

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юлиевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 04.07.2024 07:57:21

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
Высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»**

Факультет ветеринарной медицины

**ОПОП по направлению подготовки
36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1.В.ДВ.01.01 Санитария и гигиена питания

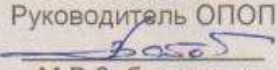
Направленность (профиль) «Государственный ветеринарный надзор»

Омск 2024

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Факультет ветеринарной медицины

ОПОП по направлению подготовки
36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП

М.В. Заболотных
«26» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан

С.В. Чернигова
«26» июня 2024 г.

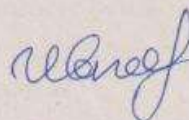
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины
Б1.В.ДВ.01.01 Санитария и гигиена питания

Направленность (профиль) «Государственный ветеринарный надзор»

Обеспечивающая преподавание дисциплины
кафедра – ветеринарно-санитарной экспертизы
продуктов животноводства и гигиены с.-х.
животных

Разработчик (и) РП:

д-р технич. наук, профессор



И.А. Ивкова

Внутренние эксперты:

Председатель МК,
канд.ветеринар. наук, доцент



И.В. Якушкин

Начальник управления информационных
технологий



П.И. Ревякин

Заведующий методическим отделом УМУ



Г.А. Горелкина

Директор НСХБ



И.М. Демчукова

Омск 2024

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ЕЕ СТАТУС

1.1 Основания для введения учебной дисциплины в учебный план:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки магистра 36.04.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза (квалификация (степень) «магистр»), утвержденный приказом Министерства образования и науки от 28 сентября 2017 г. № 982;
- Основная профессиональная образовательная программа подготовки магистра 36.04.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза, Направленность (профиль) «Государственный ветеринарный надзор»

1.2 Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины» ОПОП.
- является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

1.3 В рабочую программу дисциплины в установленном порядке могут быть внесены изменения и дополнения, осуществляемые в рамках планового ежегодного и ситуативного совершенствования, которые отражаются в п.9 рабочей программы.

2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОП

2.1 Процесс изучения дисциплины в целом направлен на подготовку обучающегося к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственному, технологическому, организационно-управленческому типам деятельности, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, а также ОПОП ВО университета, в рамках которой преподаётся данная дисциплина.

Цель дисциплины: *подготовить обучающегося по вопросам санитарии и гигиены питания, сформировать гигиенический подход к решению вопросов проектирования, оборудования, эксплуатации предприятий, технологии производства продукции общественного питания, профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.*

2.2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК-1	Способен к организации деятельности по освоению знаний, формированию умений и компетенций, позволяющих осуществлять профессиональную деятельность	ИД-1 ПК-1 Проводит исследование, анализ и разработку методов контроля качества сырья.	Знает методы контроля качества сырья для производства продуктов питания	Умеет проводить анализ условий производства, хранения и реализации пищевых продуктов	Владеет навыками разработки методов оценки качества произведенной продукции
		ИД-2 ПК-1 Владеет врачебным мышлением, основными ме-	Знает основные болезни животных, в результате которых про-	Умеет дифференцировать инфекционные особо опасные (карантинные)	Владеет базовыми навыками проведения ветеринарно-санитарных, противоэпизоотических,

		тодами профилактики болезней животных	исходит потеря качества получаемого сырья и (или) готовой продукции	болезни, пищевые токсикоинфекции, токсикозы и пр. различные болезни животных и зооантропонозы	противоэпидемических профилактических мероприятий в части организации питания человека
ПК-3	Готов собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	ИД-1 ПК-3 Осуществляет сбор научной информации, анализ отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования, разрабатывает планы, программы и методики.	Знает методики составления планов, программ создания новых продуктов и технологий их получения	Умеет осуществлять сбор научной информации по вопросам санитарно-гигиенической оценки новых продуктов и технологий их получения	Имеет навыки внедрения результатов собственных исследований в области оценки качества и безопасности новых продуктов и технологий их получения
		ИД-2 ПК-3 Проводит эксперименты и анализирует полученные результаты опытов и использует их в практической деятельности	Знает методики проведения исследований в области безопасного и научно обоснованного питания	Умеет проводить эксперименты по определению безопасности нутриентов	Имеет навыки анализа полученных в результате эксперимента данных
		ИД-3 ПК-3 Знает актуальные достижения ведущих отечественных и зарубежных ученых и практиков в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Знает актуальные достижения в области гигиены и санитарии питания человека	Умеет анализировать новые достижения науки на предмет их применимости в области обеспечения санитарии и гигиены питания человека	Имеет навыки применение научно-технической информации, передового отечественного и зарубежного опыта в области обеспечения санитарии и гигиены питания человека

2.3. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено		Зачтено		
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.			
Критерии оценивания								
ПК-1 Способен к организации деятельности по освоению знаний, формированию умений и компетенций, позволяющих осуществлять профессиональную деятельность	ИД-1 ПК-1 Проводит исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья	Полнота знаний	Знает методы контроля качества сырья для производства продуктов питания	Не знает основные методы контроля качества сырья для производства продуктов питания	Знает методы контроля качества сырья для производства продуктов питания	Вопросы собеседования, итогового тестирования, электронная презентация		
		Наличие умений	Умеет проводить анализ условий производства, хранения и реализации пищевых продуктов	Не умеет проводить базовый анализ условий производства, хранения и реализации пищевых продуктов	Умеет проводить анализ условий производства, хранения и реализации пищевых продуктов			

		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками разработки методов оценки качества произведенной продукции	Не владеет минимальными навыками разработки методов оценки качества произведенной продукции	Владеет навыками разработки методов оценки качества произведенной продукции	
	ИД-2 ПК-1 Владеет врачебным мышлением, основными методами профилактики болезней животных	Полнота знаний	Знает основные болезни животных, в результате которых происходит потеря качества получаемого сырья и (или) готовой продукции	Не знает основные болезни животных, в результате которых происходит потеря качества получаемого сырья и (или) готовой продукции	Знает основные болезни животных, в результате которых происходит потеря качества получаемого сырья и (или) готовой продукции	Вопросы собеседования, итогового тестирования, электронная презентация
Наличие умений		Умеет дифференцировать инфекционные особо опасные (карантинные) болезни, пищевые токсикоинфекции, токсикозы и пр. незаразные болезни животных и зооантропонозы	Не умеет дифференцировать инфекционные особо опасные (карантинные) болезни, пищевые токсикоинфекции, токсикозы и пр. незаразные болезни животных и зооантропонозы	Умеет дифференцировать инфекционные особо опасные (карантинные) болезни, пищевые токсикоинфекции, токсикозы и пр. незаразные болезни животных и зооантропонозы		
Наличие навыков (владение опытом)		Владеет базовыми навыками проведения ветеринарно-санитарных, противоэпизоотических, противоэпидемических профилактических мероприятий в части организации питания человека	Не владеет базовыми навыками проведения ветеринарно-санитарных, противоэпизоотических, противоэпидемических профилактических мероприятий в части организации питания человека	Владеет базовыми навыками проведения ветеринарно-санитарных, противоэпизоотических, противоэпидемических профилактических мероприятий в части организации питания человека		
ПК-3 Готов собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, переводить отечественный и зарубежный опыт в области	ИД-1 ПК-3 Осуществляет сбор научной информации, анализ отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования, раз-	Полнота знаний	Знает методики составления планов, программ создания новых продуктов и технологий их получения	Не знает основные методики составления планов, программ создания новых продуктов и технологий их получения	Знает методики составления планов, программ создания новых продуктов и технологий их получения	Вопросы собеседования, итогового тестирования, электронная презентация
		Наличие умений	Умеет осуществлять сбор научной информации по вопросам санитарно-	Не умеет осуществлять сбор научной информации по вопросам санитарно-	Умеет осуществлять сбор научной информации по вопросам санитарно-гигиенической оценки новых продуктов и технологий их	

ветеринарно-санитарной экспертизы и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	рабатывает планы, программы и методики.		гигиенической оценки новых продуктов и технологий их получения	гигиенической оценки новых продуктов и технологий их получения	получения	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки внедрения результатов собственных исследований в области оценки качества и безопасности новых продуктов и технологий их получения	Не имеет навыки внедрения результатов собственных исследований в области оценки качества и безопасности новых продуктов и технологий их получения	Имеет навыки внедрения результатов собственных исследований в области оценки качества и безопасности новых продуктов и технологий их получения	
	ИД-2 ПК-3 Проводит эксперименты и анализирует полученные результаты опытов и использует их в практической деятельности	Полнота знаний	Знает методики проведения исследований в области безопасного и научно обоснованного питания	Не знает методики проведения исследований в области безопасного и научно обоснованного питания	Знает методики проведения исследований в области безопасного и научно обоснованного питания	Вопросы собеседования, итогового тестирования, электронная презентация
		Наличие умений	Умеет проводить эксперименты по определению безопасности нутриентов	Не умеет проводить эксперименты по определению безопасности нутриентов	Умеет проводить эксперименты по определению безопасности нутриентов	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки анализа полученных в результате эксперимента данных	Не имеет базовые навыки анализа полученных в результате эксперимента данных	Имеет навыки анализа полученных в результате эксперимента данных	
	ИД-3 ПК-3 Знает актуальные достижения ведущих отечественных и зарубежных учёных и практиков в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Полнота знаний	Знает актуальные достижения в области гигиены и санитарии питания человека	Не знает актуальные достижения в области гигиены и санитарии питания человека	Знает актуальные достижения в области гигиены и санитарии питания человека	Вопросы собеседования, итогового тестирования, электронная презентация
		Наличие умений	Умеет анализировать новые достижения науки на предмет их применимости в области обеспечения санитарии и гигиены питания человека	Не умеет анализировать новые достижения науки на предмет их применимости в области обеспечения санитарии и гигиены питания человека	Умеет анализировать новые достижения науки на предмет их применимости в области обеспечения санитарии и гигиены питания человека	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки применение научно-технической информации, передового отечественного	Не имеет навыки применение научно-технической информации, передового отечественного	Имеет навыки применение научно-технической информации, передового отечественного и зарубежного опыта в области обеспе-	

			чественного и зарубежного опыта в области обеспечения санитарии и гигиены питания человека	чественного и зарубежного опыта в области обеспечения санитарии и гигиены питания человека	чения санитарии и гигиены питания человека	
--	--	--	--	--	--	--

2.4 Логические и содержательные взаимосвязи дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОП

Учебные дисциплины, практики*, на которые опирается содержание данной учебной дисциплины		Код и наименование учебных дисциплин, практик, для которых содержание данной дисциплины выступает основой	Код и наименование учебных дисциплин, практик, с которыми данная дисциплина осваивается параллельно в ходе одного семестра
Код и наименование	Перечень требований, сформированным в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)		
Высшая математика	Знают и понимают математические законы и формулы, умеют решать математические задачи и владеют техникой выполнения математических расчетов.	Контроль качества и безопасность молока и молочных продуктов на предприятиях	Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения
Основы экологии	Знают и понимают основные экологические термины, дают понятия о биосфере, общие понятия о жизни животного мира и систематике, владеют навыками определения круговорота веществ в природе.		
Физика	Знают и понимают основные понятия о терморегуляции, биофизических процессах в живых организмах		
Химия	Знают основные биогенные элементы, проводят анализ содержания биогенных элементов, проводят определение их в различном сырье		
Биологическая химия	Знают основные биогенные элементы, проводят анализ содержания биогенных элементов, проводят определение их в различном сырье		
* - Для некоторых дисциплин первого года обучения целесообразно указать на взаимосвязь с предшествующей подготовкой обучающихся в старшей школе			

2.5 Формы методических взаимосвязей дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОП

В рамках методической работы применяются следующие формы методических взаимосвязей:

- учёт содержания предшествующих дисциплин при формировании рабочей программы последующей дисциплины,
- согласование рабочей программы предшествующей дисциплины ведущим преподавателем последующей дисциплины;
- совместное обсуждение ведущими преподавателями предшествующей и последующей дисциплин результатов входного тестирования по последующей дисциплине;
- участие ведущего преподавателя последующей дисциплины в процедуре приёма зачета/экзамена по предыдущей.

2.6 Социально-воспитательный компонент дисциплины

В условиях созданной вузом социокультурной среды в результате изучения дисциплины: формируются мировоззрение и ценностные ориентации обучающихся; интеллектуальные умения, научное мышление; способность использовать полученные ранее знания, умения, навыки, развитие творческих начал.

Воспитательные задачи реализуются в процессе общения преподавателя с обучающимися, в использовании активных методов обучения, побуждающих обучающихся проявить себя в совместной деятельности, принять оценочное решение. Коллективные виды деятельности способствуют приобретению навыков работы в коллективе, умения управления коллективом. Самостоятельная работа способствует выработке у обучающихся способности принимать решение и навыков самоконтроля.

Через связь с НИРС, осуществляемой во внеучебное время, социально-воспитательный компонент ориентирован на:

1) адаптацию и встраивание обучающихся в общественную жизнь ВУЗа, укрепление межличностных связей и уверенности в правильности выбранной профессии;

2) проведение систематической и целенаправленной профориентационной работы, формирование творческого, сознательного отношения к труду;

3) формирование общекультурных компетенций, укрепление личных и групповых ценностей, общественных ценностей, ценности непрерывного образования;

4) гражданско-правовое воспитание личности;

5) патриотическое воспитание обучающихся, формирование модели профессиональной этики, культуры экономического мышления, делового общения.

Объединение элементов образовательной и воспитательной составляющей дисциплины способствует формированию общекультурных компетенций выпускников, компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера, создает условия, необходимые для всестороннего развития личности.

3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина изучается в 3 семестре 2 курса.

Продолжительность семестра 11 2/6 недель (очная форма обучения)

Продолжительность семестра 30 1/6 недель (заочная форма обучения)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов

Вид учебной работы	Трудоемкость			
	в т.ч. по семестрам обучения			
	очная форма		Заочная	
	№ 3 сем.	№ сем.	2 курс	№ сем.
1. Контактная работа				
1.1 Аудиторные занятия, всего	54	-	12	-
- Лекции	8	-	4	-
- Практические занятия (включая семинары)	46	-	8	-
- Лабораторные занятия	-	-	-	-
1.2 Консультации (в соответствии с учебным планом)				
2. Внеаудиторная академическая работа	54	-	92	-
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:	14	-	14	-
Выполнение и сдача индивидуального задания в виде*		-		-
- электронной презентации	14	-	14	-
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	18	-	50	-
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	10	-	16	-
2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (за исключением учтённых в пп. 2.1 – 2.2):	12	-	12	-
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины	+	-	4	-

* КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для обучающихся заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.

4. СОДЕРЖАТЕЛЬНАЯ СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1	2	Трудоемкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.							10	11	
		Контактная работа		Аудиторная работа			ВАРС				
		3	4	занятия		7	8	9			
				5	6						
всего	лекции	практические (всех форм)	лабораторные	Консультации (в соответствии с учебным планом)	всего	фиксированные виды	Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел			
Очная форма обучения											
1	14	8	2	6				6	14	Опрос/тест	ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1
Предмет дисциплины. Санитарный надзор и санитарное законодательство											

	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания	14	8	2	6								ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1
	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания	10	4		4								ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1
	Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам	10	4		4								ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1
	Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Личная гигиена работников	10	4		4								ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1
2	2. Гигиена и санитария приготовления и реализации пищевых продуктов												
	Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов	14	8	2	6								ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1
	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	16	10	2	8								ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1
	Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов	14	8		8								ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1
	Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции, гигиенические особенности организации питания различных групп населения	6											ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1
	Промежуточная аттестация		×	×	×	×			×	×	зачет		
	Итого по учебной дисциплине	108		8	46				54	14			
Доля лекций в аудиторных занятиях, 0%													
Заочная форма обучения													
1	1. Общие вопросы гигиены и санитарии предприятий общественного питания Предмет дисциплины. Санитарный надзор и санитарное законодательство	12	4	2	2				8	14	Опрос/тест		ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1

	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания	12	2		2				10		ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1
	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания	12	2		2				10		ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1
	Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам	12	0						12		ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1
	Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Личная гигиена работников	12	2		2				10		ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1
2	2.Гигиена и санитария приготовления и реализации пищевых продуктов										
	Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов	12	0		2				12		ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1
	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	8							8		ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1
	Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов	12	0						12		ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1
	Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции, гигиенические особенности организации питания различных групп населения	10	0						10		ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1
	Промежуточная аттестация		×	×	×	×		×	×	зачет	
	Итого по учебной дисциплине	108	10	4	8			92	14		

4.2. Лекционный курс.					
Примерный тематический план чтения лекций по разделам учебной дисциплины					
раздела	Номер лекции	Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы
			Очная форма	Заочная форма	
1	1	Тема: Общие вопросы гигиены и санитарии предприятий общественного питания	2	2	Лекция-дискуссия
		Предмет дисциплины. Санитарный надзор пищевого производства и санитарное законодательство			
	2	Тема: Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания.	2		Лекция-дискуссия
		Гигиеническая характеристика факторов внешней среды Требования к благоустройству предприятий питания			
2	3	Тема: Гигиена и санитария приготовления и реализации пищевых продуктов	2	2	Лекция-дискуссия
		Профилактика кишечных инфекций,			
		Профилактика пищевых отравлений, Профилактика зоонозных инфекций и гельминтозов			
	4	Тема: Гигиенические требования в производстве. Гигиенические требования к качеству продовольственного сырья	2		Лекция-дискуссия
		Требования безопасности продовольственного сырья			
		Гигиенические требования к качеству пищевых продуктов			
		Требования безопасности пищевых продуктов			
Общая трудоёмкость лекционного курса					x
Всего лекций по учебной дисциплине:		час	Из них в интерактивной форме:		час
- очная форма обучения		8	- очная форма обучения		8
- Заочная форма обучения		4	- Заочная форма обучения		4
<p><i>Примечания:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6. - обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2 					

**4.3. Примерный тематический план практических занятий
по разделам учебной дисциплины**

Номер		Тема занятия/ Примерные вопросы на обсуждение (для занятий в формате семинарских)	Трудоёмкость по раз- делу, час.		Используемые интерактивные формы	Связь заян- тия с ВАРС*
раздела (модуля)	занятия		очная форма	заочная форма		
1	2	3	4	5	6	7
1	1	Тема: Предмет дисциплины. Санитарный надзор и санитарное законодательство 1) Предмет дисциплины. Задачи гигиены питания и пищевой санитарии. 2) Законы РФ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", "О качестве и безопасности пищевых продуктов", санитарное законодательство. 3) Ведомственный санитарный надзор, производственный и общественный контроль на предприятиях питания.	2	2		ОСП
	2	Тема: Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания 1) Значение факторов внешней среды для здоровья и жизнедеятельности человека, источники и виды загрязнений среды. 2) Химический состав и физические свойства воздуха влияние отклонений на организм человека.	2	2	дискуссии	УЗ СРС
	3	3) Физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение воды. 4) Гигиеническое значение естественного освещения, требования к освещенности помещений предприятия общественного питания.	2		дискуссии	УЗ СРС
	4	Тема: Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания Участие органов санитарно-эпидемиологического надзора в согласовании проектной документации Гигиенические требования к выбору участка для строительства предприятия	2	2		ОСП
	5	Гигиенические требования к генплану участка Гигиенические принципы планировки предприятий общественного питания	2		дискуссии	ОСП
	6	Гигиенические требования к набору, расположению, взаимосвязи и оборудованию производственных помещений. Гигиенические требования к строительным материалам и внутренней отделке помещений.	2			ОСП
	7	Тема: Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам Санитарно-гигиеническая характеристика материалов, используемых для изготовления оборудования. Гигиенические требования к механическому оборудованию, расстановке его в цехах.	2			ОСП
	8	Гигиенические требования к тепловому и	2			ОСП

9	холодильному оборудованию					
	Производственные столы, ванны и другое немеханическое (вспомогательное) оборудование — основные санитарные требования.					
	Гигиенические требования к посуде.	2			ОСП	
	Гигиенические требования к полуфабрикатной таре, таре и упаковочным материалам.					
	Тема: Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Личная гигиена работников	2	2		ОСП	
Санитарные требования к содержанию территории, сбору мусора, проведению текущей и ежедневной уборки помещений и санитарного дня, к уборочному инвентарю.			Групповые дискуссии			
Понятие о дезинфекции и значение ее в профилактике инфекций и пищевых отравлений микробной природы.						
11	Физические и химические способы дезинфекции	2			ОСП	
	Характеристика различных дезинфицирующих средств и дезсредств, разрешенных для использования на предприятиях питания			Семинар в диалоговом режиме		
12	Эпидемиологическая роль насекомых, профилактические мероприятия, методы и средства дезинфекции.	2			ОСП	
	Правила личной гигиены персонала					
2	Тема: Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов	2			УЗ СРС	
	Понятие о кишечных инфекциях.			Семинар в диалоговом режиме		
	Понятие о пищевых отравлениях					
	14	Немикробные пищевые отравления.	2			УЗ СРС
		Краткая характеристика наиболее распространенных зоонозных инфекций.				
	15	Профилактика токсикозов на предприятиях общественного питания.	2			УЗ СРС
		Биогельминтозы, связанные с употреблением мяса			Семинар в диалоговом режиме	
	16	Тема: Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	2			УЗ СРС
		Понятие о качестве пищевых продуктов.				
	17	Гигиеническая оценка и критерии безопасности (пораженность фузариозом и спорыньей, наличие токсических сорных примесей и др.) зерновых продуктов.	2			УЗ СРС
		Оценка муки по микробиологическим показателям, содержанию микотоксинов и других токсических элементов, металлопримесей.			Семинар в диалоговом режиме	
	18	Гигиеническая оценка бобовых, круп, макаронных изделий.	2			УЗ СРС
		Пороки и показатели безопасности хлеба.			Семинар в диалоговом режиме	
19	Тема: Санитарные требования к	2			УЗ	

	транспортировке, приемке, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов.				СРС
	Санитарные требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов, к разгрузке и санитарной обработке транспортных средств.				
	Гигиеническое обоснование условий и сроков хранения различных продуктов				
20	Санитарно-гигиенические требования к механической обработке сыпучих продуктов. Особенности санитарных требований к размораживанию замороженных продуктов.	2		дискуссии	УЗ СРС
	Санитарно-гигиеническая оценка различных видов тепловой обработки.				
21	Санитарно-гигиенические требования к изготовлению крема и кремовых изделий.	2		дискуссии	ПР СРС
	Санитарные правила применения пищевых добавок.				
22	Тема: Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции и гигиенические особенности организации питания различных групп населения.	2			ОСП
23	Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи, показатели безопасности продукции общественного питания.	2			
	Производственный контроль.				ПР СРС
Всего практических занятий по учебной дисциплине:		час	Из них в интерактивной форме:		час
- очная форма обучения		46	- очная форма обучения		22
- заочная форма обучения		8	- заочная форма обучения		8
В том числе в формате семинарских занятий:					
- очная форма обучения		10			10
- заочная форма обучения		2			2
* Условные обозначения: ОСП - предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; УЗ СРС - на занятии выдаётся задание на конкретную ВАРС; ПР СРС - занятие содержательно базируется на результатах выполнения студентами конкретной ВАРС; ...					
Примечания: - материально-техническое обеспечение практических занятий – см. Приложение 6 - обеспечение практических занятий учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2					

4.4 Лабораторный практикум.

Не предусмотрен

**5. ПРОГРАММА
ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**5.1. ВЫПОЛНЕНИЕ И ЗАЩИТА (СДАЧА) КУРСОВОГО ПРОЕКТА
(РАБОТЫ) ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

Не предусмотрено

**5.2 ВЫПОЛНЕНИЕ И СДАЧА
ЭЛЕКТРОННОЙ ПРЕЗЕНТАЦИИ**

5.2.1 Место электронной презентации в структуре учебной дисциплины

Разделы учебной дисциплины, усвоение которых обучающимися сопровождается или завершается подготовкой электронной презентации:

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением электронной презентации		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения электронной презентации
№	Наименование	
1	Общие вопросы гигиены и санитарии предприятий питания	ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1.
2	Гигиена и санитария приготовления и реализации пищевых продуктов	ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-3ПК-3; ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1.

5.2.2 Перечень примерных тем электронной презентации

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

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ

- «зачтено» выставляется за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада, представление необходимого материала, одобренного и согласованного с преподавателем, при этом обучающийся ясно, четко, логично и грамотно дает определение основным по-

нениям с позиции разных авторов, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения;

- «не зачтено» выставляется студенту за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер; если обучающийся не представляет необходимый материал, не ориентируется в основных понятиях, и не представляет проработанную тематику научного исследования

5.2.3 Информационно-методическое и материально-техническое обеспечение процесса выполнения электронной презентации

1) Материально-техническое обеспечение процесса выполнения электронной презентации – см. Приложение 6.

2) Обеспечение процесса выполнения электронной презентации учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1, 2, 3.

5.2.4 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций представлены в приложениях в Приложении 9. Фонд оценочных средств по дисциплине (полная версия)

5.3 САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ ТЕМ

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/ вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час.	Форма текущего контроля по теме
1	2	3	4
Очная форма обучения			
1.	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания	4	Опрос/Тестирование
	Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам	4	Опрос/Тестирование
2.	Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов	4	Опрос/Тестирование
	Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов	4	Опрос/Тестирование
	Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции, гигиенические особенности организации питания различных групп населения	2	Опрос/Тестирование
Заочная форма обучения			
1	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания	10	Опрос/Тестирование
	Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам	10	Опрос/Тестирование
2	Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов	10	Опрос/Тестирование
	Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов	10	Опрос/Тестирование

	Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции, гигиенические особенности организации питания различных групп населения	10	Опрос/Тестирование
Примечание: Учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1, 2, 3, 4.			

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

тестирование:

до 61 %, балла — неудовлетворительно;
61-75 %, баллов — удовлетворительно;
76-89 %, баллов — хорошо;
90-100 %, баллов — отлично.

опрос

отлично - заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание темы, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения темы, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

хорошо - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточно полное знание учебно-программного материала по теме, не допускающий в ответе существенных неточностей, усвоивший основную литературу, рекомендованную для изучения темы, показавший систематический характер знаний по дисциплине.

удовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший знание основного объема учебно-программного материала по теме, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, однако допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

неудовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части темы, допускающий существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по дисциплине.

5.4 ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ОБУЧАЮЩИХСЯ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

Задания выполняются в письменном виде (рукопись) и сдаются преподавателю в момент прибытия на сессию.

1. Провести анализ адекватности питания уровню физической активности.
2. Составить сбалансированный рацион, соответствующий возрасту, полу и уровню активности

5.5 САМОПОДГОТОВКА К АУДИТОРНЫМ ЗАНЯТИЯМ (кроме контрольных занятий)

Занятий, по которым предусмотрена самоподготовка	Характер (содержание) самоподготовки	Организационная основа самоподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час
Очная форма обучения				
Семинарские занятия <i>Санитарный надзор и санитарное законодательство</i> <i>Гигиенические основы проектирования и строительства пред-</i>	Подготовка по темам семинарских занятий	План семинарских занятий; Задания преподавателя, выдаваемые в конце предыдущего занятия	1. Рассмотрение вопросов семинара 2. Изучение литературы по вопросам семинара 3. Подготовка ответов на вопросы, написание конспекта (по желанию)	10

<p><i>приятый питания</i> <i>Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам</i> <i>Санитарные требования к содержанию предприятий питания.</i> <i>Личная гигиена работников</i> <i>Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции, гигиенические особенности организации питания различных групп населения</i></p>				
<p>Заочная форма обучения</p>				
<p>Семинарские занятия <i>Санитарный надзор и санитарное законодательство</i> <i>Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания</i> <i>Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам</i> <i>Санитарные требования к содержанию предприятий питания.</i> <i>Личная гигиена работников</i> <i>Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции, гигиенические особенности организации питания различных групп населения</i></p>	<p>Подготовка по темам семинарских занятий</p>	<p>План семинарских занятий; Задания преподавателя</p>	<p>1. Рассмотрение вопросов семинара 2. Изучение литературы по вопросам семинара 3. Подготовка ответов на вопросы, написание конспекта (по желанию)</p>	<p>16</p>

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

отлично - заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание темы, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения темы, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

хорошо - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточно полное знание учебно-программного материала по теме, не допускающий в ответе существенных неточностей, усвоивший основную литературу, рекомендованную для изучения темы, показавший систематический характер знаний по дисциплине.

удовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший знание основного объема учебно-программного материала по теме, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, однако допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

неудовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части темы, допускающий существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по дисциплине.

5.6 САМОПОДГОТОВКА И УЧАСТИЕ В КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ УЧЕБНЫХ МЕРОПРИЯТИЯХ (РАБОТАХ)

Наименование оценочного средства	Охват обучающихся	Содержательная характеристика (тематическая направленность)	Расчетная трудоемкость, час
1	2	3	4
Терминологический диктант	Фронтальный	Входной контроль	1
Собеседование / опрос	Фронтальный	Текущий в процессе изучения тем разделов	5
Собеседование / опрос	Фронтальный	Рубежный По результатам изучения раздела №1,2	5
Заключительное тестирование	Фронтальный	Выходной контроль по результатам изучения дисциплины	1
Заочная форма обучения			
Наименование оценочного средства	Охват обучающихся	Содержательная характеристика (тематическая направленность)	Расчетная трудоемкость, час
1	2	3	4
Терминологический диктант	Фронтальный	Входной контроль	0,1
Собеседование / опрос	Фронтальный	Текущий в процессе изучения тем разделов	1
Собеседование / опрос	Фронтальный	Рубежный По результатам изучения раздела №1,2	9,9
Заключительное тестирование	Фронтальный	Выходной контроль по результатам изучения дисциплины	1

6. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучаю-

щихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
6.2. Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

7. ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

7.1. Библиотечное, информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМК), соответствующий данной рабочей программе. При разработке УМК кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению.

Организационно-методическим ядром УМК являются:

- полная версии рабочей программы учебной дисциплины с внутренними приложениями №№ 1-3, 5, 6, 8;
- фонд оценочных средств по ней ФОС (Приложение 9);
- методические рекомендации для обучающихся по изучению дисциплины и прохождению контрольно-оценочных мероприятий (Приложение 4);
- методические рекомендации преподавателям по дисциплине (Приложение 7).

В состав учебно-методического комплекса в обязательном порядке также входят перечисленные в Приложениях 1 и 2 источники учебной и учебно-методической информации, учебные ресурсы и средства наглядности.

Приложения 1 и 2 к настоящему учебно-программному документу в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется на Intranet-серверах выпускающего подразделения и в электронном методическом кабинете обучающегося.

7.2 Цифровые и информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине; соответствующая им информационно-технологическая и компьютерная база

Применение средств ИКТ в процессе реализации дисциплины:

- использование интернет-браузеров для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента;
- использование облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента;
- использование офисных приложений;
- подготовка отчетов в цифровом или бумажном формате, в том числе подготовка презентаций;
- использование digital-инструментов по формированию электронного образовательного контента в ЭИОС университета (<https://do.omgau.ru/>), проверке знаний, общения, совместной (командной) работы и самоподготовки студентов, сохранению цифровых следов результатов обучения и пр.

Цифровые и информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине и сведения об информационно-технологической и компьютерной базе, необходимой для преподавания и изучения дисциплины, представлены в Приложении 5.

7.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о материально-технической базе, необходимой для реализации программы дисциплины, представлены в Приложении 6.

7.4. Организационное обеспечение учебного процесса и специальные требования к нему с учетом характера учебной работы по дисциплине

Аудиторные учебные занятия по дисциплине ведутся в соответствии с расписанием, внеаудиторная академическая работа организуется в соответствии с семестровым графиком ВАР и графиками сдачи/приёма/защиты выполненных работ. Консультирование обучающихся, изучающих данную дисциплину, осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

7.5 Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о кадровом обеспечении учебного процесса по дисциплине размещены на официальном сайте университета в разделе «Сведения об образовательной организации» с учетом требований ФГОС, представленных в Приложении 8.

7.6. Обеспечение учебного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей ре-

комендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в случае необходимости:

- предоставляются печатные и (или) электронные образовательные ресурсы в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- учебно-методические материалы для самостоятельной работы, оценочные средства выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей;
- разрешается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями (эти средства могут быть предоставлены университетом или могут использоваться собственные технические средства).
- проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ОВЗ, возможно применение мультимедийных средств, оргтехники, слайд-проекторов и иных средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями. Для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины преподавателями дополнительно проводятся индивидуальные консультации, в том числе с использованием сети Интернет.

7.7 Обеспечение образовательных программ с частичным применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

При реализации программы дисциплины могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в информационно-образовательной среде университета в рамках дисциплин создается электронный обучающий курс, содержащий учебно-методические, теоретические материалы, информационные материалы для организации работы в синхронном и асинхронном режимах. Соотношение объема занятий, проводимых в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и занятий, проводимых с применением ЭО, ДОТ представлено в приложении 5.

8 ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
рабочей программы дисциплины
Б1.В.ДВ.01.01 Санитария и гигиена питания в составе ОПОП

1. Рассмотрена и одобрена:
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены с.-х. животных; протокол №10 от 06 марта 2024г. Зав. кафедрой, д-р биол. наук, проф.  Заболотных М.В.
б) На заседании методической комиссии по направлению 36.03.01, 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза; протокол №7 от 28 марта 2024 г. Председатель МКН – 36.03.01, 36.04.01, канд. ветеринар. наук, доцент  Якушкин И.В.
2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП:
Директор БУ Омской области «Омский областной центр по профилактике, экспертизе и лечению животных»  Гардер А.Г.
3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:



9. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины Представлены в приложении 10.

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.В.ДВ.01.01 Санитария и гигиена питания	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Основы ветеринарной санитарии : учебное пособие для вузов / Н. В. Сахно, В. С. Буяров, О. В. Тимохин [и др.] ; Под общей редакцией Н. В. Сахно. — 3-е, стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-7581-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/162388 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 544 с. - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1211780). — Режим доступа: по подписке.	https://znanium.com
Сон, К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учебное пособие / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Беспланеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-8114-1433-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211211 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Ветеринарная гигиена и санитария на животноводческих фермах и комплексах : учебное пособие для вузов / А. Ф. Кузнецов, В. Г. Тюрин, В. Г. Семенов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 424 с. — ISBN 978-5-8114-8227-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173147 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 90 с. — ISBN 978-5-8353-2360-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134320 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Электронный ресурс] : федер. закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ : с изм. и доп.	СПС Консультант Плюс
О ветеринарии [Электронный ресурс] : закон Рос. Федерации от 14 мая 1993 г. N 4979-1 (с изм. и доп.).	СПС Консультант Плюс
Вопросы питания. — Москва : Гэотар-Медиа, 1932. — . — Выходит 6 раз в год. — ISSN 0042-8833. — Текст : электронный. — URL: https://dlib.eastview.com/browse/publication/103533 .	https://eivis.ru/
Контроль качества продукции. — Москва : Стандарты и Качество, 1999. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 1990-7850. — Текст : электронный. — URL: https://eivis.ru/browse/publication/80347 .	https://eivis.ru/

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ
ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znanium.com»		http://znanium.com
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		http://studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru/
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по дисциплине**

1. Учебно-методическая литература		
Автор, наименование, выходные данные		Доступ
2. Учебно-методические разработки на правах рукописи		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по освоению дисциплины
представлены отдельным документом**

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине**

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины				
Наименование программного продукта (ПП)		Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт		
LibreOffice (GNU GPL)		Выполнение текстовых работ и презентаций		
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса				
Наименование справочной системы		Доступ		
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета		
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса				
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение		
-	-	-		
4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)				
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система		
ЭИОС ОмГАУ-Moodle	https://do.omgau.ru	Самостоятельная работа студента, текущий контроль		
4.1 Соотношение объема занятий, проводимых в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и занятий, проводимых с применением ЭО, ДОТ				
Вид учебной работы	Контактная работа, час			
	Всего по УП	Из них:		
		Аудиторные занятия ¹	Электронное обучение ²	Обучение с ДОТ ³
Лекции	-	-	-	-

**МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Наименование объекта	Оснащенность объекта
Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная.
Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная; переносное оборудование: мультимедийный проектор, ноутбук
Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная; переносное оборудование: мультимедийный проектор, ноутбук

¹ Учебное занятие, проводимое путем непосредственного взаимодействия педагогического работника с обучающимися в аудитории.

² Учебное занятие, проводимое посредством ресурсов электронной информационно-образовательной среды и цифровых образовательных сервисов (Лекция-форум, Лекция-тест, Занятие-форум, Занятие-комментарий, Занятие-тренажер), при котором обучающийся изучает материалы и выполняет задания в порядке, определенном педагогическим работником. Учебное занятие с применением ЭО может быть как отложенным во времени, так и проводимым в режиме реального времени.

³ Учебное занятие, проводимое в формате видеоконференцсвязи (опосредованное взаимодействие педагогического работника с обучающимися (на расстоянии)).

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ по дисциплине

1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧЕБНОЙ РАБОТЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формы организации учебной деятельности по дисциплине: практические занятия, самостоятельная работа студентов, включая презентацию, зачет.

Занятия семинарского типа проводятся в виде: разбор конкретных ситуаций, работа в малых группах.

В ходе изучения дисциплины студенту необходимо выполнить внеаудиторную работу, которая состоит из следующих видов работ: фиксированные виды работ (презентация), самостоятельное изучение тем, подготовка к текущему контролю. Презентация докладывается в виде сообщения (доклада) на практических занятиях.

На самостоятельное изучение студентам выносятся несколько тем, по итогам изучения которых студент готовится к устному собеседованию или тестированию (на усмотрение преподавателя).

После изучения каждого из разделов проводится рубежный контроль результатов освоения дисциплины студентами в виде опроса/собеседования. По итогам изучения дисциплины осуществляется аттестация студентов в форме зачета

Учитывая значимость дисциплины к ее изучению предъявляются следующие организационные требования:

– обязательное посещение студентом всех видов аудиторных занятий; ведение конспекта в ходе лекций; качественная самостоятельная подготовка к практическим занятиям, активная работа на них, выступление на практических занятиях с докладом презентации по теме;

– активная, ритмичная внеаудиторная работа студента; своевременная сдача преподавателю отчетных материалов по аудиторным и внеаудиторным видам работ.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛЕКЦИОННЫХ ЗАНЯТИЙ

Специфика дисциплины состоит в том, что рассмотрение фундаментальных теоретических вопросов на лекциях тесно связано с их обсуждением только на семинарских (практических) занятиях.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Рабочей программой предусмотрены **занятия практического типа**, которые могут проводиться в следующих формах:

Аудиторные практические занятия служат для осмысления и более глубокого изучения теоретических проблем, а также отработки навыков использования знаний. Аудиторное занятие дает студенту возможность:

- проверить, уточнить, систематизировать знания;
- овладеть терминологией и свободно оперировать ею;
- овладеть практическими навыками по каждой конкретной теме.

Аудиторные занятия призваны укреплять интерес студента к науке и научным исследованиям, научить связывать научно-теоретические положения с практической деятельностью. В процессе подготовки к занятиям происходит развитие умений самостоятельной работы.

Аудиторные практические занятия - наиболее распространенный вид. Проводится в форме самостоятельной работы студентов по плану с кратким вступлением и заключением преподавателя, предполагает подготовку к занятиям всех обучающихся по всем вопросам плана занятия, позволяет вовлечь максимум студентов в активное выполнение темы. Достигается это путем заслушивания результатов выполнения нескольких студентов по конкретным вопросам плана, дополнений других, постановки проблемных вопросов.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, обсуждаются на практических занятиях в виде собеседования/опроса. Преподаватель в начале изучения дисциплины выдает студентам все темы для самостоятельного изучения, определяет сроки ВАРС и предоставления отчетных материалов преподавателю.

Преподавателю необходимо пояснить студентам общий алгоритм самостоятельного изучения тем:

1. ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля);
2. на этой основе составить развёрнутый план изложения темы;
3. активно участвовать в собеседовании/опросе

Критерии оценки тем, выносящихся на самостоятельное изучение:

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

тестирование:

до 61 %, балла — неудовлетворительно;

61-75 %, баллов — удовлетворительно;

76-89 %, баллов — хорошо;

90-100 %, баллов — отлично.

опрос

отлично - заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание темы, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения темы, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

хорошо - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточно полное знание учебно-программного материала по теме, не допускающий в ответе существенных неточностей, усвоивший основную литературу, рекомендованную для изучения темы, показавший систематический характер знаний по дисциплине.

удовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший знание основного объёма учебно-программного материала по теме, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, однако допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

неудовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части темы, допускающий существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по дисциплине.

4.2. Самоподготовка студентов к практическим занятиям по дисциплине

Самоподготовка студентов к занятиям осуществляется в виде подготовки по заранее известным вопросам изучаемой темы.

4.2. Самоподготовка студентов к занятиям семинарского типа по дисциплине

Самоподготовка студентов к семинарским занятиям осуществляется в виде подготовки к семинарам и обсуждение по заранее известным темам и вопросам.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

отлично - заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание темы, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения темы, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

хорошо - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточно полное знание учебно-программного материала по теме, не допускающий в ответе существенных неточностей, усвоивший основную литературу, рекомендованную для изучения темы, показавший систематический характер знаний по дисциплине.

удовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший знание основного объёма учебно-программного материала по теме, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, однако допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

неудовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части темы, допускающий существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по дисциплине.

4.3. Организация выполнения и проверка презентации

См. п. 5.2.2 Рабочей программы

5. КОНТРОЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В течение семестра на семинарских занятиях осуществляется текущий контроль в виде устного опроса по вопросам семинарских занятий, проводится проверка конспектов, презентаций

Входной контроль проводится с целью выявления реальной готовности студентов к освоению данной дисциплины за счет знаний, умений и компетенций, сформированных на предшествующих дисциплинах. Тематическая направленность входного контроля – тематический диктант. Входной контроль проводится в письменном виде

Критерии оценки входного контроля:

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он трактует и записывает верно не менее половины терминов.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся трактует и записывает верно менее половины терминов.

В течение 6 семестра по итогам изучения дисциплины студент должен пройти рубежный контроль успеваемости в виде устного опроса.

Критерии оценки рубежного контроля:

отлично - заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание темы, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения темы, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

хорошо - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточно полное знание учебно-программного материала по теме, не допускающий в ответе существенных неточностей, усвоивший основную литературу, рекомендованную для изучения темы, показавший систематический характер знаний по дисциплине.

удовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший знание основного объема учебно-программного материала по теме, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, однако допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

неудовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части темы, допускающий существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по дисциплине.

Форма промежуточной аттестации студентов – **зачет**. Участие студента в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины.

Основные условия получения студентом зачёта:

- – 100%-ное посещение лекций и практических занятий.
- – положительные ответы при текущем опросе.
- – подготовленность по темам, вынесенным на самостоятельное изучение и грамотные ответы на занятии.
- – представление презентационного материала и учебного портфолио (систематизированная совокупность выполненных в течение периода обучения письменных работ и электронных материалов).

Плановая процедура получения зачёта:

- 1) студент предъявляет преподавателю учебное портфолио.
- 2) преподаватель просматривает представленные материалы и записи в журнале учёта посещаемости и успеваемости студентов (выставленные ранее студенту дифференцированные оценки по итогам входного контроля, лабораторных и практических занятий).
- 3) Преподаватель выставляет оценку в экзаменационную ведомость и в зачётную книжку студента.
-

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ С МАЛЫМИ ГРУППАМИ

Работа в малых группах - это одна из самых популярных стратегий, так как она дает всем учащимся (в том числе и стеснительным) возможность участвовать в работе, практиковать навыки сотрудничества, межличностного общения (в частности, умение активно слушать, вырабатывать общее мнение, разрешать возникающие разногласия). Все это часто бывает невозможно в большом коллективе. Работа в малой группе - неотъемлемая часть многих интерактивных методов, например таких, как мозаика, дебаты, общественные слушания, почти все виды имитаций, судебный процесс и др. Данные ниже рекомендации носят общий характер и применимы к любой форме работы в малой группе.

В то же время работа в малых группах требует много времени, этой стратегией нельзя злоупотреблять. Групповую работу следует использовать, когда нужно решить проблему, которую обу-

чающиеся не могут решить самостоятельно. Если потраченные усилия и время не гарантируют желаемого результата, лучше выбрать метод «один—вдвоем—все вместе» для быстрого взаимодействия.

Рекомендации.

Начинайте групповую работу не торопясь.

Если у Вас или у обучающихся никогда не было опыта работы в малых группах, можно организовать сначала пары.

Уделите особое внимание обучающимся, которые с трудом приспосабливаются к работе в небольшой группе.

Когда обучающиеся научатся работать в паре, переходите к работе в группе, которая состоит из трех обучающихся.

Как только Вы убедитесь, что эта группа способна функционировать самостоятельно, постепенно добавляйте новых обучающихся.

Старайтесь не включать в малую группу более пяти человек.

2. Обучайте работе в группах и контролируйте их работу.

Постоянно обходите аудиторию, помогайте обучающимся решать возникающие в группе проблемы и осознавать, какие умения требуются для работы в небольшой группе.

Не ожидайте, что они сумеют хорошо работать в группе без Вашей помощи.

Одним из способов дать им возможность проанализировать индивидуальное поведение членов группы является назначение «наблюдателей», отмечающих продвижение группы к выполнению поставленного задания. Отчет «наблюдателей» дает членам группы возможность акцентировать внимание на том, как они выполняли задание. «Наблюдатели» должны отмечать признаки определенного поведения, заранее описанного преподавателем, и определять, как члены группы справляются с возникающими по ходу работы проблемами. Отчитываясь перед группой, наблюдатели обязаны представлять свои заметки в максимально описательной и объективной форме.

В ходе работы группы Вам и наблюдателям стоит обращать внимание на следующие аспекты педагогической ситуации, которые обычно становятся проблемными:

Уважение к правам и мнениям других людей. Каждому ли члену группы дается равная возможность высказать свое мнение?

Готовность к компромиссу и сотрудничеству. Есть ли в группе люди с заранее установившимися мнениями, которые не хотят изменять их, а стараются навязать свою точку зрения другим?

Поддержка других людей. Оказывают ли члены группы поддержку тем, чья позиция совпадает с их собственной?

Готовность слушать. Может быть, члены группы предпочитают говорить сами, а не прислушиваться к словам других? Указывают ли их ответы на стремление прояснить слова предыдущего выступавшего?

Конфликт. Если члены группы, придерживаясь разных позиций, вступают в конфликт, пытается ли группа избежать разговора об этом конфликте? Ведут ли себя члены группы так, как если бы они соглашались с противоположной позицией? Выносят ли они вопросы, вызвавшие разногласия, на открытое обсуждение?

- Коммуникативные навыки. Смотрят ли члены группы в глаза собеседнику, выражают ли согласие, задают ли проясняющие и поддерживающие вопросы, повторяют (перефразируют) ли формулировки собеседника (активное слушание), соблюдают ли правила вежливости?

3. Выбирайте размер группы.

По мере увеличения группы диапазон возможностей, опыта и навыков ее участников также расширяется. Повышается вероятность появления участника, чьи знания и навыки окажутся полезными для выполнения группового задания. Но если навыки групповой работы не приобретены, также повышается и вероятность неорганизованного поведения. Чем больше группа, тем больше умения должны проявлять учащиеся, чтобы дать каждому возможность высказаться. Чем меньше времени отпущено на уроке, тем меньшим должно быть количество участников в группе. Маленькие группы более эффективны, поскольку их можно быстрее организовать, они быстрее выполняют задания и предоставляют каждому учащемуся больше возможностей внести в общую работу свой вклад.

Группы из двух человек

В таких группах отмечается высокий уровень обмена информацией и меньше разногласий, но выше и вероятность возникновения эмоциональной напряженности и, очень часто, потенциального тупика. В случае возникновения разногласий ни один из участников не имеет союзника.

Группы из трех человек

При такой организации две более сильные индивидуальности могут подавить более слабого члена группы. Тем не менее, такие группы являются наиболее стабильными структурами, в которых есть возможность для образования временных коалиций. В этом случае легче уладить разногласия.

Группы с нечетным и четным количеством участников

В группах с четным количеством участников разногласия уладить труднее, чем в группах с нечетным количеством. Нечетный состав дает возможность группе выйти из тупика путем голосования.

Группа из пяти человек

Такой размер группы наиболее удобен для учебных целей. Распределение мнений в соотношении 2:3 обеспечивает поддержку меньшинству. Такая группа достаточно велика для продуктивного обмена мнениями и достаточно мала, чтобы у всех была возможность участвовать в работе и внести свой вклад.

4. Грамотно распределяйте обучающихся по группам.

Опытные методисты рекомендуют образовывать группы с разнородным составом учащихся, включая туда сильных, средних и слабых учащихся, юношей и девушек, представителей разных культур, социальных слоев и т.д. В разнородных группах стимулируется творческое мышление и интенсивный обмен идеями. Обучающиеся проводят больше времени, представляя свою точку зрения, могут обсудить проблему более детально и учатся рассматривать вопрос с разных сторон. В таких группах строятся более конструктивные взаимоотношения между участниками.

Способы распределения обучающихся по группам

Существует множество способов распределения учащихся по учебным группам. Вот лишь некоторые из них:

Можно заранее составить список групп и вывесить их, указав место сбора каждой группы. В этом случае Вы контролируете состав группы.

Наиболее простой способ произвольного распределения - попросить обучающихся рассчитаться «на первый-второй...» по числу групп (например, если в классе 28 человек, а Вы хотите разбить его на группы примерно по 5 человек, то Вы можете создать 6 групп, причем 2 из них получатся по 4 человека). После расчета первые номера образуют первую группу, вторые - вторую и так далее. Вместо номеров можно использовать цвета, времена года, страны и т.д.

Еще один способ - по позиции (или желанию) обучающихся.

Минимальные затраты времени для деления на группы потребуются, если Вы объедините в четверки две ближайшие пары, попросив повернуть стулья обучающихся, сидящих за нечетной партой. Можно, до начала занятия расставить столы и стулья таким образом, чтобы обучающиеся сразу образовали нужные Вам группы.

Сохранение стабильного состава группы в течение достаточно долгого времени способствует достижению обучающимися мастерства в групповой работе. В то же время смена состава группы позволяет всем обучающимся поработать с разными людьми и узнать их.

5. Распределяйте роли внутри групп.

При работе в малой группе учащиеся могут выполнять следующие роли:

Фасилитатор (посредник-организатор деятельности группы);

Регистратор (записывает результаты работы);

Докладчик (докладывает результаты работы группы всей аудитории);

Журналист (задает уточняющие вопросы, которые помогают группе лучше выполнить задание, например те вопросы, которая могла бы задать другая сторона в дискуссии);

Активный слушатель (старается пересказать своими словами то, о чем только что говорил кто-либо из членов группы, помогая сформулировать мысль);

Наблюдатель (см. роль наблюдателя выше, п. 2; кроме того, наблюдатель может выставлять оценки или баллы каждому участнику группы);

• Хронометрист (следит за временем, отпущенным на выполнение задания). Возможны и другие роли. Распределение ролей позволяет каждому участнику группы активно включиться в работу. Если группа сохраняет стабильный состав на протяжении длительного времени, обучающихся следует поочередно менять ролями.

6. Организуя групповую работу, обращайтесь на следующие ее аспекты:

Убедитесь, что обучающиеся обладают знаниями и умениями, необходимыми для выполнения группового задания. Нехватка знаний очень скоро даст о себе знать - обучающиеся не станут прилагать усилий для выполнения задания.

Старайтесь сделать свои инструкции максимально четкими. Маловероятно, что группа сможет воспринять более одной или двух, даже очень четких, инструкций за один раз. Запишите инструкции на доске и (или) карточках.

Предоставьте группе достаточно времени на выполнение задания. Придумайте те, чем занять группы, которые справятся с заданием раньше остальных.

Групповая работа должна стать правилом, а не радикальным, единичным отступлением от традиционной практики применения пассивных методов обучения. В то же время не следует использовать малые группы в тех случаях, когда выполнение задания требует индивидуальной работы.

Подумайте о том, как Ваш метод поощрения/оценки влияет на использование групповой работы. Обеспечьте групповые награды за групповые усилия.

Будьте внимательны к вопросам внутригруппового управления. Если один из обучающихся должен отчитаться перед аудиторией о работе группы, обеспечьте справедливый выбор докладчика. Старайтесь также обращать внимание на то, как уважаются права каждого члена группы.

Будьте готовы к повышенному рабочему шуму, характерному для методов совместного обучения.

В процессе формирования групп остерегайтесь «навешивания ярлыков» на обучающихся и на группу в целом. Как правило, желательны разнородные группы.

Переходите от группы к группе, наблюдая/оценивая происходящее. Остановившись около определенной группы, не отвлекайте внимание на себя. Подумайте о своей роли в подобной ситуации.

- Убедитесь в том, что все члены группы хорошо видят друг друга, могут общаться и взаимодействовать. Наиболее эффективная «конфигурация» группы: обучающиеся сидят в кружке — «плечом к плечу, глаза в глаза».

Порядок выполнения заданий с использованием метода «работа в малых группах»

При подготовке задания для работы в малых группах продумайте ожидаемые учебные результаты каждой группы, а также общий итоговый результат работы класса (аудитории).

Как правило, стоит сообщить задание всей аудитории до разделения на группы.

Обсудите с обучающимися, понятно ли им задание.

Выработайте (или напомните) правила работы в группах, например:

Уважайте ценности и взгляды каждого участника группы, даже если Вы не согласны с ними.

Сконцентрируйте внимание на идеях, а не на людях, которые их высказывают.

Предоставляйте возможность высказаться каждому участнику группы, если он захочет.

Защищая свою точку зрения, будьте открытыми для восприятия чужих идей, мнений и интересов других участников.

Помогайте создать открытую, конструктивную атмосферу в группе.

Старайтесь, чтобы Ваши замечания были краткими и по существу.

Воздерживайтесь от предсказания ужасных последствий, употребления оценочных суждений и выражения пренебрежения.

Сообщите, какое время Вы даете для выполнения каждого этапа задания (хронометраж).

Разделите учеников на малые группы, раздайте необходимые материалы, информацию и попросите приступить к выполнению задания.

Двигайтесь от группы к группе и помогайте учащимся соблюдать правила работы в группе.

После завершения работы в группах предоставьте слово представителям групп для сообщения результатов выполнения задания. Поощряйте использование плакатов, таблиц, рисунков и других наглядных пособий. Вы сами можете создать таблицу, для того чтобы заносить в нее результаты выполнения задания разными группами.

Обсудите итоги каждой презентации. Спросите, чем обосновано именно такое решение. Есть ли у членов группы особое мнение? Что помешало прийти к согласию? Напомните, что группы могут задавать вопросы друг другу.

Вы можете также рекомендовать обучающимся пользоваться советами при работе в малых группах.

Форма 1. Самооценка работы в малой группе

Эта форма позволяет оценить работу малой группы самими участниками группы. Можно просто ставить значок (например, крестик) в соответствующей графе, отмечая, как работала группа в целом, или вписывать имена участников группы.

Показатели	Всегда	Обычно	Иногда	Никогда
1. Мы проверяли, все ли участники группы понимают, что нужно сделать				
2. Мы отвечали на вопросы, давая объяснения, когда это было необходимо				
3. Мы выясняли то, что было нам непонятно				
4. Мы помогали друг другу, с тем, чтобы все могли понять и применить на практике ту информацию, которую мы получили				

Подписи членов группы:

Форма 2. Оценка обучающимися собственного участия в работе малой группы

Насколько хорошо я работал со своими товарищами?	Всегда	Обычно	Иногда	Никогда
Я сотрудничал с другими, когда мы работали над достижением общих целей				
Я усердно работал над заданием				

Я высказывал новые идеи				
Я вносил конструктивные предложения, когда меня просили о помощи				
Я подбадривал остальных				

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Требование ФГОС

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна составлять не менее 70 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна быть не менее 60 процентов.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, должна быть не менее 5 процентов.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Факультет ветеринарной медицины

 ОП по направлению 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
 по дисциплине**

Б1.В.ДВ.01.01 Санитария и гигиена питания

Направленность (профиль) «Государственный ветеринарный надзор»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных
Разработчик:	И.В.Якушкин
канд. ветеринар. наук., доцент	

ВВЕДЕНИЕ

1.

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе.

3. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.

4. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины.

5. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения и контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

6. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры - ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа дисциплины.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
 учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется
 с использованием представленных в п. 3 оценочных средств

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК-1	Способен к организации деятельности по освоению знаний, формированию умений и компетенций, позволяющих осуществлять профессиональную деятельность	ИД-1 ПК-1 Проводит исследование, анализ и разработку методов контроля качества сырья.	Знает методы контроля качества сырья для производства продуктов питания	Умеет проводить анализ условий производства, хранения и реализации пищевых продуктов	Владеет навыками разработки методов оценки качества произведенной продукции
		ИД-2 ПК-1 Владеет врачебным мышлением, основными методами профилактики болезней животных	Знает основные болезни животных, в результате которых происходит потеря качества получаемого сырья и (или) готовой продукции	Умеет дифференцировать инфекционные особо опасные (карантинные) болезни, пищевые токсикоинфекции, токсикозы и пр. незаразные болезни животных и зооантропонозы	Владеет базовыми навыками проведения ветеринарно-санитарных, противоэпизоотических, противоэпидемических профилактических мероприятий в части организации питания человека
ПК-3	Готов собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	ИД-1 ПК-3 Осуществляет сбор научной информации, анализ отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования, разрабатывает планы, программы и методики.	Знает методики составления планов, программ создания новых продуктов и технологий их получения	Умеет осуществлять сбор научной информации по вопросам санитарно-гигиенической оценки новых продуктов и технологий их получения	Имеет навыки внедрения результатов собственных исследований в области оценки качества и безопасности новых продуктов и технологий их получения
		ИД-2 ПК-3 Проводит эксперименты и анализирует полученные результаты опытов и использует их в практической деятельности	Знает методики проведения исследований в области безопасного и научно обоснованного питания	Умеет проводить эксперименты по определению безопасности нутриентов	Имеет навыки анализа полученных в результате эксперимента данных
		ИД-3 ПК-3 Знает актуальные достижения ведущих отечественных и зарубежных	Знает актуальные достижения в области гигиены и санитарии питания	Умеет анализировать новые достижения науки на предмет их применимости в области	Имеет навыки применения научно-технической информации, передового отечественного и зарубежного

		учёных и практиков в области ветеринарно-санитарной экспертизы	человека	обеспечения санитарии и гигиены питания человека	опыта в области обеспечения санитарии и гигиены питания человека
--	--	--	----------	--	--

**ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины в рамках педагогического контроля

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				Комиссионная оценка
		само-оценка	взаимо-оценка	Оценка со стороны		
				преподавателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	1			Терминологический диктант		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
- электронная презентация*	2.1		Взаимное обсуждение по итогам выступлений	Выступление с электронной презентацией на занятии		
- Самостоятельное изучение тем	2.2			Собеседование /тест		
Текущий контроль:	3					
- в рамках семинарских занятий и подготовки к ним	3.1	Темы и вопросы для самоконтроля		Собеседование /тест		
- в рамках общеуниверситетской системы контроля успеваемости	3.2					
- По итогам изучения разделов	3.3					
Промежуточная аттестация* студентов по итогам изучения дисциплины	4			Итоговое тестирование зачет		

* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	2.2. Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС

2.3 Критерии оценки качественного уровня рубежных результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки* качественного уровня результатов изучения дисциплины
* экзаменационной оценки	

**2.3 РЕЕСТР
элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине**

Группа оценочных средств 1	Оценочное средство или его элемент
	Наименование 2
1. Средства для входного контроля	Термины и определения для проведения входного контроля
	Критерии оценки входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Перечень тем для презентации
	Процедура выбора темы обучающимся
3. Средства для текущего контроля	Критерии оценки индивидуальных результатов выполнения презентации
	Вопросы для самостоятельного изучения тем
	Критерии оценки самостоятельного изучения темы
	Вопросы для самоподготовки по темам семинарских занятий
4. Средства для промежуточной аттестации магистрантов по итогам изучения дисциплины	Критерии оценки самоподготовки по темам семинарских занятий
	Плановая процедура проведения зачета
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы итогового контроля

2.3. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций			Формы и средства контроля формирования компетенций	
				компетенция не сформирована	минимальный	средний		высокий
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено		Зачтено		
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.			
Критерии оценивания								
ПК-1 Способен к организации деятельности по освоению знаний, формированию умений и компетенций, позволяющих осуществлять профессиональную деятельность	ИД-1 ПК-1 Проводит исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья	Полнота знаний	Знает методы контроля качества сырья для производства продуктов питания	Не знает основные методы контроля качества сырья для производства продуктов питания	Знает методы контроля качества сырья для производства продуктов питания	Вопросы собеседования, итогового тестирования, электронная презентация		
		Наличие умений	Умеет проводить анализ условий производства, хранения и реализации пищевых продуктов	Не умеет проводить базовый анализ условий производства, хранения и реализации пищевых продуктов	Умеет проводить анализ условий производства, хранения и реализации пищевых продуктов			
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками разработки методов оценки качества произведенной продукции	Не владеет минимальными навыками разработки методов оценки качества произведенной продукции	Владеет навыками разработки методов оценки качества произведенной продукции			
	ИД-2 ПК-1 Владеет врачом-мышлением, основными методами	Полнота знаний	Знает основные болезни животных, в результате которых происходит потеря качества получаемого сырья и	Не знает основные болезни животных, в результате которых происходит потеря качества получаемого сы-	Знает основные болезни животных, в результате которых происходит потеря качества получаемого сырья и (или) готовой продукции		Вопросы собеседования, итогового тестирования, электронная презентация	

	профилактики болезней животных		(или) готовой продукции	рья и (или) готовой продукции		
		Наличие умений	Умеет дифференцировать инфекционные особо опасные (карантинные) болезни, пищевые токсикоинфекции, токсикозы и пр. незаразные болезни животных и зооантропонозы	Не умеет дифференцировать инфекционные особо опасные (карантинные) болезни, пищевые токсикоинфекции, токсикозы и пр. незаразные болезни животных и зооантропонозы	Умеет дифференцировать инфекционные особо опасные (карантинные) болезни, пищевые токсикоинфекции, токсикозы и пр. незаразные болезни животных и зооантропонозы	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет базовыми навыками проведения ветеринарно-санитарных, противоэпизоотических, противоэпидемических профилактических мероприятий в части организации питания человека	Не владеет базовыми навыками проведения ветеринарно-санитарных, противоэпизоотических, противоэпидемических профилактических мероприятий в части организации питания человека	Владеет базовыми навыками проведения ветеринарно-санитарных, противоэпизоотических, противоэпидемических профилактических мероприятий в части организации питания человека	
ПК-3 Готов собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, переводить отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	ИД-1 ПК-3 Осуществляет сбор научной информации, анализ отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования, разрабатывает планы, программы и методики.	Полнота знаний	Знает методики составления планов, программ создания новых продуктов и технологий их получения	Не знает основные методики составления планов, программ создания новых продуктов и технологий их получения	Знает методики составления планов, программ создания новых продуктов и технологий их получения	Вопросы собеседования, итогового тестирования, электронная презентация
		Наличие умений	Умеет осуществлять сбор научной информации по вопросам санитарно-гигиенической оценки новых продуктов и технологий их получения	Не умеет осуществлять сбор научной информации по вопросам санитарно-гигиенической оценки новых продуктов и технологий их получения	Умеет осуществлять сбор научной информации по вопросам санитарно-гигиенической оценки новых продуктов и технологий их получения	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки внедрения результатов собственных исследований в области оценки качества и безопасности новых продуктов и тех-	Не имеет навыки внедрения результатов собственных исследований в области оценки качества и безопасности новых продуктов и тех-	Имеет навыки внедрения результатов собственных исследований в области оценки качества и безопасности новых продуктов и технологий их получения	

	ИД-2 ПК-3 Проводит эксперименты и анализирует полученные результаты опытов и использует их в практической деятельности	Полнота знаний	Знает методики проведения исследований в области безопасного и научно обоснованного питания	Не знает методики проведения исследований в области безопасного и научно обоснованного питания	Знает методики проведения исследований в области безопасного и научно обоснованного питания	Вопросы собеседования, итогового тестирования, электронная презентация
		Наличие умений	Умеет проводить эксперименты по определению безопасности нутриентов	Не умеет проводить эксперименты по определению безопасности нутриентов	Умеет проводить эксперименты по определению безопасности нутриентов	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки анализа полученных в результате эксперимента данных	Не имеет базовые навыки анализа полученных в результате эксперимента данных	Имеет навыки анализа полученных в результате эксперимента данных	
	ИД-3 ПК-3 Знает актуальные достижения ведущих отечественных и зарубежных учёных и практиков в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Полнота знаний	Знает актуальные достижения в области гигиены и санитарии питания человека	Не знает актуальные достижения в области гигиены и санитарии питания человека	Знает актуальные достижения в области гигиены и санитарии питания человека	Вопросы собеседования, итогового тестирования, электронная презентация
		Наличие умений	Умеет анализировать новые достижения науки на предмет их применимости в области обеспечения санитарии и гигиены питания человека	Не умеет анализировать новые достижения науки на предмет их применимости в области обеспечения санитарии и гигиены питания человека	Умеет анализировать новые достижения науки на предмет их применимости в области обеспечения санитарии и гигиены питания человека	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки применение научнотехнической информации, передового отечественного и зарубежного опыта в области обеспечения санитарии и гигиены питания человека	Не имеет навыки применение научнотехнической информации, передового отечественного и зарубежного опыта в области обеспечения санитарии и гигиены питания человека	Имеет навыки применение научно-технической информации, передового отечественного и зарубежного опыта в области обеспечения санитарии и гигиены питания человека	

ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

3.1.1. ВОПРОСЫ для проведения входного контроля Терминологический диктант для входного контроля (пример)

1. Авитаминозы – Группа различных по клиническим проявлениям заболеваний, развивающихся вследствие резкой недостаточности витаминов в организме (разновидность витаминной недостаточности).
2. Адаптация – Приспособление организма к изменившимся условиям существования.
3. Адаптогены – Средства, повышающие устойчивость организма к неблагоприятным воздействиям внешней среды (температурные колебания, недостаток кислорода, радиационные и химические загрязнения и др.).
4. Алиментарно-зависимые заболевания – Заболевания, вызванные нарушением питания среди населения, являющиеся факторами риска развития хронических неинфекционных заболеваний. В России уровень заболеваний, связанных с питанием (алиментарно-зависимые заболевания) в два раза выше, чем в Европе.
5. Антиоксиданты – Средства, предотвращающие или замедляющие окисление молекулярным кислородом; в организме человека являются необходимыми компонентами всех тканей и клеток, предохраняя их от разрушения в результате окисления.
6. Аюрведа – Древняя индийская медицинская наука, происхождение которой прослеживается более 3000 лет. (Ayurveda) – санскритское слово, полученное из двух слов: «ауи», что означает жизнь, и «veda», означает «знание». Аюрведа – это наука о жизни. С 1985 г. аюрведа признана Всемирной организацией здравоохранения (ВОЗ) наиболее эффективной системой альтернативной медицины.
7. Бактерии – Одноклеточные микроорганизмы (микробы), способные вызывать инфекционные заболевания.
8. Бактерицидный – Вызывающий гибель бактерий.
9. Балластное вещество – Вещество, которое проходит через организм в непереработанном виде. Оно не всасывается в кровь и не дает энергии. Главная задача балластного вещества – обеспечение регулярного очищения кишечника. Особенно высокая доля балластных веществ содержится в зерновых продуктах грубого помола. Рекомендуемая ежедневная доза для взрослого составляет 30 г.
10. Безопасность пищевых продуктов – Состояние обоснованной уверенности в том, что пищевой продукт в обычных условиях его использования не является вредным и не представляет опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.
11. Белки – Сложные высокомолекулярные вещества, состоящие из аминокислот, основная часть всего живого.
12. Биологически активные добавки к пище (БАД) – Природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов. Используются как дополнительный источник пищевых и биологически активных веществ, для оптимизации обмена веществ при различных функциональных состояниях, для нормализации и/или улучшения функционального состояния органов и систем организма, для повышения эффективности диетического (лечебного и профилактического) питания. Не являются лекарственными средствами.
13. Биологически значимые элементы (в противоположность биологически инертным элементам) – Химические элементы, необходимые организму человека или животного для обеспечения нормальной жизнедеятельности. Делятся на макроэлементы (содержание которых в живых организмах составляет больше 0,001 %) и микроэлементы (содержание менее 0,001 %).
14. Витамины – Группа низкомолекулярных органических соединений относительно простого строения и разнообразной химической природы. Это сборная, в химическом отношении, группа органических веществ, объединенная по признаку абсолютной необходимости их для гетеротрофного организма в качестве составной части пищи.

15. Витамин D – Поступает в организм с пищей, частично образуется в коже под действием солнечного света; участвует в регулировании обмена кальция и фосфора.
16. Витаминная недостаточность – Патологическое состояние, вызванное частичным дефицитом каких-либо витаминов в организме (гиповитаминозы) или их резкой недостаточностью (авитаминозы). Витаминная недостаточность развивается вследствие недостаточного поступления витаминов с пищей, нарушения их синтеза в организме или их плохого усвоения.
17. Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) – Организация, занимающаяся охраной здоровья человека в мировом масштабе. По уставу ВОЗ, здоровье является состоянием полного физического, душевного и социального благополучия, а не только отсутствием болезней и физических дефектов. По мнению ВОЗ, в медико-санитарной статистике под здоровьем на индивидуальном уровне понимается отсутствие выявленных расстройств и заболеваний, а на популяционном – процесс снижения уровня смертности, заболеваемости и инвалидности.
18. Гены – Структурная и функциональная единица наследственности, контролирующая образование какого-либо признака, представляет собой участок дезоксирибонуклеиновой кислоты (ДНК).
19. Гетеротрофные организмы – Организмы, не способные синтезировать органические вещества из неорганических.
20. Гигиена – Это область, изучающая влияние условий жизни, труда на человека и разрабатывающая профилактики различных заболеваний; обеспечивающая оптимальные условия для существования; сохраняющая здоровье и продлевающая жизнь.
21. Гигиена личная – Совокупность гигиенических правил, выполнение которых способствует сохранению и укреплению здоровья. Включает общие гигиенические правила, одинаковые для лиц любого возраста: правильное чередование умственного и физического труда, занятия физкультурой, регулярные приемы полноценной пищи, чередование труда и активного отдыха, полноценный сон.
22. Гигиена питания – Отрасль гигиены, изучающая проблемы полноценной пищи и рационального питания здорового человека. В процессе ее развития из гигиены питания выделилась диетология, изучающая питание больных и разрабатывающая принципы лечебного питания. Самостоятельным разделом является и изучение питания в раннем возрасте. Гигиена питания изучает питание человека в зависимости от пола, возраста, профессии, характера труда, физической нагрузки, климатических условий, национальных и др. особенностей, количественной и качественной стороны питания населения различных районов и определяет потребность людей в пищевых веществах соответственно условиям жизни и труда.
23. Дезоксирибонуклеиновая кислота (ДНК) – Биополимер, находящийся главным образом в ядрах клетки; является носителем наследственной (генетической) информации.
24. Диета – Образ жизни, режим питания – совокупность правил употребления пищи человеком или другим живым организмом. Диета может характеризоваться такими факторами, как химический состав, физические свойства, кулинария, обработка продуктов питания, а также время и интервалы приема пищи. Диеты различных культур могут иметь существенные различия и включать или исключать конкретные продукты питания. Предпочтения в питании и выбор диеты влияют на здоровье человека. По Далю – Это правила употребления пищи, по роду ее, качеству, количеству и времени; а также правила на все прочие жизненные потребности, для охранения здоровья, охрана, оберег.
25. Диетология – Раздел медицины, изучающий принципы правильного, рационального питания здорового и больного человека, различные диеты и методы лечения различных заболеваний и патологических состояний с помощью изменения пищевого рациона, то есть с помощью диеты, так называемая диетотерапия. Диетология также изучает расстройства, возникающие в организме человека при тех или иных нарушениях питания, при недостатке или избытке определенных питательных веществ. Приготовление пищи для больного – предмет особой заботы, задача, требующая изобретательности, а вместе с тем и взвешенности в подходе к делу. В свете современной диетологии продукты для диетического питания делятся на 2 группы: 1) химически и механически щадящие больной орган и 2) регулирующие нарушение обмена веществ. Почти все продукты питания содержат те или иные раздражители – растительную

