

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

Технологии и товароведения

наименование факультета

товароведения и экспертизы товаров

наименование кафедры

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой



Дерканосова Н.М.

«10» июня 2019 г.

Фонд оценочных средств

**по дисциплине Б1.В.ДВ.05.02 «Санитарно-гигиенические основы производства про-
дукции животного происхождения»**

для направления 19.03.03 «**Продукты питания животного происхождения**»
прикладной бакалавриат

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины		
		1	2	3
ПК – 1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.	+	+	+
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.	+	+	+
ПК-9	готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции.	+	+	+

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	не зачтено	зачтено

2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)
ПК-1	<p>- знать: нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила необходимую при обеспечении организации санитарно-гигиенических условий в производственном процессе с учетом санитарно-гигиенических требований производства качественной и безопасной продукции.</p> <p>- уметь: использовать нормативную и техническую документацию, ветеринарные нормы и правила с учетом обеспечения контроля гигиенических параметров и организации санитарных мероприятий в условиях производства экологически чистых и биологически безопасной продукции.</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: при работе с нормативной и технической документацией, регламентами, ветеринарными нормами и правилами при организации и контроле гигиенических режимов и санитарных мероприятий.</p>	1-3	<p>Рассмотрены санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям пищевой промышленности в соответствии с нормативной и технической документацией, регламентами, ветеринарными нормами и правилами</p> <p>Приведены основные сведения об организации санитарно-гигиенического контроля производства продуктов питания.</p>	Практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, реферат
ПК-5	<p>- знать: основы гигиенических и санитарных требований входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, а также производственного контроля изготовления полуфабрикатов и исходящего</p>		<p>Организация и проведение практических санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий в соответствии с разрабатываемым планом противоэпидемиологиче-</p>		

	<p>контроля готовой продукции с учетом проведения санитарных мероприятий предотвращающих загрязнение сырья и продукции.</p> <p>- уметь: проводить входной контроль санитарно-гигиенической оценке качества и безопасности сырья и вспомогательных материалов при организации и проведении гигиенических и санитарных мероприятий в условиях контроля производства полуфабрикатов, а также технологических процессов с учетом организации контроля качества выпускаемой продукции.</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: способности организации гигиенического входного контроля качества и безопасности сырья и вспомогательных материалов, а также организации санитарных мероприятий в условиях производственного процесса производства полуфабрикатов и выпуска качественных и безопасных продуктов животного происхождения.</p>		<p>ских и профилактических мероприятий на предприятиях производства продукции животного происхождения с учетом основ гигиенических и санитарных требований входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, а также санитарных мероприятий предотвращающих загрязнение сырья и продукции.</p>		
ПК-9	<p>- знать: гигиенические требования обеспечения санитарно-гигиенического контроля технологического процесса и отдельных операций с учетом организации и проведения санитарных мероприятий с общей задачей выпуска экологической и биоло-</p>		<p>Проведение санитарных мероприятий (дезинфекция, дезинсекция, дератизация) профилактических и вынужденных с учетом разработанных гигиенических режимов при учете гигиенических требований обеспечения санитар-</p>		

	<p>гической безопасной готовой продукции.</p> <p>- уметь: проводить мероприятия по контролю соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции с учетом организации и проведения гигиенических и санитарных мероприятий.</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: обеспечения производственных нормативных гигиенических условий и проведения в них санитарных мероприятий с учетом осуществления контроля соблюдения выпуска экологической и биологически безопасной готовой продукции.</p>		<p>но-гигиенического контроля технологического процесса и отдельных операций.</p>		
--	--	--	---	--	--

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	Пороговый уровень (удовлетворительно)
ПК-1	<p>- знать: нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в технологически-производственном процессе с учетом санитарно-гигиенических требований производства качественной и безопасной продукции.</p> <p>- уметь: пользоваться нормативной и технической документацией, ветеринарными нормами и правилами с учетом организации и контроля производственных санитарно-гигиенических условий и режимов, а также выпуска безопасных и качественных продуктов.</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: в области работы с нормативной и технической документацией, регламентами, ветеринарными нормами и правилами в обеспечении нормативных санитарно-гигиенических условий при переработке и производства продукции животного происхождения.</p>	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет	Вопросы раздела 3

