

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИС: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 05.09.2024 13:05:08
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

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) «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности
продукции АПК»

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

ВВЕДЕНИЕ

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

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

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

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

5. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены с.-х. животных, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа учебной 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 исследования, 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, противозoonотических, противозoonических 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	Знает актуальные	Умеет анализировать	Имеет навыки применения научно-

		актуальные достижения ведущих отечественных и зарубежных учёных и практиков в области ветеринарно-санитарной экспертизы	достижения в области гигиены и санитарии питания человека	новые достижения науки на предмет их применимости в области обеспечения санитарии и гигиены питания человека	технической информации, передового отечественного и зарубежного 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				
		само- оценка	взаимо- оценка	Оценка со стороны		Комис- сионная оценка
				препода- вателя	представителя производства	
				3	4	
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 обще-университетской системы контроля успеваемости	3.2					
Рубежный контроль:	4					
- По итогам изучения разделов	4.1					
Промежуточная аттестация* студентов по итогам изучения дисциплины	5			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	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	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
	Критерии оценки индивидуальных результатов выполнения презентации
3. Средства для текущего контроля	
	Вопросы для самостоятельного изучения тем
	Критерии оценки самостоятельного изучения темы
	Вопросы для самоподготовки по темам семинарских занятий
4. Средства для рубежного контроля	Критерии оценки самоподготовки по темам семинарских занятий
	Тестовые вопросы для проведения рубежного контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы рубежного контроля
5. Средства для промежуточной аттестации магистрантов по итогам изучения дисциплины	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	Полнота знаний	Знает основные болезни животных, в	Не знает основные болезни животных, в	Знает основные болезни животных, в результате которых	Вопросы собеседования,		

	врачебным мышлением, основными методами профилактики болезней животных		результате которых происходит потеря качества получаемого сырья и (или) готовой продукции	результате которых происходит потеря качества получаемого сырья и (или) готовой продукции	происходит потеря качества получаемого сырья и (или) готовой продукции	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, противозпизоотических, противоэпидемических профилактических мероприятий в части организации питания человека	Не владеет базовыми навыками проведения ветеринарно-санитарных, противозпизоотических, противоэпидемических профилактических мероприятий в части организации питания человека	Владеет базовыми навыками проведения ветеринарно-санитарных, противозпизоотических, 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	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	Имеет навыки внедрения результатов	Не имеет навыки внедрения результатов	Имеет навыки внедрения результатов собственных	

результатов исследований и разработок		(владение опытом)	собственных исследований в области оценки качества и безопасности новых продуктов и технологий их получения	собственных исследований в области оценки качества и безопасности новых продуктов и технологий их получения	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	Не имеет навыки применение научно-технической информации, передового	Имеет навыки применение научно-технической информации, передового отечественного и зарубежного опыта в области обеспечения санитарии и гигиены	

			отечественного и зарубежного опыта в области обеспечения санитарии и гигиены питания человека	отечественного и зарубежного опыта в области обеспечения санитарии и гигиены питания человека	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 захлаплению 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 Р 51074—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

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
9. продуктов
10. 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 презентации. 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 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.

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.

1.1. 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 зоб;
- 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 четырехфазную (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 водоисточники;
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; отстойники для осаждения 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

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

43. Определите соответствие предприятий со сферой деятельности
Тип вопроса: Соответствие

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) спорицидами
- 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 кДж, жиры - 9,3 ккал, белки – 4,1 ккал;
- г) углеводы – 4,1 МДж, жиры - 9,3 МДж, белки – 4,1 МДж.

6. Физическая теплорегуляция (теплотдача) 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
- б) 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, нагрузок (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 ...
- способа нанесения раствора
 - концентрации дезинфицирующего вещества
 - нормы расхода дезинфицирующего раствора
 - температуры дезинфицирующего раствора
 - экспозиции
 - времени суток.
3. К физическим средствам дезинфекции не относятся ...
- ультразвук
 - УФ лучи
 - зольный щелок
 - утюжение
 - водяной пар
 - огонь.
4. Нормативной базой, регламентирующей качество воды из централизованных водоисточников является ...
- ГОСТ 2874 - 82;
 - СанПиН 2. 1. 4. 1074 – 01;
 - СанПиН 2. 1.4.1.1175 - 02;
5. Допустимые значения вкуса и запаха питьевой воды, баллов:
- от 4 до 5
 - от 0 до 2
 - от 6 до 10
6. Допустимое содержание хлора в питьевой воде, мг/л:
- 0.5-0.7
 - 0.3-0.5
 - 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

- 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
- Моющие средства *должны быть*:
Тип вопроса: Множественный выбор

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

3. Моющие средства *не должны*:

- кумулятиваться (накапливаться) в организме человека
- оказывать повреждающего действия на моющиеся объекты
- хорошо растворяться в воде
- иметь резкий и стойкий запах
- обладать высокими моющими свойствами

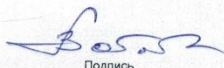
4. Для предотвращения образования и попадания в воздух производственных помещений вредных веществ необходимо:

- строго соблюдать технологические процессы приготовления блюд;
- при эксплуатации газовых плит, а также плит, работающих на угле и дровах, необходимо обеспечивать полное сгорание топлива;
- 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.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств учебной дисциплины Б1.В.ДВ.01.01 Санитария и гигиена питания
в составе ОП 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Рассмотрен и одобрен:	
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры <u>ветеринарно-санитарной экспертизы предметов табачного</u> <u>и куриных сельскохозяйственных животных</u>	
протокол № <u>8</u> от <u>21.05.2019</u>	
Зав. кафедрой,  <u>М.В. Заболотных</u> Подпись (ФИО)	
б) На заседании методической комиссии по направлениям подготовки 36.03.01, 36.04.01 ветеринарно-санитарная экспертиза; протокол № <u>9</u> от <u>28.05.2019</u> Председатель МКН – 36.03.01, 36.04.01, канд. ветеринар. наук, доц.  <u>И.В. Якушкин</u> Подпись (ФИО)	
2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОП: Директор БУ ОО «Омская областная ветеринарная лаборатория», канд. ветеринар. наук	
 Подпись  <u>И.Н. Каликин</u> (ФИО)	
3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:	

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины Б1.В.ДВ.01.01 Санитария и гигиена
питания
в составе ОПОП 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений