

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**
приложение к рабочей программе
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Дезинфекция, дезинсекция и дератизация

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (прикладной бакалавриат)

Профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очно-заочная, 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 и в процессе освоения ООП (семестр)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства сформированности компетенции
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещения рабочих мест.	<p>Знать: - технику безопасности, правила пожарной безопасности и охраны труда (ПК-3);</p> <ul style="list-style-type: none"> - параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещения рабочих мест; - права и обязанности должностных лиц Государственного санитарно-эпидемиологического надзора; - профессионально - диетологические принципы и основные виды деятельности врача по гигиене питания; - методику проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства и реконструкции пищевых объектов; - основы санитарно-просветительной работы по повышению гигиенических знаний у населения и гигиенического обучения работников пищевых объектов; - классификацию и санитарные правила применения пищевых добавок; 	Очно-заочная- 6 Заочная – 6	занятия лекционного и практического типа	Входной контроль, практическая работа, контрольная работа, реферат (доклад), ситуационные задачи, тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, круглый стол, зачет

		<ul style="list-style-type: none"> - классификацию, эпидемиологию, этиологию, патогенез, клинику, лечение, лабораторную диагностику и профилактику пищевых отравлений; - роль отдельных пищевых продуктов в возникновении пищевых отравлений; - инструктивные материалы, регламентирующие порядок расследования и учета пищевых отравлений; - гигиенические основы физиологии и биохимии питания; - основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп населения; - клинические признаки алиментарного дисбаланса и лабораторные маркеры пищевого статуса; - основные алиментарные дисбалансы, характерные для питания населения развитых стран, причины и последствия их развития, научные принципы коррекции; - основы алиментарной адаптации, гигиенические аспекты организации питания населения в условиях радиоактивной нагрузки; - гигиенические принципы и санитарно-гигиенические требования к организации диетического питания по месту работы, учебы и жительства населения в системе общественного питания; - гигиенические требования к организации производства диетических (лечебных) блюд; 			
--	--	---	--	--	--

		<p>- факторы риска, первичная и вторичная алиментарная профилактика заболеваний.</p>			
		<p>Уметь: - использовать законодательную, нормативную а инструктивно-методическую документацию при осуществлении Государственного санитарно-эпидемиологического надзора по гигиене питания с оформлением актов индивидуального управления;</p> <p>- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил при производстве, хранении, транспортировке и реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья в системе предприятий пищевой промышленности, общественного питания и торговли;</p> <p>- проводить измерения и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещения рабочих мест (<i>ПК-3</i>);</p> <p>- разрабатывать мероприятия по предупреждению возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли;</p> <p>- на основании экспертизы сопроводительной документации и результатов лабораторных исследований проб пищевых продуктов давать санитарно-эпидемиологическое заключение о качестве пищевого продукта, возможности и</p>	<p>Очно-заочная- 6 Заочная – 6</p>	<p>занятия лекционного и практического типа</p>	<p>Входной контроль, практическая работа, контрольная работа, реферат (доклад), ситуационные задачи, тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, круглый стол, зачет</p>

		<p>условиях использования данной партии пищевой продукции в питании населения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - расследовать вспышки пищевых отравлений, составлять акт расследования, разрабатывать мероприятия по профилактике пищевых отравлений; - изучать и анализировать состояние питания различных групп населения с целью разработки мероприятий, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания; - осуществлять контроль за организацией лечебного (диетического) питания, лечебно-профилактического питания населения, работающего на промышленных предприятиях с особо вредными условиями труда, а также питания населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия, с разработкой рекомендаций по его оптимизации. 			
		<p>Владеть: - правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда(ПК-3);</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещения рабочих мест (ПК-3); - навыками оставления санитарно-эпидемиологического заключения; 	<p>Очно-заочная- 6 Заочная – 6</p>	<p>занятия лекционного и практического типа</p>	<p>Входной контроль, практическая работа, контрольная работа, реферат (доклад), ситуационные задачи, тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, круглый стол, зачет</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - навыками проведения расследования пищевых отравлений; - проведения экспертизы качества пищевых продуктов по органолептическим показателям; - определения энергетическую ценность пищевых продуктов исходя из их химического состава. 			
--	--	--	--	--	--

Компетенция ПК-3 рассматривается также при изучении таких дисциплин, как: *Безопасность жизнедеятельности; Санитария и гигиена питания, Дезинфекция, дезинсекция и дератизация; Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности; Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; Технологическая практика; Преддипломная практика; Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.*

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Вводный контроль	Средство контроля остаточных знаний усвоенного ранее учебного материала смежных дисциплин	перечень вопросов для осуществления рубежного контроля знаний обучающихся
2	Практическая работа	Средство контроля усвоения учебного материала по теме лабораторной работы организованное как учебное занятие, с оформлением план-конспекта, результатов лабораторных опытов и выводов	Перечень тем
3	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме	Перечень контрольных вопросов и заданий
4	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
5	Ситуационные задачи	Учебного задания, имитирующей ситуации, требующих решения данных вопросов путем применения навыков полученных в ходе выполнения лабораторных занятий. В ходе выполнения подразумевается разработка вариантов для решения задачи, при решении данной задачи используются знания теоретического и лабораторно-практического материала.	Ситуационные задачи
6	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
7	Собеседование (устный опрос)	Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение	Вопросы по темам дисциплины: - для устного

		объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	опроса студентов, - задания для самостоятельной работы.
8	Коллоквиум	Средство контроля знаний и навыков полученных в процессе изучения лекционных и лабораторных занятий, а так же самостоятельной подготовки.	Перечень вопросов к коллоквиуму
9	Круглый стол	Оценочное средство, позволяющее включить обучающегося в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения	Перечень тем
10	Зачет	Средство контроля знаний студентов, организованное как метод диагностики, использующий стандартизированные вопросы, имеющие определенную шкалу значений, позволяющее с известной вероятностью определить уровень усвоения умений, навыков, знаний.	Список вопросов на зачет

Программа оценивания контролируемой компетенции по дисциплине:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
	Раздел 1. Теоретический курс		
1	Тема 1. Введение в предмет. Понятие о дезинфекции, дезинсекции и дератизации. 1. Факторы передачи инфекции. 2. Понятие о дезинфекции, дезинсекции и дератизации.	ПК-3	входной контроль, практическая работа, контрольная работа, реферат (доклад), ситуационные задачи, тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, зачет
2	Тема 2. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы. 1. Физические факторы. 2. Химические факторы. 3. Биологические факторы.	ПК-3	практическая работа, контрольная работа, реферат (доклад), ситуационные задачи, тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, зачет
3	Тема 3. Основы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. 1. Санитарно-показательные микроорганизмы. 2. Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль. 3. Контроль пищевых продуктов. 4. Контроль воды. 5. Контроль воздуха производственных помещений. 6. Контроль оборудования, инвентаря, тары. 7. Контроль чистоты рук и одежды персонала.	ПК-3	практическая работа, контрольная работа, реферат (доклад), ситуационные задачи, тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, зачет
4	Тема 4. Дезинфекция на предприятиях общественного питания 1. Понятие и цель дезинфекции. 2. Методы и средства дезинфекции. 3. Общие требования к проведению дезинфекционных мероприятий. 4. Требования к дезинфицирующим средствам и способы дезинфекции. 5. Мытьё и обеззараживание посуды, оборудования и инвентаря. 6. Контроль качества дезинфекции.	ПК-3	практическая работа, контрольная работа, реферат (доклад), ситуационные задачи, тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, зачет
5	Тема 5. Членистоногие и их эпидемиологическая значимость. 1. Специфические и механические переносчики инфекции. 2. Основные	ПК-3	практическая работа, контрольная работа, реферат (доклад), ситуационные задачи, тестирование,

	представители членистоногих имеющие эпидемиологическую значимость.		собеседование (опрос), коллоквиум, зачет
6	Тема 6. Членистоногие вредители продовольственных запасов и непродовольственного сырья 1. Хозяйственное и медицинское значение клещей и насекомых. 2. Вредители мучных и растительных продуктов 3. Клещи и насекомые, встречающиеся в изделиях из шкур животных и пера птиц.	ПК-3	практическая работа, контрольная работа, реферат (доклад), ситуационные задачи, тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, зачет
7	Тема 7. Организация дезинсекции на предприятиях общественного питания. 1. Общие вопросы дезинсекции. 2. Методы дезинсекции. 3. Устойчивость членистоногих к инсектицидам. 4. Методы и средства защиты от кровососущих членистоногих. 5. Отдельные виды членистоногих и борьба с ними.	ПК-3	практическая работа, контрольная работа, реферат (доклад), ситуационные задачи, тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, зачет
8	Тема 8. Роль грызунов в жизнедеятельности человека. Биология синантропных грызунов и их эпидемиологическое значение. 1. Эпидемиологическое значение грызунов. 2. Отдельные виды грызунов и борьба с ними.	ПК-3	практическая работа, контрольная работа, реферат (доклад), ситуационные задачи, тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, зачет
9	Тема 9. Дератизация на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Методы и средства борьбы с грызунами. 1. Общие вопросы дератизации. 2. Истребительные методы борьбы с грызунами. 3. Бесприманочный способ использования ядов кишечного пути поступления. 4. Использование долгодействующих точек отравления.	ПК-3	практическая работа, контрольная работа, реферат (доклад), ситуационные задачи, тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, зачет
	Раздел 2 Практические занятия		
1	Занятие 1. Основные законодательные акты и инструктивные документы, регламентирующие санитарные мероприятия на предприятиях общественного питания.	ПК-3	входной контроль, практическая работа, контрольная работа, реферат (доклад), ситуационные задачи, тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, круглый стол, зачет

2	Занятие 2. Дезинфицирующие средства для обеззараживания объектов предприятий общественного питания и пищевой промышленности	ПК-3	практическая контрольная реферат ситуационные тестирование, собеседование коллоквиум, зачет	работа, работа, (доклад), задачи, (опрос),
3	Занятие 3. Расчет потребности в дезинфицирующих средствах на предприятиях общественного питания	ПК-3	практическая контрольная реферат ситуационные тестирование, собеседование коллоквиум, зачет	работа, работа, (доклад), задачи, (опрос),
4	Занятие 4. Бактериологический контроль качества проведенной дезинфекции, составление отчетной документации	ПК-3	практическая контрольная реферат ситуационные тестирование, собеседование коллоквиум, зачет	работа, работа, (доклад), задачи, (опрос),
5	Занятие 5. Определение активного хлора в хлорных препаратах. Приготовление дезинфицирующих растворов из хлорных препаратов	ПК-3	практическая контрольная реферат ситуационные тестирование, собеседование коллоквиум, зачет	работа, работа, (доклад), задачи, (опрос),
6	Занятие 6. Приготовление дезинфицирующих растворов из щелочных препаратов	ПК-3	практическая контрольная реферат ситуационные тестирование, собеседование коллоквиум, зачет	работа, работа, (доклад), задачи, (опрос),
7	Занятие 7. Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при санитарных мероприятиях. Меры первой помощи при отравлениях.	ПК-3	практическая контрольная реферат ситуационные тестирование, собеседование коллоквиум, круглый стол, зачет	работа, работа, (доклад), задачи, (опрос),
8	Занятие 8. Характеристика основных групп инсектицидов, химический состав и степень токсичности. Формы применения инсектицидов	ПК-3	практическая контрольная реферат ситуационные тестирование, собеседование коллоквиум, зачет	работа, работа, (доклад), задачи, (опрос),
9	Занятие 9. Отдельные виды членистоногих и борьба с ними	ПК-3	практическая контрольная реферат ситуационные тестирование, собеседование коллоквиум, зачет	работа, работа, (доклад), задачи, (опрос),

10	Занятие 10. Организация, проведения и контроль эффективности дератизационных работ на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности	ПК-3	практическая контрольная работа, реферат (доклад), ситуационные задачи, тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, зачет
	Зачет		

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 (Не зачтено)	Пороговый уровень (Зачтено)	Продвинутый уровень (Зачтено)	Высокий уровень (Зачтено)
ПК-3 - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещения рабочих мест.	Знать: студент должен знать санитарные требования предъявляемые к объектам санитарного надзора; знать методы удаления или уничтожение микроорганизмов, насекомых, грызунов на объектах санитарного надзора; знать методы дезинфекции пищевого оборудования, помещений и инвентаря. Нормы расхода дезинфицирующих, инсектицидных,	Обучающийся не знает санитарные и ветеринарно-санитарные требования предъявляемые к объектам санитарного надзора, методы удаления или уничтожение микроорганизмов, насекомых, грызунов на объектах санитарного надзора, методы дезинфекции пищевого оборудования	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся знает студент должен знать санитарные требования предъявляемые к объектам санитарного надзора, методы удаления или уничтожение микроорганизмов, насекомых, грызунов на объектах санитарного надзора методы дезинфекции пищевого оборудования. Технику безопасности при работе с дезпрепаратами. Логичность и последовательности в изложении

