

**ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ**

**Кафедра Экологии**

**УТВЕРЖДЕН**

Рег. № ТПиПн. 03-5808

« 07 » 10 2022 г.

на заседании кафедры  
протокол от « 4 » октября 2021 г. № 14  
Заведующий кафедрой

Е.А. Новиков

  
(подпись)

**ФОНД  
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**Б1.В.10 Гигиена и санитария пищевых производств**

35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки  
продукции животноводства

**Основной вид деятельности:** научно-исследовательская

**дополнительный вид деятельности:** производственно-технологическая

Новосибирск 2022

## Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Введение в «Гигиену и санитарию пищевых производств»	ПКР-5	Контрольная работа Собеседование
2	Санитарно-гигиенические требования при строительстве и проектировании перерабатывающих предприятий	ПКР-5	Контрольная работа Дискуссия Собеседование
3	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям молочной промышленности	ПКР-5	Контрольная работа Доклад Реферат Собеседование
4	Гигиена и санитария предприятий мясоперерабатывающей промышленности	ПКР-5	Контрольная работа Дискуссия Реферат Собеседование
5	Санитарно-гигиенические требования к рыбоперерабатывающим предприятиям	ПКР-5	Контрольная работа Доклад Реферат Собеседование
6	Гигиена и санитария предприятий по переработке птицы	ПКР-5	Контрольная работа Дискуссия Собеседование
7	Пищевые инфекции и интоксикации микробного происхождения	ПКР-5	Контрольная работа Доклад Реферат Собеседование
8	Экзамен	ПКР-5	Экзамен

## ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ

**Перечень дискуссионных тем для круглого стола  
(дискуссии, полемики, диспута, дебатов)**  
по дисциплине *Гигиена и санитария пищевых производств*

1. Санитарно-гигиенические требования при строительстве и проектировании перерабатывающих предприятий.
2. Гигиена и санитария предприятий мясоперерабатывающей промышленности.
3. Гигиена и санитария предприятий по переработке птицы.

**Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он подготовился по теме круглого стола, активно высказывает свою точку зрения и участвует в полемике, основывается на фактах, законах и правовых документах;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он подготовился по теме круглого стола и высказал свою точку зрения по рассматриваемому вопросу и участвует в полемике;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он подготовился по теме круглого стола и высказал свою точку зрения по рассматриваемому вопросу;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не подготовился по теме круглого стола.

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ  
Кафедра Экологии

**Темы докладов  
(рефератов, эссе, сообщений)**

по дисциплине *Гигиена и санитария пищевых производств*

1. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям молочной промышленности.
2. Санитарно-гигиенические требования к рыбоперерабатывающим предприятиям.
3. Пищевые инфекции и интоксикации микробного происхождения.

**Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если доклад правильно оформлен, интересен и грамотно представлен студентом, докладчик хорошо ориентируется в теме, отвечает на вопросы;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если доклад правильно оформлен, интересен, но прочитан студентом, докладчик хорошо ориентируется в теме, отвечает на вопросы;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если доклад правильно оформлен, но прочитан студентом, докладчик отвечает на вопросы;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если доклад не подготовлен.

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ  
Кафедра Экологии

**Темы**  
**для коллоквиумов, собеседования, тестирования**  
по дисциплине *Гигиена и санитария пищевых производств*

1. Санитарный надзор и санитарное законодательство.
2. Санитарно-гигиенические требования при строительстве и проектировании перерабатывающих предприятий.
3. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям молочной промышленности.
4. Гигиена и санитария предприятий мясоперерабатывающей промышленности.
5. Санитарно-гигиенические требования к рыбоперерабатывающим предприятиям.
6. Гигиена и санитария предприятий по переработке птицы.
7. Пищевые инфекции и интоксикации микробного происхождения.

**Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он набрал 91-100% правильных ответов;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он набрал 81-90% правильных ответов;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он набрал 71-80% правильных ответов;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он набрал 70% и менее правильных ответов.

**Комплект заданий для контрольной работы**  
по дисциплине *Гигиена и санитария пищевых производств*

***Предприятия молочной промышленности***

1. Первичная обработка, хранение и транспортировка молока (разные способы).
2. Гигиенические требования к технологическим процессам переработки молока.
3. Санитарно-гигиенические правила и нормы при производстве кисломолочных продуктов.
4. Санитарно-гигиенические правила и нормы при производстве мороженого.
5. Санитарно-гигиенические правила и нормы при производстве молочных консервов.
6. Санитарно-гигиенические правила и нормы при производстве сыров.
7. Санитарные требования к содержанию оборудования, инвентаря и тары на предприятиях молочной промышленности.
8. Производственный контроль за качеством выпускаемой продукции.
9. Санитарно-эпидемиологические факторы риска на молочном заводе.
10. Санитарно-гигиеническое обследование молочного завода.
11. Санитарные требования к личной гигиене работников предприятия молочной промышленности.

***Предприятия мясной промышленности***

12. Санитарно-гигиенические требования к территории, приемке и предубойному содержанию скота на мясокомбинате.
13. Санитарно-гигиенические требования к производственным и вспомогательным помещениям.
14. Первичная обработка сырья. Обработка продуктов убоя: кровь, субпродукты, кишечное и жировое сырье.
15. Санитарно-гигиенические требования при производстве колбасных изделий.
16. Санитарные требования к складским помещениям, холодильникам и транспорту для перевозки мяса и мясопродуктов.
17. Организация производственного лабораторного контроля на мясоперерабатывающем предприятии.
18. Санитарно-гигиеническое обследование мясокомбината.
19. Санитарные требования к личной гигиене работников предприятия мясной промышленности.
20. Санитарно-гигиенические требования к очистке мясоперерабатывающих предприятий. Методы утилизации отходов мясного производства.
21. Дезинсекция и дератизация на предприятиях мясной промышленности.

***Предприятия по переработке птицы***

22. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы.
23. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и хранению яиц.
24. Санитарные правила и нормы на производстве мороженных и сухих яичных продуктов.
25. Правила личной гигиены работников на предприятии по переработке птицы.

***Производство и реализация рыбной продукции***

26. Санитарные требования к рыбоприемным и рыботорговочным цехам.
27. Санитарно-гигиенические требования при производстве соленой рыбы.
28. Санитарно-гигиенические требования к пресервному производству.
29. Санитарно-гигиенические требования при производстве рыбных консервов.
30. Санитарно-гигиенические требования при производстве копченой рыбы.
31. Санитарно-гигиенические требования при производстве рыбной икры.

32. Санитарно-гигиенические требования к холодильникам и холодильным камерам.
33. Санитарные требования к хранению и транспортировке рыбной продукции.
34. Методы удаления и обезвреживания жидких и твердых отходов рыбного производства.
35. Правила личной и профессиональной гигиены.
36. Мероприятия по предупреждению появления грызунов и насекомых.

### ***Мукомольное производство***

37. Санитарно-гигиенические требования к зерну, поступающему на предприятия мукомольной промышленности.
38. Санитарно-гигиенические требования к производству крупы. Гигиеническая характеристика ассортимента круп.
39. Санитарные правила при производстве муки.
40. Санитарно-гигиенические требования к хранению и транспортировке зерна, крупы и муки.

### ***Хлебокомбинаты, пекарни и кондитерские фабрики.***

41. Санитарные требования к предприятиям малой мощности.
42. Санитарно-гигиенические требования при производстве хлеба.
43. Санитарно-гигиенические требования при производстве хлебобулочных изделий.
44. Санитарно-гигиенические требования при производстве кондитерских изделий.
45. Санитарно-гигиенические требования при хранении, транспортировке, реализации хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.
46. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, таре.
47. Правила проведения дезинсекции и дератизации в производственных помещениях.
48. Санитарные требования к личной гигиене работников предприятий.
49. Санитарно-гигиеническое обследование кондитерской фабрики.

### ***Предприятия по переработке плодов и овощей***

50. Санитарно-гигиенические требования к хранению и транспортировке плодов и овощей.
51. Санитарно-гигиенические требования при переработке плодов и овощей.
52. Санитарные правила и нормы при производстве овощных и плодовых консервов в герметичной таре.
53. Санитарно-гигиенические требования к сушке плодов и овощей.
54. Санитарно-гигиенические требования при заморозке плодов и овощей.
55. Санитарно-гигиенические требования при переработке грибов.
56. Гигиенические требования к качеству питьевой воды. Органолептические и бактериологические показатели.
57. Источники водоснабжения и их гигиеническая характеристика. Основные методы улучшения, очистки и обеззараживания воды.
58. Эпидемиологическое значение почвы и ее механические свойства.
59. Санитарно-гигиенические требования к воздуху закрытых помещений пищевых производств. ПДК вредных химических примесей в воздухе.
60. Санитарно-гигиенические требования к отопительным приборам и системам вентиляции.
61. Санитарные требования к освещению производственных помещений.
62. Профилактика и меры борьбы с патогенными и условно-патогенными микроорганизмами.
63. Зоонозные инфекции. Профилактика и меры борьбы с ними.
64. Микотоксикозы. Возбудители и виды пищевых микотоксикозов.
65. Гельминтозы и их профилактика.
66. Трансгенные продукты. Методы санитарно-гигиенической оценки генномодифицированных продуктов.

### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он выполнил работу самостоятельно, сделал выводы, объяснил результаты;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он выполнил работу с помощью преподавателя или других студентов, сделал выводы, объяснил результаты;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он выполнил работу с помощью преподавателя или других студентов, но не сделал выводы самостоятельно;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не выполнил работу или выполнил частично.



## **ЗАДАНИЯ**

### **ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ**

по дисциплине *Гигиена и санитария пищевых производств*

#### **Задания для оценки сформированности компетенции «ПКР-5»:**

##### **Задания закрытого типа:**

1. Механизм передачи инфекции, при котором возбудители локализуются в слизистых оболочках дыхательных путей, откуда поступают в воздушную среду, пребывают в ней в форме аэрозоля и внедряются в восприимчивый макроорганизм при вдыхании зараженного воздуха?

- а. Воздушно-капельный (аэрозольный).
- б. Фекально-оральный.
- в. Трансмиссивный.
- г. Контактный.

2. Инфекционные болезни, при которых единственным источником возбудителя является человек?

- а. Антропонозы.
- б. Зоонозы.
- в. Антропозоонозы.

3. К микроорганизмам порчи относятся:

- а. бактерии группы кишечных палочек;
- б. дрожжи, плесневые грибы;
- в. молочнокислые микроорганизмы;
- г. сульфитредуцирующие клостридии.

4. Температура охлаждения молока натурального (сырья) перед сдачей на молокоперерабатывающий завод?

- а.  $t = 0\text{ }^{\circ}\text{C}$ ;
- б.  $t = 10 \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ ;
- в.  $t = -2 \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ ;
- г.  $t = 4 \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

**Ответы:** 1. а); 2. а); 3. б, в); 4. г).

##### **Задания открытого типа:**

1. Карантин или ограничительные мероприятия – это.....

**Ответ:** административные, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на предотвращение распространения инфекционных заболеваний и предусматривающие особый режим хозяйственной и иной деятельности, ограничение передвижения населения, транспортных средств, грузов, товаров и животных.

2. Условия, срок их хранения и реализации вареных колбас высшего сорта?

**Ответ:** Вареные колбасы, в связи со значительным содержанием влаги (50-70%) и небольшим содержанием поваренной соли (2-2,8%), нестойки и срок их хранения и реализации при  $t$  не ниже  $0\text{ }^{\circ}\text{C}$  не должен превышать 72 часов для вареных колбас высшего сорта.

