

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ
Кафедра ВСЭ и паразитологии

Рег. № ВетСЭ. 04-09
«30» 06 2019 г.

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
Протокол от «25» 06 2019 г. № 21
Заведующий кафедрой
(подпись) О.Ю. Леденева

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**Б1.О.09 Гигиена и санитария пищевых производств
по направлению подготовки**

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень магистратура)

Код и наименование направления подготовки (специальности)

(Для ФГОСЗ необходимо указать уровень подготовки: 62 – бакалавриат с указанием профиля подготовки,
65 - специалитет, 68 – магистратура с указанием программы)

Новосибирск 2019

Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Введение. Гигиена и санитария. Факторы и методы гигиенической характеристики, объектов внешней среды предприятий пищевых производств.	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-6;ПК-1; ПК-2, ПК-5;ПК-7	Семинарские занятия. Ситуационные задачи, тесты
2	Гигиенические требования к воздушной среде, к воде, основные методы улучшения качества и безопасности воды, к почве, самоочищение почвы предприятий пищевых производств	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-6;ПК-1; ПК-2, ПК-5;ПК-7	Семинарские занятия. Ситуационные задачи, тесты
3	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, организация и проведению производственного контроля за соблюдением, санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на основе принципов системы НАССР	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-6;ПК-1; ПК-2, ПК-5;ПК-7	Семинарские занятия. Ситуационные задачи, тесты
4	Гигиенические требования к генеральному плану, к водоснабжению, освещению, отоплению, вентиляции, канализации удалению непищевых и твердых бытовых отходов предприятий пищевых производств	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-6;ПК-1; ПК-2, ПК-5;ПК-7	Семинарские занятия. Ситуационные задачи, тесты
5	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря предприятий пищевых производств, моющие, моющедезинфицирующие и дезинфицирующие вещества их физико-химические свойства, методы очистки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации.	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-6;ПК-1; ПК-2, ПК-5;ПК-7	Семинарские занятия. Ситуационные задачи, тесты
6	Личная и производственная гигиена работников предприятий пищевых производств	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-6;ПК-1; ПК-2, ПК-5;ПК-7.	Семинарские занятия. Ситуационные задачи, тесты
	Курсовая работа		Представлены примерные темы
	Экзамен		Представлены вопросы

**ФГБОУ ВО «Новосибирский ГАУ»
Кафедра ВСЭ и паразитологии**

Темы Курсовых работ курсу

«Б1.О.09 Гигиена и санитария пищевых производств»

1. Исследование гигиенических показателей и санитарных мероприятий цеха, обработки шерстных субпродуктов мясозирового корпуса мясозомбината.
2. Исследование гигиенических показателей и санитарных мероприятий цеха обработки слизистых субпродуктов мясозирового корпуса мясозомбината.
3. Исследование гигиенических показателей и санитарных мероприятий участка выработки питьевого молока основного производства молзавода.
4. Исследование гигиенических показателей и санитарных мероприятий участка выработки питьевого молока основного производства молзавода.
5. Исследование гигиенических показателей и санитарных мероприятий цеха убоя и первичной переработки скота, обработки мякотных субпродуктов мясозирового корпуса мясозомбината
6. Исследование санитарно-гигиенических показателей деятельности мясозирового корпуса мясозомбината.
7. Анализ гигиенических показателей и санитарных мероприятий предприятий малой мощности по производству мясных полуфабрикатов.
8. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
9. Гигиенические и санитарные требования при торговле на оптовом рынке.
10. Гигиенические и санитарные требования для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов.
11. Гигиенические и санитарные требования для предприятий (цехов) переработки рыбы и рыбных продуктов.
12. Гигиенические и санитарные требования переработки ветеринарных конфискатов, непищевых отходов в цехах технических фабрикаты мясозомбината.
13. Конфессиональные, гигиенические и ветеринарно-санитарные требования к предприятиям для осуществления ритуального убоя животных и получения кошерного мяса.
14. Канонические, гигиенические и ветеринарно-санитарные требования к производству и реализации халяльных продуктов.
15. Санитарные и гигиенические требования к предприятиям торговли халяльными продуктами.

16. Изучить правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду.