ПК-5	<p>- знать: технологические требования к организации санитарно-гигиенического входного контроля сырья и вспомогательных материалов, а также требования к производственному контролю изготовления полуфабрикатов, а также санитарно-гигиенических параметров технологического процесса и контроля качества готовой продукции с учетом санитарно-гигиенических требований.</p> <p>- уметь: контролировать при организации санитарно-гигиенических требований качества и безопасности сырья и вспомогательных материалов на этапе входного контроля, а также организовывать и контролировать технологический процесс отвечающий требованиям санитарно-гигиенических норм с учетом производства качественной и безопасной готовой продукции отвечающий нормативной санитарно-гигиенической документации.</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: организации санитарно-гигиенического входного контроля качества и безопасности сырья и вспомогательных материалов, а также организации санитарно-гигиенических условий производственного контроля производства полуфабрикатов и санитарно-гигиенических параметров технологических процессов выпуска качественной и безопасной в санитарно-гигиеническом отношении готовой продукции.</p>			
ПК-9	<p>- знать: технологические требования обеспечения санитарно-гигиенического контроля технологического процесса и отдельных операций при соблюдении экологической и биологической безопасности готовой продукции и сырья.</p> <p>- уметь: осуществлять производственный санитарно-гигиенический контроль выпуска экологической и безопасной продукции с учетом реализации санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу производства и переработки продукции животного происхождения.</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: санитарно-гигиенического контроля производства экологической и биологически безопасной продукции, при соблюдении технологических требований производственного процесса, переработки сырья животного происхождения и вспомогательных материалов отвечающим требованиям экологической и биологической безопасности в санитарно-гигиеническом отношении.</p>			

2.4 Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«зачтено», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
«хорошо»	выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе
«удовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала
«неудовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55 % баллов за задания теста.
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста.
Высокий	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована		Менее 55 % баллов за задания теста.

2.7 Допуск к сдаче зачета

1. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Выполнение домашних заданий.

3. Активное участие в работе на занятиях.
4. Правильный ответ на один из приведенных вопросов в п 3.1

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1 Вопросы к зачету

- 1) Санитарно-микробиологическая оценка окружающей среды. Санитарно-гигиеническая характеристика воздушной среды
- 2) Санитарно-микробиологическая оценка окружающей среды. Санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое значение воды.
- 3) Методы микробиологического анализа качества и безопасности продовольственных товаров
- 4) Пищевые инфекции, токсикоинфекции, отравления (токсикозы). Причины, профилактика. Понятие алиментарных заболеваний.
- 5) Дезинфекция (виды, методы, порядок проведения). Санитарные правила и нормы проведения дезинфекции в условиях перерабатывающих предприятий (по отраслям).
- 6) Дератизация (виды, методы, порядок проведения). Санитарные правила и нормы проведения дератизации в условиях перерабатывающих предприятий (по отраслям).
- 7) Дезинсекция (виды, методы, порядок проведения). Санитарные правила и нормы проведения дезинсекции в условиях перерабатывающих предприятий (по отраслям).
- 8) Санитарные режимы на предприятиях перерабатывающих предприятий (по отраслям).
- 9) Общие положения санитарно – эпидемиологической экспертизы продовольственных товаров (цель, задачи, этапы).
- 10) Гигиеническая оценка, ветеринарно-санитарная, фитосанитарная, медицинская, экологическая экспертизы продовольственных товаров животного происхождения.
- 11) Санитарно-гигиенические требования к транспорту и транспортированию продовольственных товаров животного происхождения.
- 12) Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений на предприятиях перерабатывающих предприятий (по отраслям).
- 13) Санитарно-гигиенические требования к планировке, размещению и устройству производственных помещений на предприятиях перерабатывающих предприятий (по отраслям).
- 14) Санитарные требования к приему и хранению пищевых продуктов в условиях производственных помещений на предприятиях перерабатывающих предприятий (по отраслям).
- 15) Санитарный режим на предприятиях перерабатывающих предприятий (уборка, мойка, текущий ремонт и т.д.).
- 16) Санитарные требования к территории перерабатывающих предприятий (по отраслям).
- 17) Приборы для определения параметров микроклимата производственных и торговых помещений (термометр, психрометр, анемометр, кататермометр).
- 18) Личная гигиена персонала. Медицинские осмотры, профилактические обследования и гигиеническая подготовка.
- 19) Порядок проведения мероприятий по государственному контролю (надзору) в условиях перерабатывающих предприятий (по отраслям).