	<p>дератизационных средств, вред и воздействие их на организм человека и окружающую среду. Технику безопасности при работе с препаратами.</p>				<p>программного материала. Не допускается неточности в ответах, формулировках.</p>
	<p>Уметь: использовать дезинфицирующие, инсектицидные, дератизационных средства, санитарную и дезинфекционную технику на перерабатывающих предприятиях; применять на практике методы контроля санитарных мероприятий на предприятиях общественного питания и предприятий по переработке сырья животного и растительного происхождения.</p> <p>.</p> <p>.</p>	<p>Не умеет использовать дезинфицирующие средства, санитарную дезинфекционную технику на перерабатывающих предприятиях; применять на практике методы контроля санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного и растительного происхождения;</p>	<p>В целом успешное, но не системное умение использовать дезинфицирующие средства, санитарную дезинфекционную технику на перерабатывающих предприятиях; применять на практике методы контроля санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного и растительного происхождения. Допускаются неточности,</p>	<p>В целом успешное умение использовать дезинфицирующие средства, санитарную и ветеринарно-санитарную дезинфекционную технику на перерабатывающих предприятиях; применять на практике методы контроля санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного и растительного происхождения;</p>	<p>Умеет использовать дезинфицирующие средства, санитарную дезинфекционную технику на перерабатывающих предприятиях; применять на практике методы контроля санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного и растительного происхождения. Логичность и последовательности в изложении программного материала. Не допускается</p>

			недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении материала	В ответе допускаются единичные неточности в изложении материала.	неточности в ответах, формулировках.
	Владеть: методами контроля санитарных мероприятий на предприятиях общественного питания и переработке сырья животного и растительного происхождения, с целью обеспечения качества продукции, сырья и безопасность продуктов; методами утилизации биоотходов, в том числе при чрезвычайных ситуациях.	Обучающийся не владеет методами контроля санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного и растительного происхождения, с целью обеспечения качества сырья и безопасность продуктов.	В целом успешное, но не системное владение методами контроля санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного и растительного происхождения, с целью обеспечения качества сырья и безопасность продуктов .	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение методами контроля санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного и растительного происхождения, с целью обеспечения качества сырья и безопасность продуктов	Успешное и системное владение методами контроля санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного и растительного происхождения, с целью обеспечения качества сырья и безопасность продуктов. Логичность и последовательности в изложении программного материала. Не допускается неточности в ответах, формулировках.

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

3.1. Входной контроль уровня подготовленности обучающихся

Физико-химические методы анализа:

1. Аппаратура для молекулярно-абсорбционного анализа: фотоэлектроколориметры, спектрофотометры для ультрафиолетовой, видимой и инфракрасной областей спектра. Какие факторы влияют на молярный коэффициент поглощения ?
2. Как можно рассчитать минимальную, оптимальную и максимальную концентрации определяемого вещества в исследуемом растворе при известном значении ?
3. . Сущность рефрактометрического анализа.
4. В чем сущность потенциометрического измерения рН раствора?
5. Какие индикаторные электроды могут быть использованы для определения рН?
6. Почему при приготовлении серии стандартных растворов для градуировочного графика в ионометрии используется не вода, а раствор индифферентного электролита?
7. В чем сущность метода потенциометрического титрования? Приведите схему установки.

Санитария и гигиена питания:

1. Нормативно- правовая база санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях.
2. Методика санитарного-гигиенического обследования предприятий общественного питания и продовольственной торговли.
3. Охарактеризуйте эпидемиологическое значение воды. Как проводят ее обеззараживание? Перечислите микробиологические показатели питьевой воды.
4. Охарактеризуйте эпидемиологическое значение почвы.
5. Опишите методику текущей, ежедневной и генеральной уборки.
6. Как проводят уборку в производственных цехах?
7. Дайте определение понятия «дезинфекция». Назовите основные дезинфицирующие средства.
8. Чем отличаются кишечные инфекции от других инфекционных заболеваний?
9. Какие кишечные инфекции передаются только от человека?
10. Назовите основные причины заболевания сальмонеллезом.
11. В чем состоят особенности профилактики кишечных инфекций?

12. Дайте определение понятия «микотоксикозы». Назовите причины этих отравлений.

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания:

1. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России
2. Понятие пищевых инфекций и пищевых отравлений
3. Основные термины, виды гельминтов, пути и виды заражения человека
4. Загрязнения продуктов питания химическими элементами. Актуальность проблемы
5. Диоксины и диоксиноподобные соединения как потенциально опасные загрязнители пищевых продуктов
6. Полициклические ароматические углеводороды (ПАУ) как потенциально опасные загрязнители пищевых продуктов
7. Хлорсодержащие углеводороды как потенциально опасные загрязнители пищевых продуктов
8. Загрязнения веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве
9. Загрязнения пестицидами. Понятие пестицидов, классификация
10. Основные источники нитратов и нитритов в пищевом сырье и продуктах питания
11. Классификация пищевых добавок. Вред и угроза отравления пищевыми добавками
12. Генетически модифицированные продукты. Потенциальные опасности применения трансгенных культур
13. Гигиенический контроль за пищевой продукцией из генетически модифицированных источников
14. Виды фальсификации продуктов. Опасность фальсифицированной продукции. Методы идентификации.
15. Международные организации, стандарты и законодательства в области качества, безопасности и сертификации пищевой продукции.
16. Российские организации, стандарты и законодательства в области качества, безопасности и сертификации пищевой продукции.

3.2 Практические занятия

Занятие 1. Основные законодательные акты и инструктивные документы, регламентирующие санитарные мероприятия на предприятиях общественного питания

Цель занятия. Ознакомить студентов с основными законодательными актами и инструктивными документами. Изучить структуру и задачи Государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ.

Задания:

1. Изучить структуру и задачи Государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ.
2. Описать текущий санитарно-пищевой надзор.
3. Описать производственный санитарный контроль.
4. Изучить законы и нормативные документы в области санитарии.

Оборудование и материалы. Проектор, презентация, плакаты, нормативные документы.

Контрольные вопросы.

1. Какие органы в нашем государстве осуществляют Государственный санитарно-эпидемиологический надзор?
2. Кто возглавляет Государственную санитарно-эпидемиологическую службу РФ?
3. Опишите структуру и состав комитета Государственную санитарно-эпидемиологическую службу РФ?
4. Какова главная задача Государственной санитарно-эпидемиологической службы?
5. Какова роль ЦГСЭН в осуществлении санитарного надзора за работой предприятий отрасли?
6. Какими санитарно-законодательными документами руководствуются в своей работе предприятий отрасли?
7. Что относится к предупредительному санитарному надзору?
8. Какова функция текущего санитарного надзора?
9. Что входит в обязанности ведомственной санитарной службы?
10. Какие мероприятия по охране окружающей среды проводятся на хлебопекарных и кондитерских предприятиях?

Занятие 2. Дезинфицирующие средства для обеззараживания объектов предприятий общественного питания и пищевой промышленности.

Цель занятия. Ознакомить студентов с дезинфицирующими средствами для обеззараживания объектов предприятий общественного питания и пищевой промышленности.

Задания:

1. Ознакомиться с дезинфицирующими средствами применяемыми на предприятиях общественного питания.
2. Изучить состав и назначение применяемых дезсредств.

Оборудование и материалы. Проектор, презентация, плакаты, образцы дезинфицирующих средств.

Контрольные вопросы.

1. Перечислите дезинфицирующие средства применяемые на пищевых производствах и в общественном питании?

2. Какие из причисленных дезинфицирующих средств обладают моющим эффектом?

3. Что значит спороцидная активность, какие дезсредства ей обладают?

Занятие 3. Расчет потребности в дезинфицирующих средствах на предприятиях общественного питания

Цель занятия. Ознакомить студентов с расчетом потребности дезинфицирующих средств на предприятиях общественного питания.

Задания:

1. Ознакомиться с расчетом потребности в дезинфицирующих средствах для ежедневных и генеральных уборок.

2. Ознакомиться с расчетом потребности в дезинфицирующих средствах для обработки уборочного материала.

3. Ознакомиться с расчетом потребности в дезинфицирующих средствах для обработки санитарно-технического оборудования.

4. Ознакомиться с расчетом потребности в дезинфицирующих средствах для обработки посуды.

5. Изучить расчет потребности в мыле и кожных антисептиках для обработки рук персонала.

6. Рассчитать нормы расхода дезсредств на примере «Эком-25М».

Оборудование и материалы. Проектор, презентация, плакаты, нормативные документы, образцы дезинфицирующих средств, колбы, пипетки, мерные цилиндры.

Контрольные вопросы.

1. Опишите расчет потребности в дезинфицирующих средствах для ежедневных и генеральных уборок?

2. Как производится расчет потребности в дезинфицирующих средствах для обработки санитарно-технического оборудования?

3. Как производится расчет потребности в мыле и кожных антисептиках для обработки рук персонала?

Занятие 4. Бактериологический контроль качества проведенной дезинфекции, составление отчетной документации

Цель занятия. Ознакомить студентов с бактериологическим контролем качества проведенной дезинфекции и составлением отчетной документации.

Задания:

1. Ознакомить студентов с бактериологическим контролем качества проведенной дезинфекции и составлением отчетной документации.

2. Изучить цели санитарно-бактериологического контроля.

3. Что является объектами санитарно-бактериологического обследования.

4. Общий порядок проведения санитарно-бактериологических обследований.

5. Планирование санитарно-бактериологического контроля.

6. Отбор проб пищевых продуктов и смывов для санитарно-бактериологических исследований.

7. Методика исследования образцов отобранных продуктов и смывов. Оценка результатов.

Оборудование и материалы. Проектор, презентация, плакаты, нормативные документы.

Контрольные вопросы.

1. Что такое санитарно-бактериологический контроль на предприятиях общественного питания?

2. Каковы цели санитарно-бактериологического контроля?

3. Что является объектами санитарно-бактериологического обследования?

4. В чем заключается планирование и порядок проведения санитарно-бактериологического контроля?

5. Как проводится отбор проб пищевых продуктов и смывов для санитарно-бактериологических исследований?

6. Опишите порядок исследования отобранных образцов продуктов и смывов?

Занятие 5. Определение активного хлора в хлорных препаратах. Приготовление дезинфицирующих растворов из хлорных препаратов

Цель занятия. Ознакомить студентов с определением активного хлора в хлорных препаратах. Приготовить дезинфицирующие растворы из хлорных препаратов.

Задания:

1. Провести определение активного хлора в хлорных препаратах.

2. Приготовить дезинфицирующий раствор из хлорных препаратов.

Оборудование и материалы. Проектор, презентация, плакаты, нормативные документы, образцы дезинфицирующих средств.

Контрольные вопросы.

1. Как определить содержание активного хлора в хлорных препаратах?

2. Как готовится дезинфицирующий раствор из хлорных и др. препаратов?

Занятие 6. Приготовление дезинфицирующих растворов из щелочных препаратов

Цель занятия. Ознакомить студентов с особенностями приготовления щелочных растворов.

Задания:

1. Ознакомиться с приготовлением раствора кальцинированной соды.

2. Приготовить мыльно-содовый раствор.

3. Приготовить раствор препарата «Демп».

4. Приготовить раствор метасиликата натрия.

5. Приготовить раствора тринатрийфосфат.
6. Приготовить раствора каустической соды (едкого натра).

Оборудование и материалы. Проектор, презентация, плакаты, нормативные документы, сода кальцинированная техническая (углекислый натрий), сода каустическая, метасиликат натрия (кремнекислый натрий, мета), мыло хозяйственное.

Контрольные вопросы.

1. Как определить концентрацию растворов кальцинированной соды?
2. Как определить активность щелочности моющего раствора?
3. Как определить содержание едкого натра в растворах?
4. Расскажите особенности приготовления мыльно-содового раствора?
5. Что собой представляют растворы «Демп» и метасиликата натрия?

Занятие 7. Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при санитарных мероприятиях. Меры первой помощи при отравлениях дезинфицирующими средствами.

Цель занятия. Ознакомить студентов с техникой безопасности, охраной труда и окружающей среды при санитарных мероприятиях, первой помощью при отравлениях.

Задания:

1. Изучить основные требования работы с дезинфицирующими веществами.
2. Изучить меры первой помощи при случайном отравлении дезсредствами.
3. Ознакомиться с мерами безопасности и индивидуальные средства при проведении дезинсекции.
4. Признаки острых отравлений и меры первой медицинской помощи при отравлений инсектицидными средствами.
5. Ознакомиться с правилами приготовления, хранения, транспортировки, применения и утилизации родентицидов и препаратов на их основе.
6. Каковы признаки острых отравлений родентицидами.
7. Изучить меры личной и общественной безопасности при дератизации.

Оборудование и материалы. Проектор, презентация, плакаты, нормативные документы.

Контрольные вопросы.

1. Какие существуют требования при работе с дезинфицирующими веществами?
2. Назовите меры первой помощи при случайном отравлении дезсредствами?
3. Какие индивидуальные средства защиты применяют при дезинсекции?
4. Какие признаки острых отравлений и меры первой медицинской помощи при отравлений инсектицидными средствами?.
5. Расскажите правила приготовления, хранения, транспортировки, применения и утилизации родентицидов и препаратов на их основе?
6. Каковы признаки острых отравлений родентицидами?

7. Опишите меры личной и общественной безопасности при дератизации?

Занятие 8. Характеристика основных групп инсектицидов, химический состав и степень токсичности. Формы применения инсектицидов

Цель занятия. Ознакомить студентов с характеристикой основных групп инсектицидов, химический состав и степень токсичности. Формы применения инсектицидов.

Задания:

1. Общая характеристика инсектицидных средств.
2. Изучить классификацию инсектицидов в зависимости от класса опасности.
3. Изучить основные средства дезинсекции применяемые на пищевых производствах.
4. Ознакомиться с хлорорганическими соединениями.
5. Ознакомьтесь с основными формами применения инсектицидов.
6. Освоить технику расчета количества препарата, необходимой для одной обработки.

Оборудование и материалы. Проектор, презентация, плакаты, нормативные документы, образцы инсектицидных средств.

Контрольные вопросы.

1. Назовите 4 класса инсектицидов в зависимости от опасности?
2. Перечислите основные средства дезинсекции применяемые на пищевых производствах?
3. Какие хлорорганическими соединения вы знаете?
4. Назовите основные формы применения инсектицидов.
5. По какой формуле проводится расчет количества препарата инсектицидов, необходимой для одной обработки?

Занятие 9. Отдельные виды членистоногих и борьба с ними

Цель занятия. Ознакомить студентов с основными видами членистоногих и методами борьба с ними.

Задания:

1. Изучить основные виды клещей, жизнедеятельность, эпидемиологическую значимость, распространение, сезонную активность.
2. Изучить основные виды вшей.
3. Изучить профилактические и истребительные мероприятия борьбы со вшами.
4. Изучить основные виды комаров имеющих эпидемиологическое значение.
5. Ознакомьтесь с основными видами блох имеющих эпидемиологическое значение.
6. Изучить профилактические и истребительные мероприятия борьбы с блохами.

7. Изучить эпидемиологическое значение синантропных мух, тараканов, кровососущих мошек, слепней. Мероприятия по борьбе с мухами в очагах инфекций. Изучить профилактические и истребительные мероприятия.

Оборудование и материалы. Проектор, презентация, плакаты, нормативные документы.

Контрольные вопросы.

1. Опишите основные виды клещей, жизнедеятельность, эпидемиологическую значимость, распространение, сезонную активность?
2. Опишите основные виды вшей и их эпидемиологическую значимость?
3. Опишите профилактические и истребительные мероприятия борьбы со вшами.
4. Укажите основные виды комаров имеющих эпидемиологическое значение?
5. Расскажите основные виды блох имеющих эпидемиологическое значение?
6. Какие профилактические и истребительные мероприятия борьбы с блохами проводятся?
7. Какое эпидемиологическое значение имеют синантропные мухи, тараканы, кровососущие мошки, слепни. Мероприятия по борьбе с мухами в очагах инфекций. Опишите профилактические и истребительные мероприятия?

Занятие 10. Организация, проведения и контроль эффективности дератизационных работ на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности

Цель занятия. Ознакомить студентов с организацией, проведением и контролем эффективности дератизационных работ на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности

Задания:

1. Изучить объекты эпидемиологического значения
2. Изучить дератизационные средства.
3. Изучить контроль эффективности дератизационных работ.

Материалы и оборудование. Проектор, набор дератизационных средств - крысид, зоокумарин, ратиндап, монофторин, фентолацин, фосфид цинка, пенокумарин и др., плакаты, таблицы.

Контрольные вопросы.

1. Укажите медицинское значение грызунов и их роль в возникновении патологии человека.
2. Приведите классификацию грызунов.
3. Охарактеризуйте основные биологические особенности грызунов, имеющих медицинское значение.
4. Дайте классификацию ядов по характеру действия.

5. Назовите основные меры безопасности, которые следует выполнять при работе с химическими веществами.
6. Сформулируйте понятие «дератизация». Определите место дератизации в системе профилактических и противоэпидемических мероприятий.
7. Укажите основные направления профилактических мероприятий в борьбе с грызунами. Обоснуйте их содержание.
8. Перечислите методы истребления грызунов.
9. Охарактеризуйте физический метод дератизации, способы его применения. Укажите достоинства и недостатки данного метода.
10. Охарактеризуйте биологический метод дератизации, способы его применения. Укажите достоинства и недостатки данного метода.
11. Дайте характеристику химического метода дератизации. Укажите достоинства и недостатки данного метода. Объясните, почему этот метод занимает ведущее место.
12. Укажите способы применения родентицидов.
13. Назовите химические препараты, которые действуют через дыхательные пути. Укажите, где находит наибольшее применение газообразный способ дератизации.
14. Назовите приёмы, с помощью которых используют родентициды кишечного пути поступления.
15. Назовите химические препараты, которые действуют через кишечник.
16. Назовите требования, которые необходимо соблюдать при применении отравленных приманок.
17. Охарактеризуйте бесприманочный способ дератизации.
18. Укажите, какие правила необходимо соблюдать при дератизационных работах.
19. Укажите, как осуществляется контроль качества дератизации.
20. Определите выбор способа истребления грызунов в зависимости от их вида и характера объекта подлежащего дератизации.

3.3 Контрольные вопросы промежуточной аттестации (по итогам изучения курса)

1. Обсемененность патогенными и условно-патогенными микроорганизмами пищевых производств.
2. Дезинфицирующие средства для обеззараживания пищевых производств.
3. Химический метод и средства для обеззараживания пищевых производств.
4. Физический метод и средства для обеззараживания пищевых производств.
5. Биологический метод и средства для обеззараживания объектов санитарного надзора.
6. Аппараты для дезинфекции и дезинсекции аэрозолями.

7. Аппараты для орошения поверхностей.
8. Дезинфекционные камеры.
9. Дезинфекция, контроль качества дезинфекции.
10. Членистоногие и гельминты как фактор, снижающий уровень санитарии.
11. Меры борьбы с мухами.
12. Меры борьбы с тараканами.
13. Методы защиты от эктопаразитов.
14. Меры борьбы с грызунами.
15. Санитария воздуха объектов санитарного надзора.
16. Личная гигиена на производстве и техника безопасности при проведении дезинфекции, дезинсекции и дератизации.
17. Жизнеспособность кишечных бактерий почве.
18. Индикация патогенных бактерий в продуктах питания.
19. Ионизация воздуха и ее гигиеническое значение.
20. Применение ионизирующих излучений в производстве.
21. Дезинфекция в пунктах общественного питания.
22. Инфекционные агенты передающиеся через почву.

3.6. Рефераты (доклады)

1. Структура и задачи Государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ.
2. Текущий санитарно-пищевой надзор и производственный санитарный контроль.
3. Санитарно-показательные микроорганизмы.
4. Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль. Контроль пищевых продуктов.
5. Контроль воды и воздуха производственных помещений.
6. Контроль оборудования, инвентаря, тары.
7. Контроль чистоты рук и одежды персонала.
8. Факторы передачи инфекции.
9. Влияние физических факторов в внешней среды на микроорганизмы.
10. Влияние химических факторов в внешней среды на микроорганизмы.
11. Влияние биологических факторов в внешней среды на микроорганизмы.
12. Специфические и механические переносчики инфекции. Основные представители членистоногих имеющие эпидемиологическую значимость.
13. Что такое дезинсекция. Санитарно-гигиенические и технические меры.
14. Дезинфицирующие средства для обеззараживания пищевых производств.
15. Химический метод и средства для обеззараживания пищевых производств.
16. Физический метод и средства для обеззараживания пищевых производств.
17. Биологический метод и средства для обеззараживания объектов санитарного надзора.
18. Аппараты для дезинфекции и дезинсекции аэрозолями.

19. Аппараты для орошения поверхностей.
20. Дезинфекция, контроль качества дезинфекции.
21. Членистоногие и гельминты как фактор, снижающий уровень санитарии.
22. Меры борьбы с мухами.
23. Меры борьбы с тараканами.
24. Методы защиты от эктопаразитов.
25. Меры борьбы с грызунами.
26. Санитария воздуха объектов санитарного надзора.
27. Личная гигиена на производстве и техника безопасности при проведении дезинфекции, дезинсекции и дератизации.
28. Дезинфекция в пунктах общественного питания.
29. Инфекционные агенты передающиеся через почву.

3.5 Примеры ситуационных задач

Задание 1

В районный центр гигиены и эпидемиологии поступило обращение управления образования с просьбой согласовать размещение летнего оздоровительного лагеря для детей дошкольного возраста в загородной зоне. Предполагаемая территория размещения оздоровительного лагеря расположена в хвойно-лиственном лесном массиве. На расстоянии 500 метров от оздоровительного лагеря имеется озеро.

Проведите обследование и сформулируйте предложения по защите детей и персонала оздоровительного лагеря от нападения клещей.

Задание 2

Дачный поселок, в котором проживает около 1000 человек, расположен в 10-ти километрах от крупного города.

Разработайте комплекс противокомариных мероприятий.

Задание 3

Сформулируйте основные направления проведения мероприятий по профилактике распространения педикулеза в г. Ульяновске.

Задание 4

Разработай те комплекс противомушинных мероприятий в здании столовой, расположенной в 500 м от животноводческого комплекса.

Задание 5

Разработайте план мероприятий по борьбе с тараканами в условиях квартиры в многоэтажном доме.

Задание 6

Цех по мясных полуфабрикатов занимает территорию 80x160 м. Здание цеха расположено на середине участка и имеет размеры 30x50м. Территория огорожена забором высотой 2 м.

Составьте план мероприятий по профилактике и борьбе с грызунами.

Задание 7

Детское дошкольное учреждение, рассчитанное на 280 детей, расположено в типовом здании. Персонал пищеблока начал предъявлять жалобы на наличие грызунов (обнаружены следы погрызов и помет).

Проведите дератизационные мероприятия в дошкольном учреждении.

Задание 8

Ночью в юго-западной части крупного города замолчали все телефоны. Аварийная бригада телефонной сети обнаружила колодец, в котором телефонный кабель был перегрызен грызунами. В последующие недели также неоднократно нарушалась работа телефонной сети и бригада вновь столкнулась с повреждением кабеля.

Проведите дератизационные мероприятия в телефонных колодцах.

Задание 9

Сахарный завод занимает огороженную территорию 200x100 м. Строениями производственного назначения занято 70% территории, подъездными путями и дорожками занято 10% территории, на заводской двор (места для стоянки автотранспорта, зона зеленых насаждений) приходится 20% территории. На территории завода расположена столовая для рабочих.

Проведите дератизационные мероприятия.

Задание 10

Обследование плодовоовощной базы города, проведенное отделом профилактической дезинфекции городской дезинфекционной станции выявило высокую степень заселенности территории и помещений базы обыкновенными полёвками. Количество отловленных капканами грызунов составило на 10 апреля текущего года 3 на 1000 м² складских помещений базы, 9% пылевых площадок было заселено грызунами. На открытой территории из числа заделанных нор 42 норы вновь вскрыты грызунами.

Поступление овощей и фруктов на базу ожидается через 2 недели.

Оцените степень заселения полёвками овощной базы и определите необходимость проведения дератизационных работ. В случае, если необходимы, определите сроки и тактику их проведения, а также выберите наиболее рациональный способ борьбы с грызунами.

Задание 11

В связи с расширением города, исполком решил оздоровить участок бывшей городской свалки площадью 10 га и на этом месте разбить городской парк. При осмотре объекта отделом профилактической дезинфекционной станции обнаружена большая плотность заселения грызунов – 3000 жилых нор на 1 га.

Определите сроки и тактику проведения истребительных мероприятий, а также выберите способ и форму дератизации.

Задание 12

Рассчитать массу составных частей и воды для приготовления 1000л раствора антисептола, для применения в морозильных камерах холодильника. Описать технологию и схему реакции.

Задание 13

Рассчитать массу хлорной извести (с содержанием 25% активного хлора) и воды для приготовления осветленного раствора при профилактической дезинфекции цеха размером 40м/30м/3м. Обосновать технологию приготовления раствора.

Задание 14.

Рассчитать массу едкой щелочи и воды для приготовления дезраствора с целью дезинфекции размером 20м/40м/3м.68. Галогенсодержащие органические окислители. Способ применения, физические и химические свойства.

3.6 Комплект разноуровневых заданий (тесты)

ПК-3 (150 тестов)

Тесты порогового уровня (репродуктивный уровень)

1. наука о профилактике инфекционных и инвазионных болезней человека и животных, в том числе и антропоозоонозных, о путях получения продуктов, сырья высокого санитарного качества это -

- А) Санитария и гигиена питания +
- Б) Ветеринарно-санитарная экспертиза
- В) Эпизоотология и инфекционные болезни
- Г) Ветеринарная микробиология и иммунология

2.Первое научно-исследовательское учреждение для изучения вопросов санитарии и дезинфекции в промышленности, перерабатывающей животное сырье было создано –

- А)1928 г
- Б) 1934 г +
- В) 1955 г
- Г)1961 г

3. В зависимости от степени устойчивости, или способности выживать во внешней среде, патогенные микроорганизмы принято делить на

- А)устойчивые и неустойчивые
- Б) мало устойчивые, устойчивые
- В) высоко устойчивые и малоустойчивые +
- Г) устойчивые, среднеустойчивые, высоко устойчивые

4. Из токсигенных и патогенных микроорганизмов в почве обнаруживают

- А)E.coli, S.typhimurium, P.vulgaris
- Б) S.agalactiae, S.lactis, L.monocytigenes
- В) Br.abortus, Br.suis, Br.ovis
- Г) Cl.perfringens, Cl.oedematiens, Cl. septicum, Cl.botulinum, Cl. Tetani +

5. Наличие капсулы у микроорганизмов определяют методами:

- А) Трухильо. +

- Б) Романовского-Гимзы. +
- В) Ольта. +
- Г) по Грамму

6. Санитарно-показательными микроорганизмами воздуха являются:

- А) энтерококки и кишечная палочка
- Б) бактерии группы протей
- В) стафилококки и стрептококки +
- Г) термофилы и колифаги

7. Типичными почвенными бактериями являются:

- А) кишечная палочка и сальмонелла
- Б) стафилококки и стрептококки
- В) синегнойная палочка и бактерии группы протей
- Г) термофильные и пигментные микроорганизмы +

8. Благоприятной средой обитания являются:

- А) почва; +
- Б) вода; +
- В) воздух

9. К постоянно живущим в воде микроорганизмам относятся:

- А) *Escherichia*, *Salmonella*
- Б) *Staphylococcus*, *Streptococcus*
- В) *Azotobacter*, *Nitrobacter*, *Proteus vulgaris* +
- Г) *Bacillus anthracis*, *Clostridium tetani*

10. Для бактериологического исследования пробу воды отбирают в объеме:

- А) 500 мл +
- Б) 1 л
- В) 100 мл
- Г) 3 л

11. Пробы воды после отбора доставляют в лабораторию не позднее чем через

- А) 24 ч
- Б) 12 ч
- В) 6 ч +
- Г) 48 ч

12. Санитарно-показательными микроорганизмами для почвы являются:

- А) БГКП, энтерококки, лостридии перфрингенс, термофилы +
- Б) стафилококки и стрептококки
- В) синегнойная палочка и бактерии группы протей
- Г) термофильные и пигментные микроорганизмы

13. Состав дезинфекционной группы:

- а) врач, медсестра, водитель;
 - б) дезинфектор и водитель;
 - в) дезинфектор и санитар;
 - г) дезинструктор, дезинфектор и два санитара;
 - д) врач, дезинфектор, дезинструктор и водитель;
- Правильный ответ г

14. Дезинфекция это:

- А) Уничтожение возбудителей во внешней среде +
- Б) Уничтожение вегетативной формы микроорганизмов в объектах
- В) Уничтожение микроорганизмов в объекте.

15. Различают методы стерилизации:

- А) Биологические и химические
- Б) Механические
- В) Химические и физические +

16. Для обработки кожи рук используют раствор этилового спирта:

- А) 90°
- Б) 70° +
- В) 60°

17. Степень диссоциации кислот зависит от:

- А) Давления
- Б) Температуры и концентрации +
- В) Концентрации

18. У кислот повышаются противомикробные свойства при:

- А) Повышение температуры
- Б) Повышение степени диссоциации +
- В) Длительности действия

19. Противомикробные средства, разрушающие многие органические и неорганические соединения, в том числе и с микроорганизмы, их можно использовать только во внешней среде и являются только:

- А) Антисептическими средствами
- Б) Химиотерапевтическими средствами
- В) Дезинфицирующими средствами +

20. Противомикробные средства, не разрушающие органические вещества (не соединяющиеся с неорганическими) и подавляющие только жизнедеятельность цитоплазмы клеток микроорганизмов и слабее влияют на клетки макроорганизма, оказывают неблагоприятное действие на раневую поверхность и слизистые оболочки и являются:

- А) Химиотерапевтическими средствами
- Б) Антисептическими и дезинфицирующими средствами +

21. Эпсилотрихический метод (Е-тест) является разновидностью метода оценки чувствительности возбудителей к антимикробным препаратам:

- А) Дискотрихического +
- Б) Серийных разведений

21. Механизм действия щелочей зависит от:

- А) рН среды
- Б) Объекта взаимодействия и свойств среды +
- В) Химического состава

22. Для обеззараживания воды используют осветленный раствор хлорной извести, содержащий:
- А) 5 % активного хлора +
 - Б) 7 % активного хлора
 - В) 12 % активного хлора
23. Для дезинфекции почвы применяют взвесь хлорной извести, содержащую активного хлора –
- А) 10 %
 - Б) 12 %
 - В) 5 % +
24. Помещение кантаминированное спорообразующими микроорганизмами дезинфицируют -
- А) Орошая раствором хлорной извести, содержащей 5 % активного хлора, из расчета 10 л на 1 м²
 - Б) Орошая раствором хлорной извести, содержащей не менее 25% активного хлора
 - В) Орошая раствором хлорной извести, содержащей не менее 25 % активного хлора и после перемешивания увлажняют водой из расчета 10 л на 1м² +
25. Бактерицидность растворов хлорных препаратов можно усилить путем прибавления к ним
- А) Солей серной кислоты
 - Б) Аммонийных соединений (аммиака, аммония) и хлоридов (серноокислого хлористого или азотноокислого марганца) +
 - В) Калия перманганата
26. Дезинфицирующая активность щелочных растворов возрастает при:
- А) Повышении температуры раствора.
 - Б) Изменении рН среды.
 - В) Повышении температуры раствора и прибавлении небольшого количества натрия хлорида. +
27. Каустическая сода содержит NaOH –
- А) 55 - 62 %
 - Б) 92 - 95 % +
 - В) 97 - 99 %
28. Сухой формалин (параформ) содержит формальдегида:
- А) 78 – 82 %
 - Б) 85 – 86 %
 - В) 95 - 96 % +
29. Целью дезинфекции является:
- А) Уничтожение микроорганизмов.
 - Б) Предупреждение или прерывание передачи возбудителей от инфицированного организма к здоровому через внешнюю среду. +
30. Существуют следующие виды контроля качества дезинфекции:
- А) Биологический, химический, физический
 - Б) Визуальный, химический, бактериологический +

31. Основным и наиболее точным методом контроля качества дезинфекции является:
- А) Визуальный метод
 - Б) Химический метод +
 - В) Бактериологический метод
32. Формалин – это водный раствор формальдегида с концентрацией:
- А) 30 – 35 %
 - Б) 35 – 40 % +
 - В) 40 – 45 %
33. Каспос – это раствор из каустифицированной содопаташной смеси, содержит:
- А) 35 – 40 % едких щелочей и до 1 % солей
 - Б) 40 – 42 % едких щелочей и до 2 % солей +
 - В) 40 – 45 % едких щелочей и до 3 % солей
34. Каустическая сода (каустик) должна содержать:
- А) 92 – 95 % NaOH +
 - Б) 85 – 90 % NaOH
 - В) 95 – 97 % NaOH
35. Бактерицидное действие противомикробного средства вызывает
- А) Полное или частичное подавление роста и размножения бактерий.
 - Б) Гибель микроорганизмов. +
36. Бактериостатическое действие противомикробного средства вызывает
- А) Полное или частичное подавление роста и размножения бактерий. +
 - Б) Гибель микроорганизмов.
37. Большинство патогенных бактерий являются –
- А) Термофилами.
 - Б) Психрофилами.
 - В) Мезофилами. +
38. Вегетативные формы микроорганизмов погибают при температуре:
- А) 45-60⁰С.
 - Б) 60-80⁰С. +
 - В) 80-95⁰С.
39. Споры микроорганизмов погибают при температуре:
- А) 80-100⁰С.
 - Б) 100-130⁰С. +
 - В) 130-150⁰С.
40. После дезинфекции формалином яичную тару можно использовать:
- А) Сразу после дезинфекции.
 - Б) После проветривания через 3-5 суток.
 - В) После проветривания через 1-2 суток. +
41. Дезинфекцию мясной тары проводят смесью равных частей (38-40% формалина + хлорная известь) из расчета:
- А) 50 мл на 1м³ в течение 30 минут.
 - Б) 30 мл на 1м³ в течение 30 минут. +

В) 20 мл на 1м³ в течение 30 минут.

42. При заражении спорowymi формами микроорганизмов воду кипятят в закрытом сосуде не менее:

- А) 1 часа.
- Б) 2 часов. +
- В) 3 часов.

43. Основные свойства синтетических пиретроидов:

- а) эффективное инсектицидное действие на многих насекомых;
- б) быстрое и глубокое парализующее действие на многие виды насекомых в сравнительно малых дозах;
- в) острая токсичность для млекопитающих;
- г) способность синергизироваться с рядом доступных и относительно дешёвых препаратов;

44. Для обработки рук используют хлорамин Б в виде растворов с концентрацией:

- А) 1-2 %.
- Б) 1-1,5 %.
- В) 0,25-0,5 % . +

45. Для дезинфекции используют раствор хлорамина Б в концентрации:

- А) 0,5-1 %.
- Б) 2,5-3,5 %.
- В) 1-3 % .+

46. Уксусная кислота применяется как антисептическое средство в концентрации:

- А) 2-3 % . +
- Б) 2-4 %.
- В) 3-5 %.

47. Обеззараживание спецодежды в камерах происходит при:

- А) 80-100⁰ С в течение 20-25 мин. +
- Б) 70- 100⁰ С в течение 20-30 мин.
- В) 60-100⁰ С в течение 25-45 мин.

48. Споры возбудителей инфекционных болезней погибают в автоклаве за 30 минут при:

- А) 120⁰ С. +
- Б) 115⁰ С.
- В) 100⁰ С.

49. В настоящее время для стерилизации термонестабильных веществ . используют:

- А) автоклав.
- Б) гамма-установка. +
- В) печь Пастера.

50. К физическому способу дезинфекции относятся:

- А) применение растворов и газов.
- Б) действие высоких температур. +
- В) механическую очистку объектов. +

Контролируемая компетенция:

ПК-3 - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещения рабочих мест.

Реконструктивный уровень

1. Паяльной лампой за 1ч можно обработать площадь:
А) 10 м².
Б) 30 м². +
В) 50 м².

2. Для стерилизации питательных сред используют приборы:
А) автоклав. +
Б) сухожаровый шкаф.
В) ультрафиолетовые лампы.

3. Для обработки лабораторной посуды, инструментария и спецодежды применяется:
А) кипящая вода.
Б) ультрафиолетовое излучение.
В) сухой пар. +

4. Для обеззараживания воздуха используют:
А) аппарат Коха.
Б) ультрафиолетовый лампы. +
В) печь Пастера.

5. Выбор метода стерилизации материала зависит от:
А) назначения.
Б) способа использования.
В) свойств материала. +
Г) формы.

6. Щадящий способ температурной обработки, при котором инактивируется большинство вегетативных форм бактерий, однако споры бактерий сохраняются это –
А) пастеризация. +
Б) дробная стерилизация.
В) дезинфекция.
Г) антисептика.

7. Химическую стерилизацию используют при обработке:
А) спецодежды.
Б) лекарственных препаратов.
В) термолabileльных изделий. +
Г) крупногабаритных изделий и приборов. +

8. Температура плавления порошка-индикатора резорцина чистого равна:
А) 110⁰ С.
Б) 115⁰ С.
В) 118⁰ С. +
Г) 120⁰ С.

9. Температура плавления порошка-индикатора бензойной кислоты равна:
А) 110°C .
Б) 115°C .
В) 118°C .
Г) 121°C . +
10. Температура плавления порошка-индикатора антипирина равна:
А) 110°C .
Б) 115°C . +
В) 111°C .
Г) 120°C .
11. Температура плавления порошка-индикатора бензонафтола равна:
А) 110°C . +
Б) 115°C .
В) 118°C .
Г) 120°C .
12. Дезинфицирующие средства предназначены для уничтожения возбудителей –
А) с поверхности кожных покровов.
Б) в организме .
В) во внешней среде. +
13. Дезинфицирующая активность щелочных растворов дезинфектантов возрастает при добавлении к ним небольшого количества:
А) сульфита натрия
Б) кальция хлористого
В) натрия гидрокарбоната
Г) натрия хлорида +
14. Исправность противоголов, в которых работают во время проведения дезинфекции проверяют:
Дезинфицирующая активность щелочных растворов дезинфектантов возрастает при добавлении к ним небольшого количества:
А) 2 раза в месяц +
Б) 1 раз в год
В) каждый раз перед использованием
Г) 1 раз в 3 года
15. При проведении дезинфекции хлорной известью температура в помещении должна быть:
А) $+4...5^{\circ}\text{C}$
Б) не ниже $+1^{\circ}\text{C}$
В) $+16...18^{\circ}\text{C}$ +
16. Санитарную технику по характеру выполняемых при ее помощи работ делят на следующие группы:
А) специализированные дезинфекционные машины +
Б) аппараты для орошения кожного покрова животных +
В) аппараты для дезинфекции аэрозолями +
Г) дезинфекционные камеры +

17. Санитарные пропускники состоят из блоков:

- А) санитарного и дезинфекционного объединенных в отдельном здании +
- Б) очистительного и дезинфекционного объединенных в отдельном здании
- В) химического и очистительного
- Г) санитарного, очистительного находящихся в соседних зданиях.

18. Личинки синей мясной мухи, питавшейся соками павшей сибиреязвенной коровы, сохраняют возбудителей данной болезни в течение

- А) 1-3 дней
- Б) 9-15 дней +
- В) 2-25 дней
- Г) 1 месяц

19. Сальмонеллы остаются жизнеспособными в организме мухи до

- А) 1-3 дня
- Б) 18-24 часа
- В) 1 неделю
- Г) конца ее жизни +

20. Борьбу с мухами ведут следующими методами-

- А) бактериологическими
- Б) истребительными +
- В) профилактическими +
- Г) клиническими

21. Серая крыса способна давать за год пометов-

- А) 2-4
- Б) 4-8 +
- В) 6-10
- Г) 5-10

22. Для борьбы с крысами используют следующие препараты:

- А) хлорофос
- Б) фосфид цинка +
- В) трихлорметафос
- Г) пенокумарин +

23. Для борьбы с мухами используют следующие препараты:

- А) крысид
- Б) фосфид цинка
- В) трихлорметафос +
- Г) хлорофос +

24. Из числа условно-патогенных и патогенных микроорганизмов в молоке наиболее часто обнаруживают

- А) синегнойную палочку, клостридии
- Б) микоплазмы, риккетсии
- В) кишечную палочку, стафилококков, стрептококков +
- Г) микобактерии, иерсинии

25. К антикоагулянтам с выраженным кумулятивным действием относят родентициды:

- а) зоокумарин;
- б) ратиндан;
- в) крысид;
- г) тиосемикарбазид.

26. Комплексное промышленное предприятие, в задачи которого входит переработка скота для получения мяса и изделий, из него для пищевых и технических целей, кормов для животных, медицинских препаратов и других продуктов производства

- А) мясокомбинат +
- Б) колбасный цех
- В) санитарная бойня

27. В молоко при его получении микроорганизмы попадают из (с)-

- А) почвы
- Б) воздуха +
- В) тела животного +
- Г) посуды и аппаратуры +

28. Молоко представляет собой биологическую жидкость с плотностью

- А) 1,005
- Б) 1,500
- В) 1,020
- Г) 1,027 +

29. Молоко первого сорта и первого класса по бактериальной обсемененности имеет кислотность ($^{\circ}\text{T}$):

- А) 14-16
- Б) 16-18 +
- В) 18-20
- Г) 20-22

30. Молоко второго сорта и второго класса по бактериальной обсемененности имеет кислотность ($^{\circ}\text{T}$):

- А) 16-18
- Б) 15-17
- В) 19-20 +
- Г) 20-21

31. Молоко третьей группы и бактериальной обсемененности не ниже третьего класса имеет кислотность ($^{\circ}\text{T}$):

- А) 14
- Б) 16
- В) 19
- Г) 21 +

32. Наиболее эффективная форма организации дератизации:

- а) очаговая;
- б) выборочная;
- г) сплошная разовая;
- д) сплошная систематическая.

33. Для дезинфекции воздуха помещений холодного цеха предприятий бактерицидные лампы размещают на расстоянии друг от друга (м)
- А) 4-5
 - Б) 4-3
 - В) 3-2
 - Г) 1-2 +
34. Для уничтожения плесневых грибов в холодильниках используют следующие средства:
- А) биологические
 - Б) химические +
 - В) физические +
 - Г) энергетические
35. На складах предприятий питания большой экономический ущерб порче продуктов может причинять:
- А) клопы
 - Б) ветчинный кожеед +
 - В) мухи
 - Г) мышевидных грызунов+
36. Главной задачей Государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации является:
- А) – осуществление комплекса социальных, экономических, медицинских и профилактических мероприятий, направленных на сохранение здоровья человека и его будущих поколений
 - Б) – обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения, предупреждение, выявление и ликвидация опасного и вредного влияния среды обитания человека на его здоровье
 - В) – осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора за выполнением предприятиями, организациями, учреждениями и гражданами санитарно-гигиенических и противоэпидемических правил и норм
 - Г) – профилактика инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний населения РФ. Осуществление гигиенического воспитания и образования населения
37. За совершение санитарных правонарушений должностные лица и граждане Российской Федерации могут быть привлечены к ответственности:
- А - дисциплинарной и уголовной
 - Б – административной и уголовной
 - В – дисциплинарной и административной
 - Г – дисциплинарной, административной и уголовной
 - Д – дисциплинарной и уголовной
38. В процессе своей профессиональной деятельности санитарному врачу гигиенисту и эпидемиологу приходится иметь дело с нормами и гигиеническими нормативами. Назовите, какие из нижеприведенных данных относятся к нормам?
- А – ПДК вредных химических веществ
 - Б – коли-индекс, коли-титр
 - В – средняя длительность одного случая инфекционных заболеваний
 - Г – уровень профессиональной заболеваемости
 - Д – коэффициент ослабления гамма-излучения

39. Биотермическая яма (яма Беккари) от жилых и других строений, пасек, рек, прудов должна располагаться не ближе (м)

- А) 100
- Б) 200
- В) 300 +
- Г) 400

40. При выявлении возбудителей следующих заболеваний продукты не подлежат переработке, а лишь уничтожению:

- А) сибирская язва, ЭМКАР, Чума КРС +
- Б) сальмонеллез, колибактериоз, листериоз
- В) некробактериоз, рожа свиней, туберкулез
- Г) токсоплазмоз, кампилобактериоз

41. В биотермических ямах отходы животноводства разлагаются под воздействием бактерий:

- А) психрофильных
- Б) термофильных +
- В) барофильных
- Г) мезофильных

42. В биотермических ямах температура достигает ($^{\circ}\text{C}$):

- А) 37-40
- Б) 42-55
- В) 57-62
- Г) 65-70 +

43. По ветеринарно-санитарному состоянию железнодорожные вагоны и плавательные суда делят на категории

- А) первая, вторая, третья +
- Б) чистые, средне загрязненные, сильно загрязненные
- В) первая, вторая, третья, четвертая, пятая
- Г) использованные, инфицированные

44. Дезинфекцию вагонов проводят на (в):

- А) конечных пунктах следования
- Б) дезинфекционно-промывочных станциях +
- В) дезинфекционно-промывочных пунктах +
- Г) местах выгрузки грузов

45. Влажная уборка помещений стационара должна проводиться не менее:

- а) 2 раз в сутки с применением дезинфицирующих средств
- б) 3 раз в сутки с применением моющих средств
- в) одного раза с применением дезинфицирующих средств

46. Источник инфекции при сыпном тифе:

- а) зараженные вши
- б) постельное белье пациента
- в) больной человек
- г) выделения больного

47. Уничтожение болезнетворного начала на различных объектах внешней среды - это:

- а) дезинфекция+
- б) стерилизация
- в) асептика
- г) антисептика

48. Санитарную обработку автомобильного транспорта проводят

- А) в дезинфекционно-промывочных пунктах
- Б) в дезинфекционном барьере колес и орошением дезинфицирующим раствором +
- В) на дезинфекционно-промывочных станциях
- Г) в местах разгрузки

49. Различают следующие группы методов очистки промышленных сточных вод:

- А) химический, биологический, механический +
- Б) комбинированный, санитарный
- В) физический, калориметрический, люминесцентный
- Г) ускоренный, замедленный, нормальный

50. Главный принцип государственного санитарно-эпидемиологического надзора:

- А – государственный характер
- Б – научно-плановая основа
- В – использование научных исследований и прогнозирования
- Г – единство санитарных и противоэпидемических (профилактических) мероприятий
- Д – единство санитарно-гигиенических мероприятий

Контролируемая компетенция:

ПК-3 - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещения рабочих мест.

Творческий уровень

1. Производительность в смену (m^2) в установке ДУК-1, при дезинфекции холодным раствором

- А) 2500
- Б) 4000 +
- В) 6000
- Г) 8000

2. На территории хлебопекарного предприятия действуют санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы

- А – международный
- Б – федеральные, местные (региональные)
- В – местные (региональные)
- Г – региональные
- Д – государственные

3. К аэрозольной технике не относится:

- А) РССЖ-3
- Б) САГ-1
- В) САГ-2
- Г) ОППК-1 +

4. АДА-Ф-1 это-

- А) прицепная дезинсекционная установка
- Б) агрегат дезинфекционный автомобильный +
- В) портативный дезинфекционный аппарат
- Г) купочная ванная установка

5. Обеззараживание воды достигается применением:

- А) песчаных фильтров
- Б) хлорированием +
- В) отстаиванием
- Г) осветлением

6. Установка УДП-М предназначена для –

- А) аэрозольной дезинфекции животных
- Б) уборки бесподстилочного навоза КРС
- В) гидроочистки, дезинфекции, дезинсекции животноводческих помещений +
- Г) огневого обеззараживания твердых покрытий

7. Дезинфекция - это:

- а) комплекс мер для уничтожения патогенных возбудителей
- б) комплекс мер для предупреждения попадания микробов в рану, питательную среду
- в) комплекс мер, направленных на уничтожение микробов, попавших в рану
- г) комплекс мер для полного уничтожения микробов и их спор в объектах внешней среды

8. К физическим методам стерилизации относятся:

- а) действие высокой температуры
- б) фильтрация
- в) действие антибиотиков
- г) действие ультразвука
- д) действие УФЛ

9. Режим стерилизации сухим жаром:

- а) температура 100°
- б) температура 170°
- в) температура 200°
- г) время 1 час
- д) время 20 минут

10. Текучим паром стерилизуют:

- а) молоко б) посуду
- в) среды с углеводами
- г) заразный материал
- д) желатин

11. Стерилизация - это:

- а) комплекс мер для уничтожения патогенных возбудителей
- б) комплекс мер, предупреждающих попадание микроорганизмов в рабочую зону (в рану, питательную среду и т.п.)
- в) комплекс мер, направленных на уничтожение микробов в ране
- г) комплекс мер для уничтожения микробов и их спор в объектах внешней среды

12. Методы стерилизации, основанные на действии высокой температуры:

- а) стерилизация УФЛ
- б) прокалывание
- в) стерилизация ультразвуком
- г) стерилизация инфракрасными лучами
- д) стерилизация паром под давлением

13. Режим тиндализации:

- а) температура 100°
- б) температура 58°
- в) время стерилизации 30 мин.
- г) время стерилизации 1 час
- д) нагревают 5-6 дней

14. Паром под давлением стерилизуют:

- а) молоко
- б) МПА
- в) заразный материал
- г) желатин
- д) среды с углеводами

15. Систему органов государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации составляют:

- а) Минздрав России, центры государственного санитарно-эпидемиологического надзора в республиках в составе Российской Федерации, в краях, областях, автономной области, автономных округах, городах федерального значения, районах и городах, научно-исследовательские учреждения и другие санитарно-профилактические учреждения
- б) центры государственного санитарно-эпидемиологического надзора, санитарно-эпидемиологические станции, научно-исследовательские институты, лаборатории, центры, другие учреждения, обеспечивающие санитарно-эпидемиологическое благополучие населения
- в) Организации и учреждения, осуществляющие функции разработки, реализации и контроля планов и мероприятий по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения

16. В систему Государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации входят:

- А) Центры государственного санитарно-эпидемиологического надзора в республиках, краях, областях, городах федерального значения, автономной области, автономных округах, районах и городах, на транспорте (водном и воздушном), научно-исследовательские учреждения, дезинфекционные станции, другие санитарно-профилактические учреждения и организации, а также предприятия по производству медицинских иммунобиологических препаратов
- В) То же, за исключением предприятий по производству медицинских иммунобиологических препаратов

- С) То же, за исключением предприятий по производству медицинских иммунобиологических препаратов, дезинфекционных объединений и станций

17. В основе правового

- а) Основы законодательства Российской Федерации об регулировании де- охране здоровья граждан
зинфекционной деятельности в России лежит :
- б) Закон РСФСР «О сани-тарно-эпидемиологи-ческом благополучии населения»
- с) Постановление Госком-санэпиднадзора России «О введении системы государственной регистрации и государственного контроля качества дезинфекционных средств»

18. Для применения в

- А) Получить разрешение территориального Центра ГСЭН -
В) практической деятельности гигиенический сертификат ДС
С) нового дезинфекционного средства необходимо:
D) Провести проверочные испытания ДС собственными силами
Е) Убедиться в наличии Свидетельства о госрегистрации ДС в Минздраве России и Сертификата соответствия Госстандарта России

19. Обязательным требованием

- А) Использование только тех партий, серий ДС, которые при проведении дез. мероприя- прошли государственную регистрацию и обязательную тий является: сертификацию, в пределах срока действия сертификата соответствия
В) Соблюдение Методических указаний (инструкции, этикетки) по применению ДС, утвержденных начальником Департамента ГСЭН МЗ России
С) Привлечение (допуск) к проведению дез. мероприятий только специально обученного персонала, прошедшего подготовку в аккредитованных учебных заведениях
D) Все ответы правильны

20. Противомикробные средства, не разрушающие органические вещества (не соединяющиеся с неорганическими) и подавляющие только жизнедеятельность цитоплазмы клеток микроорганизмов и слабее влияют на клетки макроорганизма, оказывают неблагоприятное действие на раневую поверхность и слизистые оболочки и являются:

- А) Химиотерапевтическими средствами
Б) Антисептическими и дезинфицирующими средствами +

21. Эпсилومترический метод (Е-тест) является разновидностью метода оценки чувствительности возбудителей к антимикробным препаратам:

- А) Дискодиффузного +
Б) Серийных разведений

21. Механизм действия щелочей зависит от:

- А) рН среды
Б) Объекта взаимодействия и свойств среды +
В) Химического состава

22. Для обеззараживания воды используют осветленный раствор хлорной извести, содержащий:

- А) 5 % активного хлора +

- Б) 7 % активного хлора
В) 12 % активного хлора
23. Для дезинфекции почвы применяют взвесь хлорной извести, содержащую активного хлора –
А) 10 %
Б) 12 %
В) 5 % +
24. Правовыми основами деятельности госсанэпидслужбы являются
А – Конституция Российской Федерации
Б – Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
В – Гражданский кодекс РФ
Г – Приказы Минздрава России
Д – все вышеперечисленное
25. Бактерицидность растворов хлорных препаратов можно усилить путем прибавления к ним
А) Солей серной кислоты
Б) Аммонийных соединений (аммиака, аммония) и хлоридов (сернокислого хлористого или азотнокислого марганца) +
В) Калия перманганата
26. Дезинфицирующая активность щелочных растворов возрастает при:
А) Повышении температуры раствора.
Б) Изменении рН среды.
В) Повышении температуры раствора и прибавлении небольшого количества натрия хлорида. +
27. Каустическая сода содержит NaOH –
А) 55 - 62 %
Б) 92 - 95 % +
В) 97 - 99 %
28. Сухой формалин (параформ) содержит формальдегида:
А) 78 – 82 %
Б) 85 – 86 %
В) 95 - 96 % +
29. Целью дезинфекции является:
А) Уничтожение микроорганизмов.
Б) Предупреждение или прерывание передачи возбудителей от инфицированного организма к здоровому через внешнюю среду. +
30. Существуют следующие виды контроля качества дезинфекции:
А) Биологический, химический, физический
Б) Визуальный, химический, бактериологический +
31. Основным и наиболее точным методом контроля качества дезинфекции является:
А) Визуальный метод
Б) Химический метод +
В) Бактериологический метод

32. Формалин – это водный раствор формальдегида с концентрацией:
А) 30 – 35 %
Б) 35 – 40 % +
В) 40 – 45 %
33. Каспос – это раствор из каустифицированной содопаташной смеси, содержит:
А) 35 – 40 % едких щелочей и до 1 % солей
Б) 40 – 42 % едких щелочей и до 2 % солей +
В) 40 – 45 % едких щелочей и до 3 % солей
34. Каустическая сода (каустик) должна содержать:
А) 92 – 95 % NaOH +
Б) 85 – 90 % NaOH
В) 95 – 97 % NaOH
35. Бактерицидное действие противомикробного средства вызывает
А) Полное или частичное подавление роста и размножения бактерий.
Б) Гибель микроорганизмов. +
36. Бактериостатическое действие противомикробного средства вызывает
А) Полное или частичное подавление роста и размножения бактерий. +
Б) Гибель микроорганизмов.
37. Большинство патогенных бактерий являются –
А) Термофилами.
Б) Психрофилами.
В) Мезофилами. +
38. Вегетативные формы микроорганизмов погибают при температуре:
А) 45-60⁰С.
Б) 60-80⁰С. +
В) 80-95⁰С.
39. Споры микроорганизмов погибают при температуре:
А) 80-100⁰С.
Б) 100-130⁰С. +
В) 130-150⁰С.
40. После дезинфекции формалином яичную тару можно использовать:
А) Сразу после дезинфекции.
Б) После проветривания через 3-5 суток.
В) После проветривания через 1-2 суток. +
41. Дезинфекцию мясной тары проводят смесью равных частей (38-40% формалина + хлорная известь) из расчета:
А) 50 мл на 1м³ в течение 30 минут.
Б) 30 мл на 1м³ в течение 30 минут. +
В) 20 мл на 1м³ в течение 30 минут.
42. При заражении спорными формами микроорганизмов воду кипятят в закрытом сосуде не менее:

- А) 1 часа.
- Б) 2 часов. +
- В) 3 часов.

43. После дезинфекции мясной тары, проведенной формальдегидом проводят его нейтрализацию 0,25% раствором аммиака-

- А) В равных количествах аммиака и распыленного формалина, с экспозицией 30 мин. +
- Б) В 2 раза аммиака больше, чем формалина, с экспозицией 30 мин.

44. Для обработки рук используют хлорамин Б в виде растворов с концентрацией:

- А) 1-2 %.
- Б) 1-1,5 %.
- В) 0,25-0,5 % . +

45. Для дезинфекции используют раствор хлорамина Б в концентрации:

- А) 0,5-1 %.
- Б) 2,5-3,5 %.
- В) 1-3 %.+

46. Уксусная кислота применяется как антисептическое средство в концентрации:

- А) 2-3 % . +
- Б) 2-4 %.
- В) 3-5 %.

47. Обеззараживание спецодежды в камерах происходит при:

- А) 80-100⁰ С в течение 20-25 мин. +
- Б) 70- 100⁰ С в течение 20-30 мин.
- В) 60-100⁰ С в течение 25-45 мин.

48. Споры возбудителей инфекционных болезней погибают в автоклаве за 30 минут при:

- А) 120⁰ С. +
- Б) 115⁰ С.
- В) 100⁰ С.

49. В настоящее время для обеззараживания шерсти, шкур и т.д. используют:

- А) автоклав.
- Б) гамма-установка. +
- В) печь Пастера.

50. К физическому способу дезинфекции относятся:

- А) применение растворов и газов.
- Б) действие высоких температур. +
- В) механическую очистку объектов. +

3.7 Вопросы и задания для собеседования и самостоятельной работе:

1. Изучить структуру и задачи Государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ.
2. Текущий санитарно-пищевой надзор.
3. Производственный санитарный контроль.

4. Какими санитарно-законодательными документами руководствуются в своей работе предприятий отрасли.
5. Что относится к предупредительному санитарному надзору.
6. Санитарно-показательные микроорганизмы.
7. Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль. Контроль пищевых продуктов.
8. Контроль воды и воздуха производственных помещений.
9. Контроль оборудования, инвентаря, тары.
10. Контроль чистоты рук и одежды персонала.
11. Что такое санитарно-бактериологический контроль на предприятиях общественного питания. Цели и объекты санитарно-бактериологического контроля.
12. В чем заключается планирование и порядок проведения санитарно-бактериологического контроля.
13. Как проводится отбор проб пищевых продуктов и смывов для санитарно-бактериологических исследований.
14. Опишите порядок исследования отобранных образцов продуктов и смывов.
15. Факторы передачи инфекции. Понятие о дезинфекции, дезинсекции и дератизации.
16. Влияние физических факторов в внешней среды на микроорганизмы.
17. Влияние химических факторов в внешней среды на микроорганизмы.
18. Влияние биологических факторов в внешней среды на микроорганизмы.
19. Понятие и цель дезинфекции.
20. Методы и средства дезинфекции.
21. Общие требования к проведению дезинфекционных мероприятий. Требования к дезинфицирующим средствам и способы дезинфекции. Что собой представляют растворы «Демп» и метасиликата натрия.
22. Как определить содержание активного хлора в хлорных препаратах.
23. Как готовится дезинфицирующий раствор из хлорных и др. препаратов.
24. Как определить концентрацию растворов кальцинированной соды.
25. Как определить активность щелочности моющего раствора.
26. Как определить содержание едкого натра в растворах.
27. Расскажите особенности приготовления мыльно-содового раствора.
28. Перечислите дезинфицирующие средства применяемые на пищевых производствах и в общественном питании. Что значит спороцидная активность, какие дезсредства ей обладают.
29. Мытьё и обеззараживание посуды, оборудования и инвентаря. Контроль качества дезинфекции.
30. Опишите расчет потребности в дезинфицирующих средствах для ежедневных и генеральных уборок.
31. Как производится расчет потребности в дезинфицирующих средствах для обработки санитарно-технического оборудования.

32. Как производится расчет потребности в мыле и кожных антисептиках для обработки рук персонала.
33. Специфические и механические переносчики инфекции. . Основные представители членистоногих имеющие эпидемиологическую значимость.
34. Что такое дезинсекция. Санитарно-гигиенические и технические меры.
35. Методы дезинсекции.
36. Устойчивость членистоногих к инсектицидам.
37. Методы и средства защиты от кровососущих членистоногих.
38. Отдельные виды членистоногих и борьба с ними.
39. Какие существуют требования при работе с дезинфицирующими веществами.
40. Назовите меры первой помощи при случайном отравлении дезсредствами.
41. Какие индивидуальные средства защиты применяют при дезинсекции.
42. Какие признаки острых отравлений и меры первой медицинской помощи при отравлений инсектицидными средствами..
43. Расскажите правила приготовления, хранения, транспортировки, применения и утилизации родентицидов и препаратов на их основе.
44. Каковы признаки острых отравлений родентицидами.
45. Опишите меры личной и общественной безопасности при дератизации.
46. Опишите основные виды клещей, жизнедеятельность, эпидемиологическую значимость, распространение, сезонную активность.
47. Опишите основные виды вшей и их эпидемиологическую значимость.
48. Опишите профилактические и истребительные мероприятия борьбы со вшами.
49. Укажите основные виды комаров имеющих эпидемиологическое значение.
50. Расскажите основные видами блох имеющих эпидемиологическое значение.
51. Какие профилактические и истребительные мероприятия борьбы с блохами проводятся.
52. Какое эпидемиологическое значение имеют синантропные мухи, тараканы, кровососущие мошки, слепни. Мероприятия по борьбе с мухами в очагах инфекций. Опишите профилактические и истребительные мероприятия.
53. Приведите классификацию грызунов. Опишите объекты эпидемиологического значения.
54. Укажите эпидемиологическое значение грызунов в возникновении патологии человека.
55. Охарактеризуйте основные биологические особенности грызунов, имеющих медицинское значение.
56. Дайте классификацию ядов по характеру действия.
57. Назовите основные меры безопасности, которые следует выполнять при работе с химическими веществами.
58. Сформулируйте понятие «дератизация». Определите место дератизации в системе профилактических и противоэпидемических мероприятий.

59. Укажите основные направления профилактических мероприятий в борьбе с грызунами. Обоснуйте их содержание.
60. Перечислите методы истребления грызунов.
61. Охарактеризуйте физический метод дератизации, способы его применения. Укажите достоинства и недостатки данного метода.
62. Охарактеризуйте биологический метод дератизации, способы его применения. Укажите достоинства и недостатки данного метода.
63. Дайте характеристику химического метода дератизации. Укажите достоинства и недостатки данного метода. Объясните, почему этот метод занимает ведущее место.
64. Укажите способы применения родентицидов.
65. Назовите химические препараты, которые действуют через дыхательные пути. Укажите, где находит наибольшее применение газообразный способ дератизации.
66. Назовите приёмы, с помощью которых используют родентициды кишечного пути поступления.
67. Назовите химические препараты, которые действуют через кишечник.
68. Назовите требования, которые необходимо соблюдать при применении отравленных приманок.
69. Охарактеризуйте бесприманочный способ дератизации.
70. Укажите, какие правила необходимо соблюдать при дератизационных работах.
71. Укажите, как осуществляется контроль качества дератизации.
72. Определите выбор способа истребления грызунов в зависимости от их вида и характера объекта подлежащего дератизации.

3.8. Вопросы для подготовки к коллоквиуму (материалы промежуточной аттестации)

1. Изучить структуру и задачи Государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ.
2. Текущий санитарно-пищевой надзор.
3. Производственный санитарный контроль.
4. Какими санитарно-законодательными документами руководствуются в своей работе предприятия отрасли.
5. Что относится к предупредительному санитарному надзору.
6. Санитарно-показательные микроорганизмы.
7. Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль. Контроль пищевых продуктов.
8. Контроль воды и воздуха производственных помещений.
9. Контроль оборудования, инвентаря, тары.
10. Контроль чистоты рук и одежды персонала.

11. Что такое санитарно-бактериологический контроль на предприятиях общественного питания. Цели и объекты санитарно-бактериологического контроля.
12. В чем заключается планирование и порядок проведения санитарно-бактериологического контроля.
13. Как проводится отбор проб пищевых продуктов и смывов для санитарно-бактериологических исследований.
14. Опишите порядок исследования отобранных образцов продуктов и смывов.
15. Факторы передачи инфекции. Понятие о дезинфекции, дезинсекции и дератизации.
16. Влияние физических факторов в внешней среды на микроорганизмы.
17. Влияние химических факторов в внешней среды на микроорганизмы.
18. Влияние биологических факторов в внешней среды на микроорганизмы.
19. Понятие и цель дезинфекции.
20. Методы и средства дезинфекции.
21. Общие требования к проведению дезинфекционных мероприятий. Требования к дезинфицирующим средствам и способы дезинфекции. Что собой представляют растворы «Демп» и метасиликата натрия.
22. Как определить содержание активного хлора в хлорных препаратах.
23. Как готовится дезинфицирующий раствор из хлорных и др. препаратов.
24. Как определить концентрацию растворов кальцинированной соды.
25. Как определить активность щелочности моющего раствора.
26. Как определить содержание едкого натра в растворах.
27. Расскажите особенности приготовления мыльно-содового раствора.
28. Перечислите дезинфицирующие средства применяемые на пищевых производствах и в общественном питании. Что значит спороцидная активность, какие дезсредства ей обладают.
29. Мытьё и обеззараживание посуды, оборудования и инвентаря. Контроль качества дезинфекции.
30. Опишите расчет потребности в дезинфицирующих средствах для ежедневных и генеральных уборок.
31. Как производится расчет потребности в дезинфицирующих средствах для обработки санитарно-технического оборудования.
32. Как производится расчет потребности в мыле и кожных антисептиках для обработки рук персонала.
33. Специфические и механические переносчики инфекции. Основные представители членистоногих имеющие эпидемиологическую значимость.
34. Что такое дезинсекция. Санитарно-гигиенические и технические меры.
35. Методы дезинсекции.
36. Устойчивость членистоногих к инсектицидам.
37. Методы и средства защиты от кровососущих членистоногих.
38. Отдельные виды членистоногих и борьба с ними.

39. Какие существуют требования при работе с дезинфицирующими веществами.
40. Назовите меры первой помощи при случайном отравлении дезсредствами.
41. Какие индивидуальные средства защиты применяют при дезинсекции.
42. Какие признаки острых отравлений и меры первой медицинской помощи при отравлений инсектицидными средствами..
43. Расскажите правила приготовления, хранения, транспортировки, применения и утилизации родентицидов и препаратов на их основе.
44. Каковы признаки острых отравлений родентицидами.
45. Опишите меры личной и общественной безопасности при дератизации.
46. Опишите основные виды клещей, жизнедеятельность, эпидемиологическую значимость, распространение, сезонную активность.
47. Опишите основные виды вшей и их эпидемиологическую значимость.
48. Опишите профилактические и истребительные мероприятия борьбы со вшами.
49. Укажите основные виды комаров имеющих эпидемиологическое значение.
50. Расскажите основные видами блох имеющих эпидемиологическое значение.
51. Какие профилактические и истребительные мероприятия борьбы с блохами проводятся.
52. Какое эпидемиологическое значение имеют синантропные мухи, тараканы, кровососущие мошки, слепни. Мероприятия по борьбе с мухами в очагах инфекций. Опишите профилактические и истребительные мероприятия.
53. Приведите классификацию грызунов. Опишите объекты эпидемиологического значения.
54. Укажите эпидемиологическое значение грызунов в возникновении патологии человека.
55. Охарактеризуйте основные биологические особенности грызунов, имеющих медицинское значение.
56. Дайте классификацию ядов по характеру действия.
57. Назовите основные меры безопасности, которые следует выполнять при работе с химическими веществами.
58. Сформулируйте понятие «дератизация». Определите место дератизации в системе профилактических и противоэпидемических мероприятий.
59. Укажите основные направления профилактических мероприятий в борьбе с грызунами. Обоснуйте их содержание.
60. Перечислите методы истребления грызунов.
61. Охарактеризуйте физический метод дератизации, способы его применения. Укажите достоинства и недостатки данного метода.
62. Охарактеризуйте биологический метод дератизации, способы его применения. Укажите достоинства и недостатки данного метода.

63. Дайте характеристику химического метода дератизации. Укажите достоинства и недостатки данного метода. Объясните, почему этот метод занимает ведущее место.
64. Укажите способы применения родентицидов.
65. Назовите химические препараты, которые действуют через дыхательные пути. Укажите, где находит наибольшее применение газообразный способ дератизации.
66. Назовите приёмы, с помощью которых используют родентициды кишечного пути поступления.
67. Назовите химические препараты, которые действуют через кишечник.
68. Назовите требования, которые необходимо соблюдать при применении отравленных приманок.
69. Охарактеризуйте бесприманочный способ дератизации.
70. Укажите, какие правила необходимо соблюдать при дератизационных работах.
71. Укажите, как осуществляется контроль качества дератизации.
72. Определите выбор способа истребления грызунов в зависимости от их вида и характера объекта подлежащего дератизации.

3.8. Вопросы для подготовки к круглому столу

1. Основные законодательные акты и инструктивные документы, регламентирующие санитарные мероприятия на предприятиях общественного питания.
2. Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при санитарных мероприятиях. Меры первой помощи при отравлениях.

3.10. Вопросы для подготовки к зачету (материалы промежуточной аттестации)

1. Изучить структуру и задачи Государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ.
2. Текущий санитарно-пищевой надзор.
3. Производственный санитарный контроль.
4. Какими санитарно-законодательными документами руководствуются в своей работе предприятий отрасли.
5. Что относится к предупредительному санитарному надзору.
6. Санитарно-показательные микроорганизмы.
7. Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль. Контроль пищевых продуктов.
8. Контроль воды и воздуха производственных помещений.
9. Контроль оборудования, инвентаря, тары.
10. Контроль чистоты рук и одежды персонала.

11. Что такое санитарно-бактериологический контроль на предприятиях общественного питания. Цели и объекты санитарно-бактериологического контроля.
12. В чем заключается планирование и порядок проведения санитарно-бактериологического контроля.
13. Как проводится отбор проб пищевых продуктов и смывов для санитарно-бактериологических исследований.
14. Опишите порядок исследования отобранных образцов продуктов и смывов.
15. Факторы передачи инфекции. Понятие о дезинфекции, дезинсекции и дератизации.
16. Влияние физических факторов в внешней среды на микроорганизмы.
17. Влияние химических факторов в внешней среды на микроорганизмы.
18. Влияние биологических факторов в внешней среды на микроорганизмы.
19. Понятие и цель дезинфекции.
20. Методы и средства дезинфекции.
21. Общие требования к проведению дезинфекционных мероприятий. Требования к дезинфицирующим средствам и способы дезинфекции. Что собой представляют растворы «Демп» и метасиликата натрия.
22. Как определить содержание активного хлора в хлорных препаратах.
23. Как готовится дезинфицирующий раствор из хлорных и др. препаратов.
24. Как определить концентрацию растворов кальцинированной соды.
25. Как определить активность щелочности моющего раствора.
26. Как определить содержание едкого натра в растворах.
27. Расскажите особенности приготовления мыльно-содового раствора.
28. Перечислите дезинфицирующие средства применяемые на пищевых производствах и в общественном питании. Что значит спороцидная активность, какие дезсредства ей обладают.
29. Мытьё и обеззараживание посуды, оборудования и инвентаря. Контроль качества дезинфекции.
30. Опишите расчет потребности в дезинфицирующих средствах для ежедневных и генеральных уборок.
31. Как производится расчет потребности в дезинфицирующих средствах для обработки санитарно-технического оборудования.
32. Как производится расчет потребности в мыле и кожных антисептиках для обработки рук персонала.
33. Специфические и механические переносчики инфекции. Основные представители членистоногих имеющие эпидемиологическую значимость.
34. Что такое дезинсекция. Санитарно-гигиенические и технические меры.
35. Методы дезинсекции.
36. Устойчивость членистоногих к инсектицидам.
37. Методы и средства защиты от кровососущих членистоногих.
38. Отдельные виды членистоногих и борьба с ними.

39. Какие существуют требования при работе с дезинфицирующими веществами.
40. Назовите меры первой помощи при случайном отравлении дезсредствами.
41. Какие индивидуальные средства защиты применяют при дезинсекции.
42. Какие признаки острых отравлений и меры первой медицинской помощи при отравлений инсектицидными средствами..
43. Расскажите правила приготовления, хранения, транспортировки, применения и утилизации родентицидов и препаратов на их основе.
44. Каковы признаки острых отравлений родентицидами.
45. Опишите меры личной и общественной безопасности при дератизации.
46. Опишите основные виды клещей, жизнедеятельность, эпидемиологическую значимость, распространение, сезонную активность.
47. Опишите основные виды вшей и их эпидемиологическую значимость.
48. Опишите профилактические и истребительные мероприятия борьбы со вшами.
49. Укажите основные виды комаров имеющих эпидемиологическое значение.
50. Расскажите основными видами блох имеющих эпидемиологическое значение.
51. Какие профилактические и истребительные мероприятия борьбы с блохами проводятся.
52. Какое эпидемиологическое значение имеют синантропные мухи, тараканы, кровососущие мошки, слепни. Мероприятия по борьбе с мухами в очагах инфекций. Опишите профилактические и истребительные мероприятия.
53. Приведите классификацию грызунов. Опишите объекты эпидемиологического значения.
54. Укажите эпидемиологическое значение грызунов в возникновении патологии человека.
55. Охарактеризуйте основные биологические особенности грызунов, имеющих медицинское значение.
56. Дайте классификацию ядов по характеру действия.
57. Назовите основные меры безопасности, которые следует выполнять при работе с химическими веществами.
58. Сформулируйте понятие «дератизация». Определите место дератизации в системе профилактических и противоэпидемических мероприятий.
59. Укажите основные направления профилактических мероприятий в борьбе с грызунами. Обоснуйте их содержание.
60. Перечислите методы истребления грызунов.
61. Охарактеризуйте физический метод дератизации, способы его применения. Укажите достоинства и недостатки данного метода.
62. Охарактеризуйте биологический метод дератизации, способы его применения. Укажите достоинства и недостатки данного метода.
63. Дайте характеристику химического метода дератизации. Укажите достоинства и недостатки данного метода. Объясните, почему этот метод занимает ведущее место.
64. Укажите способы применения родентицидов.

65. Назовите химические препараты, которые действуют через дыхательные пути. Укажите, где находит наибольшее применение газообразный способ дератизации.
66. Назовите приёмы, с помощью которых используют родентициды кишечного пути поступления.
67. Назовите химические препараты, которые действуют через кишечник.
68. Назовите требования, которые необходимо соблюдать при применении отравленных приманок.
69. Охарактеризуйте бесприманочный способ дератизации.
70. Укажите, какие правила необходимо соблюдать при дератизационных работах.
71. Укажите, как осуществляется контроль качества дератизации.
72. Определите выбор способа истребления грызунов в зависимости от их вида и характера объекта подлежащего дератизации.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Критерии рейтинговых оценок по курсу «Дезинфекция, дезинсекция и дератизация»:

Зачётная оценка	Рейтинговая оценка успеваемости
Зачтено	80-100 баллов
Зачтено	60-79 баллов
Зачтено	45-59 баллов
Не зачтено	менее 45 баллов

Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов, не более				
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Итоговый контроль	Сумма баллов	Поощрительные баллы
Зачет	50	30	20	100	10

«Автоматический» зачёт выставляется без опроса студентов по результатам контрольных работ, рефератов, других работ, выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях.

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

Студенты, рейтинговые показатели которых ниже 45 баллов, сдают зачёт в традиционной форме. **Рейтинговые оценки за зачёт, полученные этими студентами, не могут превышать 45 баллов.**

4.1. Оценивание выполнения заданий рубежного контроля знаний обучающихся (входной контроль)

Знать: студент должен знать санитарные требования предъявляемые к объектам санитарного надзора; знать методы удаления или уничтожение микроорганизмов, насекомых, грызунов на объектах санитарного надзора; знать методы дезинфекции пищевого оборудования, помещений и инвентаря. Нормы расхода дезинфицирующих, инсектицидных, дератизационных средств, вред и воздействие их на организм человека и окружающую среду. Технику безопасности при работе с дезпрепаратами.

Уметь: использовать дезинфицирующие, инсектицидные, дератизационных средства, санитарную и дезинфекционную технику на перерабатывающих предприятиях; применять на практике методы контроля санитарных мероприятий на

предприятиях общественного питания и предприятий по переработке сырья животного и растительного происхождения.

Владеть: методами контроля санитарных мероприятий на предприятиях общественного питания и переработке сырья животного и растительного происхождения, с целью обеспечения качества продукции, сырья и безопасность продуктов; методами утилизации биоотходов, в том числе при чрезвычайных ситуациях.

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

Зачтено (45 баллов) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.

Не зачтено (менее 45 баллов) 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.

4.2. Оценивание работы обучающегося на лабораторных занятиях

Ожидаемые результаты:

- умение правильно использовать методы, реактивы и знание нормативных документов;
- умение обобщать теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей.

Критерии оценки:

- соответствие предполагаемым ответам;
- продемонстрирована способность анализировать и обобщать информацию.

Пороги оценок:

3 балла - полные и правильные ответы на все поставленные теоретические вопросы, корректная формулировка понятий и категорий.

2 балла - недостаточно полные и правильные ответы, несущественные ошибки в формулировке категорий и понятий, небольшие шероховатости в аргументации.

1 балл - ответы включают материалы, в целом правильно отражающие понимание студентом выносимых на контрольную работу тем курса, допускаются неточности в раскрытии части категорий, неправильные ответы на 1 -2 вопроса.

0 баллов - неправильные ответы на 3 и более вопросов, большое количество существенных ошибок.

4.3. Оценивание качества ответов на вопросы контрольной работы:

Ожидаемый результат:

Знать: студент должен знать санитарные требования предъявляемые к объектам санитарного надзора; знать методы удаления или уничтожение микроорганизмов, насекомых, грызунов на объектах санитарного надзора; знать методы дезинфекции пищевого оборудования, помещений и инвентаря. Нормы расхода дезинфицирующих, инсектицидных, дератизационных средств, вред и воздействие их на организм человека и окружающую среду. Технику безопасности при работе с препаратами.

Уметь: использовать дезинфицирующие, инсектицидные, дератизационных средства, санитарную и дезинфекционную технику на перерабатывающих предприятиях; применять на практике методы контроля санитарных мероприятий на предприятиях общественного питания и предприятий по переработке сырья животного и растительного происхождения.

Владеть: методами контроля санитарных мероприятий на предприятиях общественного питания и переработке сырья животного и растительного происхождения, с целью обеспечения качества продукции, сырья и безопасность продуктов; методами утилизации биоотходов, в том числе при чрезвычайных ситуациях.

Критерии оценки:

Активное участие в обсуждении вопросов 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.

Пороги оценок:

0,8 балла - активное участие в обсуждении вопросов практического занятия, самостоятельность ответов, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на вопросы практического занятия, твёрдое знание

лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы.

0,3 балла - недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, незначительные ошибки в формулировке категорий и понятий, меньшая активность на семинаре, неполное знание дополнительной литературы.

0 баллов - пассивность на семинаре, частая неготовность при ответах на вопросы, отсутствие качеств, указанных выше для получения более высоких оценок.

4.4. Оценивание качества подготовленного реферата

Ожидаемые результаты:

Знать: студент должен знать санитарные требования предъявляемые к объектам санитарного надзора; знать методы удаления или уничтожение микроорганизмов, насекомых, грызунов на объектах санитарного надзора; знать методы дезинфекции пищевого оборудования, помещений и инвентаря. Нормы расхода дезинфицирующих, инсектицидных, дератизационных средств, вред и воздействие их на организм человека и окружающую среду. Технику безопасности при работе с препаратами.

Уметь: использовать дезинфицирующие, инсектицидные, дератизационных средства, санитарную и дезинфекционную технику на перерабатывающих предприятиях; применять на практике методы контроля санитарных мероприятий на предприятиях общественного питания и предприятий по переработке сырья животного и растительного происхождения.

Владеть: методами контроля санитарных мероприятий на предприятиях общественного питания и переработке сырья животного и растительного происхождения, с целью обеспечения качества продукции, сырья и безопасность продуктов; методами утилизации биоотходов, в том числе при чрезвычайных ситуациях.

Критерии оценки реферата (текста реферата и защиты):

- информационная достаточность;
- соответствие материала теме и плану;
- стиль и язык изложения (целесообразное использование терминологии, пояснение новых понятий, лаконичность, логичность, правильность применения и оформления цитат);
- наличие выраженной собственной позиции;
- адекватность и количество выбранных источников (7-15 наименований);
- владение материалом.

Пороги оценок:

4 балла – при соответствии реферата всем выперечисленным критериям.

2 балл при соответствии реферата не менее четырем критериям.

Баллы не начисляются при соответствии реферата менее четырем критериям.

4.5. Оценивание качества решения ситуационной задачи:

Ожидаемые результаты:

Демонстрация знаний санитарных требований предъявляемых к объектам санитарного надзора; знать методы удаления или уничтожение микроорганизмов, насекомых, грызунов на объектах санитарного надзора; знать методы дезинфекции пищевого оборудования, помещений и инвентаря. Нормы расхода дезинфицирующих, инсектицидных, дератизационных средств, вред и воздействие их на организм человека и окружающую среду. Технику безопасности при работе с препаратами.

Уметь: использовать дезинфицирующие, инсектицидные, дератизационных средства, санитарную и дезинфекционную технику на перерабатывающих предприятиях; применять на практике методы контроля санитарных мероприятий на предприятиях общественного питания и предприятий по переработке сырья животного и растительного происхождения.

Владеть: методами контроля санитарных мероприятий на предприятиях общественного питания и переработке сырья животного и растительного происхождения, с целью обеспечения качества продукции, сырья и безопасность продуктов; методами утилизации биоотходов, в том числе при чрезвычайных ситуациях.

Критерии оценки ситуационной задачи:

- владение практическим и теоретическим материалом.
- умение анализировать результаты.
-

Пороги оценок:

4 балла – при ответе на все вопросы ситуационной задачи .

3 балл при ответе более чем на 50% вопросов

1 балл при ответе менее чем на 20-50% вопросов

Баллы не начисляются при ответе менее, чем 20% поставленных вопросов.

4.6. Критерий оценки тестов

Ожидаемый результат:

Знать: студент должен знать санитарные требования предъявляемые к объектам санитарного надзора; знать методы удаления или уничтожение микроорганизмов, насекомых, грызунов на объектах санитарного надзора; знать методы дезинфекции пищевого оборудования, помещений и инвентаря. Нормы расхода дезинфицирующих, инсектицидных, дератизационных средств, вред и воздействие их на организм человека и окружающую среду. Технику безопасности при работе с препаратами.

Уметь: использовать дезинфицирующие, инсектицидные, дератизационных средства, санитарную и дезинфекционную технику на перерабатывающих

предприятиях; применять на практике методы контроля санитарных мероприятий на предприятиях общественного питания и предприятий по переработке сырья животного и растительного происхождения.

Владеть: методами контроля санитарных мероприятий на предприятиях общественного питания и переработке сырья животного и растительного происхождения, с целью обеспечения качества продукции, сырья и безопасность продуктов; методами утилизации биоотходов, в том числе при чрезвычайных ситуациях.

При использовании системы подсчета процента правильных ответов или системы подсчёта набранных баллов выставляется студенту:

- 90-100% – «**3 балла**»;
- 75-89% – «**2 балла**»;
- 51-74% – «**1 балл**»;
- 0-50% – «**0 баллов**».

4.8. Оценивание качества ответов на вопросы коллоквиума:

Ожидаемые результаты:

-умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного направления микробиологии;

-умение обобщать теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей.

Критерии оценки:

-соответствие предполагаемым ответам;

-продемонстрирована способность анализировать и обобщать информацию.

Пороги оценок:

3 балла - полные и правильные ответы на все поставленные теоретические вопросы, корректная формулировка понятий и категорий.

2 балла - недостаточно полные и правильные ответы, несущественные ошибки в формулировке категорий и понятий, небольшие шероховатости в аргументации.

1 балл - ответы включают материалы, в целом правильно отражающие понимание студентом выносимых на контрольную работу тем курса, допускаются неточности в раскрытии части категорий, неправильные ответы на 1 -2 вопроса.

0 баллов - неправильные ответы на 3 и более вопросов, большое количество существенных ошибок.

Критерии оценки коллоквиума

Ожидаемый результат:

Знать: студент должен знать санитарные требования предъявляемые к объектам санитарного надзора; знать методы удаления или уничтожение микроорганизмов, насекомых, грызунов на объектах санитарного надзора; знать методы дезинфекции пищевого оборудования, помещений и инвентаря. Нормы расхода дезинфицирующих, инсектицидных, дератизационных средств, вред и

воздействие их на организм человека и окружающую среду. Технику безопасности при работе с препаратами.

Уметь: использовать дезинфицирующие, инсектицидные, дератизационных средства, санитарную и дезинфекционную технику на перерабатывающих предприятиях; применять на практике методы контроля санитарных мероприятий на предприятиях общественного питания и предприятий по переработке сырья животного и растительного происхождения.

Владеть: методами контроля санитарных мероприятий на предприятиях общественного питания и переработке сырья животного и растительного происхождения, с целью обеспечения качества продукции, сырья и безопасность продуктов; методами утилизации биоотходов, в том числе при чрезвычайных ситуациях.

Критерии оценки:

3 балла -на коллоквиуме получают те студенты, которые дали полный, логически последовательный аргументированный ответ на вопросы по заданной теме.

2 балла - ставится тогда, когда студент недостаточно полно и всесторонне осветил вопросы по заданной теме, затруднялся проанализировать проблемы, связанные с освещаемыми темами, имеет затруднения в решении задачи.

1 балл - студент получает в случае, когда не может ответить на некоторые вопросы поставленные преподавателем, недостаточно владеет материалом, не в состоянии дать объяснения основным категориям ветеринарно-санитарной экспертизы.

0 баллов - студент затрудняется дать ответ на поставленные вопросы, не владеет методами, терминами по данной теме.

4.9. Оценивание подготовки обучающимся по темам круглого стола

Ожидаемые результаты:

- умение извлекать и использовать основную (важную) информацию из заданных теоретических источников;
- способность саморазвития;
- умение систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из теоретических источников.

Критерии оценки:

1) наличие логической структуры построения текста (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным идеям; заключение с выводами, полученными в результате рассуждения);

2) наличие четко определенной личной позиции по теме обсуждения доклада;

3) адекватность аргументов при обосновании личной позиции;

4) стиль изложения (использование профессиональных терминов, цитат, стилистическое построение фраз);

5) эстетическое оформление работы (аккуратность, форматирование текста, выделение)

Критерии оценки:

2 балла - работа отвечает всем критериям оценки

1 балл – если работа соответствует не менее трем вышеперечисленным критериям.

0 - если работа соответствует менее трем критериям.

4.10. Оценивание качества устного ответа при промежуточной аттестации обучающегося (зачете)

Ожидаемые результаты:

Знать: студент должен знать санитарные требования предъявляемые к объектам санитарного надзора; знать методы удаления или уничтожение микроорганизмов, насекомых, грызунов на объектах санитарного надзора; знать методы дезинфекции пищевого оборудования, помещений и инвентаря. Нормы расхода дезинфицирующих, инсектицидных, дератизационных средств, вред и воздействие их на организм человека и окружающую среду. Технику безопасности при работе с препаратами.

Уметь: использовать дезинфицирующие, инсектицидные, дератизационных средства, санитарную и дезинфекционную технику на перерабатывающих предприятиях; применять на практике методы контроля санитарных мероприятий на предприятиях общественного питания и предприятий по переработке сырья животного и растительного происхождения.

Владеть: методами контроля санитарных мероприятий на предприятиях общественного питания и переработке сырья животного и растительного происхождения, с целью обеспечения качества продукции, сырья и безопасность продуктов; методами утилизации биоотходов, в том числе при чрезвычайных ситуациях.

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

Зачтено (45 баллов) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;

- продемонстрировано усвоение основной литературы.
Не зачтено (менее 45 баллов) 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.

Преподаватель



И.И. Шигапов