

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
приложение к рабочей программе
по учебной дисциплине
ПРОМЫШЛЕННАЯ САНИТАРИЯ И ГИСТОЛОГИЯ**

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (академический бакалавриат)

Профиль подготовки: Технология молока и молочных продуктов

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Коды Компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ООП (семестр)	Виды Занятий для формирования компетенций	Оценочные средства сформированности компетенций
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции:	<p>Знает: основные требования норм технологического проектирования предприятий молочной промышленности; основные нормативные документы по санитарии производства молока и молочных продуктов; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к сырью, материалам, производству продуктов животноводства;</p> <p>Умеет: применять знания естественнонаучных дисциплин для организации технологических процессов и обеспечения качества и безопасности продуктов животноводства; на микроструктурном уровне определять основные клетки и ткани животного, лактирующую и не лактирующую молочную железу; освоить основные методы подготовки препаратов для световой и электронной микроскопии.</p> <p>Владеет: навыками применения знания дисциплины для организации технологических процессов и обеспечения качества и безопасности продуктов животноводства; знаниями технологических процессов переработки молока и мяса, обеспечивающих выпуск продукции, отвечающей требованиям к качеству.</p>	7 сем в очной и 9 сем в заочной	занятия лекционного и лабораторного типа, с применением ИТ	Устный опрос, заслушивание рефератов, тестирование, эссе, тематические фильмы, лекции презентации
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	<p>Знает: нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе; представление о технологии обеззараживания оборудования, проведении дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий и контроле качества;</p> <p>Умеет: использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе; правильно «прочитать» препарат и дать оценку качества молока и молочных продуктов.</p> <p>Владеет: методами санитарно-микробиологической оценки качества и безопасности продуктов переработки животноводства в соответствии НТД, ТР ТС и ветеринарными нормами, и правилами; методами микробиологического контроля сырья, закваски и готовых продуктов переработки животноводства; - теоретическими и практическими знаниями о гигиене и санитарии на предприятиях по переработке молока.</p>	5 сем в очной и 6 сем в заочной	Занятия лекционного и практического типа, с применением ИТ	Устный опрос, заслушивание рефератов, тестирование, эссе, тематические фильмы, лекции презентации
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества продукции	<p>Знает: технологию обеззараживания оборудования, проведении дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий и контроле качества; <i>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности, сигнализации, КИП и А на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения (D/02.6).</i></p> <p>Умеет: организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции; <i>осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации КИП и А на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения (D/02.6).</i></p> <p>Владеет: основными требованиями норм технологического проектирования предприятий молочной промышленности; НТД по санитарии производства молока и молочных продуктов; технологией обеззараживания оборудования, проведении дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий и контроле качества.</p>	5 сем в очной и 6 сем в заочной	Занятия лекционного и практического типа, с применением ИТ	Устный опрос, заслушивание рефератов, тестирование, эссе, тематические фильмы, лекции презентации

**2 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ
КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ,
ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

2.1 Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1.	Входной контроль	Средство проверки полученные знания, в преследующих курсах, изучая дисциплин обязательного компонента УП	Средство проверки полученные знания в средней школе
1	Деловая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и педагогического работника под управлением педагогического работника с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи.	Описание деловой игры
2	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
3	Доклад	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов, сообщений
4	Собеседование, дискуссия	Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний, обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам дисциплины: - для устного опроса студентов.
5	Тестирование	Средство контроля знаний студентов, организованное как метод диагностики, использующий стандартизированные вопросы и задачи (тесты), имеющие определенную шкалу значений, позволяющее с известной вероятностью определить уровень усвоения умений, навыков, знаний.	Тестовые задания

2.2 Программа оценивания контролируемой компетенции по дисциплине:

№ п/п	Разделы, темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Модуль 1 Промышленная санитария Требования нормативной документации проектированию, строительству и эксплуатации предприятий молочной промышленности. Источники и пути обсеменения сырья, оборудования и продуктов.	ОК-2; ПК-1; ПК-5	Входной контроль, собеседование, тестирование
	Гигиена и санитария на предприятиях по производству молока	ОК-2; ПК-1; ПК-5	Собеседование, тестирование, круглый стол, задания для лабораторного занятия, тематический фильм
	Средства и методы профилактической дезинфекции предприятий по переработке молока	ОК-2; ПК-1; ПК-5	тестирование, лекции-визуализации, реферат, задания для лабораторного занятия,
2	Средства и методы борьбы с насекомыми и грызунами	ОК-2; ПК-1; ПК-5	тестирование, интернет-экскурсии, задания для лабораторного занятия, с применением информационных технологий
	Модуль 2. Гистология Предмет и методы гистологии	ОК-2; ПК-1; ПК-5	тестирование, интернет-экскурсии, задания для лабораторного занятия, с применением информационных технологий
	Гистологические ткани	ОК-2; ПК-1; ПК-5	тестирование, круглый стол, задания для лабораторного занятия, с применением информационных технологий
	Гистологическое строение кожи и молочной железы	ОК-2; ПК-1; ПК-5	тестирование, реферат, задания для лабораторного занятия, с применением информационных технологий
	Микроструктура молока и молочных продуктов	ОК-2; ПК-1; ПК-5	тестирование, реферат, задания для лабораторного занятия, с применением информационных технологий

Таблица 2.3 - Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		Ниже порогового уровня	Пороговый уровень	Продвинутый уровень	Высокий уровень
6 семестр	зачёт	Не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
7 семестр	экзамен	Не удовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ОК-2	<p>Знает: основные требования норм технологического проектирования предприятий молочной промышленности; основные нормативные документы по санитарии производства молока и молочных продуктов; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к сырью, материалам, производству продуктов животноводства;</p> <p>Умеет: применять знания естественнонаучных дисциплин для организации технологических процессов и обеспечения качества и безопасности продуктов животноводства; на микроструктурном уровне определять основные клетки и ткани животного, лакирующую и не лакирующую молочную железу, освоить основные методы подготовки препаратов для световой и электронной микроскопии.</p> <p>Владет: навыками применения знания дисциплины для организации технологических процессов и обеспечения качества и безопасности продуктов животноводства; знаниями технологических процессов переработки молока и мяса, обеспечивающих выпуск</p>	<p>Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии в области требования норм технологического проектирования предприятий молочной промышленности, допускает существенные ошибки.</p> <p>Не умеет применять знания естественнонаучных дисциплин для организации технологических процессов и обеспечения качества и продуктов животноводства, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой учебных заданий не выполнено.</p> <p>Обучающийся не владеет знаниями естественнонаучных дисциплин для организации технологических процессов и обеспечения качества и продуктов животноводства, допускает ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных</p>	<p>Обучающийся знает только основной материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала.</p> <p>В целом успешное, но не системное умение применять знания естественнонаучных дисциплин для организации технологических процессов и обеспечения качества продуктов животноводства, допускает ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу.</p> <p>В целом успешное, но не системное владение знаниями естественнонаучных дисциплин для организации технологических процессов и обеспечения качества и продуктов животноводства, необходимые для</p>	<p>Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на поставленный вопрос.</p> <p>В целом успешное умение использовать знания естественнонаучных дисциплин для организации технологических процессов и обеспечения качества и продуктов животноводства, допускает незначительные ошибки, выполняет самостоятельную работу. В целом успешное, но имеет отдельные пробелы знаний по заданной теме.</p> <p>Владение знаниями естественнонаучных дисциплин для организации технологических процессов и обеспечения качества и продуктов животноводства, необходимые для санитарии</p>	<p>Обучающийся знает требования норм технологического проектирования предприятий молочной промышленности; необходимые для изучения терминологию, особенности НТД, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий. Профессиональное умение знания естественнонаучных дисциплин для организации технологических процессов и обеспечения качества и продуктов животноводства; применять НТД, касающуюся промышленной санитарии, безопасности сырья и продуктов переработки животноводства в соответствии с требованиями ТР ТС.</p> <p>Успешное и системное владение применения знания дисциплины для организации технологических процессов и обеспечения качества и безопасности продуктов переработки животноводства</p>

	продукции, отвечающей требованиям к качеству.	программой обучения учебных заданий не выполнено	изучения промышленной санитарии		
ПК-1	<p>Знает: нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе; представление о технологии обеззараживания оборудования, проведении дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий и контроле качества;</p> <p>Умеет: использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе; правильно «прочитать» препарат и дать оценку качества молока и молочных продуктов.</p> <p>Владет методами использования НТД, регламентами, ветеринарными нормами и правилами в производственном процессе в соответствии ТР ТС; теоретическими и практическими знаниями о гигиене и санитарии на предприятиях по переработке молока.</p>	<p>Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в нормативной и технической документации, регламентах, ветеринарных нормах и правилах, допускает существенные ошибки.</p> <p>Не умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.</p> <p>Обучающийся не владеет навыками применения пользования стандартов и ТР ТС в производственном процессе</p>	<p>Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.</p> <p>В целом успешное, но не системное умение использование НТД, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе, допускает ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу.</p> <p>В целом успешное, но не системное владение использованием НТД, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе</p>	<p>Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на поставленный вопрос.</p> <p>В целом успешное умение использовать НТД, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе, допускает ошибки, выполняет самостоятельную работу. В целом успешное, но имеет отдельные пробелы знаний по заданной теме.</p> <p>Владение методами использования НТД, регламентами, ветеринарными нормами и правилами в производственном процессе, необходимые для изучения дисциплины</p>	<p>Обучающийся знает основы микробиологии молока и молочных продуктов, научную терминологию, особенности НД, ТР ТС, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.</p> <p>Умеет использовать НТД, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе обеспечения качества и безопасности продуктов переработки животноводства.</p> <p>Успешно и системно владеет знаниями дисциплины и профессионально применяет для организации технологических процессов и обеспечения качества и безопасности продуктов переработки животноводства</p>
ПК-5	<p>Знает: технологию обеззараживания оборудования, проведении дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий и контроле</p>	<p>Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии в области промышленной санитарии, допускает существенные</p>	<p>Обучающийся имеет знания основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, нарушения логической последовательности в</p>	<p>Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.</p>	<p>Обучающийся знает - технологию обеззараживания оборудования, проведении дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий глубоко и</p>

	<p>качества; <i>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности, сигнализации, КИП и А на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения (D/02.6).</i></p> <p>Умеет: организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции; <i>осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации КИП и А на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения (D/02.6).</i></p> <p>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности.</p> <p>Владет: основными требованиями норм технологического проектирования предприятий молочной промышленности; НТД по санитарии производства молока и молочных продуктов; технологией обеззараживания</p>	<p>ошибки.</p> <p>Не умеет организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности.</p> <p>Обучающийся не владеет основными требованиями норм технологического проектирования предприятий молочной промышленности; технологией обеззараживания оборудования, проведении</p>	<p>изложении программного материала дисциплины.</p> <p>В целом успешное, но не системное умение организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции; допускает ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу.</p> <p>В целом успешное, но не системное владение обеззараживания оборудования, проведении дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий и контроле</p>	<p>В целом успешное умение организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции; допускает ошибки, выполняет самостоятельную работу. В целом успешное, но имеет отдельные пробелы знаний по заданной теме.</p> <p>Владет навыками обеззараживания оборудования, проведении дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий и контроле качества, необходимые</p>	<p>прочно усвоил материал, четко и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.</p> <p>Умеет организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции; применять НТД, касающуюся безопасности молочных групп товаров в соответствии с требованиями ТР ТС и их анализировать</p> <p>Успешно и системно владеет: обеззараживания оборудования, проведении дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий и контроле качества в соответствии НТД;</p>
--	---	--	---	---	---

	оборудования, проведении дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий и контроле качества.	дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий и контроле качества	качества	для изучения разделов дисциплины.	
--	--	--	----------	-----------------------------------	--

Таблица 2.4 – Сопоставление профессиональных компетенций ФГОС ВО и трудовых функций ПС

Профессиональные компетенции по каждому виду деятельности в соответствии с ФГОС ВО	Трудовые функции по каждой ОТФ и квалификационные требования к ним, сформулированные в ПС «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», (утвержден Приказом Минтруда от 30.08.2019 г. № 602н)	Выводы
готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9)	(ТФ) Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Соответствует

**3 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ,
НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ)
ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ
ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Код компетенции	Название компетенции	Краткое содержание/определение и структура компетенции. Характеристика (обязательного) порогового уровня сформированности компетенции у выпускника вуза
ОК-2	готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: систематику и биологические свойства основных групп микроорганизмов, оказывающих влияние на качество сырья и продуктов переработки животноводства; принципы их культивирования</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: культивировать микроорганизмы и изучать их свойства;</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: знает методы методики и принципы культивирования микроорганизмов</p>
ПК-1	способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: знает микробиологические принципы измерений;</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: теоретические основы взаимодействия микробов в природе и в процессе выработки продуктов переработки животноводства; принципы составления, контроля и применения заквасок; состав и свойства заквасок, используемых при производстве различных продуктов.</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: способен применять НТД и их актуализировать, оформлять заключения по испытаниям</p>
ПК-5	способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: знает метрологические принципы инструментальных измерений</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: владеет основными характеристиками и принципами измерений</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: владеет методами приготовления препаратов и микроскопирования, методами культивирования микроорганизмов, получения чистых культур; микробиологическими методами лабораторного анализа образцов продуктов животного происхождения.</p>

3.1 Входной контроль по дисциплине Промышленная санитария и гигиена

1. Какие виды бывают моющих средств
2. Классификация и ассортимент синтетических моющих средств
3. Моющие средства подразделяют на ...
4. Натуральные моющие средства это...
5. Дезинфицирующие средства и их классификация.
6. Классификация дезинфицирующих средств.
7. Виды и способы дезинфекции.
8. Последовательность мой промышленного пищевого оборудования.
9. Физический способ дезинфекции.
10. Химический способ дезинфекции.
11. К физическим средствам дезинфекции относятся ...

3.2 Контрольные вопросы промежуточной и итоговой аттестации Вопросы для зачета

1. Структура и функции санитарно-эпидемиологической службы
2. Функции и объекты санитарного надзора.
3. Порядок отбора проб и осуществления санитарного контроля.
4. Основные санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к проектированию предприятий молочной промышленности
5. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к компоновке оборудования
6. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к бытовым условиям производства
7. Санитарные правила хранения готовой продукции
8. Нормативные требования расположения и содержания вспомогательных помещений
9. Требования к устройству приемного отделения
10. Основные санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к водоснабжению
11. Основные санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к канализации
12. Основные санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к вентиляции
13. Основные санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к освещению.
14. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к производству цельномолочной продукции
15. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к производству кисломолочной продукции
16. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к производству белковой продукции

17. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к производству молочных консервов
18. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к производству мороженого
19. Правила мойки и дезинфекции основных производственных помещений
20. Правила мойки и дезинфекции и вспомогательных помещений предприятий молочной промышленности.
21. Правила мойки и дезинфекции материалов, тары и инвентаря.
22. Порядок мойки резервуаров и трубопроводов
23. Порядок мойки пастеризационно-охладительных установок
24. Порядок мойки линии по производству масла
25. Порядок мойки вакуум-выпарных установок
26. Характеристика компонентов моющих смесей.
27. Синтетические моющие средства.
28. Моющие средства для обработки помещений,
29. Моющие средства для оборудования
30. Моющие средства для оборудования инвентаря.
31. Моющие средства для обработки рук.
32. Моющие средства с дезинфицирующим эффектом.
33. Физико-химические свойства и моющая способность каустической соды.
34. Физико-химические свойства и моющая способность кальцинированной соды.
35. Уменьшение коррозирующего действия моющих средств.
36. Характеристика компонентов дезинфицирующих средств.
37. Методы получения дезинфицирующих средств
38. Методика определения концентрации активного хлора.
39. Приготовления основных и рабочих растворов дезинфектанта.
40. Виды дезинфицирующих средств, применяемых на предприятиях молочной промышленности
41. Способы дезинфекции помещений и оборудования.
42. Правила хранения и использования дезинфицирующих средств.
43. Профессиональные заболевания, возникающие при постоянном контакте с дезинфицирующими средствами.
44. Микроструктура молока.
45. Жировых шариков.
46. Что изучает наука о гистологии.
47. Ткани молочной железы.

Доцент:  Н.Х. Курьянова

3.3 Фонд разноуровневых тестовых заданий для измерения уровня знаний и умений обучающегося и для оценивания контролируемой компетенции по дисциплине «Промышленная санитария и гигиена»

ОК-2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции

Знать

? Учитывая санитарно-гигиенические требования, территория предприятия должна быть:

- + Ограждена полностью и иметь уклон для отвода атмосферных и талых вод
- = Ограждена частично (только производственная часть)
- = Полностью ограждена зелёными насаждениями

? Питьевая вода для бытовых и технических нужд подвергается химическому анализу:

- = в срок, установленный начальником предприятия не реже 1 раза в месяц
- = в срок, установленный Роспотребнадзором не реже 1 раза в декаду
- + в срок, установленный Роспотребнадзором не реже 1 раза в квартал
- = в срок, установленный инженером по охране труда

? Сточные воды предприятий молочной промышленности перед выпуском в водоёмы должны подвергаться:

- + Механической, химической и полной биологической очистке
- = Полной биологической и механической очистке
- = Только химической очистке в целях экономии реактивов для других производственно-технологических целей

? Технологическое оборудование присоединяются к канализации через:

- = Регулирующие клапаны
- + Сифоны
- = Краны-вентили

? Для отопления производственных и вспомогательных помещений допускается использовать:

- = Острый пар
- + Электроэнергию и водяной насыщенный пар
- = Горячий воздух

? Приточно-вытяжная обще-обменная механическая вентиляция или кондиционирование в сочетании с местной вытяжной вентиляцией должны быть предусмотрены в:

- = Цехе производства кисломолочных продуктов
- + Сырцехе, лабораториях, заквасочных и моечных помещениях
- = Цехе производства и упаковки детских молочных продуктов
- = Во всех производственных и бытовых помещениях

? Облицовка стен глазурованной плиткой на высоту 2 метра предусмотрена в:

- + Отделах по реализации скоропортящихся пищевых продуктов.
- = Холодильных камерах
- = Помещениях подготовки продуктов к продаже
- = Складских помещениях

? Технологическое оборудование и аппаратура должны быть:

- + Окрашены краской светлых тонов, если они сделаны из нержавеющей стали
- = Окрашены при необходимости
- = Оборудование из нержавеющей стали не окрашивается

? Производственная санитария включает в себя:

- = соблюдение санитарных требований на производстве
- + систему организационных мероприятий и технических средств, предотвращающих или уменьшающих воздействие на работников вредных производственных факторов
- = комплексные меры санитарно-бытового обеспечения работников предприятий

? Вредный производственный фактор – это фактор, воздействие которого на работника вызывает:

- = нарушение самочувствия
- = смерть
- + заболевание

? В помещениях упаковки сыра в плёнку, следует устанавливать:

- = УФ-облучения
- + Бактерицидные лампы
- = Лампы накаливания
- = Светильники прямого света

? Повреждение здоровья работника, наступившее в результате воздействия токсических веществ:

- = увечье
- + профессиональное отравление
- = профессиональное заболевание

? Острое или хроническое заболевание работника, связанное с воздействием на него вредного производственного фактора, повлекшим утрату профессиональной трудоспособности:

- = увечье
- = профессиональное отравление
- + профессиональное заболевание

? Для удаления загрязненного воздуха рабочей зоны в источнике образования вредных веществ предусмотрена:

- + местная вытяжная вентиляция

- = общеобменная вентиляция
- = приточно-вытяжная вентиляция

? Воздухоприёмные устройства приточной вентиляции должны находиться от вентиляционных выбросов в атмосферу на расстоянии не менее чем:

- = 8 м по горизонтали или 6 м по вертикали
- = 10 м по вертикали или 6 м по горизонтали
- + 10 м по горизонтали или 6 м по вертикали
- = 5 м по горизонтали или 7 м по вертикали

? Внутризаводской транспорт и тара закреплены:

- = Не более чем за двумя видами сырья и готовой продукции, транспортируемыми в плотной упаковке
- + За отдельными видами сырья и готовой продукции
- = Не имеют обязательной принадлежности к какому-либо отдельному виду сырья и готовой продукции
- = Может быть использован для всех видов сырья и готовой продукции при соответствующей санитарной обработке

? Для дезинфекции оборудования на предприятии содержание активного хлора в растворе хлорной извести составляет:

- = 100-150 мг/л
- = 200-250 мг/л
- + 150-200 мг/л
- = 100-110 мг/л

? Для дезинфекции туалета на предприятии содержание активного хлора в растворе хлорной извести составляет:

- = 100-150 мг/л
- = 200-250 мг/л
- + 500 мг/л
- = 100-110 мг/л

? Дезинсекция и дератизация проводятся на предприятии:

- + в день, предшествующий санитарному дню
- = в день, предшествующий генеральной уборке
- = В любой день при необходимости

? Дезинфекция это:

- = уничтожение всех известных микроорганизмов в объекте
- = уничтожение вегетативной формы микроорганизмов в объектах
- + уничтожение возбудителей инфекционных болезней во внешней среде
- = уничтожение спорообразующих микроорганизмов в объекте

? Гигиена – это наука, которая изучает:

- + влияние факторов внешней среды (температура, влажность и прочее) на организм человека, разрабатывает средства и способы оздоровления внешней среды

= область практического применения гигиенически обоснованных нормативов и правил

= уничтожение всех известных микроорганизмов в объекте

? Основной источник поступления нитритов в организм человека:

= овощи

+ мясные продукты

= рыбные полуфабрикаты

? Отношение светового потока, падающего на поверхность, к площади этой поверхности называют:

= световым коэффициентом

+ освещённостью

= коэффициентом естественной освещённости

? Для поддержания нормальных свойств воздуха в закрытых помещениях ежедневно должно обмениваться _____ воздуха:

= 20-50 м³

+ 40-60 м³

= 40-80 м³

= 80-100 м³

? Санитарный паспорт на транспорт для перевозки молока выдаётся:

= На весь транспорт предприятия сроком не более чем на 3 месяца

+ На каждую машину сроком не более чем на 6 месяцев

= На каждую машину сроком не более чем на 1 год

? К порокам молока бактериального происхождения не относят:

= Затхлый, сырный, гнилостный вкус

= Прогорклый вкус

+ Горький вкус, вызванный эфирными веществами растений

= Цветные пятна

= Салистый вкус

? Хранение особо скоропортящихся продуктов на предприятиях торговли и общественного питания допускается при:

= 0-2 °С

+ 2-6 °С

= 8...10 °С

= 4 °С

Уметь

? Государственный санитарный надзор за выполнение санитарных правил, определяющих условия и сроки хранения скоропортящихся пищевых продуктов, возлагается на:

+ Органы и учреждения Роспотребнадзора

= Непосредственно на само предприятие

= Только на главного санитарного врача по месту нахождения предприятия

? В регуляции молокообразования большая роль принадлежит:

- + нервной системе
- = гормонам эндокринных желез
- = пролактину
- = окситоцину

? Молоковыведение - это:

- + выход образовавшегося в секреторном эпителии молока в полость альвеол и периодическое его поступление в протоки и цистерны в промежутках между доениями
- = это рефлекторная реакция молочной железы, возникающая во время доения и способствующая переходу молока из альвеолярного отдела вымени в цистеральный
- = высокая интенсивность молокообразования поддерживается регулярным и полным выдаиванием вымени

? Дезинфекция внутренней поверхности кузова пищевого транспорта проводится раствором с содержанием активного хлора:

- + 250 мг/л
- = 100 мг/л
- = 100-150 мг/л
- = 400 мг/л

? Вредными производственными факторами могут быть:

- + химические, канцерогенные, биологические, психофизиологическими
- = физические, трудовые, инфекционные, химические
- = физические, химические, биологические, факторы трудового процесса

? Микроклимат производственных помещений – это комплекс:

- = температура воздуха, инсоляция, влажность, скорость движения воздуха
- = температура воздуха, максимальная влажность, движение воздуха, инфракрасное излучение, барометрическое давление
- = температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха, интенсивность теплового излучения, температура поверхностей ограждающих конструкций
- + физических факторов, оказывающих влияние на теплообмен человека и определяющих самочувствие, работоспособность, здоровье и производительность труда

? Вредные вещества по степени опасности для здоровья работников классифицируются на:

- = 2 класса
- + 4 класса
- = 3 класса

? Гигиенические нормативы условий труда обеспечивают:

- = защиту всех компонентов производственной среды
- = отсутствие выраженных физиологических адаптационных реакций у работников
- + предупреждение развития заболеваний или отклонений в состоянии здоровья

? По степени отклонения фактических уровней факторов производственной среды и трудового процесса от гигиенических нормативов условия труда подразделяются на 4 класса:

- = вредные, тяжелые, экстремальные, допустимые
- + оптимальные, допустимые, вредные, опасные
- = комфортные, вредные, тяжелые, опасные

? В производственном здании уровень состояния грунтовых вод должен быть не менее чем на ____ ниже отметки пола подвальных помещений:

- = 0,3 м
- = 0.6 м
- = 1м
- + 0,5 м

? Устройство системы водоснабжения предприятия молочной промышленности должны отвечать требованиям:

- = «Нормам технического проектирования предприятий молочной промышленности»
- = СНиП «Внутренний водопровод и канализация зданий»
- + СП 31.13330.2012 Водоснабжение. Наружные сети и сооружения.
- = Единые санитарные требования ТС

? Учитывая различия влияний сочетания параметров производственного микроклимата на тепловой обмен и тепловое состояние, работоспособность и здоровье человека, он условно подразделяется на следующие виды:

- + нейтральный (комфортный), нагревающий, охлаждающий
- = оптимальный, допустимый, экстремальный
- = допустимый, тяжелый, вредный

? Показателем естественного освещения в производственных помещениях является:

- = световой поток
- + КЕО
- = яркость

? Особенностью гигиенического нормирования производственного шума является учет:

- + вида трудовой деятельности
- = продолжительности воздействия
- = интенсивности уровней

? Гистология изучает...:

- + строение, функции и гистогенез в филогенезе и онтогенезе всех организмов, в том числе и человека
- = строение скелета

= исследование живых культур в культуре

? Гистология – наука:

+ о строении, развитии и жизнедеятельности тканей

= строение скелета

= отдельные органы или систему органов

? Курс гистологии включает в себя предметы:

+ общую и частную гистологию, а также цитологию и эмбриологию

= общую и частную гистологию

= цитологию и эмбриологию

= иммунологию и гистологию

? Цитология – это наука:

+ о развитии, строении и жизнедеятельности клеток

= это учение о зародыше, о закономерности его развития

= это наука, изучающая отдельные органы или систему органов

? Ткань – это

+ филогенетически сложившаяся система клеток и их межклеточных производных, объединенных вместе на основании структуры

= это восстановление структуры биологического объекта после его разрушения

= система внутренней среды, которая выполняет защитно-трофическую функцию

? Средства дезинфекции:

+ механические, физические, химические

= биологические

= солнечный свет, высушивание

? Физическим средствам дезинфекции относятся:

+ солнечный свет, высушивание, горячая вода, острый пар

= уборка и очистка помещения

= раствор хлорной извести

? Рабочие растворы хлорной извести готовят:

+ из осветленного 10 % концентрированного раствора

= из осветленного 20 % концентрированного раствора

= из осветленного 15 % концентрированного раствора

? Дератизация - это комплекс мер:

+ по борьбе грызунами

= по уничтожению вредных насекомых

= по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний

? Дезинсекция - это комплекс мер:

= по борьбе грызунами

+ по уничтожению вредных насекомых

= по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний

? Дезинсекцию проводят:

- + работники Роспотребнадзора в соответствии инструкции
- = работники пищевого предприятия
- = иные наемные работники

? Методы дератизации:

- = химические, механические и биологические
- = физические, химические
- + профилактические, химические, механические

? Государственный санитарный надзор осуществляется в формах:

- + предупредительный и текущий
- = только текущий
- = только предупредительный
- = повседневный

Владеть

? Санитария это:

- + область практического применения гигиенически обоснованных нормативов и правил
- = это наука, которая изучает влияние факторов внешней среды (температура, влажность и прочее) на организм человека
- = изучает условия и результаты воздействия биологических, химических и физических факторов внешней среды на пищевые продукты

? Площадки для хранения стройматериалов, топлива, тары, размещения контейнеров для сбора мусора должны иметь:

- + сплошное бетонное или асфальтовое покрытие
- = грунтовое покрытие
- = озеленены древесно-кустарниковыми насаждениями

? У входа в здания предприятий должны быть предусмотрены:

- + скребки, решетки или металлические сетки
- = дезинфицирующие коврики
- = металлические стойки

? Платформы для приемки молока должны быть оборудованы:

- + кронштейнами и шлангами для перекачивания
- = деревянными стойками для закрепления шланга
- = железными стойками для закрепления шланга

? Цеха по производству детских молочных продуктов на молочных предприятиях должны быть размещены:

- + в изолированных от основного производства помещениях
- = совмещены основным производством
- = в отдельно стоящем здании

? Расфасовка готовой продукции на специализированных предприятиях по производству детских молочных продуктов должна производиться:

- + в отдельных помещениях, оборудованных бактерицидными лампами
- = в помещениях, совмещенных основным производством, оборудованных бактерицидными лампами
- = в помещениях, совмещенных основным производством, не оборудованных бактерицидными лампами

? Производство кормовых продуктов (ЗЦМ и др.) должно быть:

- + изолировано от цехов по производству молочных продуктов и иметь обособленное сырьевое отделение
- = совмещено цехом по производству молочных продуктов
- = совмещены основным производством, не оборудованных бактерицидными лампами

? Стены основных производственных цехов, заквасочного отделения и лаборатории должны быть:

- + облицованы глазурованной плиткой на полную высоту, но не ниже 2,4 м
- = облицованы глазурованной плиткой на полную высоту, но не ниже 2,0 м
- = допускается окрашивать эмульсионными и другими разрешенными красками

? Потолки основных и вспомогательных цехов должны быть:

- + покрашены водоэмульсионными красками или побелены
- + облицованы глазурованной плиткой на полную высоту, но не ниже 2,4 м
- = облицованы глазурованной плиткой на полную высоту, но не ниже 2,0 м

? При появлении плесени потолки и углы производственных помещений следует:

- + немедленно очищать и окрашивать красками с добавлением разрешенных фунгицидных препаратов
- = покрашены водоэмульсионными красками или побелены
- = следует предусматривать известковую побелку стен

? Полы в производственных помещениях должны иметь:

- + покрытие из нескользких, кислото- и щелочестойких, водонепроницаемых материалов
- = керамической плиткой
- = стеклоблоками

? У рабочих мест вблизи технологического оборудования должны быть:

- + вывешены памятки по соблюдению санитарно-гигиенического и технологического режимов, плакаты, режимы мойки оборудования
- = технологические схемы
- = технологические инструкции

? Внутреннюю сторону оконного остекления и рам следует протирать и промывать:

- + не реже одного раза в месяц
- = не реже двух раз в год,
- = по мере загрязнения

? Дезинфицирующие коврики у входов в производственный корпус и в каждый цех следует смачивать 0,5% дезинфицирующим раствором:

+ 1 раз в смену

= 2 раза в смену

= 1 раз в пять дней

? Гардеробные для рабочей и санитарной одежды должны располагаться

+ в помещениях, изолированных от гардеробных для верхней и домашней одежды

= в помещениях, совмещенных гардеробной для верхней и домашней одежды

= в отдельно стоящем здании

? Хранение верхней и домашней одежды рабочих основного производства следует производить:

+ открытым способом, для чего должны быть предусмотрены вешалки или открытые шкафы

= обязательно предусмотрены гардеробщицы

= закрытым способом, для чего должны быть предусмотрены закрытые шкафы

? При количестве женщин, работающих в наиболее многочисленной смене более... следует смежно с женскими уборными оборудовать помещение для личной гигиены женщин:

+ 100

= 50

= 150

= 500

? Отделку поверхностей в душевых помещениях следует предусматривать глазурованной плиткой на высоту:

+ 1,8 м

= 1,5 м

= 2,4 м

= 2,2 м

? После каждой уборки весь уборочный инвентарь следует погрузить в ... % раствор хлорной извести на 2 часа:

+ 0,5

= 0,05

= 1,5

= 0,2

? Вода, используемая для бытовых и технологических нужд, связанных с производством продукции должна соответствовать требованиям действующего ГОСТ:

+ ГОСТ Р 51232-98

= ГОСТ 2874-82

= ГОСТ 31861-2012

= ГОСТ Р 57164-2016

? Асептика – это мероприятия, направленные на:

- + предупреждение попадания микроорганизмов в продукты из окружающей среды
- = уничтожение при помощи физических или химических средств микроорганизмов
- = методы и средства борьбы с грызунами

? При недостаточном естественном освещении следует применять:

- = искусственное освещение – преимущественно люминесцентные лампы
- = светильники с лампами накаливания – сплошным защитным стеклом
- = светильники с люминесцентными лампами, оборудованными защитной решеткой (сеткой), рассеивателем
- + все ответы правильные

? Для мойки оборудования на молочных предприятиях в основном применяют следующие химикаты:

- + кальцинированную соду, жидкое стекло, тринатрийфосфат, каустическую соду, азотную кислоту и синтетические моющие средства, разрешенные органами здравоохранения
- = кальцинированную соду, жидкое стекло, тринатрийфосфат, каустическую соду, азотную кислоту и синтетические моющие средства, не разрешенные органами здравоохранения
- = синтетические моющие средства, не разрешенные органами здравоохранения

? Контроль хлорирования рук проводят, протирая отдельные участки рук:

- + йодокрахмальным раствором
- = метиленовой синькой
- = йодным раствором

? При исследовании воды определяют:

- + микробное число, коли-титр и коли-индекс
- = сычужно-бродильную пробу
- = бродильную пробу

? По степени воздействия на организм человека, вредные вещества не подразделяются на ... класса опасности:

- = 1-й класс – чрезвычайно опасные (ПДК составляет до 0,1 мг/м³)
- = 2-й класс – высоко опасные (ПДК составляет от 0,1 до 1 мг/м³)
- = 3-й класс – умеренно опасные (ПДК составляет от 1 до 10 мг/м³)
- = 4-й класс – мало опасные (ПДК составляет более 10 мг/м³)
- + 5-й класс – не опасные (ПДК составляет более 0,1 мг/м³)

? В соответствии с требованиями стандарта ССБТ метеорологические условия считаются нормальными, если температура окружающего воздуха находится в пределах:

- + 18...22⁰ С
- = 16...18⁰ С
- = 22...25⁰ С

? Для контроля воздушной среды на содержание вредных веществ применяют различные методы:

- + лабораторный, экспрессный, инструментальный, фотометрический
- = органолептический
- = вольтамперметрический

ПК-1 способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе

Знать

? Продукция и сырье животного происхождения должны сопровождаться:

- + ветеринарным сертификатом
- = фитосанитарным сертификатом
- = государственной регистрацией
- = гигиеническим заключением

? Готовая молочная продукция должна отвечать требованиям обязательного Технического регламента:

- + ТР ТС 033/2013
- = ТР ТС 034/2013
- = ТР ТС 024/2011
- = ТР ТС 015/2011

? При анализе трубопроводов смыв берут, вводя тампон внутрь трубы на:

- + 6,5 см или на 9 см при диаметре труб соответственно 50 и 36 мм
- = 3,5 см или на 6 см при диаметре труб соответственно 50 и 36 мм
- = 7,5 см или на 12 см при диаметре труб соответственно 50 и 36 мм

? Освещение производственного помещения соответствует:

- = СНиП «Освещение»
- = СанПиН «Освещение производственных помещений»
- = Инструкциям и нормам, составленным инженером по охране труда и пожарной безопасности
- + СП 52.13330.2016 «Естественное и искусственное освещение»

? Проектирование и строительство новых, техническое перевооружение, перепрофилирование, реконструкция и расширение предприятий молочной промышленности не должны производиться в соответствии:

- = «Санитарными правилами организации технологических процессов и гигиеническими требованиями к производственному оборудованию»
- = «Санитарными нормами проектирования промышленных предприятий»
- = «СанПиН 2.3.4.551-96 Производство молока и молочных продуктов»
- + «Нормы технологического проектирования предприятий мясной промышленности ВНТП 540/697»

? Время непрерывной работы за компьютером для профессионального пользователя не должна превышать:

- = 1 час
- + 2 часа
- = 3 часа

? Выбор и отвод участка под строительство предприятий молочной промышленности должен производиться при обязательном участии:

- + органов Роспотребнадзора
- = органов санэпидстанций
- = прораба
- = архитектора

? Территория молочного предприятия должна иметь четкое деление на функциональные зоны:

- + предзаводскую, производственную и хозяйственно-складскую
- = заводскую, хозяйственно-складскую
- = предзаводскую, производственную и моечную

? Работники пищевого предприятия должны иметь личную:

- + медицинскую книжку
- = сертификат соответствия
- = ветеринарный сертификат

? Медицинские осмотры бывают:

- + предварительные, периодические и внеплановые (внеочередные)
- = инспекционные, внеплановые
- = периодические и внеочередные

? Цель медосмотра состоит в определении:

- + для выявления возможных носителей и причин заболевания
- = для определения влияния условий труда сотрудников на динамику заболевания
- + наличия у работника определенных заболеваний или индивидуальных особенностей состояния здоровья, наличие которых может существенно помешать ему выполнять определенные профессиональные обязанности в будущем
- = общего состояния работника

? Объектами исследования гистологии служат:

- = живые и мертвые (фиксированные) клетки и ткани
- = изображения, полученные в световых и электронных микроскопах
- + оба ответа правильные

? Оборудование, не используемое после мойки и дезинфекции более ... ч, вторично дезинфицируется перед началом работы:

- + 6
- = 12
- = 3
- = 5

? Качество мойки труб и шлангов определяют анализом смыва со ... см² внутренней поверхности трубы:

= 50

+ 100

= 200

? Гистологические препараты в зависимости от целей исследования могут быть:

+ временные и постоянные

= для однократного изучения

= для многократного изучения

? Наиболее распространенный способ изучения гистологических структур:

+ световая микроскопия

= люминесцентная микроскопия

= электронная микроскопия

? Как подразделяются вредные вещества по степени опасности:

= на 5 классов опасности

+ на 4 класса опасности

= на 6 классов опасности

= на 3 класса опасности

? Основную роль в развитии профзаболеваний легких (пневмокониозов) играет пыль со следующими характеристиками:

= мелкодисперсная с размером частиц 0,2 - 7 мкм

+ мелкодисперсная с размером частиц менее 0,2 мкм

= крупнодисперсная с размером частиц более 10 мкм

= любая пыль

? Организованный и регулируемый воздухообмен, обеспечивающий удаление из помещения воздуха, загрязненного вредными газами, парами, пылью, а также улучшающий метеоусловия в рабочей зоне, называется:

= аэрацией

= воздушным душированием

+ вентиляцией

= воздушным оазисом

? Аэрацией называется процесс:

+ естественное проветривание, насыщение воздухом, кислородом (организованный естественный воздухообмен)

= воздушным душированием

= вентиляцией

= воздушным оазисом

? По принципу действия различают следующие устройства вентиляции:

- + вытяжные, приточные, приточно-вытяжные устройства
- = естественные, приточные
- = местные, естественные, приточные

? В зависимости от побудителя, обеспечивающего смену воздуха, различают:

- + естественную, смешанную, естественную вентиляцию
- = приточно-вытяжные устройства
- = естественные, приточные
- = местные, естественные, приточные

? Естественная вентиляция обеспечивает приток воздуха в помещение:

- + через окна, форточки (проветривание), через неплотности в их притворах (инфильтрация) либо путем использования дефлекторов
- = оборудованием вентиляционных установок
- = осуществляется смена воздуха (воздухообмен) в объеме всего помещения

? Местные системы вентиляции могут быть либо:

- + вытяжными (зонты, шкафы, панели, бортовые отсосы и пр.)
- + приточными (воздушные и воздушно-тепловые завесы, души и пр.)
- = общеобменной
- = смешанной

? Естественная вентиляция подразделяется:

- + на аэрацию и проветривание
- = общеобменной
- = смешанной

? Вентиляция – это:

- + регулируемый воздухообмен в помещении и устройства, которые его создают
- = организованная естественная вентиляция, не выполняющая роль общеобменной вентиляции
- = не организованная естественная вентиляция, выполняющая роль общеобменной вентиляции

? Каково минимальное расстояние от глаз до экрана монитора:

- + расстояние от глаз пользователя до экрана монитора должно быть не менее 50 сантиметров, оптимально – 60–70 сантиметров
- = расстояние от глаз пользователя до экрана монитора должно быть не менее 60 сантиметров, оптимально – 70 сантиметров
- = расстояние от глаз пользователя до экрана монитора должно быть не менее 30 сантиметров, оптимально – 50 сантиметров

Уметь

? Расстояние от экрана монитора до задней стенки монитора соседнего ряда должно быть:

- + не менее 2 метров
- = не менее 1,5 метров
- = не менее 0,5 метров

? Какое устройство может оказывать вредное воздействие на здоровье человека:

- = системный блок
- = принтер
- + монитор
- = модем

3. Как надо смотреть на монитор?

- = слева-направо
- = снизу-вверх
- + сверху-вниз
- = справа-налево

? В каком направлении от монитора вредные излучения максимальны:

- + со стороны экрана - электромагнитное, а у ЭЛТ еще и слабое ультрафиолетовое излучение
- = от экрана вниз
- = от экрана назад

? Укажите место расположения тактильных рецепторов:

- + прикосновения и давления расположены на поверхности кожи
- = глаза
- = нервы
- = внутренние органы

? Высота рабочей зоны _____ м:

- + 2 м при выполнении работы стоя или 1,5 м при выполнении работы сидя
- = 1,2 м
- = 0,9 м
- = 1,0

? Единица измерения активности источника ионизирующего излучения:

- + беккерель (Бк)
- = кюри (Ки)
- = Зиверт (Зв)

? Какие части электрооборудования должны быть заземлены:

- + электрооборудование, установленное на металлических заземленных конструкциях
- = пластмассовые
- = арматура подвесных и штыри опорных изоляторов

? Какие частоты не слышит человек:

- + звуки в диапазоне частот 16...20'000 Гц
- = менее 16 Гц
- = около 8 Гц

? Основными способами защиты населения при ЧС в современных условиях являются:

- = укрытия в защитных сооружениях, в простейших укрытиях на местности
- = рассредоточение и эвакуация населения из крупных городов в загородную зону
- = своевременное и умелое применение средств индивидуальной защиты
- = все ответы правильные

? Что такое опасная зона:

- + территория между местом производства работ, потенциально опасных за счёт поражающего или вредного для человека воздействия
- = территория между местом производства работ, потенциально не опасных за счёт поражающего или вредного для человека воздействия
- = территория, пространственная область проявления опасностей

? Перечислите средства индивидуальной защиты органов дыхания на производстве и в ЧС:

- + респираторы, противогазы
- = противогазы, фильтрующие гражданские, общевойсковые
- = респираторы для взрослых и детей

? Средства индивидуальной защиты органов дыхания подразделяются:

- + фильтрующие и изолирующие
- = респираторы для взрослых и детей
- = респираторы, противогазы

? Гигиена труда изучает:

- + трудовую деятельность человека и разрабатывает мероприятия, направленные на обеспечение благоприятных условий труда и высокой трудовой активности
- = разрабатывает гигиенические нормативы, являющиеся основой законодательства в области оздоровления условий труда
- = разрабатывает рекомендации по рациональной организации трудовых процессов и рабочих мест, режимам труда и отдыха

? Определяет правовые, экономические и социальные основы обеспечения безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и направлен на предупреждение аварий и обеспечение готовности организаций ФЗ:

- + № 122 ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов»
- = № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- = № 181-ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации»

? № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» направлен на обеспечение:

- + санитарно-эпидемиологического благополучия населения как одного из основного условия реализации конституционных прав граждан на охрану здоровья и благоприятную окружающую среду, в том числе и производственную среду

= устанавливает правовые основы регулирования отношений в области охраны труда между работодателями и работниками и направлен на создание условий труда

= регулирует взаимоотношения пострадавших на производстве, работодателей и посредника между ними – страховщика по вопросам возмещения вреда

? За соблюдением санитарного законодательства осуществляются следующие виды надзора и контроля:

+ государственный, ведомственный, общественный

= экспертный, общественный

= государственный, инспекционный

? Федеральная инспекция труда при Министерстве труда и социального развития осуществляет надзор и контроль:

+ за соблюдением законодательства о труде и охране труда

= за выполнением гигиенического состояния предприятия

= за выполнением плана

? На Государственную экспертизу условий труда возложено:

= осуществление государственного контроля за условиями охраной труда,

= качеством проведения аттестации рабочих мест по условиям труда,

= правильностью предоставления компенсаций за тяжелую работу и работу с вредными или опасными условиями труда

+ все ответы правильные

? Профессиональными ядами следует называть:

+ химические вещества, встречающиеся в процессе трудовой деятельности человека, оказывающие вредное действие в случае несоблюдения требований безопасности

= бактерии, встречающиеся в процессе трудовой деятельности человека, оказывающие вредное действие

= микотоксины

? Порог вредного действия вещества:

+ минимальная концентрация его в объекте внешней среды, при воздействии которой в организме возникают изменения, выходящие за пределы физиологических приспособительных реакций

= максимальная концентрация его в объекте внешней среды, при воздействии которой в организме возникают физиологические изменения

= средняя концентрация его в объекте внешней среды, при воздействии которой в организме возникают физиологические изменения

? Токсичность - это величина:

+ обратная средней смертельной концентрации.

= мало токсичное, но летучее вещество может оказаться более опасным, чем высоко токсичное

= средняя смертельная концентрация

? Для оценки потенциальной опасности химических соединений определяется:

- + КВИО
- = ПДК
- = ПСД

? Коэффициент возможности ингаляционного отравления (КВИО) выражается:

- + отношением максимально достижимой концентрации вредного вещества в воздухе при 20⁰С к средней смертельной концентрации вещества для мышей при 2-часовой экспозиции
- = отношением максимально достижимой концентрации вредного вещества в воздухе при 10⁰С к средней смертельной концентрации вещества для мышей при 6-часовой экспозиции
- = отношением максимально достижимой концентрации вредного вещества в воздухе при к средней смертельной концентрации вещества для кур при 4-часовой экспозиции

? Микроклимат производственных помещений определяется:

- + сочетанием температуры, относительной влажности, скорости движения воздуха, температуры окружающих поверхностей и их тепловым излучением
- = температуры окружающих поверхностей и их тепловым излучением
- = профессионализмом работника

? Между человеком и окружающей его средой постоянно происходит:

- + теплообмен
- = аэрация
- = физиологические и химические процессы

? Конвекция – это:

- + отдача тепла с поверхности тела человека притекающим к нему менее нагретым слоям воздуха
- = отдачи тепла предметам, непосредственно соприкасающимся с поверхностью тела
- = испарение воды с поверхности кожи и дыхательных путей

Владеть

? Нормы производственного микроклимата установлены (2 правильных ответа):

- + СанПиН 2.2.4.548-96
- + ГОСТ 12.1.005-88 ССБТ
- = СанПиН 2.2.4.1078-01
- = ГОСТ Р 12.1.005-88 ССБТ

? Кондиционирование воздуха – это:

- + создание и автоматическое регулирование в помещениях заданных параметров микроклимата и санитарно-гигиенических параметров
- = совокупность мероприятий и устройств, необходимых для обеспечения заданного состояния воздушной среды рабочих помещений

= это удаление заданных объемов воздуха только от определенных рабочих мест

? Санитарно-гигиенические требования к вентиляции производственных помещений определены санитарными нормативами (2 правильных ответа):

- + СанПиН 2.2.4.548-96
- = СанПиН 2.2.4.1078-01
- + СП 60.13330.2016
- = СНиП 41-01-2003

? Освещение – это:

- + использование световой энергии солнца и искусственных источников света для обеспечения зрительного восприятия окружающего мира
- = зрительное восприятие окружающего мира
- = часть лучистого потока, воспринимаемая человеком как свет

? К функциям зрения, играющим наиболее важную роль в трудовом процессе, относятся:

- + острота зрения, контрастная чувствительность, устойчивость ясного видения, цветовая чувствительность
- = цветовая чувствительность
- = острота зрения

? Производственное освещение по виду используемой энергии может быть:

- + естественным, искусственным и совмещенным
- = уличным
- = солнечным

? По функциональному назначению искусственное освещение подразделяют на:

- + рабочее, аварийное и специальное
- = минимальное и максимальное освещение
- = аварийное и специальное

? К недостаткам газоразрядных ламп кроме искажения цвета относятся:

- = пульсация светового потока
- = шум пускорегулирующей аппаратуры
- = плохая зажигаемость ламп низкого давления при пониженной температуре воздуха
- + все ответы правильные

? Зона дыхания:

- + пространство радиусом 0,5 м от лица человек
- = пространство радиусом 1,5 м от лица человек
- = пространство радиусом 0,3 м от лица человек

? Отопление это:

- + искусственное нагревание помещения в холодный период года для компенсации тепловых потерь и поддержания в помещении нормируемой температуры воздуха

= естественное нагревание помещения в холодный период года для компенсации тепловых потерь

= нагревание помещения в холодный период года

? Низкая освещенность способствует:

+ развитию близорукости

= развитию дальнозоркости

= ухудшению самочувствия

? Нормы требуемых уровней освещенности рабочих поверхностей установлены:

= 23.05-95 Строительные нормы и правила

+ СП 52.13330.2016 Свод правил. Естественное и искусственное освещение

= N 384-ФЗ Технический регламент о безопасности зданий и сооружений

? Средства коллективной защиты обеспечивают:

+ безопасность двух и более работающих за счет нормализации условий их трудовой деятельности

= обеспечивают безопасность одного работающего

= обеспечивают безопасность двух работающих

? Средства защиты работающих в зависимости от характера их применения подразделяют на категории:

+ средства коллективной защиты и средства индивидуальной защиты

= средства нормализации воздушной среды

= средства нормализации производственной среды

? Средства индивидуальной защиты в зависимости от назначения подразделяют на классы:

= костюмы изолирующие; средства защиты органов дыхания; одежда специальная защитная; средства защиты ног;

= средства защиты рук, головы, лица, глаз

= средства защиты органа слуха, от падения с высоты

= средства дерматологические защитные и комплексные

+ все ответы правильные

? Респираторы по назначению делят на следующие виды:

= противоаэрозольные

= противогазовые

= универсальные

+ все ответы правильные

? По конструктивным особенностям различают четыре типа СИЗ рук:

+ рукавицы, перчатки, наладонники и напальчники

= наладонники и напальчники

= резиновые перчатки

? На генеральном плане стрелками указывают:

- + направления движения людских и транспортных потоков
- = движение сырья
- = направления технологических процессов

? Основное условие соблюдения безопасности при проектировании предприятий, технологий и оборудования:

- + предотвращение воздействия вредных и опасных производственных факторов на работающих и на окружающую среду
- = регулирование воздействия вредных и опасных производственных факторов на работающих и на окружающую среду
- = предотвращение воздействия вредных и опасных факторов на окружающую среду

? На этапах проектирования и строительства необходимо учитывать:

- = санитарный класс помещения, нормы полезной площади для работающих и под оборудование
- = соблюдать требуемую ширину проходов для безопасного и удобного обслуживания оборудования
- +оба правильных ответа

? Объем производственного помещения на одного работающего должен быть не менее:

- + 15 м³
- = 35 м³
- = 10 м³

? Площадь производственного помещения на одного работающего должен быть - не менее:

- + 4,5 м²
- = 7,5 м²
- = 6,5 м²

? Уборные в производственных помещениях размещают не далее ...от рабочих мест:

- + 75 м
- = 25 м
- = 100 м

? Площадь помещений для отдыха в рабочее время принимают из расчета:

- + 0,2 м² на 1 работающего, но не менее 18 м²
- = 0,4 м² на 1 работающего, но не менее 20 м²
- = 0,6 м² на 1 работающего, но не менее 25 м²

? Предприятия должны иметь столовые:

- + с численностью работающих в самой многочисленной смене 200 человек и более
- = с численностью работающих в самой многочисленной смене 100 человек и более
- = с численностью работающих в самой многочисленной смене 50 человек и более

? Если работающих меньше..., то устраивают буфет с отпуском горячих блюд:
+ 200
= 100
= 250

? Здравпункты должны быть на предприятиях со списочной численностью работающих ... человек и более:
+ 300
= 500
= 250

3.4 Темы рефератов

1. Благоприятные санитарно-гигиенические условия для получения доброкачественного молока.
2. Проектирование, строительство и эксплуатация предприятий молочной промышленности.
3. Профилактика гниения пищевых продуктов животного происхождения.
4. Санитарно-гигиенические мероприятия на предприятиях молочной промышленности
5. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к транспортировке, хранению и реализации продовольственных товаров.
6. Основные виды загрязнений на предприятиях молочной промышленности. Характеристика и свойства моющих средств.
7. Основы производственной санитарии и гигиены труда.
8. Основы гигиены труда и производственной санитарии.
9. Охрана окружающей среды пищевых предприятий.

Структура реферата:

- 1) титульный лист;
- 2) план работы с указанием страниц каждого вопроса, подвопроса (пункта);
- 3) введение;
- 4) текстовое изложение материала, разбитое на вопросы и подвопросы (пункты, подпункты) с необходимыми ссылками на источники, использованные автором;
- 5) заключение;
- 6) список использованной литературы;
- 7) приложения, которые состоят из таблиц, диаграмм, графиков, рисунков, схем (необязательная часть реферата).

Приложения располагаются последовательно, согласно заголовкам, отражающим их содержание.

Критерии оценки:

- правильное оформление ссылок на используемую литературу;
- грамотность и культура изложения;
- владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы;
- соблюдение требований к объему реферата;
- культура оформления: выделение абзацев.

3.6 ОФОРМЛЕНИЕ ТЕМ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
Технологический институт - филиал ФГБОУ ВО
Ульяновский ГАУ
ИНЖЕНЕРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
Кафедра Технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК

**Перечень дискуссионных тем для круглого стола
(дискуссии, полемики, диспута, дебатов)
по дисциплине**


Промышленная санитария и гистология
(наименование дисциплины)

План круглого стола: по теме «Моющие средства»

- 1. Вступительное слово руководителя**
- 2. Заслушивание докладов на темы:**
 - ✓ Инновационные моющие средства
 - ✓ Производственная санитария
- 3. Обсуждение докладов**
- 4. Избрание счётной комиссии и голосование (выбор лучшего доклада)**
- 5. Подведение итогов круглого стола**
- 6. Подготовка резюме по результатам проведения круглого стола**

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если подготовленный, по подобранной руководителем литературе, правильно по плану раскрыто содержание выступления;
- оценка «хорошо», если выступление хорошее, но не раскрыто все темы круглого стола;
- оценка «удовлетворительно», если студент хорошо владеет информацией, но не подготовлен по подобранной литературе;
- оценка «неудовлетворительно», если студент не подготовлен, доклад отсутствует.

Преподаватель  Курьянова Н.Х.
(подпись)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
Технологический институт - филиал ФГБОУ ВО
Ульяновский ГАУ
ИНЖЕНЕРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
Кафедра Технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК

План круглого стола с использованием интернет-экскурсии
по дисциплине

Промышленная санитария и гистология

(наименование дисциплины)

План круглого стола: по теме «Профессиональные моющие средства для молочной промышленности» с использованием интернет-экскурсии позволяет использовать данный ресурс как источник информации в процессе организации учебно-познавательной деятельности студентов по освоению предметного материала в режиме реального времени. Для этого используется ноутбук с доступом в интернет, видеопроектор, экран и материалы сайтов:

Google <http://himitex.ru/pishchevaya-promyshlennost/molochnaya>
(Моющие средства для молочной промышленности);
<https://produkt.by/story/sanitarnaya-obrabotka-tehnologicheskogo-oborudovaniya-i-tary-chast-2> (Санитарная обработка технологического оборудования и тары).

1. Вступительное слово руководителя
2. Заслушивание дискуссии, полемики на темы:
 - ✓ Влияние моющих средств и дезинфектанта на технологическое оборудование.
 - ✓ Влияние санитарной обработки технологического оборудования и тары на качество продукции.
3. Обсуждение докладов
4. Избрание счётной комиссии и голосование (выбор лучшего доклада)
5. Подведение итогов интернет - семинара.

Преподаватель  Курьянова Н.Х.
(подпись)

Перечень лекций-презентаций

по дисциплине «Промышленная санитария и гистология»
(наименование дисциплины)

План интерактивных лекций-презентаций по темам:

1. Гистология – наука о тканях:



Понятие о тканях.

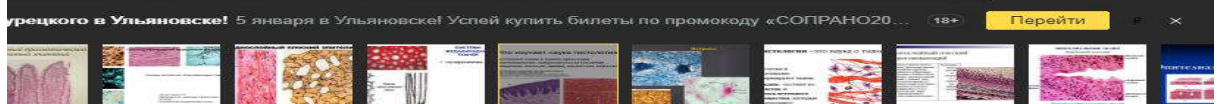
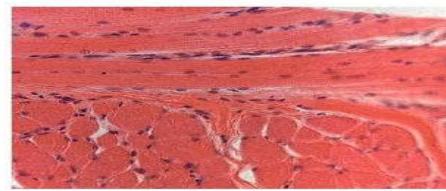
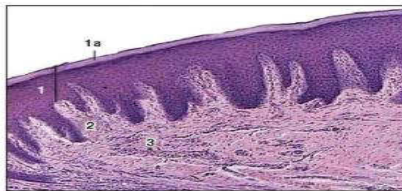
Виды тканей.

Строение и функции всех видов тканей.

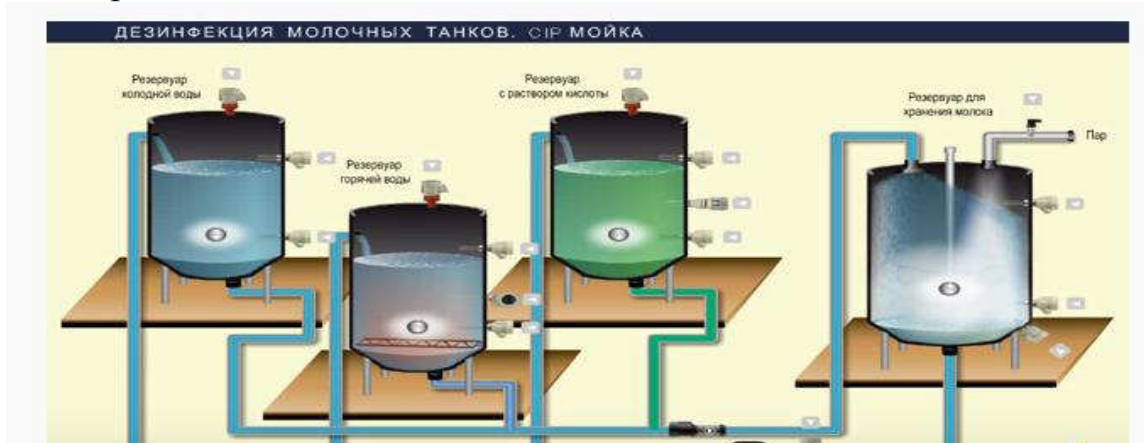
Что изучает наука гистология

- Гистология наука о тканях организма (эпителиальная, соединительная (включая хрящевую, костную, кровь), мышечная, нервная).

Многослойный плоский ороговевающий эпителий десны (окраска гематоксилином и эозином, большое увеличение):
1 – многослойный плоский ороговевающий эпителий (1а – роговой слой); 2 – соединительно-тканые сосочки; 3 – сетчатый слой (плотная соединительная ткань).



2. КИП при СІР мойке молочных танков



3. Пищевые токсикоинфекции



4. Борьба с вредителями



1. Вступительное слово руководителя
2. Просмотр и доклады лекций-презентаций:
3. Обсуждение презентаций
4. Избрание счётной комиссии и голосование (выбор лучшей презентации)
5. Подведение итогов лекций-презентаций
6. Резюме по результатам проведения лекций-презентаций

Преподаватель  Курьянова Н.Х.
(подпись)

4 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии рейтинговых оценок по курсу «Промышленная санитария и гистология»

Критерии оценок входного контроля

Зачётная оценка	Рейтинговая оценка успеваемости
Зачтено	45-100 %
Не зачтено	менее 45 %

«Автоматический» зачёт выставляется без опроса обучающегося по результатам контрольных работ, индивидуальных домашних заданий, других работ, выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на практических занятиях.

Оценка за «автоматический» зачет должна соответствовать итоговой оценке за работу в семестре.

Оценивание качества устного ответа при промежуточной аттестации обучающегося (зачете)

Ожидаемые результаты:

Демонстрация знания основ санитарии и гистологии, необходимых для изучения дисциплины.

Умения выявлять санитарные требования, лежащие в основе конкретных процессов и явлений; самостоятельно расширять и углублять требования и знания санитарии молочной промышленности.

Владения навыками санитарного и эстетического мышления в контексте решения профессиональных и социально-личностных задач; умением оценивать результаты качества оборудования после санитарной обработки.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «зачтено» или «не зачтено» по следующим критериям:

Критерии оценки:

Зачтено ставится, если: обучающийся полно усвоил учебный материал; проявляет навыки анализа, обобщения, осмысления, аргументации; материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности, точно используется терминология; показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации; высказывать свою точку зрения; продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированности и устойчивости компетенций, умений и навыков.

Могут быть допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов.

Не зачтено ставится, если: не раскрыто основное содержание учебного

материала; обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не сформированы компетенции, умения и навыки критического восприятия информации.

Оценивание работы обучающегося на лабораторных занятиях

При проведении лабораторных занятий студенты узнают методику определения активно действующих веществ в дезинфицирующих средствах; изучают гистологическое строение вымени коровы, микроструктуру молока и молочных продуктов.

Демонстрация знаний основные требования норм технологического проектирования предприятий молочной промышленности; основные нормативные документы по санитарии производства молока и молочных продуктов; иметь представление о технологии обеззараживания оборудования, проведении дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий и контроле качества.

Умения на микроструктурном уровне определять основные клетки и ткани животного, лактирующую и не лактирующую молочную железу, освоить основные методы подготовки препаратов для световой и электронной микроскопии; приобрести навыки работы с оптическим микроскопом; уметь правильно «прочитать» препарат и дать оценку качества молока и молочных продуктов.

Владения навыками знания технологических процессов переработки молока и мяса, обеспечивающих выпуск качественной и безопасной продукции; приемами разработки мероприятий по обеспечению безвредности продуктов и общей экологичности производств; приемами разработки мероприятий по санитарной обработке технологического оборудования.

Критерии оценки:

- активное участие в обсуждении вопросов во время практического занятия;
- самостоятельность ответов;
- свободное владение материалом;
- полные и аргументированные ответы на вопросы практического занятия;
- твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы;
- полностью выполненная самостоятельная работа по теме практического занятия.

Оценивание качества выполнения индивидуальной работы:

Ожидаемые результаты:

Демонстрация знаний основных понятий, терминов, определений в области санитарии, основных классификационных видов санитарной обработки и дезинфекции технологического оборудования; классификации моющих средств; значение санитарии при производстве и переработке продукции животноводства.

Умения на микроструктурном уровне определять основные клетки и ткани животного, лактирующую и не лактирующую молочную железу; освоить основные методы подготовки препаратов для световой и электронной микроскопии;

приобрести навыки работы с оптическим микроскопом; уметь правильно «прочитать» препарат и дать оценку качества молока и молочных продуктов.

Владения знаниями технологических процессов переработки молока и мяса, обеспечивающих выпуск продукции, отвечающей требованиям к качеству; приемами разработки мероприятий по обеспечению безвредности продуктов и общей экологичности производств; навыками подготовки, контроля моющих и дезинфицирующих средств.

Разработала: к.б.н., доцент

 Н.Х. Курьянова