20) Требования к санитарно-гигиеническому режиму хранения. Понятия комплексного показателя чистоты. Санитарный брак.

21) Обязанности должностных лиц органов гос. надзора и права юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении мероприятий по контролю в условиях перерабатывающих предприятий (по отраслям).

22) Порядок оформления результатов мероприятия по государственному контролю (надзору) в условиях перерабатывающих предприятий (по отраслям).

23) Обязанности и ответственность администрации за соблюдением Санитарных правил в условиях перерабатывающих предприятий (по отраслям).

24) Санитарно-микробиологическая оценка и влияние тары и упаковочных материалов на бактериальную обсемененность продуктов.

25) Микробиологическая безопасность и микробиологическая стойкость сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров.

3.2 Вопросы к экзамену

Зачет по данной дисциплине не предусмотрен

3.3 Тестовые задания

1. Источников возможного инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами немало. Основной из них - это:

- (?) внутренняя среда: почва, воздух, вода;
- (!) внешняя среда: почва, воздух, вода;
- (?) окружающие объекты: почва, воздух, вода;
- (?) биосфера: почва, воздух, вода;

2. В месте спуска сточных вод, которые содержат загрязнения, развивается множество микроорганизмов (до нескольких миллионов в 1 см³ воды) и в воде активно протекают вызываемые ими процессы гниения и брожения.

- (!) сапрофитных;
- (?) анаэробных;
- (?) облигатных;
- (?) патогенных;

3. Санитарно-микробиологические исследования почвы проводят с целью выявления бактерий, общего числа сапрофитных бактерий, бактерий рода *Proteus*, анаэробов (*Cl.perfringens*) и термофильных микроорганизмов, определяющих характер загрязнения ее.

- (?) патогенных;
- (!) группы кишечных палочек ;
- (?) группы молочнокислых микроорганизмов ;
- (?) групп общих анаэробов;

4. Хотя вода и благоприятной средой для размножения болезнетворных микроорганизмов, многие из них в ней длительно сохраняют жизнеспособность и вирулентность.

- (?) является;
- (?) относительно является;
- (!) не является;

5. Воздух не является благоприятной средой для развития многих видов микроорганизмов из-за отсутствия в нем капельно-жидкой влаги.

- (?) является;
- (?) относительно является;
- (!) не является;

6. На тканевых и полимерных упаковочных материалах и упаковочной бумаге встречаются грибы рода *Penicillium*, *Aspergillus*, *Mucor*, *Fusarium*, *Alternaria*, *Rhizopus*; среди них преобладают виды рода

(?) *Aspergillus*;

(!) *Penicillium* ;

(?) *Mucor* ;

(?) *Fusarium*;

7. метод - изучение живых или убитых микроорганизмов в окрашенном или неокрашенном виде с помощью микроскопа. С помощью этого метода определяют форму, величину, взаимное расположение клеток, подвижность, отношение к окраске.

(?) Микробиологический метод;

(?) Аналитический метод;

(!) Микроскопический метод;

(?) Биологический метод;

8. метод - выращивание микроорганизмов на питательных средах и изучение свойств чистой культуры, полученной из одного образца материала и обладающей высокой однородностью свойств, поскольку она обычно происходит из одной особи.

(?) Аналитический метод;

(!) Бактериологический (микробиологический);

(?) Биологический метод;

(?) Микроскопический метод;

9. Микробиологические исследования следует проводить комплексно, выявляя непосредственно патогенные микроорганизмы - прямое обнаружение, оценивая загрязнение объектов путем выявления общей микробной обсемененности (.....) и санитарнопоказательных микроорганизмов (СПМ) - косвенный метод экологосанитарной оценки;

(?) КПАФТиМ;

(!) КМАФАнМ;

(?) КМИАМиП;

10. Индикаторы фекального загрязнения пищевых продуктов и внешних объектов, являющиеся обитателями кишечника животных и человека это

(!) *E. coli*, энтерококки, протеи, сальмонеллы, термофилы, *Clostridium perfringens*, бактериофаги, дрожжи рода *Candida*;

(?) гемолитические стрептококки (*Streptococcus pyogenes*) и золотистые стафилококки (*Staphylococcus aureus*);

(?) аммонифицирующие и нитрифицирующие микроорганизмы, грибы, актиномицеты, сине-зеленые водоросли;

11. Определение мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (бактерий, дрожжей и плесневых грибов) осуществляют по ГОСТ 10444.15-94 методами....

