффектов для здоровья населения ущерба для здоровья в том или ином направлении при наличии определенной опасности (так называемых факторов риска).
3. вероятность (или отсутствие таковой) возникновения проявления дефектов для популяционного (или индивидуального) здоровья, ущерба (явного или опосредованного) для здоровья в том или ином направлении при воздействии определенных факторов риска.

18. Отбор проб воды для исследований в целях производственного контроля качества воды в системах питьевого водоснабжения должен проводиться в следующих точках:

1. в месте водозабора
2. перед поступлением питьевой воды в распределительную сеть
3. перед поступлением питьевой воды в жилые дома
4. на выходе питьевой воды из кранов домовых распределительных систем или иных систем питьевого водоснабжения

19. Для острых кишечных инфекций характерен путь передачи:

1. воздушно-капельный
2. трансмиссивный
3. фекально-оральный
4. контактный

20. Наиболее характерным фактором передачи при эшерихиозах является:

1. овощное рагу
2. копченый окорок
3. заливное мясо
4. мороженое

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3

к п. 4.1

ТИПОВЫЕ ТЕМЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

(для студентов заочной формы обучения)

1. Мясные и молочные продукты как источник гельминтозов, их характеристика, меры профилактики.
2. Санитарно–гигиенические требования к мясной и молочной продукции.
3. Санитарно-гигиенические требования к производству мясных консервов.
4. Дезинсекция. Эпидемиологическая роль насекомых. Методы и средства дезинсекции.
5. Дератизация. Эпидемиологическая роль грызунов. Дератизация на предприятиях по переработке мяса и молока.
6. Санитарно-гигиенические требования к питьевой воде, вспомогательным материалам.
7. Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения продуктами из мяса и молока, причины, симптомы, меры предупреждения.
8. Характеристика нормативно-правовой базы правового регулирования продовольственной безопасности.
9. Система государственного регулирования, контроля качества и безопасности в сфере производства продуктов питания.
10. Чужеродные компоненты продуктов из мяса и молока химической и биологической природы.
11. Критерии безопасности пищевых продуктов и принципы гигиенического нормирования.
12. Санитарно-гигиенические требования к проектированию и содержанию предприятий по производству продукции из мяса.
13. Санитарно-гигиенические требования к проектированию и содержанию предприятий по производству продукции из молока.
14. Требования к санитарному содержанию предприятий, моющим и дезинфицирующим средствам.
15. Методология идентификации продуктов из мяса по основным признакам. Обоснованный выбор показателей для проведения процедуры идентификации.
16. Методология идентификации продуктов из молока по основным признакам. Обоснованный выбор показателей для проведения процедуры идентификации.

17. Характеристика воздуха помещений предприятий по производству продукции из мяса и молока по температуре и содержанию микроорганизмов.
18. Характеристика качества питьевой воды по органолептическим, химическим и микробиологическим показателям.
19. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов из мяса и молока.
20. Объяснить понятия «пищевые отравления», «пищевые токсикоинфекции», «пищевые интоксикации».
21. Характеристика мясного и молочного сырья по микробиологическим показателям.
22. Санитарно-бактериологический контроль эффективности мойки и дезинфекции, правила взятия смывов и оценка полученных результатов.
23. Зооантропонозы. Мероприятия по предупреждению заболеваний работников предприятий сальмонеллёзом, сибирской язвой, бруцеллёзом, туберкулёзом, эризипелоидом, туляремией, токсоплазмозом.
24. Методы контроля за соблюдением правил личной гигиены персоналом предприятия по переработке мяса и молока. Цель проведения медицинского осмотра работников.
25. Группы микроорганизмов, определяющие микробиологическую безопасность пищевой продукции из мяса и молока.
26. Цель и задачи гигиены. Понятие «санитария». История развития гигиены. Какие цели достигают проведением санитарных мероприятий?

Примечания :

При выполнении контрольной работы студенты отвечают на два вопроса. Варианты вопросов определяется по таблице 3 в зависимости от двух последних цифр студенческого шифра (номера студенческого билета или зачетной книжки). В таблице по горизонтали (Б) размещены цифры от 0 до 9, каждая из которых последняя цифра шифра студента. По вертикали (А) также размещены цифры от 0 до 9, каждая из которых – предпоследняя цифра шифра студента. Пересечение горизонтальной и вертикальной линий определяет клетку с номерами тем (вопросов) для контрольной работы.

Таблица 3 - Варианты заданий

Б		Последняя цифра шифра									
А		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Предпоследняя цифра шифра	0	1,8	2,9	3,10	4,11	5,12	6,13	7,14	8,15	9,16	10,17
	1	11,18	12,19	13,20	14,21	15,22	16,23	17,24	18,25	19,26	20,26
	2	21,1	2,22	3,23	4,24	5,25	6,26	1,7	8,2	9,3	10,4
	3	11,5	12,6	13,7	14,8	15,9	16,10	17,11	18,12	19,13	20,14
	4	15,25	16,26	17,1	18,2	19,3	20,4	25,5	26,6	27,1	2,3
	5	4,5	6,7	8,9	10,11	12,13	14,15	16,17	17,18	19,20	21,22
	6	23,24	25,26	1,10	2,11	3,12	4,13	5,14	6,15	7,16	8,17
	7	9,18	10,19	11,20	12,21	13,22	14,23	15,24	16,25	17,26	17,1
	8	18,2	19,3	20,4	21,5	22,6	23,7	24,8	25,9	26,10	1,11
	9	2,12	3,13	4,14	5,15	6,16	7,17	8,18	9,19	10,20	11,21

ПРИЛОЖЕНИЕ № 4

к п. 4.2

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ ВОПРОСЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Санитарное законодательство в области гигиены питания. Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее структура, задачи.
3. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию производственных помещений предприятия по производству продукции из мяса и молока.
4. Приготовление и хранение дезрастворов. Дезинфекция помещений предприятия. Методы контроля качества уборки и дезинфекции.
5. Санитарные требования к личной гигиене персонала и санитарной одежде. Профилактические обследования персонала. Санитарная документация.
6. Эпидемиологическая роль грызунов. Методы и средства дератизации на предприятиях по производству продукции из мяса и молока.
7. Эпидемиологическая роль насекомых. Методы и средства дезинсекции на предприятиях по производству продукции из мяса и молока.
8. Кишечные инфекции и их профилактика. Отличительные признаки кишечных инфекций от пищевых отравлений микробной природы.
9. Классификация пищевых отравлений. Сравнительная характеристика пищевых отравлений, вызываемых различными условно-патогенными микроорганизмами.
10. Пищевые токсикозы. Источники заражения пищевых продуктов возбудителями токсикозов. Благоприятные условия их жизнедеятельности и токсинообразования. Методы профилактики.
11. Санитария и гигиена питания, цели и задачи. Методы гигиены питания, ее ведущие направления и связь с другими науками.
12. Определение гигиенической экспертизы пищевых продуктов, виды, задачи. Этапы проведения гигиенической экспертизы продуктов из мяса и молока.
13. Исторические этапы формирования гигиены питания как науки. История развития гигиены в России.
14. Понятие санитарно-эпидемиологического надзора. Предупредительный санитарно-эпидемиологический надзор.
15. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам на предприятиях по производству мяса и молока.

16. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов.

17. Заболевания, обусловленные недостаточным питанием. Алиментарно-белковая недостаточность.

18. Пищевые отравления немикробной этиологии.

19. Заболевания, обусловленные недостаточным питанием. Авитаминозы, гиповитаминозы, гипомикроэлементозы.

20. Пищевые отравления немикробной этиологии. Отравления пестицидами, тяжелыми металлами.

21. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке, приемке, хранению мясных и молочных продуктов.

22. Факторы, обуславливающие безопасность продукции из мяса и молока, их классификация.