- клетчатку, неусвояемые элементы клеточных стенок, вещества, образующиеся при жестких условиях термической обработки и пр.
26. Здоровье – Состояние живого организма, при котором организм в целом и все органы способны полностью выполнять свои функции; отсутствие недуга, болезни.
 27. Индекс массы тела (ИМТ) – Показатель для определения избыточного веса. Качество пищевых продуктов – совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище, при обычных условиях их использования. (Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. (в ред. от 31 марта 2006 г.))
 28. Иммуитет (от лат. *immunitas* освобождение, избавление) – Невосприимчивость организма к инфекционным и неинфекционным агентам и веществам, обладающим свойствами антигена.
 29. Иммунная система – Совокупность органов, тканей и клеток, обеспечивающих развитие иммунного ответа; центральными органами иммунной системы являются костный мозг и вилочковая железа, периферическими – селезенка, лимфатические узлы и другие скопления лимфоидной ткани; основная функция – обеспечение иммунитета.
 30. Использование пищевых продуктов – Под использованием пищевых продуктов в питании понимается как непосредственное использование в пищу, так и использование продукта при производстве других продуктов и изделий, в том числе кулинарных изделий и готовых блюд. (Центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора г. Москвы «О проведении медико-биологической оценки возможности использования пищевых продуктов в питании детей и подростков в организованных коллективах» 28 апреля 2001 г. № 72)
 31. Контаминированные продукты – Инфицированные.
 32. Лечебное питание – Питание больного человека, адаптированное по химическому составу и энергетической ценности диетического рациона, режиму питания к клинко-патогенетическим особенностям болезни и стадии заболевания.
 33. Макроэлементы, или макронутриенты (англ. *macronutrient*) – Из них преимущественно построены такие органические вещества, как белки, жиры, углеводы, ферменты, витамины, гормоны. Для обозначения макронутриентов иногда используют акроним CHNOPS, состоящий из обозначений соответствующих химических элементов в таблице Менделеева.
 34. Медико-биологическая ценность – Научно обоснованная характеристика пищевой продукции, обеспечивающая оптимальную возможность коррекции алиментарного (нутритивного) статуса (МосМР 2.4.5.005-02 Формирование рационов питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах с использованием пищевых продуктов повышенной и биологической ценности).
 35. Микробная флора человека (микрофлора) – Сложившаяся в процессе эволюции устойчивая совокупность присутствующих в организме человека видов микробов.
 36. Микронутриент – Микронутриентами называются элементы, содержание которых в организме мало, но они участвуют в биохимических процессах и необходимы живым организмам. Рекомендуемая суточная доза потребления микроэлементов для человека составляет менее 200 мг. Микронутриент – термин, под которым объединяют микроэлементы, витамины и некоторые макроэлементы (калий, кальций, натрий). Поддержание постоянства внутренней среды (гомеостаза) организма предусматривает в первую очередь поддержание качественного и количественного содержания минеральных веществ в тканях органов на физиологическом уровне. Микронутриенты относятся к незаменимым пищевым веществам. Они абсолютно необходимы для нормального осуществления обмена веществ, роста и развития организма человека, защиты от болезней и неблагоприятных факторов окружающей среды, надежного обеспечения всех жизненных функций организма. Организм человека не синтезирует микронутриенты и должен получать их в готовом виде с пищей, причем ежедневно, так как способность запасать эти вещества впрок у организма отсутствует.
 37. Мусорная еда – Этот термин появился в 1970-х гг. в американской прессе для обозначения готовых к еде пищевых фабрикатов, упакованных в прочную герметическую тару с мелкой расфасовкой, рассчитанных на длительное хранение и употребление на ходу – в дороге, в транспорте, на стадионах. Это в основном – сэндвичи, нарезка колбасы, сыра, ветчины, а также

- острые закуски и напитки в пластмассовых баночках, употребляемые без подогрева в любое время суток в качестве завтрака, обеда или ужина. Название «мусорная еда» первоначально относилось к захлапыванию уличной территории в местах торговли этими товарами и массового их потребления. Сегодня «мусорной едой» называют пищу с низким качеством, опасную для здоровья человека.
38. Нутриенты – Питательные вещества (белки, углеводы, жиры и др.).
 39. Обмен веществ (обмен веществ и энергии) – Совокупность процессов утилизации, превращения и выделения веществ и энергии живым организмом.
 40. Ожирение – Отложение жира, увеличение массы тела за счет жировой ткани. Жировая ткань может отлагаться как в местах физиологических отложений, так и в области молочных желез, бедер, живота. Ожирение может развиваться в результате нарушения равновесия между принятой пищей и потраченной энергией, то есть повышенного поступления пищи и сниженного расхода энергии; ожирение неэндокринной патологии появляется из-за нарушений в системах поджелудочной железы, печени, тонкого и толстого кишечника; генетических нарушений.
 41. Оздоровительное питание – По мнению ГУ НИИ питания РАМН, это здоровое питание – главная роль в профилактике патологий современного человека: сердечно-сосудистых заболеваний, злокачественных опухолей, сахарного диабета, метаболического синдрома, остеопороза, дисбактериоза и др.
 42. Оздоровительные продукты - Витаминно-минеральные комплексы; Биологически активные добавки пище; Продукты функционального питания; Продукты специального питания; Косметические и гигиенические средства.
 43. Пищевая ценность пищевого продукта – совокупность свойств, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии. (Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. (в ред. от 31 марта 2006 г.))
 44. Пищевой продукт – Продукт в натуральном или переработанном виде, употребляемый человеком в пищу (в том числе продукты детского и диетического питания, бутилированная питьевая вода, алкогольная продукция, пиво, безалкогольные напитки, жевательная резинка, а также пищевые добавки и биологически активные добавки, реализуемые в розничной торговле). (ГОСТ Р51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.)
 45. Пищевой статус – Это параметр, который позволяет судить о качестве жизни, формировать потребительскую корзину и определять факторы риска различных алиментарно-зависимых заболеваний.
 46. Продукты диетического (специализированного) питания – Продукты, предназначенные для лечебного и профилактического питания.
 47. Профилактическое питание – Питание человека, предназначенное для снижения риска развития алиментарно-зависимых заболеваний и профилактики нарушений состояния здоровья, обусловленных воздействием на организм неблагоприятных факторов внешней среды.
 48. Самочувствие – Ощущение своего физического, психического и духовно-нравственного состояния на данный момент хронологического времени.
 49. Смеси композитные сухие – Пищевые продукты диетического питания ежедневного потребления, предназначенные для использования в качестве компонентов приготовления готовых блюд и входящие в состав их рецептур, обогащенные макро– и микронутриентами и минорными биологически активными веществами для повышения пищевой плотности и биологической ценности отдельного блюда или рациона в целом.
 50. Совместимость микронутриентов – Взаимодействие между витаминами и минеральными веществами в процессе их усвоения организмом.
 51. Специализированные пищевые продукты – Пищевые продукты с заданным химическим составом за счет обогащения, элиминирования или замещения макро– и микронутриентов другими пищевыми компонентами, имеющие определенные органолептические свойства и готовые к употреблению в составе пищевых рационов в качестве дополнительного питания.
 52. Трансжиры – Разновидность ненасыщенных жиров. Для этих жиров характерно наличие трансизомеров жирных кислот, то есть расположение атомов и групп по разные стороны двойной

связи «углерод – углерод» – так называемая трансконфигурация. Трансжиры могут быть как моно-, так и полиненасыщенными.

53. Углеводы (сахара) – Природные органические соединения; подразделяются на моносахариды (глюкоза, фруктоза, галактоза и другие), олигосахариды (сахароза, лактоза, мальтоза и другие) и полисахариды (крахмал, целлюлоза, гликоген). Присутствуют в свободном виде и в комплексах с белками и липидами во всех органах и тканях и являются одними из основных питательных веществ.
54. Уровень «РН» – Это уровень кислотно-щелочного баланса. Шкала РН имеет деления от 0 до 14. Деление 7 называют «нейтральным показателем». Результаты ниже 7 означают повышенную кислотность. Показатели выше 7 означают щелочную среду. Организм использует все возможные ресурсы для того, чтобы поддерживать РН в рамках 7,35-7,45.
55. Фитотерапия – Лечение, основанное на применении лекарственных растений.
56. Функциональная пища – Это продукты питания (не капсулы, таблетки или порошки), в производстве которых использованы вещества природного происхождения. В состав продуктов функционального питания могут входить: балластные вещества, аминокислоты, пептиды, протеины, витамины, молочнокислые бактерии, жирные ненасыщенные кислоты, минералы, жизненно важные вещества из растений и антиоксиданты.
57. Функциональные пищевые продукты – Продукты, предназначенные для систематического (регулярного) употребления в составе пищевых рационов в качестве дополнительного питания всеми возрастными группами населения, снижающие риск развития заболеваний, связанных с питанием, сохраняющие и улучшающие здоровье за счет наличия в их составе функциональных ингредиентов.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы входного контроля

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он трактует и записывает верно не менее половины терминов.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся трактует и записывает верно менее половины терминов.

3.1.2 . Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

Перечень примерных тем электронной презентации

11. Предмет дисциплины. Санитарный надзор и санитарное законодательство
12. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания
13. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания
14. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам
15. Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Личная гигиена работников
16. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов
17. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
18. Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов
19. Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции, гигиенические особенности организации питания различных групп населения

Процедура выбора темы

- Определение содержания, тематики, целевое и зрительское (читательское) назначение.
- Определение условий, которые помогут обеспечить работу над презентацией.
- Разработка модели и структуры. Определение механизма работы над ней.

Определите, какие цели и задачи вы ставите и решаете в процессе работы: презентация должна помочь в решении профессиональных задач. Тщательно обдумайте и распишите содержание презента-

ции. Решите мультимедийную часть презентации: количество слайдов, графических изображений, диаграмм, сканированных изображений, ссылок на интернет-ресурсы, звуковых файлов, видеороликов и т.д.

- Непосредственно работа на компьютере: выстраивание модели презентации на электронном носителе. Это основная часть работы. Прописать на бумаге ее очень сложно, так как это чисто технический процесс. Теперь необходимо переключиться на работу с компьютером.
- Подбор элементов, дополняющих содержание презентации.
- Редакция полученного продукта (презентации).

Элементы, дополняющие содержание презентации

1. Иллюстративный ряд. Иллюстрации типа «картинка», фотоиллюстрации, схемы, картины, графики, таблицы, диаграммы, фильмы, видеоролики.
2. Звуковой ряд. Музыкальное или речевое сопровождение, звуковые эффекты.
3. Анимационный ряд. Это, как правило, картинки с движением: фигурки, «ожившие» схемы и «растущие» диаграммы.
4. Цветовая гамма. Общий тон и цветные заставки, иллюстрации, линии должны сочетаться между собой и не противоречить смыслу и настроению презентации.
5. Шрифтовой ряд. Выбирать шрифты желательно, не увлекаясь их затейливостью и разнообразием. Чем больше разных шрифтов используется, тем труднее воспринимаются слайды. Необходимо продумать шрифтовые выделения, их подчиненность и логику. Стилль основного шрифта тоже важен.
6. Специальные эффекты. Возможности спецэффектов можно увидеть при знакомстве с программой. Важно, чтобы в презентации они не отвлекали внимание на себя, а лишь усиливали главное.
7. Графики, диаграммы, шкалы, таблицы.

Как сделать презентацию без ошибок?

1. Проверка орфографии. Грубые орфографические ошибки могут полностью испортить общее впечатление о проделанной работе.
2. Если использован звук или фильмы в презентации, то необходимо скопировать эти мультимедиа файлы вместе с документом презентации. Не лишним будет взять кодеки, которыми они должны воспроизводиться. Очень часто оказывается, что на другом компьютере отсутствуют данные материалы.
3. Презентация – это не только слайды с картинками, доклад – очень важен.
4. Презентация – это не текст, который полностью скопирован с доклада, а основные мысли и выводы.
5. Не нужно мельчить – с задних рядов увидеть мелкий текст затруднительно.
6. Не нужно использовать блеклых цветов: желтый, светло серый и пр. Лучше замените их на черный, темно-синий, бардовый и пр. Это позволит слушателям более четко видеть материал.

После выбора темы составляется список изданной по теме (проблеме) литературы, опубликованных статей, необходимых справочных источников.

Знакомство с любой научной проблематикой следует начинать с освоения имеющейся основной научной литературы. При этом следует сразу же составлять библиографические выходные данные (автор, название, место и год издания, издательство, страницы) используемых источников. Названия работ иностранных авторов приводятся только на языке оригинала.

Начинать знакомство с избранной темой лучше всего с чтения обобщающих работ по данной проблеме, постепенно переходя к узкоспециальной литературе.

На основе анализа прочитанного и просмотренного материала по данной теме следует составить тезисы по основным смысловым блокам, с пометками, собственными суждениями и оценками. Предварительно подобранный в литературных источниках материал может превышать необходимый объем реферата, но его можно использовать для составления плана реферата.

Составление плана. Автор по предварительному согласованию с преподавателем может самостоятельно составить план презентации, с учетом замысла работы, либо взять за основу рекомендуемый план, приведенный в данных методических указаниях по соответствующей теме. Правильно построенный план помогает систематизировать материал и обеспечить последовательность его изложения.

Процедура оценивания

При аттестации по итогам работы над презентацией, руководителем используются критерии оценки качества процесса подготовки, критерии оценки содержания, критерии оценки оформления, критерии оценки участия обучающегося в контрольно-оценочном мероприятии.

1. Критерии оценки содержания: степень раскрытия темы; самостоятельность и качество анализа теоретических положений; глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования; качество анализа объекта и предмета исследования; проработка литературы при написании реферата.

2 Критерии оценки оформления: логика и стиль изложения; структура и содержание введения

и заключения; объем и качество выполнения иллюстративного материала; качество ссылок и списка литературы; общий уровень грамотности изложения.

3. *Критерии оценки качества подготовки:* способность работать самостоятельно; способность творчески и инициативно решать задачи; способность рационально планировать этапы и время выполнения, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении, находить оптимальные способы их решения; дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки; способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

4. *Критерии оценки участия в контрольно-оценочном мероприятии:* способность и умение публичного выступления с докладом; способность грамотно отвечать на вопросы;

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ

- «зачтено» выставляется за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада, представление необходимого материала, одобренного и согласованного с преподавателем, при этом обучающийся ясно, четко, логично и грамотно дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения;

- «не зачтено» выставляется студенту за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер; если обучающийся не представляет необходимый материал, не ориентируется в основных понятиях, и не представляет проработанную тематику научного исследования

3.1.3. Средства для текущего контроля

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания»

1. Проекты, виды проектов, составные части проектов.
2. Элементы зданий и гигиенические требования к ним.
3. Системы вентиляции и схемы воздухораспределения в помещениях.
4. Принцип действия естественной вентиляции. Комбинированные системы вентиляции.
5. Нормативные документы, используемые при проектировании, строительстве и экспертизе проектов.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам»

1. Какие виды оборудования используют на предприятиях общественного питания?
2. Когда производят установку оборудования в производственных цехах?
3. Из какого материала должно быть изготовлено механическое оборудование?
4. Каким прибором оснащаются все холодильные установки?
5. Когда проводится дезинфекция столовой посуды?

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов»

1. От каких факторов зависит возможность передачи возбудителей инфекционных болезней?
2. Кого называют бактерионосителем?
3. Назовите механизмы заражения ?
4. Что такое иммунитет?
5. Назовите основные меры предупреждения кишечных инфекций на предприятиях общественного питания?

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов»

1. Условия транспортировки пищевых продуктов.
2. Требования к хранению пищевых продуктов.
3. Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции, гигиенические особенности организации питания различных групп населения»

1. Требования к качеству готовой продукции для реализации.
2. Требования к реализации готовой продукции.
3. Требования к обслуживанию потребителей.

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ

самостоятельного изучения темы

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме
2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы и составить при желании конспект (план – конспект, текстуальный конспект, свободный конспект, конспект – схема)
3) Провести самоконтроль освоения темы
5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы
6) Принять участие в указанном мероприятии, в установленное для внеаудиторной работы время

ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ

самостоятельного изучения тем

Контрольно-оценочное мероприятие по результатам самостоятельного изучения тем обучающийся планирует самостоятельно в рамках учебного семестра и установленного на кафедре, графика индивидуальных консультаций преподавателя. Согласно с преподавателем дату и время собеседования, обучающийся проходит процедуру собеседования (опрос или тестирование) о чём преподавателем делается запись в журнале учёта текущей успеваемости (посещаемости). В течении семестра обучающийся должен пройти процедуру собеседования по всем предложенным темам.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

самостоятельного изучения тем

отлично - заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание темы, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения темы, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

хорошо - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточно полное знание учебно-программного материала по теме, не допускающий в ответе существенных неточностей, усвоивший основную литературу, рекомендованную для изучения темы, показавший систематический характер знаний по дисциплине.

удовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший знание основного объёма учебно-программного материала по теме, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, однако допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

неудовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части темы, допускающий существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по дисциплине.

тестирование:

- до 61 %, балла — неудовлетворительно;
61-75 %, баллов — удовлетворительно;

76-89 %, баллов — хорошо;
90-100 %, баллов — отлично.

3.1.3 Средства для текущего контроля

ВОПРОСЫ для самоподготовки к семинарским занятиям

Тема: Предмет дисциплины. Санитарный надзор и санитарное законодательство

- 1) Предмет дисциплины. Задачи гигиены питания и пищевой санитарии.
- 2) Законы РФ “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения”, “О качестве и безопасности пищевых продуктов”, санитарное законодательство.
- 3) Ведомственный санитарный надзор, производственный и общественный контроль на предприятиях питания.

Тема: Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания

- 1) Значение факторов внешней среды для здоровья и жизнедеятельности человека, источники и виды загрязнений среды.
- 2) Химический состав и физические свойства воздуха влияние отклонений на организм человека.
- 3) Физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение воды.
- 4) Гигиеническое значение естественного освещения, требования к освещенности помещений предприятия общественного питания.

Тема: Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания

- Участие органов санитарно-эпидемиологического надзора в согласовании проектной документации
- Гигиенические требования к выбору участка для строительства предприятия
- Гигиенические требования к генплану участка
- Гигиенические принципы планировки предприятий общественного питания
- Гигиенические требования к набору, расположению, взаимосвязи и оборудованию производственных помещений.
- Гигиенические требования к строительным материалам и внутренней отделке помещений.

Тема: Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам

- Санитарно-гигиеническая характеристика материалов, используемых для изготовления оборудования.
- Гигиенические требования к механическому оборудованию, расстановке его в цехах.
- Гигиенические требования к тепловому и холодильному оборудованию
- Производственные столы, ванны и другое немеханическое (вспомогательное) оборудование — основные санитарные требования.
- Гигиенические требования к посуде.
- Гигиенические требования к полуфабрикатной таре, таре и упаковочным материалам.

Тема: Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Личная гигиена работников

- Санитарные требования к содержанию территории, сбору мусора, проведению текущей и ежедневной уборки помещений и санитарного дня, к уборочному инвентарю.
- Понятие о дезинфекции и значение ее в профилактике инфекций и пищевых отравлений микробной природы.
- Физические и химические способы дезинфекции
- Характеристика различных дезинфицирующих средств и дезсредств, разрешенных для использования на предприятиях питания
- Эпидемиологическая роль насекомых, профилактические мероприятия, методы и средства дезинфекции.
- Правила личной гигиены персонала

Тема: Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов

- Понятие о кишечных инфекциях.
- Понятие о пищевых отравлениях
- Немикробные пищевые отравления.
- Краткая характеристика наиболее распространенных зоонозных инфекций.
- Профилактика токсикозов на предприятиях общественного питания.
- Биогельминтозы, связанные с употреблением мяса

Тема: Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

Понятие о качестве пищевых продуктов.

Гигиеническая оценка и критерии безопасности (пораженность фузариозом и спорыньей, наличие токсических сорных примесей и др.) зерновых продуктов.

Оценка муки по микробиологическим показателям, содержанию микотоксинов и других токсических элементов, металлопримесей.

Гигиеническая оценка бобовых, круп, макаронных изделий.

Пороки и показатели безопасности хлеба.

Тема: Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов.

Санитарные требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов, к разгрузке и санитарной обработке транспортных средств.

Гигиеническое обоснование условий и сроков хранения различных продуктов

Санитарно-гигиенические требования к механической обработке сыпучих продуктов. Особенности санитарных требований к размораживанию замороженных продуктов.

Санитарно-гигиеническая оценка различных видов тепловой обработки.

Санитарно-гигиенические требования к изготовлению крема и кремовых изделий.

Санитарные правила применения пищевых добавок.

Тема: Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции и гигиенические особенности организации питания различных групп населения.

Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи, показатели безопасности продукции общественного питания.

Процедура оценивания

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ самоподготовки по темам семинарских занятий

отлично - заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание темы, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения темы, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

хорошо - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточно полное знание учебно-программного материала по теме, не допускающий в ответе существенных неточностей, усвоивший основную литературу, рекомендованную для изучения темы, показавший систематический характер знаний по дисциплине.

удовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший знание основного объема учебно-программного материала по теме, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, однако допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

неудовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части темы, допускающий существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по дисциплине.

а. 4. Средства для рубежного контроля

ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ для проведения рубежного контроля

1. Наука, которая изучает влияние различных факторов и условий окружающей среды на организм человека и общественное здоровье ...

Тип вопроса: Открытый

2. Основные задачи территориального управления Роспотребнадзора:

Тип вопроса: Множественный выбор

А) осуществление государственного надзора и контроля за исполнением требований законодательства РФ в области

обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и в сфере защиты прав потребителей;

Б) предупреждение вредного воздействия на человека факторов среды обитания;

В) лечение людей больных инфекционными болезнями;

Г) профилактика инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) населения.

3. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания осуществляется в следующих формах:

Тип вопроса: Множественный выбор

- А) статус-контроль;
- Б) стресс-контроль;
- В) производственный контроль;
- Г) чрезвычайный контроль.

4. Производственный контроль...

Тип вопроса: Одиночный выбор

- А) предполагает исчерпывающий комплекс мероприятий по санитарно-эпидемиологическому надзору, осуществляемый врачом при проведении планового контроля работающего пищевого объекта
- Б) основная форма текущего контроля, организуемая производителем в соответствии с программой, утвержденной территориальным органом, уполномоченным осуществлять Госсанэпиднадзор.
- В) проводится в порядке внепланового надзора и связан с возникновением непредвиденной ситуации (пищевого отравления) или обоснованного подозрения на нарушения санитарной ситуации на пищевом объекте

5. Факторы внешней среды в гигиенической практике подразделяются:

Тип вопроса: Соответствие

1) химические	5) условия жизни, зависящие от общественного уклада
2) физические	6) температура, влажность, атмосферное давление, солнечная радиация, шум и др.
3) биологические	7) элементы и соединения, входящие в состав воздуха, воды, почвы, пищи
4) социальные	8) патогенные и условно-патогенные микроорганизмы, гельминты, простейшие

6. Резкое перегревание организма, особенно при тяжелой физической работе и высокой влажности, с симптомами слабости, головокружения, шума в ушах, сердцебиения, мышечных болей, сухости во рту называется...

Тип вопроса: Одиночный выбор

- А) солнечный удар;
- Б) гипертермия;
- В) гипотермия;
- Г) тепловой удар.

7. *Состояние*, характеризующееся понижением температуры кожи, потерей болевой чувствительности, ведущей к ослаблению мышечной деятельности, резкому снижению реакции на болевые раздражения, адинамией (мышечной слабости) и сонливости называется:

Тип вопроса: Одиночный выбор

- А) переохлаждение;
- Б) тепловой удар;
- В) простуда;
- Г) солнечный удар.

8. Разность между максимальной и абсолютной влажностью ...

Тип вопроса: Одиночный выбор

- А) абсолютная влажность;
- Б) относительная влажность;
- В) дефицит насыщения;
- Г) точка росы.

9. Единицы измерения относительной влажности ...

Тип вопроса: Открытый

10. Норматив скорости движения воздуха в помещении

Тип вопроса: Одиночный выбор

- А) 0,1-0,3 м/с;

- Б) 0,5-1,0 м/с;

- В) 2-5 м/с;

- Г) 10-12 м/с

11. Давление воздуха на поверхность земли...

Тип вопроса: Одиночный выбор

- А) барометрическое давление;

- Б) атмосферное давление;

- В) артериальное давление;

- Г) сила притяжения.

12. На организм благотворно влияют ... ионы

Тип вопроса: Одиночный выбор

- А) тяжелые

- Б) легкие

- В) средние

- Г) сверхтяжелые

13. Распределите спектры солнечной радиации по длине волны

Тип вопроса: Соответствие

1) Видимая радиация	4) 760-144, 1500-25000 мкм
2) Инфракрасная радиация	5) 290-400 мкм
3) Ультрафиолетовая радиация	6) 400-760 мкм

14. Газ без запаха и цвета, попадает в воздух как продукт неполного сгорания жидкого и твердого топлива:

Тип вопроса: Одиночный выбор

- А) Кислород

- Б) Оксид углерода

- В) Аммиак

- Г) Сероводород

15. Способы передачи аэрогенных инфекций:

Тип вопроса: Множественный выбор

- А) воздушно-капельный

- Б) воздушно-пылевой

- В) воздушно-микробный

- Г) воздушно-почвенный

16. Вода составляет ... % массы тела человека

Тип вопроса: Одиночный выбор

- А) 40-50;

- Б) 60-70;

- В) 90-100

- Г) 20-30.

17. Физиологическая потребность человека в питьевой воде составляет... л

Тип вопроса: Одиночный выбор

- А) 0,5-1;

- Б) 1-1,5;

- В) 2,5-3;

- Г) 3-4.

18. Поверхностные источники воды:

Тип вопроса: Множественный выбор

- А) реки;

- Б) моря;

- В) родники;

- Г) озера;

- Д) артезианские скважины.

19. Органолептические показатели питьевой воды:

Тип вопроса: Множественный выбор

- А) температура;

- Б) вкус;

- В) жесткость;

- Г) запах;
Д) общее микробное число.

20. При сниженном содержании фтора (менее 0,5 мг/л) в воде развивается:

Тип вопроса: Одиночный выбор

- А) флюороз;
Б) эндемический зуб;
В) кариес;
Г) подагра.

21. Для обеззараживания воды применяют методы:

Тип вопроса: Множественный выбор

- А) хлорирование;
Б) дезодорация;
В) озонирование;
Г) обезжелезивание;
Д) умягчение.

22. В зависимости от соотношения песка и глины все почвы делятся на:

Тип вопроса: Множественный выбор

- А) песчаные;
Б) супесчаные;
В) черноземы;
Г) глинистые;
Д) суглинистые.

23. Специфические болезни отдельных территорий, связанные с недостатком или избытком химических элементов

Тип вопроса: Одиночный выбор

- А) болезни обмена веществ;
Б) болезни нервной системы;
В) болезни кровеносной системы;
Г) эндемические болезни.

24. Поверхностный слой литосферы Земли, обладающий плодородием и представляющий собой полифункциональную гетерогенную открытую четырёхфазную (структурную систему, образовавшуюся в результате выветривания горных пород и жизнедеятельности организмов...

Тип вопроса: Открытый

25. Преобразования, направленные на восстановление первоначального состояния почвы

Тип вопроса: Одиночный выбор

- А) загрязнение
Б) самоочищение
В) дезактивация
Г) эволюция

26. Процесс биохимического окисления продуктов азотистого обмена при помощи аэробных бактерий

Тип вопроса: Одиночный выбор

- А) нитрификация
Б) гумификация
В) денитрификация
Г) стабилизация

27. Распределите основные показатели вредности

Тип вопроса: Соответствие

1. Транслокационный	5. переход вещества из почвы в грунтовые воды и водно-источники;
2. Миграционный водный	6. переход вещества из почвы в атмосферный воздух;
3. Миграционный воздушный	7. влияние загрязняющего

	вещества на самоочищающую способность почвы.
4. общесанитарный	8. переход вещества в растение;

28. Устройство центральных водопроводов, предусматривающее очистку и обеззараживание воды на водопроводных станциях до поступления ее в трубы водопровода

Тип вопроса: Одиночный выбор

- А) нецентрализованное водоснабжение
Б) местное водоснабжение
В) централизованное водоснабжение
Г) точечное водоснабжение

29. Для предотвращения загрязнения мест забора воды и водопроводных сооружений вокруг них устанавливают

Тип вопроса: Одиночный выбор

- А) зону санитарной охраны
Б) зону отчуждения
В) зону профилактики
Г) зону отбора проб

30. Минимальная температура горячей воды в водопроводе должна быть не ниже

Тип вопроса: Одиночный выбор

- А) 100 °С
Б) 85 °С
В) 75 °С
Г) 65 °С

31. Санитарно-технические мероприятия по сбору, удалению, обезвреживанию и утилизации отходов

Тип вопроса: Одиночный выбор

- А) санация
Б) уборка
В) санитарная очистка
Г) биоутилизация

32. Определите соответствие этапов очистки воды:

Тип вопроса: Соответствие

1. Механическая очистка	4. используют поля фильтрации, поля орошения, биофильтры (щебень, шлак), биопруды и аэротенки (в которых протекает смесь сточных вод и активного ила).
2. Биологическая очистка	5. Используют хлорную известь. Обезвреживание осадка (ила) производится в метантенках с образованием газа метана.
3. Обеззараживание сточной воды	6. используются решетки, задерживающие крупный мусор; песколовки для оседания тяжелых частиц; отстаивники для оседания нерастворенных взвешенных веществ

33. Методы обезвреживания отходов по технологии делятся:

Тип вопроса: Соответствие

1. биотермические	5. хлористоводородной или серной кислотой при высокой температуре с целью получения
-------------------	---

	этилового спирта
2.термические	6.прессование в строительные блоки
3.химические	7.компостирование, захоронение на полигонах, поля фильтрации и орошения
4.механические	8.сжигание отходов в специальных печах при температуре 1000-1200 °С; пиролиз с получением горючего газа и нефтеподобных масел при температуре 1640 °С

на рабочих местах у печей, плит, жарочных шкафов и другого теплового оборудования.

43. Определите соответствие предприятий со сферой деятельности

Тип вопроса: Соответствие

34. Освещение может быть:

Тип вопроса: Множественный выбор

- А) Естественным
- Б) Сочетанным
- В) Искусственным
- Г) Дневным
- Д) Комбинированным

35. Естественное освещение может быть:

Тип вопроса: Множественный выбор

- А) боковым
- Б) верхним
- В) нижним
- Г) комбинированным

36. Отношение естественной освещенности внутри помещения в контрольных точках замера (не менее 5) к освещенности снаружи здания

Тип вопроса: Открытый

37. Отношение площади застекленной поверхности окон к площади пола

Тип вопроса: Открытый

38. Искусственное освещение может быть:

Тип вопроса: Множественный выбор

- А) общим
- Б) раздельным
- В) местным
- Г) комбинированным.

39. Обмен воздуха, осуществляемый при помощи различных систем и приспособлений.

Тип вопроса: Открытый

40. Различают следующие системы вентиляции:

Тип вопроса: Множественный выбор

- А) естественную
- Б) искусственную
- В) раздельную
- Г) комбинированную.

41. Искусственная система вентиляция подразделяется на:

Тип вопроса: Множественный выбор

- А) приточную,
- Б) вытяжную,
- В) приточно-вытяжную,
- Г) местную
- Д) устройство форточек и фрамуг
- Е) систему кондиционирования воздуха

42. Воздушное душирование необходимо применять на рабочих местах у печей, плит, жарочных шкафов и другого теплового оборудования

Тип вопроса: Одиночный выбор

- А) для аэрации воздуха
- Б) для охлаждения воздуха
- В) для предотвращения неблагоприятного действия инфракрасного излучения на организм поваров и кондитеров

1. Предприятия пищевой промышленности	4) столовые, рестораны, кафе, бары, предприятия быстрого питания и т.д., обеспечивающие население готовой пищей и кулинарными изделиями, основная часть которых употребляется в пищу непосредственно на территории данного объекта
2.Предприятия общественного питания	5) магазины, рынки, склады, базы и т.д., обеспечивающие хранение и реализацию продовольственных и непродовольственных товаров.
3.Предприятия торгово-складской сети	6) молочные заводы, мясокомбинаты, колбасные, кондитерские, пивоваренные, консервные заводы, хлебозаводы и др., изготавливающие пищевые продукты, реализуемые в дальнейшем через предприятия торгово-складской сети и общественного питания

44. В зависимости от функционального назначения пищевого предприятия различают пять групп помещений:

Тип вопроса: Множественный выбор

- А) торговые помещения
- Б) производственные помещения
- В) свалки для мусора
- Г) складские помещения
- Д) административно-бытовые помещения
- Е) технические или вспомогательные помещения

45. Комплекс мероприятий, который предусматривает содержание в безупречной чистоте: помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары, упаковочных материалов и т.д.; территории предприятия; осуществление всех производственных процессов в строгом соответствии с Санитарными правилами называют ...

Тип вопроса: Одиночный выбор

- А) санитарный план
- Б) санитарный минимум
- В) санитарный кодекс
- Г) санитарный режим

46. Уничтожение в окружающей среде потенциально патогенных микроорганизмов - возбудителей инфекционных заболеваний (бактерий, вирусов, простейших, грибов и др.)

Тип вопроса: Одиночный выбор

- А) дезинфекция
- Б) дезинсекция
- В) дератизация
- Г) дезактивация

47. Методы дезинфекции:

Тип вопроса: Множественный выбор

- А) химические
- Б) биологические
- В) математические
- Г) физические

48. К механическим способам дезинфекции относятся:

Тип вопроса: Множественный выбор

- А) влажная уборка;
- Б) стирка;
- В) стерилизация;
- Г) вытряхивание;
- Д) кипячение

49. К термическим способам дезинфекции не относится:
Тип вопроса: Одиночный выбор

- А) кипячение
- Б) использование хлорной извести
- В) пастеризация
- Г) глажение

50. Химические вещества, убивающие бактерий, называют
Тип вопроса: Одиночный выбор

- А) фунгицидами
- Б) споридидами
- В) бактерицидными
- Г) вирулицидами

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

ответов на тестовые вопросы рубежного контроля

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 85% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 66 до 85% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 51 до 65% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 50% правильных ответов.

3.1.5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

ВОПРОСЫ

для подготовки к итоговому контролю

Раздел 1. Предмет дисциплины. Санитарный надзор и санитарное законодательство

1. Практическое применение обоснованных гигиеной нормативов, санитарных правил и рекомендаций, направленных на улучшение условий труда, быта, отдыха и питания с целью сохранения и укрепления здоровья населения:

Тип вопроса: Одиночный выбор

- А) гигиена
- Б) санитария
- В) терапия
- Г) микробиология

2. Дисциплина, изучение которой позволяет обеспечить население рациональным и безопасным для здоровья питанием.

Тип вопроса: Открытый

3. Система органов и учреждений, которые обеспечивают санитарно-эпидемиологическое благополучие населения

Тип вопроса: Одиночный выбор

- А) Государственный санитарно-эпидемиологический надзор РФ
- Б) Государственный фитосанитарный надзор
- В) Государственный медицинский надзор

Раздел 2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания

1. Погода это ...

- а) многолетний режим погоды, обусловленный географической широтой, рельефом местности, высотой над уровнем моря. Растительностью, наличием влаги.;
- б) физическое состояние атмосферы данной местности в течение короткого времени; характеризуется определенным состоянием метеорологических факторов.
- в) физическое состояние атмосферного воздуха и воздуха ограниченного объема помещений;
- г) физические параметры воздуха животноводческих помещений.

2. Микроклимат помещения это ...

- а) физическое состояние атмосферы данной местности в течение короткого времени; характеризуется определенным состоянием метеорологических факторов.
- б) физическое состояние атмосферного воздуха и воздуха ограниченного объема помещений;
- в) физические параметры воздуха помещений.
- г) климат ограниченного пространства животноводческого помещения – совокупность физического состояния, газового состава воздуха, пыли и микроорганизмов воздуха.

3. Содержание газов в атмосферном воздухе составляет ...

- а) О – 21 %, N – 78 %, CO₂ - 0,03 – 0,04 %, инертных газов – около 1 %;
- б) О – 16 %, N – 78 %, CO₂ - 0,3 – 0,4 %, инертных газов – около 1 %;
- в) О – 19 %, N – 80 %, CO₂ - 0,3 – 0,4 %, инертных газов – около 1 %;
- г) О – 21 %, NH₃ – 1 %, CO₂ - 3 – 4 %, инертных газов – около 2 %.

4. Терморегуляция – это способность ...

- а) организма поддерживать температуру тела на относительно постоянном уровне;
- б) воздушной среды оказывать влияние на температуру тела;
- в) воздушной среды оказывать влияние на погодные условия;
- г) перегревание организма

5. Энергетическая ценность питательных веществ ...

- а) углеводы – 4,1 кДж, жиры -9,3 кДж, белки – 4,1 кДж;
- б) углеводы – 14,1 ккал, жиры -19,3 ккал, белки – 14,1 ккал;
- в) углеводы – 4,1 ккал, жиры - 9,3 ккал, белки – 4,1 ккал;
- г) углеводы – 4,1 МДж, жиры - 9,3 МДж, белки – 4,1 МДж.

6. Физическая терморегуляция (теплота) осуществляется за счет ...

- а) физических процессов происходящих в атмосфере;
- б) теплопроводения, конвекции, радиации тепла ИКИ, испарения влаги с кожи и слизистых оболочек;
- в) физических свойств атмосферного воздуха;
- г) изменения состава и температуры окружающей среды.

7. Концентрация углекислого газа в воздухе измеряется:

- а) в мг/л
- в) в процентах
- в) в мг/м³

8. Люксметр это прибор для измерения:

- а) освещенности помещений
- б) скорости движения воздуха
- в) влажности воздуха

9. Для определения санитарной чистоты воды, используют косвенные бактериологические показатели:

- а) жизнеспособность микроорганизмов, бактериологическое число, микробное число
- б) микробное число, коли-титр, коли-индекс
- в) коли-титр, коли-индекс, выживаемость микроорганизмов в воде
- г) бактериологическое число, коли-титр, коли-индекс

10. Коли-титр это:

- а) наименьший объем исследуемой воды, выраженной в литрах, в котором обнаруживают три кишечных палочки
- б) наибольший объем исследуемой воды, выраженный в миллилитрах,
- в) необходимый объем исследуемой воды, выраженный в миллилитрах, в котором можно обнаружить одну кишечную палочку
- г) наименьший объем исследуемой воды, выраженный в миллилитрах, в котором можно обнаружить одну кишечную палочку

11. Коли-индекс – это:

- а) количество кишечных палочек, содержащихся в 1 литре воды
- б) количество кишечных палочек, содержащихся в 1 мл воды
- в) три кишечные палочки, содержащиеся в определенном объеме воды
- г) количество кишечных палочек, содержащихся в наименьшем объеме исследуемой воды.

12. Назовите методы очистки воды?

- а) Фильтрация, кипячение, хлорирование
- б) Отстаивание, УФ-облучение, кипячение
- в) Коагуляция, фильтрация, отстаивание
- г) Серебрение, УЗИ, хлорирование

Раздел 3. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания

1. Привязка типовых проектов ...

- а) подгонка типовых проектов;
- б) определение места расположения животноводческих предприятий;
- в) определение места заложения фундаментов;
- г) определение координат для разбивки зданий, нагрузки (ветровой, снеговой), гидрогеологических условий и др.

2. Пояснительная записка типового проекта ...

- а) характеристика типового проекта с оценкой архитектурно-строительных, технологических и технических решений;
- б) перечень необходимого оборудования, приборов, инвентаря и строительных изделий;
- в) сметная документация строительства;
- г) комплект технической документации, необходимый для

строительства объектов.

3. Масштаб чертежа ...

- а) виды здания спереди, сзади и с боков;
- б) отношение линейных размеров на чертеже к действительным размерам;
- в) вид сверху, условный горизонтальный разрез здания;
- г) изображение здания, мысленно рассеченного вертикальной

плоскостью.

4. План здания ...

- а) виды здания спереди, сзади и с боков;

- б) отношение линейных размеров на чертеже к действительным размерам;
- в) вид сверху, условный горизонтальный разрез здания;
- г) изображение здания, мысленно рассеченного вертикальной плоскостью.

5. Разрез здания ...

- а) виды здания спереди, сзади и с боков;
- б) отношение линейных размеров на чертеже к действительным размерам;
- в) вид сверху, условный горизонтальный разрез здания;
- г) изображение здания, мысленно рассеченного вертикальной плоскостью.

6. Цоколь это:

- а) часть стены
- б) подземная часть фундамента
- в) надземная часть фундамента

7. Фундамент это:

- а) подземная часть здания
- б) частично подземная часть здания
- в) основание, на котором возводится здание

Раздел 4. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам.

1. Из химических дезинфектантов для обеззараживания навоза не используют :

- А) озон
- Б) формальдегид
- В) радий
- Г) хлор.

2. Эффективность проведения дезинфекции меньше всего зависит от ...

- А) способа нанесения раствора
- Б) концентрации дезинфицирующего вещества
- В) нормы расхода дезинфицирующего раствора
- Г) температуры дезинфицирующего раствора
- Д) экспозиции
- Е) времени суток.

3. К физическим средствам дезинфекции не относятся ...

- А) ультразвук
- Б) УФ лучи
- В) зольный щелок
- Г) утюжение
- Д) водяной пар
- Е) огонь.

4. Нормативной базой, регламентирующей качество воды из централизованных водопроводов является ...

- А) ГОСТ 2874 - 82;
- Б) СанПиН 2. 1. 4. 1074 – 01;
- В) СанПиН 2. 1.4.1.1175 - 02;

5. Допустимые значения вкуса и запаха питьевой воды, баллов:

- А) от 4 до 5
- Б) от 0 до 2
- В) от 6 до 10

6. Допустимое содержание хлора в питьевой воде, мг/л:

- А) 0.5-0.7
- Б) 0.3-0.5
- В) 1-2

7. Последовательность мытья столовой посуды вручную:

1.	6. Обезжирить посуду разрешенными моющими средствами и мыть в первом гнезде моечной
----	---

	ванны (щетками или ветошью в воде при температуре не ниже 40 °С.
2.	7. Просушить посуду в сушильном шкафу или на полке-решетке.
3.	8. Удалить остатки пищи щеткой или деревянной лопаткой в специальные бачки для отходов.
4.	9. Во второе гнездо моечной ванны добавить моющие средства в количестве вдвое меньшем, чем в первом гнезде ванны, и мыть посуду при температуре также не ниже 40 °С.
5.	10. Ополоснуть посуду в третьем гнезде ванны горячей (не ниже 65 °С) водой, погружая тарелки, установленные на ребро в металлических сетках с ручками, либо используя гибкий шланг с душевой насадкой.

Раздел 5. Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Личная гигиена работников

1. Комплекс мероприятий, который предусматривает содержание в безупречной чистоте: помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары, упаковочных материалов и т.д.; территории предприятия; осуществление всех производственных процессов в строгом соответствии с Санитарными правилами называется
Тип вопроса: Открытый

2. Моющие средства *должны быть*:
Тип вопроса: Множественный выбор

- А) безвредными для здоровья человека и не оказывать токсическое, аллергическое и кожно-резорбтивное действие
- Б) иметь резкий и стойкий запах;
- В) обладать высокими моющими свойствами;
- Г) оказывать влияние на качество продуктов;
- Д) легко и быстро смываться с посуды, инвентаря;

3. Моющие средства *не должны*:

- А) кумулироваться (накапливаться) в организме человека
- Б) оказывать повреждающего действия на моющиеся объекты
- В) хорошо растворяться в воде
- Г) иметь резкий и стойкий запах
- Д) обладать высокими моющими свойствами

4. Для предотвращения образования и попадания в воздух производственных помещений вредных веществ необходимо:

- А) строго соблюдать технологические процессы приготовления блюд;
- Б) при эксплуатации газовых плит, а также плит, работающих на угле и дровах, необходимо обеспечивать полное сгорание топлива;
- В)
- Г) операции, связанные с просеиванием муки, сахарной пудры и других сыпучих продуктов, рекомендуется производить на рабочих местах, оборудованных местной вытяжной вентиляцией.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
ответов на тестовые вопросы итогового контроля

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 85% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 66 до 85% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 51 до 65% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 50% правильных ответов.

ПЛАНОВАЯ ПРОЦЕДУРА
получения зачета/дифференцированного зачета

прописать процедуру получения зачета

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине
Форма промежуточной аттестации -	зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины/профессионального модуля 2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) и т.д.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
сформированности компетенции

ПК-1 Способен к организации деятельности по освоению знаний, формированию умений и компетенций, позволяющих осуществлять профессиональную деятельность

ИД-1 ПК-1 Проводит исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья.

Тип заданий: выбор одного варианта правильного ответа из нескольких предложенных / выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1. По степени свежести рыбу подразделяют на

- +свежую,
- +подозрительной свежести
- +недоброкачественную
- сомнительную
- неопознанную

2 Единицы измерения температуры

- проценты
- граммы
- +градусы
- сантиметры

3. Прибор для измерения температуры воздуха...

- барометр
- +термометр

гигрометр
анемометр

4. Органолептические показатели питьевой воды:

НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

температура;

+вкус;

жесткость;

+запах;

общее микробное число

5. При экспертизе молока определяют

НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЁХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

+органолептические показатели,

+плотность

+кислотность молока

+СОМО

PSE

DFD

АлАТ

АсАТ

6. Хлеб, приготовленный и выпеченный при нарушениях технологических процессов и температурно-влажного режима может обладать следующими пороками:

НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЁХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

+липкий,

+влажный,

+малопористый мякиш,

+корки с наличием трещин и наплывов

загар

тумак

насечка

Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов

1. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов состоит из следующих последовательных этапов:

- 1) подготовительный этап и изучение данных о продукте;
- 2) осмотр партии продукции по месту ее нахождения;
- 3) вскрытие упакованных продуктов и их органолептическая оценка;
- 4) отбор проб продукции для лабораторных исследований;
- 5) лабораторные исследования и испытания отобранных образцов;
- 6) оформление заключения по результатам экспертизы.

2. Качественные и количественные показатели микробиологического контроля пищевых продуктов включают контроль следующих групп микроорганизмов

СООТНЕСИТЕ ЭЛЕМЕНТЫ ДВУХ СПИСКОВ

количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	КМА и ФанМ
бактерии группы кишечных палочек	коли-формы
Условно-патогенные микроорганизмы	Proteus
Патогенные микроорганизмы	Listeria monocetogenes

3. Оценка качества мяса в зависимости от показателей бактериоскопической пробы

СООТНЕСИТЕ ЭЛЕМЕНТЫ ДВУХ СПИСКОВ

Свежее	Микроорганизмы не обнаружены или найдены лишь единичные (до 10 клеток) кокки и палочки. Следов распада мышечной ткани нет.
Сомнительной свежести	Обнаружено не более 30 кокков или палочек, а также следы распада мышечной ткани: ядра мышечных волокон в состоянии распада, исчерченность волокон слабо различима.
Несвежее	Обнаружено свыше 30 кокков или палочек. Распад мышечной ткани значительный: почти полное отсутствие ядер и полное исчезновение исчерченности мышечных волокон

4. Яичный меланж — замороженная смесь белка и желтка — является скоропортящимся продуктом, в нем может встречаться патогенная и условнопатогенная микрофлора. Бактериальная обсемененность меланжа нормируется: СООТНЕСИТЕ ЭЛЕМЕНТЫ ДВУХ СПИСКОВ

КМАФАнМ	не более 5 х Ю5
БГКП	не допускается в 0,1 г
золотистый стафилококк	не допускается в 1 г
протей	не допускается в 1 г
сальмонеллы	должны отсутствовать

5. Для того чтобы облегчить микробиологический контроль за различными консервами, их разделили на группы СООТНЕСИТЕ ЭЛЕМЕНТЫ ДВУХ СПИСКОВ

группа А	консервированные пищевые продукты, имеющие рН 4,2 и больше, а также овощные, мясные, мясорастительные, рыбно-растительные и рыбные консервированные продукты с нерегулируемой кислотностью, приготовленные без добавления кислоты; компоты, соки и пюре из абрикосов, персиков и груш с рН 3,8 и больше; сгущенные стерилизованные молочные консервы; консервы со сложным сырьевым составом (плодово-ягодные, плодовоовощные и овощные с молочными компонентами);
группа Б	консервированные продукты, содержащие томаты: неконцентрированные продукты (цельноконсервированные томаты, томатные напитки) с содержанием сухих веществ 12% и более (томатная паста, томатные соусы, кетчупы и т. д.);
группа В	консервированные слабокислые овощные маринады, соки, салаты, винегреты и другие продукты с рН 3,7—4,2, в том числе и огурцы консервированные, овощные и другие консервы с регулируемой кислотностью;
группа Г	консервы овощные, фруктовые и плодово-ягодные пастеризованные с рН меньше 3,7; консервы для общественного питания с сорбиновой кислотой и рН 4,0 и меньше; консервы из абрикосов, персиков и груш с рН 3,8; овощные, фруктовые (из цитрусовых), плодово-ягодные, в том числе с сахаром, натуральные с мякотью, консервированные, пастеризованные соки с рН меньше 3,7; соки концентрированные из абрикосов, персиков и груш с рН 3,8 и меньше; напитки и их концентраты на растительной основе с рН 3,8 и меньше, фасованные методом асептического розлива; •
группа Д	пастеризованные мясные, мясорастительные, рыбные и рыбно-растительные консервированные продукты (шпик, соленый и копченый бекон, сосиски, ветчина и др.);

Тип заданий: открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения, цифрового значения) / Практико-ориентированные задания (кейсы)

1. Санитарно-эпидемиологическую экспертизу рыбы начинают с ее органолептической оценки и установлении степени ...

В ПОЛЕ ОТВЕТА ВВЕДИТЕ СЛОВО В ВИДЕ СУЩ, ЕД.Ч., Ж.Р, РД. П.

+свежести

2. Продукты, законсервированные без применения термической стерилизации)

В ПОЛЕ ОТВЕТА ВВЕДИТЕ СЛОВО В ВИДЕ СУЩ, МН.Ч., ИМ. П.

+пресервы

3. Вероятность отрицательных последствий для здоровья человека и степень серьезности таких последствий, вызываемых опасными факторами, поступающими в организм с пищевыми продуктами

В ПОЛЕ ОТВЕТА ВВЕДИТЕ СЛОВО В ВИДЕ СУЩ, ЕД.Ч., М.Р., ИМ. П.

+риск

4. Наука о создании оптимальных научно обоснованных условий жизни населения

В ПОЛЕ ОТВЕТА ВВЕДИТЕ СЛОВО В ВИДЕ СУЩ, ЕД.Ч., Ж.Р., ИМ. П.

+гигиена

5. Совокупность практических санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, направленных на улучшение условий труда, быта, отдыха, питания в целях сохранения и укрепления здоровья населения

В ПОЛЕ ОТВЕТА ВВЕДИТЕ СЛОВО В ВИДЕ СУЩ, ЕД.Ч., Ж.Р., ИМ. П.

+санитария

ИД-2 ПК-1 Владеет врачебным мышлением, основными методами профилактики болезней животных
Тип заданий: выбор одного варианта правильного ответа из нескольких предложенных / выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1 К острым кишечным инфекциям относится

+Вирусный гепатит А, брюшной тиф, сальмонеллёз

Иерсиниоз

Ботулизм

2 Механизм заражения кишечной инфекцией следующий

+ фекально-оральный

парентеральный

контактный

3 Распространение кишечных инфекций происходит

НЕ МЕНЕЕ ТРЁХВАРИАНТОВ ОТВЕТА

+пищевым путем

+водным путем

+контактно-бытовым путем

4 Для профилактики сальмонеллеза при тепловой обработке мясных продуктов температура (С°) внутри готового изделия должна достигнуть

65

70

75

+ 85

5.Пищевые отравления – это

+ острые заболевания, возникающие в результате употребления пищи, массивно обсемененной микроорганизмами или содержащей токсические для организма человека вещества микробной или немикробной природы

острые заболевания, возникающие в результате употребления пищи, содержащей токсические для организма человека вещества микробной или немикробной природы

острые заболевания, возникающие в результате употребления пищи, содержащей токсические для организма человека вещества немикробной природы

вяло текущие заболевания, возникающие в результате употребления пищи, обсемененной микроорганизмами или содержащей токсические для организма человека вещества микробной или немикробной природы

6. Токсикоинфекциями называются

острые, нередко массовые заболевания, возникающие при употреблении пищи, содержащей большое количество живых патогенных бактерий и их токсинов, выделяемых при размножении и гибели микроорганизмов

+ острые, нередко массовые заболевания, возникающие при употреблении пищи, содержащей большое количество живых условно патогенных бактерий и их токсинов, выделяемых при размножении и гибели микроорганизмов

острые, нередко массовые заболевания, возникающие при употреблении пищи, содержащей большое количество живых патогенных бактерий и их токсинов, выделяемых при размножении микроорганизмов

острые, нередко массовые заболевания, возникающие при употреблении пищи, содержащей большое количество живых условно патогенных бактерий и их токсинов, выделяемых при гибели микроорганизмов

Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов

1. Вобудители острых кишечных инфекций СООТНЕСИТЕ ЭЛЕМЕНТЫ ДВУХ СПИСКОВ

вирусный гепатит А	Вирус ВГА
сальмонеллез	Salmonella ssp.
брюшной тиф	Salmonella enterica
паратифы А и В	Salmonella paratyphi, Salmonella schotmulleri,

2. Возможность передачи инфекционных болезней зависит от трех связанных друг с другом факторов: УСТАНОВИТЕ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ

- 1) источника инфекции (т. е. микроорганизма возбудителя);
- 2) механизма передачи возбудителей инфекционных болезней;
- 3) восприимчивости человека.

3. Существуют следующие механизмы передачи инфекционных заболеваний СООТНЕСИТЕ ЭЛЕМЕНТЫ ДВУХ СПИСКОВ

Контактный	при непосредственном соприкосновении источника инфекции со здоровым организмом
фекально-оральный	через рот с пищей и водой, загрязненными фекалиями
Воздушно-капельный	возбудители данных болезней переносятся с капельками слюны
трансмиссивный	распространяются кровососущими членистоногими

4. Классификация острых кишечных инфекций по структуре (этиологии) и частоте встречаемости:

- 1 Дизентерия (шигеллез)
- 2 Сальмонеллез
- 3 Иерсиниозы

5. Меры предупреждения острых кишечных инфекций на предприятиях общественного питания состоят в следующем:

1. Обследование поваров, кондитеров и других работников общественного питания на бактерионосительство не реже 1 раза в год.
2. Соблюдение правил личной гигиены.
3. Тщательное мытье кухонной посуды и инвентаря, соблюдение маркировки разделочных досок.
4. Строгое соблюдение чистоты в производственных и других помещениях предприятия общественного питания.

Тип заданий: открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения, цифрового значения) / Практико-ориентированные задания (кейсы)

1. Заболевания передающиеся от животных к человеку В ПОЛЕ ОТВЕТА ВВЕДИТЕ СЛОВО В ВИДЕ СУЩ, МН.Ч., ИМ. П.

+зоонозы

2. Clostridia botulinum является причиной (возбудителем) болезни (пищевого бактериотоксикоза)..... В ПОЛЕ ОТВЕТА ВВЕДИТЕ СЛОВО В ВИДЕ СУЩ, ЕД.Ч., МУЖ.Р., ИМ. П.

+ботулизм

3. острые или хронические пищевые отравления, возникающие при употреблении пищи, содержащей токсины, накопившиеся в результате развития специфического возбудителя, при этом жизнеспособные клетки самого возбудителя в пище могут отсутствовать или обнаруживаться в незначительном количестве В ПОЛЕ ОТВЕТА ВВЕДИТЕ СЛОВО В ВИДЕ СУЩ, МН.Ч., ИМ. П.

+токсикозы

4. острые, нередко массовые заболевания, возникающие при употреблении пищи, содержащей большое количество живых условно патогенных бактерий и их токсинов, выделяемых при размножении и гибели микроорганизмов В ПОЛЕ ОТВЕТА ВВЕДИТЕ СЛОВО В ВИДЕ СУЩ, МН.Ч., ЖЕН.Р., ИМ. П.

+токсикоинфекции

5. Сезон года наиболее «благоприятный» для кишечных инфекций В ПОЛЕ ОТВЕТА ВВЕДИТЕ СЛОВО В ВИДЕ СУЩ, ЕД.Ч., СР.Р., ИМ. П.

+лето

ПК-3 Готов собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок

ИД-1 ПК-3 Осуществляет сбор научной информации, анализ отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования, разрабатывает планы, программы и методики.

Тип заданий: выбор одного варианта правильного ответа из нескольких предложенных / выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1. Целью производственного контроля на предприятиях питания является

+обеспечение безопасности процессов производства продукции

Получения максимальной прибыли

Создания комфорта

Трудоустройства максимального количества людей

Уменьшения расхода продуктов

2. Комплект документов для оформления производственного контроля на предприятии общественного питания должен включать следующие документы НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЁХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

+Договор на проведение лабораторно-инструментального контроля

+договор на проведение дезинфекции, дератизации;

+договор на вывоз мусора (ТБО)

+договор на вывоз пищевых отходов;

Договор на бухгалтерские услуги

Договор с ЧОП

3. Санитарные правила СанПиН 2.3.6.1079—01 НЕ запрещают оставлять для реализации на следующий день ...

компоты,

кисели

напитки собственного производства

+мороженое

4. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже°С

+75

15

0

105

36

5. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более часов с момента изготовления.

+2-3

5-8

24
48
72

6. Продажу полуфабрикатов на предприятиях общественного питания не разрешают

ведут по специальным дням недели

+организуют отдельно от раздачи блюд

7. Качество пищевых продуктов обеспечивается системой мероприятий НЕ МЕНЕЕ ТРЁХ

ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

+законодательных

+организационных

+производственных

Профилактических

Финансовых

Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов

1. Ценность пищи для организма человека

СООТНЕСИТЕ ЭЛЕМЕНТЫ ДВУХ СПИСКОВ

Понятие, отражающее всю полноту полезных свойств пищевого продукта	пищевая
Количество энергии в килокалориях, высвобождаемой из пищевого продукта в организме человека для обеспечения его физиологических функций	энергетическая
Показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма	биологическая

2. На предприятиях общественного питания вода используется для ..целей СООТНЕСИТЕ ЭЛЕМЕНТЫ ДВУХ СПИСКОВ

Технологических	Приготовления компотов
Технических	Мытья полов
Санитарных	Приготовления дезинфицирующих растворов

3. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания осуществляется в следующих формах СООТНЕСИТЕ ЭЛЕМЕНТЫ ДВУХ СПИСКОВ

Статус-контроль	предполагает исчерпывающий комплекс мероприятий по санитарно-эпидемиологическому надзору, осуществляемый врачом при проведении планового контроля работающего пищевого объекта
Производственный контроль —	это основная форма текущего контроля, организуемая производителем в соответствии с программой, утвержденной территориальным органом, уполномоченным осуществлять госсанэпиднадзор. Производственный контроль проводится регулярно по критическим контрольным точкам производства
Чрезвычайный контроль	проводится в порядке внепланового надзора и связан с возникновением непредвиденной ситуации (пищевого отравления) или обоснованного подозрения на нарушения санитарной ситуации на пищевом объекте (жалобы населения, сообщение индивидуального предпринимателя или юридического лица, осуществляющего производство и оборот пищевой продукции, указание вышестоящего

	учреждения, уполномоченного осуществлять госсанэпиднадзор, решение суда).
--	---

4. В целях соблюдения санитарных норм на предприятиях общественного питания и производствах контролируют следующие показатели воздуха: СООТНЕСИТЕ ЭЛЕМЕНТЫ ДВУХ СПИСКОВ

Температура	влияет на температурный баланс тела человека, но так как возможности тела человека к терморегуляции ограничены, то при высоких температурах возможен перегрев, а при низких переохлаждение.
Интенсивность теплового облучения	влияние инфракрасного излучения на тело человека зависит от его интенсивности и длины волн.
Относительная влажность	насыщенность воздуха водяными парами, оптимальные значения 40—60%.
Скорость движения воздуха	воздействует на тело человека совместно с температурой и влажностью, чем сильнее, тем выше теплоотдача. Для закрытых помещений оптимальными значениями являются 0,1—0,3 м/с.

5. Контролируемые микробиологические и паразитологические показатели питьевой воды СООТНЕСИТЕ ЭЛЕМЕНТЫ ДВУХ СПИСКОВ

Общие колиформные бактерии	Число бактерий в 100 мл
Колифаги	Число бляшкообразующих единиц (КОЕ) в 100 мл
Споры сульфитредуцирующих клостридий	Число спор в 20 мл
Цисты лямблий	Число цист в 50 л

6. Контролируемые состав и свойства воды нецентрализованного водоснабжения СООТНЕСИТЕ ЭЛЕМЕНТЫ ДВУХ СПИСКОВ

Запах	Баллы
Жёсткость общая	Мг*экв/л
Цветность	Градусы
мутность	Мг/л

Тип заданий: открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения, цифрового значения) / Практико-ориентированные задания (кейсы)

1. Понятие, отражающее всю полноту полезных свойств пищевого продукта, включая степень обеспечения физиологических потребностей человека в основных пищевых веществах, энергию и органолептические достоинства – пищевая В ПОЛЕ ОТВЕТА ВВЕДИТЕ СЛОВО В ВИДЕ СУЩ, ЕД.Ч., ЖЕН.Р., ИМ. П.

+ценность

2. Количество энергии в килокалориях, высвобождаемой из пищевого продукта в организме человека для обеспечения его физиологических функций – энергетическая ... В ПОЛЕ ОТВЕТА ВВЕДИТЕ СЛОВО В ВИДЕ СУЩ, ЕД.Ч., ЖЕН.Р., ИМ. П.

+ценность

3. Показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка – биологическая В ПОЛЕ ОТВЕТА ВВЕДИТЕ СЛОВО В ВИДЕ СУЩ, ЕД.Ч., ЖЕН.Р., ИМ. П

+ценность

4. Изготовление и реализация поддельных пищевых продуктов и продовольственного сырья, не соответствующих своему названию и рецептуре - В ПОЛЕ ОТВЕТА ВВЕДИТЕ СЛОВО В ВИДЕ СУЩ, ЕД.Ч., ЖЕН.Р., ИМ. П.

+фальсификация

5. Промежуток времени, в течение которого при соблюдении определенных условий продовольственное сырье, пищевые продукты сохраняют качество, установленное стандартом или другими норма-

тивными документами – срок В ПОЛЕ ОТВЕТА ВВЕДИТЕ СЛОВО В ВИДЕ СУЩ, ЕД.Ч., СР.Р., РОД. П.

+хранения

ИД-2 ПК-3 Проводит эксперименты и анализирует полученные результаты опытов и использует их в практической деятельности

Тип заданий: выбор одного варианта правильного ответа из нескольких предложенных / выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1. На качество продукции оказывает влияние

+соблюдение технологии приготовления

+соблюдение санитарных норм

+соблюдение требований к транспортированию

погода

настроение

2. Справедливо ли утверждение, что перевозка продуктов разрешена любыми видами транспорта, если он имеет закрытый кузов?

да, справедливо

нет, так как перевозка продуктов разрешена любыми видами транспорта, в том числе и с открытым кузовом, если он имеет санитарный паспорт

+ нет, так как перевозка может осуществляться только специально выделенным для этой цели транспортом, имеющим санитарный паспорт и закрытый кузов

3. Разрешается ли проводить погрузку и разгрузку пищевых продуктов работникам, не имеющим санитарных книжек?

да, разрешается

+нет, не разрешается

не разрешается только в том случае, если продукты не имеют упаковку

4. Транспортные средства, в которых производится перевозка продовольственного сырья и пищевых продуктов должны подвергаться влажной уборке с применением моющих средств с периодичностью

+ежедневно

два раза в неделю

еженедельно

два раза в месяц

5. Изотермический транспорт может использоваться в случаях перевозки скоропортящихся грузов

+для внутригородских перевозок

для междугородних и внутригородских перевозок

для междугородних перевозок

все ответы верны

6. Допускается ли перевозить готовые пищевые продукты вместе с сырьем и полуфабрикатами?

да, если соблюдаются правила товарного соседства

да, если машина имеет большой кузов

+нет, не разрешается

не разрешается только в теплое время года

7. Какие из перечисленных документов, подтверждают происхождение, качество и безопасность продуктов при приемке их на предприятие общественного питания?

+сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение

+удостоверения о качестве и безопасности партии продуктов от изготовителя

+ветеринарные свидетельства

медицинская книжка

распечатка ГОСТ

8. Какие из перечисленных продуктов запрещается принимать на предприятия общественного питания без ветеринарного свидетельства?

+рыбу

+раков

+сельскохозяйственную птицу

картофель

9. Консервы с какими из перечисленных дефектов запрещается принимать на предприятия общественного питания?

+банки без этикеток

+банки с ржавчиной

+деформированные банки

Деформированные коробки

Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов

1. Большое значение в обеспечении гигиенических требований к воде имеет охрана источников водоснабжения и водопроводов питьевого назначения. Охрану обеспечивают, создавая зоны санитарной охраны (ЗСО) источников водоснабжения в соответствии с требованиями СанПиН 2.1.4.1110—02 «Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов питьевого назначения». ЗСО организуются в составе трех поясов **СООТНЕСИТЕ ЭЛЕМЕНТЫ ДВУХ СПИСКОВ**

первый пояс (строгого режима)	включает территорию расположения водозаборов, площадок всех водопроводных сооружений и водопроводящего канала. Его назначение — защита места водозабора и водозаборных сооружений от случайного или умышленного загрязнения и повреждения;
Второй пояс (пояс ограничений или зона микробного загрязнения)	определяется гидродинамическим расчётным путём и включает территорию, предназначенную для предупреждения загрязнения вод источников водоснабжения. учитывает время продвижения микробного загрязнения воды до водозабора, принимаемое в зависимости от климатических районов и защищенности подземных вод от 100 до 400 сут. — времени, в течение которого загрязнение произошедшее на поверхности за пределами второго пояса не достигнет водоносного горизонта.
Третий пояс (зона химического загрязнения)	определяется гидродинамическими расчётами, исходя из условия, что если за её пределами в водоносный горизонт поступают стабильные химические загрязнения, то они окажутся вне области питания водозабора или достигнут её не ранее истечения расчётного срока эксплуатации.

2. Оценка степени эпидемической опасности почвы по количеству яиц гельминтов (шт на 1 кг) **СООТНЕСИТЕ ЭЛЕМЕНТЫ ДВУХ СПИСКОВ**

Чистая	0
Умеренно чистая	До 10
опасная	До 100

3. Расположите элементы списка по порядку увеличения расхода воды на приготовление этих полуфабрикатов

- 1 кулинарные
- 2 мясные
- 3 рыбные
- 4 овощные

4. Вредное воздействие некоторых веществ в воздухе рабочей зоны предприятий общественного питания **СООТНЕСИТЕ ЭЛЕМЕНТЫ ДВУХ СПИСКОВ**

Углерода оксид	Образует в крови карбокси гемоглобин
Пыль мучная (с примесью SiO ₂ , менее 2%)	Обладает фиброгенным действием, аллерген, вызывает амилоз
Моющие синтетические средства (разрешенные к применению)	Аллергены
Пыль сахара	Обладает фиброгенным действием

5. Освещение в рабочей зоны предприятий общественного питания **СООТНЕСИТЕ ЭЛЕМЕНТЫ ДВУХ СПИСКОВ**

Общее освещение	освещение, при котором светильники размещаются в верхней зоне помещения равномерно (общее равномерное освещение) или применительно к расположению оборудования (общее локализованное освещение).
Комбинированное освещение	— освещение, при котором к общему освещению добавляется местное.
Местное освещение	освещение, дополнительное к общему, создаваемое светильниками, концентрирующими световой поток непосредственно на рабочих местах
Рабочее освещение	освещение, обеспечивающее нормируемые осветительные условия (освещенность, качество освещения) в помещениях и в местах производства работ вне зданий.

б) Для защиты работающих от шума и вибрации в помещениях, где размещается оборудование, генерирующее шум и вибрацию, осуществляются следующие мероприятия по защите от их вредного воздействия:

- 1) отделка помещений звукопоглощающими материалами;
- 2) установка электродвигателей на амортизаторы с применением звукопоглощающих кожухов, установка оборудования на вибропоглощающие фундаменты;
- 3) своевременное устранение неисправностей, увеличивающих шум при работе оборудования;
- 4) постоянный контроль креплений движущихся частей машин и механизмов, проверка состояния амортизационных прокладок, смазки и т. д.;

Тип заданий: открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения, цифрового значения) / Практико-ориентированные задания (кейсы)

1. Число мест в гардеробе верхней одежды для потребителей должно на 10% ... вместимости зала. В ПОЛЕ ОТВЕТА ВВЕДИТЕ СЛОВО В ВИДЕ НАРЕЧИЯ

+больше

2. Туалетные комнаты в предприятиях общественного питания оборудуют унитазами (один на 60 мест в зале) и умывальниками (один на 50 мест в зале) с подводом холодной и горячей В ПОЛЕ ОТВЕТА ВВЕДИТЕ СЛОВО В ВИДЕ СУЩ, ЕД. Ч., ЖЕН. Р., РОД. П.

+воды

3. Мусоросборники необходимо регулярно очищать и дезинфицировать 10%-ным раствором хлорной В ПОЛЕ ОТВЕТА ВВЕДИТЕ СЛОВО В ВИДЕ СУЩ, СУЩ, ЕД. Ч., ЖЕН. Р., РОД. П.

+извести

4. Один раз в ... на предприятиях общественного питания проводится генеральная уборка и дезинфекция, так называемый санитарный день. В ПОЛЕ ОТВЕТА ВВЕДИТЕ СЛОВО В ВИДЕ СУЩ, ЕД. Ч., МУЖ. Р., ИМ. П.

+месяц

5. Конструкция технологического оборудования должна быть удобной, безопасной и доступной для санитарной обработки. Механическое оборудование должно иметь рабочие части из нержавеющей ... а наружные части могут быть окрашенными эмалевой краской. В ПОЛЕ ОТВЕТА ВВЕДИТЕ СЛОВО В ВИДЕ СУЩ, ЕД. Ч., РОД. П.

+стали

ИД-3 ПК-3 Знает актуальные достижения ведущих отечественных и зарубежных учёных и практиков в области ветеринарно-санитарной экспертизы

Тип заданий: выбор одного варианта правильного ответа из нескольких предложенных / выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1. Видовой состав микрофлоры икры очень разнообразен. В нем преобладают главным образом палочковидные мезофильные сапрофиты. Наиболее часто встречаются

+E. coli,

+Proteus vulgaris,

Стафилококки

Vibrio

2. Подлежит уничтожению после кипячения в течение 30 минут молоко, получаемое от коров больных

+сибирской язвой,

+лептоскопирозом,

+лейкозом,

+туберкулезом
маститом
пододерматитом
3 В молоке здоровой коровы клетки вымени составляют общего количества соматических клеток.
+60—70%
3-5
99-100
35-70
4 срок хранения пастеризованного молока составляет при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ (часов)
+36
90
14
180
2
5 продукты, законсервированные без применения термической стерилизации
+пресервы
консервы
полуконсервы
полуфабрикаты
фабрикаты

Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов

1.Разделочные доски должны быть предусмотрены для каждого вида продукции. Доски должны иметь гладкую, без щелей, поверхность и маркированы в соответствии с обрабатываемыми на них продуктами: СООТНЕСИТЕ ЭЛЕМЕНТЫ ДВУХ СПИСКОВ

«СМ»	сырое мясо,
«СР»	сырая рыба,
«СО»	сырые овощи,
«ВМ»	вареное мясо,
«ВР»	вареная рыба,
«ВО»	вареные овощи,
«МГ»	мясная гастрономия,
«З»	«Зелень»,
«КО»	квашеные овощи,
«С»	«Сельдь»,
«Х»	хлеб,
«РГ»	рыбная гастрономия

2.Инвентарь и внутрицеховую тару кондитерского цеха моют в следующем порядке:

- 1очищают от остатков пищевых продуктов,
- 2промывают при помощи щеток горячей водой с температурой $45\text{—}50^{\circ}\text{C}$ в растворе моющих средств,
- 3замачивают в течение 10 минут в растворе дезинфицирующих средств,
- 4ополаскивают горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C в сетчатых поддонах.
- 5просушивают и хранят на специально выделенных стеллажах для инвентаря и тары.

3.Инвентарь, используемый в кондитерском цехе для приготовления яичной массы,

- 1тщательно промывают 0,5%-ным раствором кальцинированной соды,
- 2дезинфицируют раствором разрешенного дезинфицирующего средства
- 3ополаскивают горячей водой
- 4просушивают и хранят на специально выделенных стеллажах для инвентаря и тары

4 Мытье кухонной посуды проводят в моечных кухонной посуды в двухсекционных ваннах.

- 1освобождают от остатков пищи щеткой,
- 2моют в первом отделении ванны теплой водой с температурой не ниже 40°C мочалками и щетками с моющими средствами, разрешенными на предприятиях общественного питания. 3Во втором отделении ванны посуду ополаскивают горячей водой с температурой не ниже 65°C ,
- 4просушивают +
- 5хранят кухонную посуду на стеллажах или решетчатых полках, опрокинув вверх дном

5 Взятие смывов для лабораторных исследований производится с помощью стерильных ватных тампонов, закрепленных на палочках и вмонтированных в пробирки со стерильным раствором
СООТНЕСИТЕ ЭЛЕМЕНТЫ ДВУХ СПИСКОВ

с посуды или мелкого инвентаря	одним тампоном протирают, всю рабочую (внутреннюю) поверхность, до трех одинаковых предметов.
с рук, в том числе, из-под ногтей, одежды и предметов личной гигиена работников	одним тампоном протирают, всю (внутреннюю) поверхность
На рабочей одежде	тампоном протирают четыре участка (середины передней части, верх, манжеты рукавов) площадью по 25 см ² .
С полотенца	берут смывы с четырех разных мест площадью по 25 см ² каждый

Тип заданий: открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения, цифрового значения) / Практико-ориентированные задания (кейсы)

1. Система питания, исключая или ограничивающая потребление продуктов животного происхождения В ПОЛЕ ОТВЕТА ВВЕДИТЕ СЛОВО В ВИДЕ СУЩ, ЕД.Ч., СР.Р., ИМ. П.

+ вегетарианство

2. Наиболее ценные и незаменимые компоненты пищи, которые попадая в организм расщепляются до аминокислот В ПОЛЕ ОТВЕТА ВВЕДИТЕ СЛОВО В ВИДЕ СУЩ, МН.Ч., ИМ. П.

+ белки

3. Производственные помещения должны быть ориентированы на (УКАЖИТЕ СТОРОНУ СВЕТА) В ПОЛЕ ОТВЕТА ВВЕДИТЕ СЛОВО В ВИДЕ СУЩ, ЕД.Ч., МУЖ.Р., ИМ. П.

+ север

4. Рыбу сомнительной свежести направляют на переработку с применением высоких температур, а недоброкачественную — на техническую В ПОЛЕ ОТВЕТА ВВЕДИТЕ СЛОВО В ВИДЕ СУЩ, ЕД.Ч., ЖЕН.Р., РОД. П.

+ утилизацию

5. порок куриного яйца, при котором желток присох к скорлупе В ПОЛЕ ОТВЕТА ВВЕДИТЕ СЛОВО В ВИДЕ СУЩ, МН.Ч., ИМ. П.

+ присушка

6. пищевые продукты, приготовленные из предварительно обработанного животного или растительного сырья, помещенные в жестяную или стеклянную тару и подвергнутые стерилизации в целях предохранения их от порчи при длительном хранении. В ПОЛЕ ОТВЕТА ВВЕДИТЕ СЛОВО В ВИДЕ СУЩ, МН.Ч., ИМ. П.

+ консервы

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
в составе ОПОП 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			