3. Что такое стерилизация молока?

**Ответ:** Тепловая обработка молока при температуре выше  $100\text{ }^{\circ}\text{C}$ . При стерилизации полностью уничтожаются все виды вегетативных микроорганизмов, их спор, инактивируются ферменты.

4. Дезинфекция – это.....

**Ответ:** совокупность действий, направленных на уничтожение патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, способствующих профилактике инфекционных болезней животных.

**Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если студент набрал 90-100% правильных ответов;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент набрал 80-89% правильных ответов;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент набрал 70-79% правильных ответов;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент набрал менее 70% правильных ответов.

## ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

### Экзаменационные вопросы

по дисциплине *Гигиена и санитария пищевых производств*

1. Определение «санитарии» и «гигиены», их значение в охране окружающей среды и здоровья людей.
  2. Гигиена транспортировки и перегона животных.
  3. Роль пыли в развитии заболеваний дыхательной системы. ПДК пыли в воздухе производственных помещений.
  4. Механические, химические и биологические методы очистки и обеззараживания сточных вод.
  5. Системы вентиляции на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.
  6. Гигиена труда и личная гигиена работников перерабатывающих предприятий.
  7. Санитарный день и его значение.
  8. Первичная обработка, хранение и транспортировка молока (разные способы).
  9. Гигиенические требования к технологическим процессам переработки молока.
  10. Санитарно-гигиенические правила и нормы при производстве кисломолочных продуктов.
  11. Санитарно-гигиенические правила и нормы при производстве мороженого.
  12. Санитарно-гигиенические правила и нормы при производстве молочных консервов.
  13. Санитарно-гигиенические правила и нормы при производстве сыров.
  14. Санитарные требования к содержанию оборудования, инвентаря и тары на предприятиях молочной промышленности.
  15. Производственный контроль за качеством выпускаемой продукции.
  16. Санитарно-эпидемиологические факторы риска на молочном заводе.
  17. Санитарно-гигиеническое обследование молочного завода.
  18. Санитарные требования к личной гигиене работников предприятия молочной промышленности.
  19. Санитарно-гигиенические требования к территории, приемке и предубойному содержанию скота на мясокомбинате.
  20. Санитарно-гигиенические требования к производственным и вспомогательным помещениям.
  21. Первичная обработка сырья. Обработка продуктов убоя: кровь, субпродукты, кишечное и жировое сырье.
  22. Санитарно-гигиенические требования при производстве колбасных изделий.
  23. Санитарные требования к складским помещениям, холодильникам и транспорту для перевозки мяса и мясопродуктов.
  24. Организация производственного лабораторного контроля на мясоперерабатывающем предприятии.
  25. Санитарно-гигиеническое обследование мясокомбината.
  26. Санитарные требования к личной гигиене работников предприятия мясной промышленности.
  27. Санитарно-гигиенические требования к очистке мясоперерабатывающих предприятий.
- Методы утилизации отходов мясного производства.
28. Дезинсекция и дератизация на предприятиях мясной промышленности.
  29. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы.
  30. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и хранению яиц.
  31. Санитарные правила и нормы на производстве мороженных и сухих яичных продуктов.
  32. Правила личной гигиены работников на предприятии по переработке птицы.
  33. Производственный шум, его влияние на человека.

34. Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению. Что такое КЕО и СК?

35. Санитарные требования к рыбоприемным и рыборазделочным цехам.
36. Санитарно-гигиенические требования при производстве соленой рыбы.
37. Санитарно-гигиенические требования к пресервному производству.
38. Санитарно-гигиенические требования при производстве рыбных консервов.
39. Санитарно-гигиенические требования при производстве копченой рыбы.
40. Санитарно-гигиенические требования при производстве рыбной икры.
41. Санитарно-гигиенические требования к холодильникам и холодильным камерам.
42. Санитарные требования к хранению и транспортировке рыбной продукции.
43. Методы удаления и обезвреживания жидких и твердых отходов рыбного производства.
44. Правила личной и профессиональной гигиены.
45. Мероприятия по предупреждению появления грызунов и насекомых.
46. Санитарно-гигиенические требования к зерну, поступающему на предприятия мукомольной промышленности.
47. Санитарно-гигиенические требования к производству крупы. Гигиеническая характеристика ассортимента круп.
48. Санитарные правила при производстве муки.
49. Санитарно-гигиенические требования к хранению и транспортировке зерна, крупы и муки.
50. Санитарные требования к предприятиям малой мощности.
51. Санитарно-гигиенические требования при производстве хлеба.
52. Санитарно-гигиенические требования при производстве хлебобулочных изделий.
53. Санитарно-гигиенические требования при производстве кондитерских изделий.
54. Санитарно-гигиенические требования при хранении, транспортировке, реализации хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.
55. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, таре.
56. Правила проведения дезинсекции и дератизации в производственных помещениях.
57. Санитарные требования к личной гигиене работников предприятий.
58. Санитарно-гигиеническое обследование кондитерской фабрики.
59. Санитарно-гигиенические требования к хранению и транспортировке плодов и овощей.
60. Санитарно-гигиенические требования при переработке плодов и овощей.
61. Санитарные правила и нормы при производстве овощных и плодовых консервов в герметичной таре.
62. Санитарно-гигиенические требования к сушке плодов и овощей.
63. Санитарно-гигиенические требования при заморозке плодов и овощей.
64. Санитарно-гигиенические требования при переработке грибов.
65. Гигиенические требования к качеству питьевой воды. Органолептические и бактериологические показатели.
66. Источники водоснабжения и их гигиеническая характеристика. Основные методы улучшения, очистки и обеззараживания воды.
67. Эпидемиологическое значение почвы и ее механические свойства.
68. Санитарно-гигиенические требования к воздуху закрытых помещений пищевых производств. ПДК вредных химических примесей в воздухе.
69. Санитарно-гигиенические требования к отопительным приборам и системам вентиляции.
70. Санитарные требования к освещению производственных помещений.
71. Профилактика и меры борьбы с патогенными и условно-патогенными микроорганизмами.
72. Зоонозные инфекции. Профилактика и меры борьбы с ними.
73. Микотоксикозы. Возбудители и виды пищевых микотоксикозов.
74. Гельминтозы и их профилактика.

75. Трансгенные продукты. Методы санитарно-гигиенической оценки генномодифицированных продуктов.

76. Безопасность пищевых продуктов в отношении содержания микроорганизмов и их токсинов, пестицидов, нитратов и др.

77. Пищевые инфекции и их профилактика (сальмонеллез, бруцеллез, персинеоз и др.)

78. Пищевые отравления и их профилактика (пищевые токсикоинфекции, пищевые интоксикации, пищевые микотоксикозы, отравления грибами).

79. Санитарные и ветеринарно-санитарные требования к продовольственным рынкам.

80. Проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации в соответствии с санитарными правилами.

81. Самоочищение почвы и санитарно-гигиеническое значение этого процесса.

#### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он ответил на вопросы самостоятельно, сделал выводы, объяснил результаты;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он ответил на вопросы с помощью преподавателя или других студентов, сделал выводы, объяснил результаты;

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он ответил на вопросы с помощью преподавателя или других студентов, но не сделал выводы самостоятельно;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не ответил на вопросы или ответил частично.

### **МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
<b>Оценка по системе «зачет – незачет»</b>	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»
<b>Оценка по пятибалльной системе (экзамен)</b>	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»

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

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2022, введено приказом от 28.09.2011 №371-0 (<http://nsau.edu.ru/file/403>: режим доступа свободный).

2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2022, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-0 (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный).

Разработчики \_\_\_\_\_ Г.А. Котомина

\_\_\_\_\_ А.А. Пермяков