

**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.05.01 «Санитария и гигиена отрасли»

**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 требований в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
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 каче-</p>	1-3	Изучение законодательных действующих санитарно-гигиенических федеральных (основополагающих), межотраслевых, отраслевых документов и документов предприятий в области производства и переработки продукции животного происхождения. Регламентирующих контроль, за организацией и проведением санитарно-гигиенических мероприятий, направленных на получение экологически и биологически безопасной, качественной продукции живот-	Практические задания, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, реферат	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3 Реферат из раздела 3.4	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3 Реферат из раздела 3.4	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3 Реферат из раздела 3.4 3.3

	<p>ственных продуктов. - 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>		<p>ного происхождения, оздоровление природы, условий труда и быта населения, на предупреждение и ликвидацию профессиональных и инфекционных заболеваний.</p>					
<p>ПК-5</p>	<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</p>		<p>Изучение санитарно-гигиенических требований к предприятиям пищевой промышленности по переработке сырья и производству продукции животного происхождения (мясокомбинаты, птицеперерабатывающие предприятия, мясоперерабатыва-</p>					

<p>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 отвечающей нормативной санитарно-гигиенической документации.</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: организации сани-</p>		<p>ющие заводы, молокоперерабатывающие предприятия, рыбоперерабатывающие предприятия и рыбоконсервные заводы, предприятия по производству кормовых, технических и специальных продуктов переработки животного сырья, рыбопромысловые суда) с учетом организации входного санитарно-гигиенического контроля качества сырья и вспомогательных материалов, а также производственного контроля параметров технологического процесса отвечающего санитарно-гигиеническим требованиям. Рассматривается изучение требований</p>					
---	--	--	--	--	--	--	--

	<p>тарно-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>		<p>санитарно-гигиенического контроля выпуска экологически и биологически безопасной продукции животного происхождения.</p>					
ПК-9	<p>- знать: технологические требования обеспечения санитарно-гигиенического контроля технологического процесса и отдельных операций при соблюдении</p>		<p>Изучение санитарно-гигиенических требований к предприятиям пищевой промышленности по переработке сырья и производству</p>					

	<p>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</p>		<p>продукции животного происхождения (мясокомбинаты, птицеперерабатывающие предприятия, мясоперерабатывающие заводы, молокоперерабатывающие предприятия, рыбоперерабатывающие предприятия и рыбоконсервные заводы, предприятия по производству кормовых, технических и специальных продуктов переработки животного сырья, рыбопромысловые суда) с учетом организации входного санитарно-гигиенического контроля качества сырья и вспомогательных материалов, а также производственного контроля параметров технологиче-</p>					
--	---	--	---	--	--	--	--	--

	сырья животного происхождения и вспомогательных материалов отвечающим требованиям экологической и биологической безопасности в санитарно-гигиеническом отношении.		ского процесса отвечающего санитарно-гигиеническим требованиям. Рассматривается изучение требований санитарно-гигиенического контроля выпуска экологически и биологически безопасной продукции животного происхождения.					
--	---	--	---	--	--	--	--	--

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
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 безопас-</p>	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1

	<p>ных 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>					
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 полу-</p>					

	<p>фабрикатов 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

Экзамен по данной дисциплине - «Не предусмотрен»

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 Критерии оценки на зачете*

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
Высокий уровень	При формировании алгоритма решения поставленных задач, выполнении и защите практических заданий обучающийся показал прочные теоретические знания. Способен обобщать и критически оценивать отечественные и международные практики, формулировать задачи исследования и пути их решения, способен проводить самостоятельные исследования в соответствии с разработанной программой, демонстрирует умение самостоятельно решать конкретные задачи повышенной сложности, делать обоснованные выводы
Продвинутый уровень	При формировании алгоритма решения поставленных задач, выполнении и защите практических заданий обучающийся

	показал достаточные теоретические знания. Способен обобщать и критически оценивать отечественные и международные практики, формулировать задачи исследования и пути их решения, способен проводить самостоятельные исследования в соответствии с разработанной программой, демонстрирует умение самостоятельно решать конкретные задачи повышенной сложности, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты
Пороговый уровень	При формировании алгоритма решения поставленных задач, выполнении и защите практических заданий обучающийся показал пороговые теоретические знания. Способен изучать отечественные и международные практики. Демонстрирует умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, используя рекомендованную справочную литературу
Компетенция не освоена	При выполнении практических заданий и 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.

2.8 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) Какие органы в нашем государстве осуществляют санитарный надзор?
- 2) Какими санитарно-законодательными документами руководствуются в своей работе предприятия отрасли?
- 3) Что относится к предупредительному санитарному надзору?
- 4) Какова функция текущего санитарного надзора?
- 5) Что входит в полный комплект санитарной одежды работника отрасли.
- 6) Каковы правила ношения санитарной одежды?
- 7) Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник предприятия?
- 8) Какие санитарные требования предъявляют к территории предприятия отрасли ?
- 9) Какие основные требования предъявляют к воде, используемой на предприятиях пищевой промышленности?
- 10) Какие санитарные требования необходимо соблюдать при хранении сырья? Где хранить скоропортящиеся продукты?
- 11) Каким санитарно-гигиеническим показателям должно отвечать сырье, используемое для предприятий отдельной отрасли (по каждой) ?

- 12) Какие санитарные требования предъявляют к производственным помещениям предприятий отдельной отрасли (по каждой) ?
- 13) Какие санитарно-гигиенические требования должны выполняться в производственных помещениях предприятий отдельной отрасли (по каждой) ?
- 14) Что такое санитарный брак и как его можно снизить?
- 15) Как предупредить попадание посторонних включений и примесей в готовую продукцию?
- 16) Какие санитарно-гигиенические требования предъявляют к экспедиции?
- 17) Какие общие санитарно-гигиенические требования предъявляются к цехам предприятий отрасли (по каждой) ?
- 18) Перечислите наиболее общие неблагоприятные гигиенические условия труда, характерные для этих производств в отраслях (по каждой)?
- 19) Какие санитарно-гигиенические требования предъявляют к материалам для отделки производственных помещений в этих отраслях (по каждой)?
- 20) Законодательные и нормативные документы по гигиене и санитарии предприятий отрасли.
- 21) Санитарная одежда, спецодежда – состав, условия пользования, хранения, стирки.
- 22) Санитарно-гигиенические требования к размещению пищевого предприятия.
- 23) Санитарно-гигиенические требования к составу и эксплуатации санитарно-бытовых помещений.
- 24) Санитарно-гигиенические требования к проектированию, планировке и содержанию производственных помещений.
- 25) Обязанности персонала по обеспечению гигиенических требований к технологическому процессу и выпускаемой продукции.
- 26) Обязанности и ответственность руководителей и персонала предприятий за соблюдение санитарного законодательства.
- 27) Санитарно-гигиенические мероприятия на предприятиях малой мощности.
- 28) Пути предупреждения воздействия вредных производственных факторов на здоровье работающих.
- 29) Должностные обязанности по санитарно-гигиенической безопасности предприятия и продукции. Ответственность за несоблюдение требований санитарного законодательства.

3.2 Вопросы к экзамену

Экзамен по данной дисциплине не предусмотрен

3.3 Тестовые задания

1. Главной задачей Государственного надзора Российской Федерации является:

А – осуществление комплекса социальных, экономических, медицинских и профилактических мероприятий, направленных на сохранение здоровья человека и его будущих поколений

Б – обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения, предупреждение, выявление и ликвидация опасного и вредного влияния среды обитания человека на его здоровье

В – осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора за выполнением предприятиями, организациями, учреждениями и гражданами санитарно-гигиенических и противоэпидемических правил и норм

- Г – профилактика инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний населения РФ. Осуществление гигиенического воспитания и образования населения
- Д – все, вышеперечисленное в п.п. А, Б, В, Г
2. За совершение санитарных правонарушений должностные лица и граждане Российской Федерации могут быть привлечены к ответственности:
- А - дисциплинарной и уголовной
 - Б – административной и уголовной
 - В – дисциплинарной и административной
 - Г – дисциплинарной, административной и уголовной
 - Д – дисциплинарной и уголовной
3. В процессе своей профессиональной деятельности санитарному врачу гигиенисту и эпидемиологу приходится иметь дело с нормами и гигиеническими нормативами. Назовите, какие из нижеприведенных данных относятся к нормам?
- А – ПДК вредных химических веществ
 - Б – коли-индекс, коли-титр
 - В – средняя длительность одного случая инфекционных заболеваний
 - Г – уровень профессиональной заболеваемости
 - Д – коэффициент ослабления гамма-излучения
4. Главный принцип государственного санитарно-эпидемиологического надзора:
- А – государственный характер
 - Б – научно-плановая основа
 - В – использование научных исследований и прогнозирования
 - Г – единство санитарных и противоэпидемических (профилактических) мероприятий
 - Д – единство санитарно-гигиенических мероприятий
5. Правовыми основами деятельности Гос. надзора являются:
- А – Конституция Российской Федерации
 - Б – Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
 - В – Гражданский кодекс РФ
 - Г – Приказы Минздрава России
 - Д – все вышеперечисленное

Типовые контрольные задания.

3.4 Темы рефератов

- 1) Санитарно-гигиенические требования к производству отдельной отрасли (по выбору)
- 2) Личная гигиена работников на пищевом предприятии отдельной отрасли (по выбору)
- 3) Личная и производственная гигиена работающих отдельной отрасли (по выбору)
- 4) Медицинское обслуживание. Наличие здравпункта (врачебный, фельдшерский), расположение, состав помещений, оборудование, штат и часы работы, содержание работы (лечебно-профилактическая, санитарно-противоэпидемическая), заболеваемость и формы ее учета, анализ заболеваемости рабочих за последний квартал (общая, профессиональная), анализ травматизма, причины, оздоровительные мероприятия.
- 5) Санитарно-гигиенические требования к бытовым помещениям отдельной отрасли (по выбору)
- 6) Система производственного контроля за сырьем и готовой продукцией отдельной отрасли (по выбору)

- 7) Гигиена технологического процесса отдельной отрасли (по выбору)
- 8) Санитарное состояние помещений, оборудования, аппаратуры отдельной отрасли (по выбору)
- 9) Санитарно-техническое состояние производственных помещений и оборудования отдельной отрасли (по выбору)
- 10) Тара. Виды, материал, обеспеченность, способы обработки, его хранение в отдельной отрасли (по выбору)

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 практические занятия
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	в соответствии с ОП ВО и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Крупицын 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	Крупицын 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, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