



Федеральное агентство по рыболовству  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Калининградский государственный технический университет»  
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора института

Фонд оценочных средств  
(приложение к рабочей программе модуля)  
**«САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ  
И ПЕРСОНАЛУ»**

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата  
по направлению подготовки

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ  
И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Профиль программы  
**«БАЛТИЙСКАЯ ВЫСШАЯ ШКОЛА ГАСТРОНОМИИ»**

ИНСТИТУТ  
РАЗРАБОТЧИК

агроинженерии и пищевых систем  
кафедра технологии продуктов питания

## 1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1 Результаты освоения дисциплины

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными компетенциями

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
<p>ПК-1: Способен управлять, планировать и координировать деятельность отдельных департаментов и предприятий индустрии питания в целом, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью служб и подразделений предприятия индустрии питания, контролировать безопасность на всех этапах жизненного цикла продукции</p>	<p>Санитарно-эпидемиологические требования к объектам и персоналу</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно-правовую базу применения санитарно-гигиенические требований к объектам индустрии питания и персоналу;</li> <li>- основы личной гигиены работников предприятий индустрии питания;</li> <li>- методы профилактики пищевых отравлений и инфекций, глистных заболеваний.</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять санитарные нормы и правила в профессиональной деятельности</li> <li>- разрабатывать производственные программы, поддерживающие требуемый санитарный уровень условий хранения, производства, реализации продукции индустрии питания, сырья, тары, и др;</li> <li>- проводить гигиеническую экспертизу планировки помещений предприятий индустрии питания.</li> </ul> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами планирования и организации деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания с учетом соблюдения норм и правил законодательства;</li> <li>- навыками определения необходимых ресурсов для соблюдения норм и правил гигиены, санитарии и пищевой безопасности.</li> </ul>

1.2. К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типов.

Промежуточная аттестация в форме зачета проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости. В отдельных случаях (при не прохождении всех видов текущего контроля) зачет может быть проведен в виде тестирования.

### 1.3 Критерии оценки результатов освоения дисциплины

Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 – балльную/процентную систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (табл. 2).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
<b>1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов</b>	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полной знаниями и системным взглядом на изучаемый объект
<b>2 Работа с информацией</b>	Не в состоянии найти необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
<b>3 Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта</b>	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленные задачи, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
<b>4 Освоение стандартных алгоритмов</b>	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи	В состоянии решать поставленные задачи	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с	Не только владеет алгоритмом и понимает его осно-

Система оценок	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
	<b>0-40%</b>	<b>41-60%</b>	<b>61-80 %</b>	<b>81-100 %</b>
Критерий	<b>«неудовлетворительно»</b>	<b>«удовлетворительно»</b>	<b>«хорошо»</b>	<b>«отлично»</b>
	<b>«не зачтено»</b>	<b>«зачтено»</b>		
<b>решения профессиональных задач</b>	в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	в соответствии с заданным алгоритмом	заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	вы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

## 2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Компетенция ПК-1: Способен управлять, планировать и координировать деятельность отдельных департаментов и предприятий индустрии питания в целом, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью служб и подразделений предприятия индустрии питания, контролировать безопасность на всех этапах жизненного цикла продукции

### Тестовые задания открытого типа:

1. Наука, которая определяет влияние факторов и условий на организм человека и общественное здоровье, разрабатывает и научно обосновывает нормы, правила и мероприятия по оздоровлению внешней среды с целью использования факторов, положительно действующих на здоровье человека и устранение вредных – это \_\_\_\_\_.

**Ответ: гигиена**

2. Комплекс мер по уничтожению вредных насекомых – это \_\_\_\_\_.

**Ответ: дезинфекция**

3. Условная категория для обозначения чужеродных для живых организмов химических веществ, естественно не входящих в биотический круговорот – это \_\_\_\_\_.

**Ответ: ксенобиотики**

4. Инфекционные заболевания, вызываемые патогенными микроорганизмами, которые могут передаваться через пищу – это пищевые \_\_\_\_\_.

**Ответ: инфекции, инфекция**

5. Незаразные заболевания, возникающие после употребления пищевых продуктов, массивно обсемененных определенными видами микроорганизмов или содержащих токсические вещества микробной и немикробной природы – это пищевые \_\_\_\_\_.

**Ответ: отравление, отравления**

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

**Ответ: санитарией, санитария**

7. Нормативные акты, устанавливающие гигиенические и противоэпидемические требования по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения, профилактики

заболеваний человека, благоприятных условий его проживания, труда, быта, отдыха, обучения и питания, а также сохранения и укрепления его здоровья, называются \_\_\_\_\_.

**Ответ: санитарные правила**

8. Согласно санитарному законодательству, государственный санитарно-эпидемиологический надзор проводится в двух формах: предупредительный и \_\_\_\_\_.

**Ответ: текущий**

9. Комплекс мер по борьбе с грызунами (мыши, крысы, кроты и др.) уничтожение и борьба с ними химическими, механическими (различные ловушки для грызунов) и биологическими методами (естественные враги грызунов) – это \_\_\_\_\_.

**Ответ: дератизация**

10. Стены всех производственных помещений предприятия общественного питания должны быть облицованы глазурованной плиткой или другими водоустойчивыми материалами на высоту не менее \_\_\_\_\_ метров.

**Ответ: 2 (два, двух)**

11. Плановые проверки органами за деятельностью предприятий общественного питания со стороны Роспотребнадзора могут проходить 1 раз в \_\_\_\_\_ года.

**Ответ: 3 (три)**

12. \_\_\_\_\_ визуальным методом проводится путем сравнения внешнего вида пищевой продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции в технических регламентах Таможенного союза.

**Ответ: идентификация**

13. Текущий санитарный надзор с целью осуществления контроля качества продуктов по показателям, имеющим гигиеническое значение (органолептическим, физико-химическим, бактериологическим) – называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: плановый, плановым**

14. Возбудитель какой пищевой инфекции относится к семейству кишечных бактерий рода Shigella.

**Ответ: дизентерия**

15. Пищевые отравления, возникающие при употреблении пищи, содержащей массивные количества живых клеток специфического возбудителя и их эндотоксинов, высвобождающихся после гибели возбудителя и разрушении клетки – это \_\_\_\_\_.

**Ответ: токсикоинфекции, токсикоинфекция**

16. Отличием кишечных инфекций от пищевых отравлений является \_\_\_\_\_.

**Ответ: контагиозность**

17. Установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное и (или) качественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его безопасности и (или) безвредности для человека – это гигиенический \_\_\_\_\_.

**Ответ: норматив**

18. Химические вещества, используемые при дезинфекции и убивающие грибы, называются \_\_\_\_\_.

**Ответ: фунгицидами**

19. Деятельность по предупреждению, обнаружению, пресечению нарушений законодательства РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения – это государственный санитарно-эпидемиологический \_\_\_\_\_.

**Ответ: надзор**

20. Основным принципом правильного размещения производственных цехов предприятия общественного питания является соблюдение \_\_\_\_\_ технологического процесса.

**Ответ: поточности**

21. Концентрация вещества, которая при ежедневном воздействии на организм в течение неопределенно длительного времени не вызывает отклонений в здоровье настоящего и последующих поколений – это \_\_\_\_\_.

**Ответ: ПДК, предельно допустимая концентрация**

22. Идентификация \_\_\_\_\_ методом проводится путем проверки соответствия физико-химических и (или) микробиологических показателей пищевой продукции признакам, изложенным в определении такой пищевой продукции в технических регламентах Таможенного союза.

**Ответ: аналитическим, аналитическими**

#### **Тестовые задания закрытого типа:**

23. Федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, является:

1. Госсанэпиднадзор
2. Государственная санитарная инспекция
- 3. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека**
4. Россельхознадзор

24. Воду, как элемент окружающей природной среды, следует расценивать как:

1. показатель, определяющий социальный уровень жизни
- 2. фактор жизнеобеспечения**
- 3. фактор, влияющий на здоровье людей**
- 4. показатель санитарного благополучия населенных мест**
5. фактор, формирующий основные показатели санитарно-эпидемиологического благополучия
6. показатель, от качества которого в определяющей степени зависит деятельность учреждений госсанэпидслужбы

25. Укажите какие вещества из перечисленных относятся к группе консервантов:

1. Тартразин, индигокармин;
- 2. Бензойная кислота и ее соли, сорбиновая кислота и ее соли;**
3. Аспартам, сахарин, кофеин;
4. Хлорорганические соединения.

26. Санитарно-показательные микроорганизмы, регламентируемые в пищевых продуктах

- 1. Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, бактерии группы кишечной палочки, энтерококки**

2. Бактерии рода протей, кишечные палочки, стафилококки, плесневые грибы
  3. Плесневые грибы, дрожжи, кишечные палочки, стрептококки
27. Под санитарно-эпидемиологической экспертизой пищевых продуктов понимают
- 1. Комплекс практических мероприятий, направленных на выяснение качественного состояния пищевых продуктов с целью установления возможности и порядка их реализации для целей питания**
  2. Оценку экспертом основных характеристик товаров, а также их изменений в процессе товароведения для принятия решений, выдачи независимых и компетентных заключений, которые служат конечным результатом
  3. Оценку потребительских свойств товаров по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям, а также показателей их количественных характеристик, осуществляемую экспертами путем проведения испытаний (измерений) или опроса и/или на основании информации на маркировке и/или в товарно-сопроводительных документах
28. К пищевым отравлениям относятся:
- 1. микотоксикозы**
  2. отравление нейрорептиками
  3. гипervитаминоз А
  - 4. отравление бледной поганкой**
  5. отравление этиленгликолем
29. К пищевым отравлениям немикробной природы относятся:
- 1. отравление солонином;**
  2. стафилококковая токсикоинфекция;
  - 3. отравление фазинном;**
  4. протеозы;
  5. ботулизм.
30. К субъектам экспертизы относятся:
1. продукция (товары)
  - 2. испытательные лаборатории, санитарно-эпидемиологические службы**
  3. процессы (производство, хранение, транспортировка, подготовка к продаже)

### **3 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ НА КОНТРОЛЬНУЮ РАБОТУ, КУРСОВУЮ РАБОТУ/ КУРСОВОЙ ПРОЕКТ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКУЮ РАБОТУ**

Данный вид контроля по дисциплине не предусмотрен учебным планом.

**4 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ**

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам и персоналу» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Балтийская высшая школа гастрономии»).

Преподаватель-разработчик – Белова М.П., к.т.н.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен заведующим кафедры технологии продуктов питания.

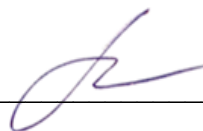
Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем (протокол № 07 от 27 августа 2024 г).

Председатель методической комиссии



М.Н. Альшевская