17. Изучить требования к содержанию форменной одежды на предприятия молочной промышленности.

18. Изучить медицинский контроль: значение и срок проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.

19. Анализ требований системы ХАССП, СанПиН к соблюдению личной и производственной гигиены.

20. Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил к оборудованию, инвентарю в предприятиях мясной промышленности.

21. Санитарные и гигиенические требования к рабочим местам ветеринарно-санитарной экспертизы цеха убоя и первичной переработке скота мясокомбината и личной гигиене ветеринарного врача-эксперта.

22. Санитарные и гигиенические требования к упаковке пищевых продуктов. Требования к материалам.

23. Санитарные и гигиенические требования к дезинфекции, правила проведения, личные меры предосторожности.

24. Санитарные и гигиенические требования к дератизации, дезинсекции правила проведения, личные меры предосторожности.

25. Гигиенические и санитарные требования к моющим и дезинфицирующим средствам, применение, сроки и режимы их хранения

26. Изучить санитарные требования к процессам механической кулинарной обработки продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов.

27. Изучить гигиенические требования готовых пищевых продуктов и изделий повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.); санитарные требования к их приготовлению.

28. Изучить санитарные и гигиенические требования применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок.

29. Изучить гигиеническую оценку качества и безопасности готовой пищевых продуктов и порядок отзыва с рынка.

30. Провести анализ санитарно-гигиенических требований к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация.

31. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию.

32. Изучить гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он при написании курсовой работы показывает, что владеет знаниями разделов в полном объеме, достаточно глубоко осмысливает тему; самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе

отвечает на все вопросы, подчеркивает при этом самое существенное, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал, выделять в нем главное: устанавливать причинно-следственные связи; четко формирует ответы; хорошо знаком с основной литературой и методами исследования.

- оценка **«хорошо»** - студент владеет знаниями раздела почти в полном объеме (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при отдельных вопросах дает полноценные ответы на вопросы; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает вместе с тем серьезных ошибок в ответах.

- оценка **«удовлетворительно»** - студент владеет основным объемом знаний по разделам; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов. Владеет только обязательным минимумом методов исследований.

- оценка **«неудовлетворительно»** - студент не освоил обязательного минимума знаний раздела, не способен ответить на вопросы, даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.

Вопросы к экзамену по курсу

«Б1.О.09 Гигиена и санитария пищевых производств»

1. Понятие о гигиене.
2. Санитарное законодательство. Санитарные правила.
3. Обязанности, ответственность и контроль за соблюдением санитарного законодательства.
4. Основные гигиенические требования к предприятиям молочной Промышленности.
5. Гигиенические требования к водоснабжению, канализации.
6. Гигиенические требования к освещению, отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха.
7. Гигиенические требования к приемке и переработке молока.
8. Гигиенические требования к производству кисломолочных продуктов.
9. Гигиенические требования к производству бактериальных заквасок.
10. Гигиенические требования к производству сыров.
11. Гигиенические требования к производству сливочного масла.
12. Гигиенические требования к транспортировке молока и молочных продуктов.
13. Гигиенические требования к приемке и подготовке к переработке мяса.
14. Гигиенические требования к производству полуфабрикатов.
15. Гигиенические требования к производству вареных колбасных изделий.

16. Гигиенические требования к производству сырокопченых колбасных изделий.
17. Гигиенические требования к производству мясных консервов.
18. Гигиенические требования к транспортировке мяса и мясных продуктов.
19. Организация лабораторного контроля. Сертификация продукции.
20. Гигиенические требования к технологическому оборудованию, аппаратуре, инвентарю, посуде, таре.
21. Санитарная оценка молока при радиационных поражениях Животных.
22. Санитарная оценка молока при загрязнении молока радиоактивными веществами.
23. Санитарная обработка оборудования, аппаратуры, инвентаря, посуды, тары.
24. Классификация моющих средств.
25. Классификация дезинфицирующих средств.
26. Циркуляционная мойка оборудования
27. Лабораторно-инструментальный контроль пищевых производств.
28. Гигиенические требования к личной гигиене.
29. Острые инфекционные кишечные заболевания.
30. Пищевые отравления.
31. Регистрация и учет профессиональных заболеваний.
32. Санитарно-показательные микроорганизмы и требования, предъявляемые к ним.
33. Специфическая и неспецифическая микрофлора молока.
34. Источники и пути обсеменения сырья, оборудования продуктов.
35. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.
36. Средства борьбы с насекомыми и грызунами на предприятиях молочной промышленности.
37. Методы и средства применяют для борьбы с насекомыми.
38. Химические средства дезинсекции применяют на предприятии пищевой промышленности.
39. Порядок проведения дезинсекции.
40. Меры дератизации и в чем ее цель, профилактические меры, применяемые для борьбы с грызунами.

Критерии оценки:

Оценка 5 ставится, если студент отлично ориентируется в разбираемых по заданной теме вопросах, логически излагает мысли, осознанно применяет профессиональную терминологию.

Оценка 4 ставится, если студент грамотно излагает материал; ориентируется в материале, владеет профессиональной терминологией, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

Оценка 3 ставится, если студент излагает материал неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении профессиональной терминологии.

Оценка 2 ставится, если отсутствуют необходимые теоретические знания; допущены ошибки в определении понятий, искажен их смысл.

ФГБОУ ВО «Новосибирский ГАУ»

Кафедра ВСЭ и паразитологии

Кейс-задача по курсу

1. Как, Вы считаете должны иметь все приемники стоков внутренней канализации пищевого предприятия гидравлические затворы (сифоны)?

а. да; б. нет; в. не принципиально.

2. Допускают ли Санитарные правила на пищевых предприятиях сброс неочищенных сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию, а также устройство поглощающих колодцев?

а. да; б. нет; в. не принципиально.

3. Какое должно быть расстояние санитарно защитной зоны молочных заводов до жилых зданий?

а. 50 м; б. 100 м; в. 300 м.

4. Укажите обьём озеленения для санитарно-защитной зоны 4 и 5 класса?

а. 40%; б. 50 %; в. 60%.

5. Как Вы считаете должны ли руководствоваться Санитарно-гигиеническими требованиями при составлении программы производственного контроля на показатели уровня шума и вибрации на рабочих местах в помещениях пищевых предприятий?

а. да; б. нет; в. не принципиально.

6. Должны ли светильники в помещениях для хранения (складах холодильных камерах) пищевых продуктов иметь защитные плафоны?

а. да; б. нет; в. не принципиально.

7. Как, Вы считаете, к каким показателям относят температуру, влажность, подвижность воздуха, атмосферное давление, электрическое состояние, солнечную радиацию?

а. физическим, б.химическим в. биологическим.

8. Как, Вы считаете наиболее благоприятная скорость движения атмосферного воздуха, в производственных помещениях?

а. 0,05 – 0,1м/сек; в. 0,1 - 0,3 м/сек; б. 0,3 – 0.5 м/сек.

9. Как, Вы считаете какой диапазон специфического действия ультрафиолетовых лучей оказывает бактерицидное действие, осуществляется санация воздуха, почвы, обеззараживаются помещения, питьевая вода, пищевые продукты (молоко, безалкогольные напитки и др.)?

а. от 400 до 320 мкм; б. от 320 до 275 мкм в. от 275 до 180 мкм

10. Как, Вы считаете, каким водам свойственна высокая минерализация, вода практически не содержат микроорганизмов, имеет низкую температуру и приятный вкус?

а. поверхностным; б. подземным; в. атмосферным.

11. Как, Вы считаете, оптимальная температура питьевой воды для физиологических потребностей человека является?

а. 8-15 °С. б. 15 - 20 °С. в. 20 - 25 °С.

12. Как, Вы считаете, органолептические показатели питьевой воды должны соответствовать, в баллах не более?

Вкус: а. 0 бал; **б. 2 бал**; в. 4 бал.

Запах: а. 0 бал; **б. 2 бал**; в. 4 бал.

13. Как, Вы считаете, площадка мусоросборника должна иметь санитарный разрыв от помещений производства, не менее, метров?

а. 10 – 25 м; **б. 25 - 50 м**; в. 50 – 75 м

14. Как Вы считаете, какой должен быть воздушный разрыв между моечной ванной (раковиной) присоединенной к канализационной сети, не менее, мм?

а. 15 мм; **б. 20 мм**; в. 25 м

15. Как Вы считаете, высота стояния грунтовых вод строительных производственных площадок пищевых предприятий не должна превышать от основания фундамента?

а. 0,5 м; б. 1,0 м; в. 1,5 м

16. Как Вы считаете, площадку для строительства пищевого предприятия необходимо размещать по отношению к жилым, лечебно-оздоровительным культурно-бытовым зданиям?

а. с наветренной стороны; **б. с подветренной стороны**; в. не принципиально.

17. Как Вы считаете, подлежат согласованию с органами государственного санитарного надзора *технические проекты и рабочие чертежи* на строительство предприятий, зданий и сооружений, если проекты выполнены в проектных организациях, в соответствии с действующими нормами и правилами?

а. да; **б. нет**; в. не принципиально.

18. Как Вы считаете, при разработке *технических проектов, планов и разрезов помещений* предприятий пищевой промышленности в обязательном порядке необходимо определять, непрерывность технологических процессов производства, соблюдение поточности в пространстве и времени, направлений движения работников?

а. да; б. нет; в. не принципиально

19. Как Вы считаете, при разработке проектов и *схем санитарно-технического оборудования* важно учитывать правильность размещения санитарно-технического оборудования, достаточность и рациональность расположения точек водозабора холодной и горячей воды, трапов для удаления сточных вод, вентиляционных устройств, светильников, кондиционеров?

а. да; б. нет; в. не принципиально.

20. В многоэтажном здании мясокомбината допускается размещение туалетов через один этаж, если число работающих на двух смежных этажах не превышает человек?

а. 10; б. 20; **в. 30.**

21. Как Вы считаете, с какой периодичностью проводят генеральную уборку и дезинфекцию всех помещений, оборудования и инвентаря на пищевых предприятиях. Для этого в графике работы предприятия предусматривают «санитарный день»?

а. 1 раз в месяц; **б. 2 раза в месяц**; в. 3 раза в месяц.

22. На какую высоту рекомендуется облицовывать плиткой в гардеробе, душевых, санузлах?

а. 1,2 м; б. 1.5 м; **в. 1,8 м.**

23. Как Вы считаете, перед санузлом должен быть просторный шлюз, в котором размещаются вешалки для санитарной одежды, раковины, полотенца (электрополотенца или одноразовые полотенца) или это все можно размещать в санузле?

а. должен быть просторный шлюз; б. можно размещать в санузле; в. не принципиально.

24. Как Вы считаете, инвентарь, используемый для уборки и инвентарь, используемый для мойки, допускается хранить?

а.раздельно; б. совместно; в. не принципиально.

25. В каждом производственном помещении необходимо устанавливать водоразборный кран с подводкой, горячей и холодной воды и сливной моечный шланг из расчета один шланг на площадь (м²) помещения?

а. 250 м²; **б. 500 м²**; в. 750 м².

26. Как Вы считаете, администрация пищевого предприятия обязана организовывать и осуществлять перед началом работы ежедневный осмотр у персонала, имеющего непосредственный контакт с продукцией или оборудованием, открытых частей тела на гнойничковые заболевания и опрос работающих о состоянии здоровья, а также членов их семей?

а. обязана; б. не обязана; в. не принципиально.

27. Как Вы считаете, допускается вносить в цех пищевого предприятия предметы личного туалета, пищу, а также украшения, часы, деньги и т. п?

а. допускается; **б. не допускается**; в. не принципиально.

28. Как Вы считаете, мыть и дезинфицировать руки следует перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, а также после соприкосновения с зараженными предметами?

а. да; б. нет; в. не принципиально.

29. Как Вы считаете, халат, костюм (рубашка и брюки), головной убор, которые являются средством предохранения пищевых продуктов от возможности микробного и механического загрязнения, относят, к?

а. санитарной; б. специальной; в. средствам индивидуальной защиты

30. Как Вы считаете, костюм, куртка, брюки, комбинезон, полукомбинезон, халат, плащ, фартук, рукавицы, нарукавники, которые предназначены для защиты здоровья от вредных влияний на производстве, относят к?

а. санитарной; **б. специальной**; в. средствам индивидуальной защиты

31. Как Вы считаете, перчатки с наконечниками, перчатки и фартуки кольчужные, металлические, каски, обувь относят, к?

а. санитарной; б. специальной; **в. средствам индивидуальной защиты**

32. Как Вы считаете, отделение грязи от поверхности, разложение грязи в растворе, предотвращение выпадения взвешенной грязи обратно в осадок можно отнести к процессу очистки и мойки?

а. да; б. нет; в. не принципиально.

33. Как Вы считаете, плановая дезинфекция в цехе обвалки, жиловки мясоперерабатывающего завода проводится?

а. ежедневно; **б. 1 раз в неделю;** в. по необходимости

34. Как вы считаете, обработка водяным паром можно отнести к физическим методам дезинфекции?

а. да; б. нет; в. не принципиально.

35. Как Вы считаете, температура раствора дезинфицирующего средства оказывает на его эффективность?

а. да; б. нет; в. не принципиально.

36. Как Вы считаете, хлорсодержащие вещества относят к галоидсодержащим дезинфицирующим средствам?

а. да; б. нет; в. не принципиально

37. Как Вы считаете, для бактерицидного действия хлорсодержащих препаратов наиболее обоснованной является теория окисляющего действия кислорода в момент его выделения?

а. да; б. нет; в. не принципиально

38. Как Вы считаете, поверхностно-активные вещества (ПАВ), такие как катионные ПАВ на основе четвертично-аммониевых соединений (ЧАС) и амфотерных поверхностно-активных соединений относят дезинфицирующим средствам?

а. да; б. нет; в. частично

39. Как Вы думаете, если притяжение между молекулами твердого тела и жидкости меньше, чем между молекулами жидкости то поверхность твердого тела можно считать?

а. смачивающейся; **б. не смачивающейся;** в. не принципиально

40. Как Вы думаете, дисперсная система, где пузырьки газа разделены тонкой пленкой жидкости, которой можно придавать определенные свойства - различную стойкость, высоту, вязкость, степень механической прочности и др можно считать пеной?

а. да; б. нет; в. частично

41. Как Вы думаете, каустическая сода (едкий натр, гидроксид натрия) - белое кристаллическое вещество без цвета и запаха, хорошо растворимое в воде можно отнести к моющим средствам?

а. да; б. нет; в. частично

42. Как Вы думаете при использовании моющего-дезинфицирующего средства можно считать, что, одновременно с мойкой и проведена дезинфекция оборудования, тары, инвентаря, помещения?

а. да; б. нет; в. частично

Критерии оценки на тесты:

Оценка зачтено выставляется студенту при правильном ответе 80% на поставленные вопросы.

Оценка незачтено выставляется при правильном ответе менее 80% на поставленные вопросы.

Тестовое задание проверки уровня сформированности компетенций на этапе их освоения

ОПК 1. Способен использовать данные, о биологическом статусе и нормативные обще клинические показатели для обеспечения:

-ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции;

-улучшение продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных

Как Вы считаете, администрация пищевого предприятия обязана организовывать и осуществлять перед началом работы ежедневный осмотр у персонала, имеющего непосредственный контакт с продукцией или оборудованием, открытых частей тела на гнойничковые заболевания и опрос работающих о состоянии здоровья, а также членов их семей?

а. обязана; б. не обязана; в. не принципиально

Допускают ли Санитарные правила на пищевых предприятиях сброс неочищенных сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию, а также устройство поглощающих колодцев?

а. да; б. нет; в. не принципиально.

Как Вы считаете должны ли руководствоваться Санитарно-гигиеническими требованиями при составлении программы производственного контроля на показатели уровня шума и вибрации на рабочих местах в помещениях пищевых предприятий?

а. да; б. нет; в. не принципиально.

ОПК 2. Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.

Как Вы считаете, с какой периодичностью проводят генеральную уборку и дезинфекцию всех помещений, оборудования и инвентаря на пищевых предприятиях. Для этого в графике работы предприятия предусматривают «санитарный день»?

а. 1 раз в месяц; б. 2 раза в месяц; в. 3 раза в месяц.

Укажите объем озеленения для санитарно-защитной зоны 4 и 5 класса?

а. 40%; б. 50 %; в. 60%.

Как Вы думаете при использовании моющего-дезинфицирующего средства можно считать, что, одновременно с мойкой и проведена дезинфекция оборудования, тары, инвентаря, помещения?

а. да; б. нет; в. частично

ОПК - 6. Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии

Сколько комплектов санитарной одежды должно быть на одного работника цеха?

а. Два; б. Пять; в. Три;

Как правильно хранить 10 % раствор хлорной извести?

а. Не более 5 суток в темной бутылки

б. Не более 10 суток на холоде

в. Не более двух суток в полиэтиленовом ведре

Как часто сдают анализы на заболевания, передающиеся половым путем?

а. Раз в год;

б. Раз в полгода;

в. Раз в квартал.

ПК 1. Способен организовывать и разрабатывать методы санитарной профилактики и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции.

Кто осуществляет постоянный производственный контроль за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических мероприятий?

а. Санитарный врач;

б. Медицинский работник;

в. Работники пищевого предприятия.

Кто должен убирать помещение цеха

а. Работник цеха;

б. Мойщица посуды;

в. Уборщица.

Что такое дезинсекция?

а. Уничтожение насекомых;

б. Борьба с грызунами;

в. Уничтожение микроорганизмов.

ПК 2. Способен совершенствовать и разрабатывать более эффективные технологии и средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Укажите % осветленного маточного р-ра хлорной извести

а. 20 % ; б. 10 %; в. 1 %.

Когда сдают анализы на бактерионосительство?

а. Один раз в год;

б. Перед поступлением на работу;

в. При заболевании в семье кишечной инфекцией;

г. Один раз в пять лет;

д. По эпидпоказаниям;

Сколько ванн нужно для мытья мелкого оборудования ручным способом?

а. Две; б. Три; в. Пять.

ПК 5. Способен к планированию и разработке ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Как Вы считаете, площадку для строительства пищевого предприятия необходимо размещать по отношению к жилым, лечебно-оздоровительным культурно-бытовым зданиям?

а. с наветренной стороны; б. с подветренной стороны; в. не принципиально.

Как Вы считаете, подлежат согласованию с органами государственного санитарного надзора технические проекты и рабочие чертежи на строительство предприятий, зданий и сооружений, если проекты выполнены в проектных организациях, в соответствии с действующими нормами и правилами?

а. да; б. нет; в. не принципиально

Как Вы считаете, при разработке проектов и схем санитарно-технического оборудования важно учитывать правильность размещения санитарно-технического оборудования, достаточность и рациональность расположения точек водозабора холодной и горячей воды, трапов для удаления сточных вод, вентиляционных устройств, светильников, кондиционеров?

а. да; б. нет; в. не принципиально.

ПК 7. Способен осуществлять подготовку и переподготовку специалистов ветеринарного, зоотехнического и биологического профилей, а также проводить ветеринарно-санитарную просветительскую работу среди населения

Как Вы считаете, при разработке проектов и схем санитарно-технического оборудования важно учитывать правильность размещения санитарно-технического оборудования, достаточность и рациональность расположения точек водозабора холодной и горячей воды, трапов для

удаления сточных вод, вентиляционных устройств, светильников, кондиционеров?

а. да; б. нет; в. не принципиально.

Когда проходят гигиеническое обучение?

а. Один раз в год;

б. Перед поступлением на работу;

в. Один раз в два года;

г. Один раз в пять лет;

д. По эпидпоказаниям.

Как Вы считаете, администрация пищевого предприятия обязана организовывать и осуществлять перед началом работы ежедневный осмотр у персонала, имеющего непосредственный контакт с продукцией или оборудованием, открытых частей тела на гнойничковые заболевания и опрос работающих о состоянии здоровья, а также членов их семей?

а. обязана; б. не обязана; в. не принципиально.

Составители:

Доцент



(подпись)

В. М. Фомин

«25» 06 2019 г.

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«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 08-01-2015, введено приказом от 28.09.2011 №371-О, утверждено ректором 12.10.2015 г. (<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 77-01-2015, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный);