

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ

Кафедра Экологии

УТВЕРЖДЕН

Рег. № ТХиКи.03-51

на заседании кафедры

протокол от « 11 » июня 20 24 г., № 12

« 17 » 06 2024 г.

Заведующий кафедрой

Е.А. Новиков

Е.А. Новиков

(подпись)

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Б1.В.04 Санитария и гигиена питания

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: *Технология хлебобулочных и кондитерских изделий*

Новосибирск 2024

1736

**Паспорт
фонда оценочных средств**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируе- мой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Предмет дисциплины. Санитарный надзор и санитарное законодательство	ПК-2	коллоквиум, контрольная работа
2	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания	ПК-2	Самостоятельная работа, коллоквиум
3	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания	ПК-2	Собеседование, тест, контрольная работа
4	Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам	ПК-2	Самостоятельная работа, коллоквиум
5	Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Личная гигиена работников	ПК-2	Контрольная работа, собеседование, коллоквиум
6	Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов	ПК-2	Тест, коллоквиум, контрольная работа
7	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	ПК-2	Тест, самостоятельная работа
8	Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов	ПК-2	Собеседование, тест, контрольная работа
9	Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции, гигиенические особенности организации питания различных групп населения	ПК-2	Собеседование, тест, контрольная работа
10	Экзамен	ПК-2	Вопросы

ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ

Темы для контрольной работы по дисциплине *Санитария и гигиена питания*

1. Предмет дисциплины. Санитарный надзор и санитарное законодательство.
2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания.
3. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания.
4. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам.
5. Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Личная гигиена работников.
6. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов.
7. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
8. Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов.
9. Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции, гигиенические особенности организации питания различных групп населения.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он ответил на все заданные вопросы правильно;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он допустил несколько неточностей в ответах на заданные вопросы;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он ответил правильно на половину заданных вопросов;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не ответил правильно ни на один заданный вопрос.

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ
Кафедра Экологии

Темы
для коллоквиумов, собеседований
по дисциплине *Санитария и гигиена питания*

1. Предмет дисциплины. Санитарный надзор и санитарное законодательство.
2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания.
3. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания.
4. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам.
5. Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Личная гигиена работников.
6. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов.
7. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
8. Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов.
9. Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции, гигиенические особенности организации питания различных групп населения.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он ответил на все заданные вопросы правильно;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он допустил несколько неточностей в ответах на заданные вопросы;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он ответил правильно на половину заданных вопросов;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не ответил правильно ни на один заданный вопрос.

Задания
для самостоятельной работы
по дисциплине *Санитария и гигиена питания*

1. Санитарное законодательство в области гигиены питания. Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура, задачи. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания.
3. Гигиенические нормативы и контроль за качеством воды. Эпидемиологическое значение воды. Способы очистки и дезинфекции воды.
4. Органолептические и физико-химические показатели качества воды.
5. Бактериологические показатели качества воды. Кишечная палочка как санитарно-показательный микроорганизм.
6. Санитарные требования к устройству водоснабжения предприятий общественного питания.
7. Физические и химические свойства воздуха, определяющие санитарную степень благополучия предприятия общественного питания. Газы и примеси, загрязняющие воздух.
8. Гигиенические требования к устройству вентиляции на предприятиях общественного питания. Естественная и искусственная вентиляция.
9. Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению предприятия общественного питания.
10. Гигиенические требования к микроклимату различных групп помещений предприятия общественного питания.
11. Гигиенические требования к территории и генеральному плану предприятия общественного питания. Санитарное благоустройство территории предприятия.
12. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию производственных помещений предприятия общественного питания.
13. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию складских групп помещений.
14. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию административно-бытовых помещений.
15. Гигиенические требования к механическому оборудованию. Санитарная оценка посудомоечных машин разного типа.
16. Гигиенические требования к материалам, используемым для изготовления столовой посуды, санитарная обработка использованной столовой посуды.
17. Санитарные требования, предъявляемые к мытью кухонной посуды и инвентаря. Камера пищевых отходов.
18. Понятие о дезинфекции. Физические и химические способы дезинфекции.
19. Приготовление и хранение дезрастворов. Дезинфекция помещений предприятия общественного питания. Методы контроля качества уборки и дезинфекции.
20. Санитарные требования к личной гигиене персонала и санитарной одежде.
21. Профилактические обследования персонала. Санитарная документация.
22. Эпидемиологическая роль грызунов. Методы и средства дератизации на предприятиях общественного питания.
23. Эпидемиологическая роль насекомых. Методы и средства дезинсекции на предприятиях общественного питания.
24. Санитарная экспертиза качества пищевых продуктов.
25. Особо скоропортящиеся продукты. Условия, сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов.
26. Санитарно-гигиенические требования к показателям качества мяса и мясных продуктов.

27. Заболевания, вызываемые употреблением инвазированного личинками гельминтов мяса животных. Методы гигиенической оценки такого мяса, способы обезвреживания.
28. Гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов. Эпидемиологическая роль молока.
29. Санитарная оценка качества яиц и яичных продуктов. Обработка яиц перед использованием. Роль яиц в распространении сальмонеллеза.
30. Гигиеническая оценка зерновых продуктов. Пороки и показатели безопасности хлеба. Микотоксикозы, передающиеся через зерновые продукты, их профилактика.
31. Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика овощей. Оценка по содержанию нитратов. Технологические приемы, снижающие содержание нитратов в готовой продукции.
32. Санитарные требования к транспорту, а также перевозке и разгрузке пищевых продуктов.
33. Санитарные требования, предъявляемые к механической обработке пищевых продуктов (рыбы, мяса, фаршевых изделий).
34. Санитарные требования к приготовлению закусок (салатов, винегретов, студней, заливных блюд).
35. Контроль эффективности тепловой обработки. Влияние температуры на возбудителей пищевых токсикоинфекций.
36. Гигиенические требования к выработке кондитерских изделий с кремом.
37. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи.
38. Кишечные инфекции и их профилактика. Отличительные признаки кишечных инфекций от пищевых отравлений микробной природы.
39. Классификация пищевых отравлений. Сравнительная характеристика пищевых отравлений, вызываемых различными условно-патогенными микроорганизмами.
40. Пищевые токсикозы. Источники заражения пищевых продуктов возбудителями токсикозов. Благоприятные условия их жизнедеятельности и токсинообразования. Методы профилактики.
41. Какие факторы повышают работоспособность поваров и кондитеров?
42. Назовите основные факторы, определяющие здоровый образ жизни человека.
43. Какие правила предъявляются к личной и общественной гигиене повара, кондитера, официанта.
44. Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник ПОП?
45. Основные санитарно-гигиенические требования к ПОП.
46. Санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к оборудованию, посуде, инвентарю.
47. Санитарно-эпидемиологические требования к сырью, полуфабрикатам, их хранению и транспортировке.
48. Санитарно-эпидемиологические требования при обслуживании потребителей.
49. Какие мероприятия по производственному контролю должны проводиться на ПОП и как проверить их эффективность?
50. Как и какими органами осуществляется санитарно-эпидемиологический надзор на ПОП?
51. Расследуйте случай заболевания, вызванного употреблением пищевого продукта. Овощные салаты послужили причиной массового заболевания людей, обедающих в одном из частных предприятий общественного питания города. После обследования условий приготовления пищи было установлено низкое санитарное состояние предприятия, нарушение режимов хранения готовых блюд на раздаче без учета жаркого летнего времени. Первые признаки заболевания появились через 3-4 часа после еды. Заболевание сопровождалось расстройством желудочно-кишечного тракта. Выздоровление наступило через 2-3 дня.
52. В месте водозабора была взята проба питьевой воды для оценки ее доброкачественности по органолептическим и отдельным химическим показателям. Результаты лабораторного исследования получились следующими: Запах – 3 балла; Вкус – 3 балла; Цветность – 20 °; Водородный показатель, pH – 7; Жесткость общая, мг/экв/л – 6,0; Хлориды, мг/л – 10; Нитраты, мг/л – 1,0. Отвечает ли данная вода требованиям нормативной документации. Если нет, то по каким показателям. Какова причина загрязнения питьевой воды.

53. Расследуйте случай заболевания, вызванный употреблением пищевого продукта. В сельской местности в течение 2-х суток заболели 9 человек. У заболевших наблюдались одинаковые клинические признаки: боли в животе, тошнота, понос, слабость, температура тела повышена на 0,5 °С или оставалась нормальной. Двое из пострадавших были госпитализированы. Причиной болезни послужило употребление жареного мяса из телятины. Теленок был вынужденно убит по причине травмы конечности. Эта травма вызвала воспалительные процессы внутренних органов. Ветеринарно-санитарная экспертиза после убоя животного не проводилась.

54. Какие из ниже перечисленных требований могут быть предъявлены к складским помещениям ПОП: должны располагаться единым блоком; могут быть проходными; должны иметь площадь не менее 4 м²; для контроля за физическими параметрами воздуха в каждой кладовой устанавливается термометр и психрометр; должны иметь единую систему вентиляции.

55. Результаты исследования состояния микроклимата на ПОП показали, что в горячем цехе в летний период времени физические параметры воздуха были следующими: Температура воздуха – 28 °С; Относительная влажность – 60%; Скорость движения воздуха – 0,2 м/с. Сделайте заключение о том, являются ли параметры микроклимата оптимальными, допустимыми или недопустимыми. В случае если наблюдаются отклонения физических характеристик воздуха от нормативных, укажите причину этих отклонений, последствия для работников цеха и возможные пути разрешения сложившейся ситуации.

56. Расследуйте случай заболевания, вызванный употреблением пищевого продукта. ПОП закупило партию сырой куриной продукции импортного производства. Часть мяса не поместилось в холодильник и в течение 3-х суток использовалось для приготовления блюд. Заболевание людей возникло через 10-12 часов после употребления кур жареных в гриле. Признаки заболевания были следующими: температура тела повысилась до 38-39 °С, появились озноб, головная боль, слабость. Затем стали наблюдаться боли в животе, тошнота, жидкий стул. После оказания медицинской помощи больные выздоровели через 3-5 дней.

57. Каковы основные признаки недоброкачества мяса:

- поверхность темно-красного цвета, цвет жира желтый, ямка при надавливании выравнивается;
- поверхность темно-красного цвета, цвет жира зеленоватый, заветренная корочка подсыхания, ямка при надавливании не выравнивается;
- поверхность мяса розового цвета, цвет жира белый, ямка при надавливании выравнивается?

58. На ПОП была зафиксирована стафилококковая интоксикация. При проверке работы предприятия было установлено использование не пастеризованного творога без тепловой обработки. Явилось ли это нарушением санитарных норм по использованию продовольственного сырья?

59. На ПОП после окончания работы остались нереализованными следующие блюда:

- борщ украинский;
- суп молочный;
- мясо заливное;
- блинчики с творогом;
- гуляш из говядины;
- рыба жареная.

Какие блюда можно оставить на следующий день? Что с ними нужно сделать?

60. ПОП решило организовать в «день города» торговлю шашлыками.

Какие условия необходимы для организации такой торговли?

61. Была исследована на доброкачественность питьевая вода из деревенского колодца. Результаты лабораторного исследования органолептических и некоторых физико-химических показателей получились следующими: Запах – 1 балл; Вкус – 3 балла; Цветность – 5 °; Водородный показатель, pH – 7; Жесткость общая, мг/экв/л – 8,0; Хлориды, мг/л – 8,0; Нитраты, мг/л – 1,0.

Отвечает ли данная вода требованиям нормативной документации. Если нет, то по каким показателям. Какова причина загрязнения питьевой воды?

62. Какое сырье и продукты не разрешается принимать на ПОП:

- живую рыбу;
- грибы мятые;

- сельскохозяйственную птицу без клейма;
- овощи и плоды с признаками гнили;
- пирожные с кремом из сливок.

Поясните почему?

63. После посещения ПОП работником СЭС в акте были отражены следующие замечания:

- не все ножи промаркированы;
- разделочные доски овощного и мясного цехов хранятся в моечной;
- отсутствует хлеборезка;
- обработка яиц производится в моечной ванне горячего цеха.

Укажите правомерное замечание, обоснуйте ответ.

64. Заболевание возникло после употребления консервов из черемши домашнего приготовления. В семье заболели двое. Первые признаки заболевания наступили через 8 часов после употребления и проявились в головокружении, сухости во рту, жажде. Наблюдалась рвота и судороги. Через сутки состояние ухудшилось, и больные были госпитализированы. В стационаре наблюдались: ухудшение зрения, затруднение глотания, резкая слабость, расширение зрачков, температура тела была нормальной. Больные умерли на 2 и 3 день болезни. Из 5 банок консервов, сохранившихся к началу заболевания, 4 оказались бомбажными. Какое пищевое отравление можно подозревать на основании клинических данных? Какая помощь должна была быть оказана пострадавшим?

65. Производилась разгрузка охлажденного мяса (полутушами). Температура в холодильнике была +80С. Мясо было уложено на чистую подстилку и покрыто брезентом. Грузчики были в халатах защитного цвета. Какие требования были нарушены при разгрузке?

66. В сопроводительных документах на кремовые кондитерские изделия были указаны: дата выработки продукции, температура хранения и конечный срок реализации. Все ли показатели были указаны?

67. Мороженое рыбное филе готовили для жарения. Его оттаивали в холодной подсоленной воде, а затем подвергли температурной обработке. Были ли нарушены требования первичной обработки продукта?

68. На ПОП готовили котлеты из мясного фарша. Их обжарили на плите с обеих сторон в нагретом жире в течение 5 мин., а затем доготавливали в жарочном шкафу при температуре 180-200 0С в течение 5-8 мин. Были ли нарушены требования тепловой обработки продукта?

69. Бракеражная комиссия при раздаче проверяла температуру отпуска блюд. Первые блюда имели температуру + 75 0С, вторые + 60 0С, холодные блюда +16 0С. Какие замечания были сделаны комиссией и почему?

70. Где обычно встречаются сальмонеллы: в кишечнике водоплавающей птицы, в кишечнике грызунов или в кишечнике насекомых?

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 *Санитария и гигиена питания*

Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-2»:

Задания закрытого типа:

1. К санитарно-показательным микроорганизмам относятся ...

1. Бактерии группы кишечной палочки.
2. Холерный вибрион.
3. Вирус ящура.
4. Пневмококк.

2. Самое большое количество витамина С содержится в ...

1. Морепродуктах.
2. Фруктах.
3. В мясе.
4. В сухом шиповнике.

3. Белки состоят из ...

1. Углерода, водорода, кислот и азота.
2. Жиров, углеводов, азота.
3. Витаминов, кислот, углеводов.
4. Все ответы верны.

4. Физиологический процесс, происходящий в организме при участии микроорганиз-

мов – это ...

1. Распад белков.
2. Пищеварение.
3. Инфекция.
4. Пищевое отравление.

5. К инфекционным заболеваниям относят ...

1. Дизентерия, брюшной тиф, холера.
2. Описторхисы, солитер.
3. Бычий цепень.
4. Все ответы верны.

Правильные ответы: 1-1; 2-4; 3-1; 4-3; 5-1.

Задания открытого типа:

1. Какими микроорганизмами определяется санитарное состояние воздуха?

Правильный ответ: Общее микробное число (ОМЧ), санитарно-показательные микроорганизмы воздуха: гемолитические стрептококки, золотистый стафилококк.

2. «Коли-титр» воды – это ...

Правильный ответ: «коли-титр» воды – это минимальный объём воды в мл, в котором обнаруживается одна бактерия кишечной палочки.

3. «Коли-индекс» воды – это ...

Правильный ответ: «коли-индекс» воды – это количество кишечных палочек, обнаруженных в 1 литре воды.

4. Источниками какой группы витаминов являются: ржаной хлеб, бобовые, овсяная крупа, мясные продукты?

Правильный ответ: Источниками группы В являются: ржаной хлеб, бобовые, овсяная крупа, мясные продукты.

Критерии оценки:

- оценка **«отлично»** выставляется студенту при условии высокого уровня освоения каждой темы, и общий процент правильных ответов находится в пределах 90-100%;
- оценка **«хорошо»** выставляется студенту при условии повышенного уровня освоения каждой темы, и общий процент правильных ответов находится в пределах 65-90%;
- оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту при условии порогового уровня освоения каждой темы, т.е. правильных ответов по каждой теме должно быть не менее 50% и общий процент правильных ответов находится в пределах 50-64%;
- оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту в случае недостаточного уровня освоения тем, т.е. правильных ответов хотя бы по одной теме менее 50%.

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

**Список
вопросов к экзамену**
по дисциплине *Санитария и гигиена питания*

Вопросы по разделам дисциплины		Формируемые компетенции
Раздел 1. Предмет дисциплины. Санитарный надзор и санитарное законодательство		
1. Санитарное законодательство в области гигиены питания. Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». 2. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура, задачи. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания.		ПК-2
Раздел 2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания		
3. Гигиенические нормативы и контроль за качеством воды. Эпидемиологическое значение воды. Способы очистки и дезинфекции воды. 4. Органолептические и физико-химические показатели качества воды. 5. Бактериологические показатели качества воды. Кишечная палочка как санитарно-показательный микроорганизм. 6. Санитарные требования к устройству водоснабжения предприятий общественного питания. 7. Физические и химические свойства воздуха, определяющие санитарную степень благополучия предприятия общественного питания. Газы и примеси, загрязняющие воздух.		ПК-2
Раздел 3. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания		
8. Гигиенические требования к устройству вентиляции на предприятиях общественного питания. Естественная и искусственная вентиляция. 9. Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению предприятия общественного питания. 10. Гигиенические требования к микроклимату различных групп помещений предприятия общественного питания. 11. Гигиенические требования к территории и генеральному плану предприятия общественного питания. Санитарное благоустройство территории предприятия. 12. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию производственных помещений предприятия общественного питания. 13. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию складских групп помещений. 14. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию административно-бытовых помещений.		ПК-2
Раздел 4. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам		

<p>15. Гигиенические требования к механическому оборудованию. Санитарная оценка посудомоечных машин разного типа.</p> <p>16. Гигиенические требования к материалам, используемым для изготовления столовой посуды, санитарная обработка использованной столовой посуды.</p> <p>17. Санитарные требования, предъявляемые к мытью кухонной посуды и инвентаря. Камера пищевых отходов.</p> <p>18. Гигиенические требования к холодильному оборудованию.</p> <p>19. Понятие о дезинфекции. Физические и химические способы дезинфекции.</p> <p>20. Приготовление и хранение дезрастворов. Дезинфекция помещений предприятия общественного питания. Методы контроля качества уборки и дезинфекции</p>	ПК-2
Раздел 5. Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Личная гигиена работников	
<p>21. Санитарные требования к личной гигиене персонала и санитарной одежде.</p> <p>22. Профилактические обследования персонала. Санитарная документация.</p> <p>23. Эпидемиологическая роль грызунов. Методы и средства дератизации на предприятиях общественного питания.</p> <p>24. Эпидемиологическая роль насекомых. Методы и средства дезинсекции на предприятиях общественного питания.</p> <p>25. Какие факторы повышают работоспособность поваров и кондитеров?</p> <p>26. Назовите основные факторы, определяющие здоровый образ жизни человека.</p> <p>27. Какие правила предъявляются к личной и общественной гигиене повара, кондитера, официанта.</p> <p>28. Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник ПОП?</p>	ПК-2
Раздел 6. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов	
<p>29. Кишечные инфекции и их профилактика. Отличительные признаки кишечных инфекций от пищевых отравлений микробной природы.</p> <p>30. Классификация пищевых отравлений. Сравнительная характеристика пищевых отравлений, вызываемых различными условно-патогенными микроорганизмами.</p> <p>31. Пищевые токсикозы. Источники заражения пищевых продуктов возбудителями токсикозов. Благоприятные условия их жизнедеятельности и токсинообразования. Методы профилактики.</p> <p>32. Особенности развития стафилококка как возбудителей токсикоинфекций.</p> <p>33. Особенности развития клостридий ботулину, как возбудителей токсикоинфекций.</p> <p>34. Особенности сохранности сальмонелл, как возбудителей токсикоинфекций.</p> <p>35. Микроорганизмы, вызывающие интоксикации.</p>	ПК-2
Раздел 7. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	
<p>36. Санитарная экспертиза качества пищевых продуктов.</p> <p>37. Особо скоропортящиеся продукты. Условия, сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов.</p> <p>38. Санитарно-гигиенические требования к показателям качества мяса и мясных продуктов. Заболевания, вызываемые употреблением инвазированного личинками гельминтов мяса животных. Методы гигиенической оценки такого мяса, способы обезвреживания.</p> <p>39. Гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов. Эпидемиологическая роль молока.</p> <p>40. Санитарная оценка качества яиц и яичных продуктов. Обработка яиц перед использованием. Роль яиц в распространении сальмонеллеза.</p> <p>41. Санитарно-гигиеническая оценка качества рыбы и рыбных продуктов. Гель-</p>	ПК-2

<p>минты, передающиеся с рыбой. Методы обеззараживания инвазированной личинками гельминтов рыбы.</p> <p>42. Гигиеническая оценка зерновых продуктов. Пороки и показатели безопасности хлеба. Микотоксикозы, передающиеся через зерновые продукты, их профилактика.</p> <p>43. Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика овощей. Оценка по содержанию нитратов. Технологические приемы, снижающие содержание нитратов в готовой продукции.</p> <p>44. Санитарные требования, предъявляемые к механической обработке пищевых продуктов (рыбы, мяса, фаршевых изделий).</p> <p>45. Санитарные требования к приготовлению закусок (салатов, винегретов, студней, заливных блюд).</p> <p>46. Контроль эффективности тепловой обработки. Влияние температуры на возбудителей пищевых токсикоинфекций.</p> <p>47. Гигиенические требования к выработке кондитерских изделий с кремом.</p> <p>48. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи.</p>	
Раздел 8. Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов	
<p>49. Санитарные требования к транспорту, а также перевозке и разгрузке пищевых продуктов.</p> <p>50. Санитарные требования к транспортировке хлебобулочных изделий.</p> <p>51. Санитарные требования к транспортировке кондитерских изделий.</p> <p>52. Влияние условий перевозки на качество продуктов.</p> <p>53. Требования к перевозке особо скоропортящихся, замороженных и других продуктов.</p> <p>54. Санитарные требования к приемке продуктов, сопроводительной документации, оценке качества принимаемых продуктов.</p>	ПК-2
Раздел 9. Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции, гигиенические особенности организации питания различных групп населения	
<p>55. Санитарные правила раздачи горячих блюд, холодных блюд, напитков.</p> <p>56. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся пищи (в исключительных случаях); перечень блюд, которые запрещается оставлять на следующий день.</p> <p>57. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи, показатели безопасности продукции общественного питания. Производственный контроль.</p> <p>58. Санитарные правила обслуживания посетителей, доставки готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, раздаточные, магазины кулинарии, на дом потребителям.</p> <p>59. Гигиеническое обоснование и санитарные особенности организации питания в детских дошкольных учреждениях, школах, профтехучилищах, местах летнего отдыха и т.п.</p> <p>60. Особенности организации питания в лечебных и лечебно-профилактических учреждениях (санаториях, профилакториях), диетических столовых.</p>	ПК-2

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он ответил на все заданные вопросы правильно;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он допустил несколько неточностей в ответах на заданные вопросы;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он ответил правильно на половину заданных вопросов;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не ответил правильно ни на один заданный вопрос.

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»
Оценка по пятибалльной системе (экзамен)	
«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



Литвина Л.А.



Пермяков А.А.



Анфилофьева И.Ю.