(?) посева в бульонные питательные среды и определение наиболее вероятного числа (НВЧ);

(?) посева в агаризованные питательные среды;

(!) посева в агаризованные питательные среды и определение наиболее вероятного числа (НВЧ);

(?) определения наиболее вероятного числа (НВЧ). ;

12. Состав микрофлоры разнообразен, преимущественно это

(?) аэробные бесспорные грамотрицательные палочковидные бактерии;

(!) аэробные и факультативно анаэробные бесспорные грамотрицательные палочковидные бактерии;

(?) аэробные грамотрицательные палочковидные бактерии;

(?) аэробные и факультативно анаэробные бесспорные и спорные грамотрицательные палочковидные бактерии;

13. Мясные субпродукты (мозги, почки, сердце и др.) вследствие относительно высокого содержания в них крови и влаги обычно обсеменены микробами, чем мясо.

- (?) менее;
- (? относительно;
- (!) более;
- (?) стерильны;

14. Проникновение бактерий в толщу мяса свидетельствует о снижении его качества.

На этом основано (ГОСТ 23392-78) исследование мяса.

- (?) микробиологическое;
- (?) серологическое;
- (!) бактериоскопическое;
- (?) вирусологическое;

15. Решающее значение для скорости размножения микробов, а следовательно, и порчи мяса, сохраняемого в охлажденном виде имеет..... .

- (?) влажность;
- (!) температура;
- (?) скорость движения воздуха;
- (?) бактериальная обсемененность;

16. В начальных стадиях процесса порчи участвуют преимущественно формы бактерий, затем их вытесняют палочковидные бактерии.

- (?) овальные;
- (?) извитые;
- (!) кокковые;
- (?) диплобактериальные;

17. и являются основными возбудителями порчи охлажденного мяса, сохраняемого при низких положительных температурах в обычных (аэробных) условиях.

- (?) Аэромонады;
- (?) Анапсевдомонады;
- (?) Анаэромонады;
- (!) Псевдомонады;

18. колбасных оболочек обычно обусловлено ростом неспороенных палочковидных бактерий и микрококков.

- (!) Ослизнение;
- (?) Прокисание;
- (?) Почернение;
- (?) Пигментация;

19. колбасы и зельцы содержат значительно больше микроорганизмов по сравнению с другими колбасными изделиями.

- (?) Вареные;
- (?) Копченые;
- (!) Ливерные;
- (?) Кровяные;

20. при хранении колбасных изделий зависит не только от содержания влаги и поваренной соли, степени пропитки антисептическими веществами дыма, но и от их микробного загрязнения.

- (?) Условиями;
- (?) Лежкоспособность;
- (!) Стойкость;
- (?) Устойчивость;

21. Численность микрофлоры колбасных изделий и мясных товаров тем быстрее, чем выше температура хранения и относительная влажность воздуха.

- (?) Изменяется;

(?) Уменьшается;

(!) Возрастает;

22. Микрофлора свежего сырого молока разнообразна, в ней обнаруживаются

(!) бактерии молочнокислые, маслянокислые, группы кишечных палочек, гнилостные и энтерококки, а также дрожжи;

(?) бактерии молочнокислые;

(?) бактерии молочнокислые, энтерококки, а также дрожжи. ;

(?) спороровые формы, бактерии молочнокислые, маслянокислые, группы кишечных палочек, гнилостные и энтерококки, а также дрожжи;

23. При пастеризации сохраняется некоторое количество

(?) бактериальные споры;

(?) вегетативных клеток термофильных и термостойких бактерий;

(!) вегетативных клеток термофильных и термостойких бактерий, а также бактериальные споры;

(?) факультативные клетки термофильных и термостойких бактерий, а также бактериальные споры;

24. Степень вторичного загрязнения пастеризованного молока зависит от

(?) продукта;

(?) персонала рабочих и обслуживающего персонала;

(?) первоначальной бактериальной обсемененности молока;

(!) санитарно-гигиенических условий производства;

25. Стерилизованное молоко может храниться длительное время, не подвергаясь микробной порче, так как в процессе стерилизации его микрофлора

(?) снижается;

(?) подавляется;

(!) уничтожается;

(?) лизируется;

26. Микрофлора в сгущенном стерилизованном молоке должна отсутствовать, однако иногда наблюдается порча молока. Она проявляется чаще в виде вспучивания (бомбажа) банок, которое вызывают.....

(!) термостойкие спорообразующие анаэробные бактерии;

(?) спорообразующие анаэробные бактерии;

(?) психрофильные спорообразующие анаэробные бактерии;

(?) мезофильные спорообразующие анаэробные бактерии;

27. Свежие сливки по сравнению с молоком, обсеменены микроорганизмами.

(?) более;

(!) менее;

(?) обильно;

28. Качество и специфические свойства кисломолочных продуктов во многом зависят от направленности и интенсивности протекающих при их выработке процессов.

(?) технологических;

(?) биологических;

(!) микробиологических;

29. Больше всего микроорганизмов в рыбы

(!) жабрах;

(?) кишечнике;

(?) на чешуйчатом покрове;

(?) в мышцах;

30. По мере увеличения бактериальной обсемененности гнилостными формами снижается рыбы.

(?) микробиологическая обсемененность;

- (!) сортность;
31. Размножение бактерий приводит к качества рыбы.
- (?) улучшению;
- (?) созданию;
- (!) ухудшению;
32. Психрофильные бактерии способны к при низких температурах в рыбе.
- (!) росту;
- (?) самоуничтожаться;
- (?) лизироваться;
33. Основным фактором, тормозящим развитие в маринованной рыбе бактерий, в том числе гнилостных, является среда.
- (?) соленая;
- (?) щелочная;
- (!) кислая;
- (?) благоприятная;
34. Микрофлора икры состоит из микроорганизмов, которые относятся к естественной микрофлоре рыбы.
- (?) споровых;
- (?) термофильных;
- (?) мезофильных;
- (!) психрофильных;
35. Тару, бывшую в употреблении, необходимо
- (?) выбрасывать;
- (?) утилизировать;
- (!) мыть и дезинфицировать;
- (?) многократно использовать;
36. На деревянной таре и древесной стружке часто встречаются
- (!) грибы и многие виды дрожжей;
- (?) многие виды дрожжей;
- (?) споры;
- (?) грибы;
37. Среди бактериальной флоры на таре преобладают формы.
- (?) палочковидные;
- (?) кокковые;
- (!) споровые;
- (?) вегетативные;
38. Участок, отводимый для строительства перерабатывающего предприятия, должен располагаться вредных выделений промышленными, коммунальными и другими объектами.
- (?) в зоне;
- (?) рядом с зоной ;
- (!) вне зоны;
39. — это обмен воздуха, осуществляемый при помощи различных систем и приспособлений. Воздухообмен способствует улучшению условий труда, сохранению здоровья и самочувствия, повышению работоспособности персонала предприятия.
- (?) Циркуляция;
- (?) Воздухообмен;
- (!) Вентиляция;
- (?) Озонирование;
40. планировать проходы через производственные цеха в административно-бытовые помещения, а также в помещения хранения отпуску продукции.
- (!) Запрещается;

(?) Разрешается;

(?) С ограничением;

41. Вход посторонних лиц в помещения для приема, хранения и подготовки продуктов к отпуску (выходной контроль) только с разрешения администрации и при обязательном использовании санитарной одежды.

(?) запрещается;

(!) допускается;

42. качества продукта проводится в целях выявления свойств, характеризующих его безвредность для здоровья человека.

(?) Технологическая оценка;

(?) Товароведная оценка;

(?) Санитарная оценка;

(!) Гигиеническая оценка;

43. определяется отсутствием патогенных микроорганизмов, токсигенных штаммов плесневых грибов, личинок гельминтов, ядовитых веществ органической и неорганической природы, вредных механических примесей, насекомых-вредителей.

(?) Качество;

(!) Безвредность;

(?) Потребительские свойства;

44. Санитарными правилами для перерабатывающих предприятий складировать пищевые продукты вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, вне складских помещений, а также незатаренную продукцию непосредственно на полу.

(!) запрещено;

(?) Разрешено;

(?) Запрещено с ограничением;

(?) Разрешено с ограничением;

45. отпуск продуктов (выходной контроль), случайно упавших на пол или загрязненных иным путем (санитарный брак).

(!) запрещен;

(?) Разрешен;

(?) Запрещен с ограничением;

(?) Разрешен с ограничением;

46. Плановые проверки в перерабатывающих предприятиях органами государственного контроля (надзора) проводятся не чаще чем один раз в года.

(?) два;

(!) три;

(?) четыре;

47. проверка (как плановая, так и внеплановая) проводится по месту нахождения юридического лица, месту осуществления деятельности индивидуального предпринимателя и (или) по месту фактического осуществления их деятельности.

(!) Выездная;

(?) Гигиеническая;

(?) Санитарная;

(?) Общая;

48. По результатам проверки должностными лицами органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля, проводящими проверку, составляется по установленной форме в двух экземплярах.

(?) уведомление;

(?) распоряжение;

(?) заключение;

(!) акт;

49. — деятельность по обеззараживанию микроорганизмов, вызывающих микробиологическую порчу товаров.

- (?) Дератизация;
- (?) Дезинсекция;
- (!) Дезинфекция;
- (?) Дезодорация;

50. — деятельность по уничтожению насекомых специальными средствами.

- (!) Дезинсекция;
- (?) Дератизация;
- (?) Дезинфекция;
- (?) Дезодорация;

51. — деятельность по истреблению грызунов (мышей, крыс), наносящих экономический ущерб вследствие порчи товаров и являющихся переносчиками инфекционных болезней.

- (!) Дератизация;
- (?) Дезинсекция;
- (?) Дезинфекция;
- (?) Дезодорация;

52. — удаление радиоактивных загрязнений с поверхности товаров, тары, оборудования.

- (!) Дезактивация;
- (?) Радиоризация;
- (?) Дезрадиоризация;
- (?) Деионизация;

53. — удаление посторонних запахов. Такая обработка предназначена для предотвращения поглощения посторонних запахов товарами и сохранения их качества.

- (!) Дезодорация;
- (?) Ионизация;
- (?) Вентиляция;
- (?) Проветривание;

Типовые контрольные задания.

3.4 Темы рефератов

- 1) История санитарии и гигиены как науки.
- 2) Понятие санитарии и гигиены.
- 3) Микробиологическая стойкость товаров.
- 4) Влияние внешних факторов на рост и развитие микроорганизмов.
- 9) Микроорганизмы порчи товара животного и растительного происхождения.
- 10) Санитарно-показательные микроорганизмы.
- 11) Санитарно-гигиенические методы ухода за товаром.
- 12) Понятие комплексного показателя чистоты.
- 13) Микроклимат помещения.
- 14) Влияние температурно-влажностных условий на санитарно-гигиенические условия помещения и качество товаров.
- 15) Патогенная, условно-патогенная и сапрофитная микрофлора
- 16) Защита прав индивидуальных предпринимателей и юридических лиц при проведении мероприятий по надзору (контролю) в организациях по переработке продукции животного происхождения.
- 17) Понятие микробиологической безопасности товара.

18) Санитарные правила и нормы в организациях по переработке продукции животного происхождения.

19) Санитарные требования к условиям приема, хранения и отпуска продукции в организациях по переработке продукции животного происхождения

20) Санитарные требования к транспортированию продовольственных товаров и транспортному средству.

21) Проведение мероприятий по контролю (надзору) органами Роспотребнадзора в организациях по переработке продукции животного происхождения.

22) Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения.

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

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.01 – 2017

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	На практических занятиях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в течение практических занятия
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	в соответствии с ОП ВО и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Крупницын В.В.
5.	Вид и форма заданий	Собеседование, письменный опрос
6.	Время для выполнения заданий	в течение занятия
7.	Возможность использования дополнительных материалов.	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Крупницын В.В.
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулируемыми образовательный процесс в Воронежском ГАУ