

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ТОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ (НИ ТГУ)

Научно-образовательный центр Передовая инженерная школа «Агробiotек»

Оценочные материалы по дисциплине

Гигиена и санитария пищевых производств

по направлению подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) подготовки:

Технология производства и переработки продукции животноводства

Форма обучения

Очная

Квалификация

Бакалавр

Год приема

2025

Томск – 2024

1. Компетенции и индикаторы их достижения, проверяемые данными оценочными материалами

Целью освоения дисциплины является формирование следующих компетенций:

ПК-1 Способен оперативно управлять технологическими процессами производства продукции животноводства.

ПК-3 Способен организовать работы по обеспечению качества и безопасности сельскохозяйственного производства и продукции.

Результатами освоения дисциплины являются следующие индикаторы достижения компетенций:

ИПК-1.3 Умеет управлять технологическими процессами первичной переработки, хранения продукции животноводства

ИПК-3.1 Обладает навыками организации контроля (мониторинга) качества и безопасности сельскохозяйственного производства и продукции

ИПК-3.2 Демонстрирует знания методов контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продукции

ИПК-3.3 Способен использовать отечественную и международную нормативно-правовую базу при решении задач в области качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

2. Оценочные материалы текущего контроля и критерии оценивания

Элементы текущего контроля (ПК-1, ПК-3: ИПК-1.3, ИПК-3.1, ИПК-3.2, ИПК-3.3).

-тесты,

-контрольные,

-доклады

Тестовые задания

Законодательные основы гигиены и санитарии

1. Множественный выбор:

Гигиена – это....

1. наука;
2. дисциплина;
3. деятельность.

2. Вставить пропущенное словосочетание:

Комплекс специальных мероприятий, осуществляемый органами и учреждениями Государственной санитарно-эпидемиологической службы для оценки потенциальной опасности пищевой продукции – это.....

3. Верно ли данное утверждение:

Санитария направлена на предупреждение, обнаружение, пресечение нарушений законодательства РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения

Ответ: неверно

Санитарно гигиенические требования к перерабатывающим предприятия

1. Множественный выбор:

Раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды должны располагаться от рабочего места на расстоянии не более:

1. 5 м
2. 10 м
3. 15 м

2. Вставить пропущенное слово:

Должностные лица и граждане, допустившие санитарные правонарушения, могут быть привлечены к дисциплинарной, административной или ответственности.

3. Верно ли данное утверждение:

Ответственность за пребывание на работе лиц, не прошедших медобследование, возлагается на администрацию

4. Установить соответствие:

1. дезинсекция комплексные меры по уничтожению грызунов
2. дератизация уничтожение специальными средствами паразитических насекомых
3. дезинфекция обеззараживание, уничтожение болезнетворных микробов при помощи специальных средств

Санитарно-гигиенические требования к предприятиям молочной промышленности

1. Множественный выбор:

Все коровы ферм, выделенные для снабжения молоком детских учреждений, подлежат обязательному ветеринарному осмотру...

2 раза в месяц

1 раз в месяц

1 раз в 2 месяца

2. Вставить пропущенное слово:

Бактериальное загрязнение молочных фляг, емкостей для молока и охлаждающих ванн на ферме приводит к дальнейшему.....

3. Верно ли данное утверждение:

Выгребные ямы на территории фермы разрешается устраивать не ближе 25

Санитарно-гигиенические требования к предприятиям мясной промышленности

1. Множественный выбор:

Удаление отходов и мусора из бочков и контейнеров должно производиться при их наполнении, но не более чем на...

2/3 их объема

1/2 их объема

2/4 их объема

2. Вставить пропущенное слово:

Уборку территории мясоперерабатывающего предприятия производят.....

3. Верно ли данное утверждение:

Рекомендуемая температура воздуха в сырьевом цехе – не более 15°C

Санитария и гигиена предприятий по переработке птицы, рыбы

1. Множественный выбор:

Цыплят, куриц, индеек прекращают кормить до убоя за...

1. 5-6 ч

2. 10-15 ч

3. 18-20 ч

2. Вставить пропущенное словосочетание:

Цех приема птицы должен быть обеспечен горячей водой и иметь.....

3. Верно ли данное утверждение:

Перед отправлением на охлаждение и замораживание рыбу необходимо хорошо промыть чистой водой

4. Установить соответствие

1	охлажденная рыба	1-имеет температуру в теле или толще блока не выше -6°C
2	мороженная рыба	2-имеет температуру в толще мяса и позвоночника от-1 до+5°C

Пищевые инфекции и интоксикации

1. Множественный выбор:

Инфекционные болезни, при которых единственным источником возбудителя являются дикие или домашние животные носят название.....

1. зоонозные инфекции
2. антропонозные инфекции
3. антропозоонозные инфекции

2. Вставить пропущенное слово:

..... – это способность микроорганизма вырабатывать токсины, которые вредно действуют на макроорганизм, путем изменения его метаболических функций

3. Верно ли данное утверждение:

Инкубационный период – интервал времени от проникновения возбудителя в макроорганизм до проявления первых клинических признаков болезни

Критерии оценки результатов тестирования:

10 баллов выставляется студенту, если процент правильных ответов составляет 90-100%;

8 баллов выставляется студенту, если процент правильных ответов составляет – 70-89%;

7 баллов выставляется студенту, если процент правильных ответов составляет – 60-69%;

0 баллов выставляется студенту, если процент правильных ответов составляет – менее 60

Вопросы для собеседования

Законодательные основы гигиены и санитарии

1. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляют к предприятиям перерабатывающей промышленности?
2. Какова цель проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов?
3. Перечислите органы и учреждения, которые осуществляют государственный санитарно-эпидемиологический надзор?
4. Как оформляется заключение по экспертизе?

Санитарно гигиенические требования к перерабатывающим предприятия

1. Какие требования предъявляются к расположению перерабатывающих предприятий по отношению к жилому сектору?
2. Какие требования предъявляют к почвам при размещении перерабатывающих предприятий?
3. Какие мероприятия обеспечивают ветеринарно-санитарную защиту перерабатывающих предприятий?
4. Что такое дератизация?

Санитарно-гигиенические требования к предприятиям молочной промышленности

1. Какие общие санитарные требования предъявляют к предприятиям по переработке молока?
2. Укажите способы обезвреживания и удаления жидких и твердых отходов на производстве
3. Какие предъявляются санитарно-гигиенические требования при транспортировке молока?
4. Как проводится очистка молочного оборудования, инвентаря и тары от загрязнений?

Санитарно-гигиенические требования к предприятиям мясной промышленности

1. Как проводится организация производственного лабораторного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях?
2. Какая документация сопровождает партии поступающего скота?

3. Как проводится организация санитарной бойни с учетом соблюдения противозoonических мероприятий?
4. Как проводится переработка мяса и мясопродуктов, подлежащих обезвреживанию?

Санитария и гигиена предприятий по переработке птицы, рыбы

1. Как проводится повседневный контроль за ветеринарно-санитарным состоянием помещений, оборудования, инвентаря, тары и рабочих мест на птицефабрике? Какие основные гигиенические требования предъявляются при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы?
2. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются при разделке рыбы в рыбоприемных и рыбообделочных цехах?
3. Какие правила личной и профессиональной гигиены работников необходимо соблюдать на предприятиях по переработке рыбы?

Пищевые инфекции и интоксикации

1. Перечислить профилактические мероприятия по обеспечению населения доброкачественными, безопасными в эпидемическом отношении пищевыми продуктами
2. Проанализировать основные пути и механизмы передачи возбудителей
3. Что такое гельминты
4. Назвать основные меры профилактики пищевых отравлений

Критерии оценки результатов устного ответа:

- | | |
|------------------|---|
| 3 балла- | ставится в том случае, когда студент обнаруживает знание программного материала по дисциплине. Ответ самостоятелен, логически выстроен |
| 2 балла- | ставится в том случае, когда студент обнаруживает знание программного материала по дисциплине, допускает несущественные погрешности в ответе. Ответ самостоятелен, логически выстроен |
| 1 балл- | ставится в том случае, когда студент демонстрирует слабые знания основного учебного материала, допускает погрешности в ответе, ответ выстроен нелогично. |
| 0 баллов- | ставится в том случае, когда студент демонстрирует пробелы в знаниях основного учебного материала по дисциплине, обнаруживает непонимание основного содержания теоретического материала или допускает ряд существенных ошибок и не может их исправить при наводящих вопросах преподавателя, затрудняется в ответах на вопросы |

3.Оценочные материалы итогового контроля (промежуточной аттестации) и критерии оценивания

Вопросы к экзамену

1. Основные положения ФЗ: «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

2. государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Формы санитарного надзора.
3. Цель, задачи и этапы гигиенической экспертизы.
4. Общие санитарно-гигиенические требования к перерабатывающим предприятиям.
5. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация.
6. Личная гигиена работников перерабатывающих предприятий.
7. Общие санитарные требования к молочным заводам.
8. Санитарная обработка доильного оборудования, хранение и приготовление моющих и дезинфицирующих средств.
9. Санитарное состояние транспорта и защита молока от воздействия факторов окружающей среды.
10. Гигиенические требования к технологическим процессам по переработке рыбы.
11. Производственный контроль качества выпускаемой продукции на молочном заводе.
12. Первичная обработка молока (фильтрация, охлаждение, хранение) с целью повышения сохранности исходных биологических свойств.
13. Содержание территории мясоперерабатывающего предприятия в соответствии с действующими санитарными нормами.
14. Организация производственного лабораторного контроля за состоянием оборудования, тары и рук работающих на мясоперерабатывающем предприятии.
15. Система проверки соблюдения санитарных правил ведомственными санитарными и ветеринарными службами предприятия.
16. Документация, сопровождающая партии поступающего скота, оформление документов на животных, подозрительных по ряду инфекционных заболеваний.
17. Устройство и санитарное содержание открытых загонов, зданий для предубойного содержания скота.
18. Гигиеническая характеристика первичной обработки скота.
19. Переработка мяса и мясopодуктов, подлежащих обезвреживанию.
20. Санитарные требования к складским помещениям, холодильникам и транспорту для рыбы и рыбной продукции.
21. Повседневный контроль за ветеринарно-санитарным состоянием помещений, оборудования, инвентаря, тары и рабочих мест на птицеперерабатывающем предприятии.
22. Основные гигиенические требования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы.
23. Соблюдение определенных санитарных правил при производстве мороженых и сухих яичных продуктов.
24. Система органов и учреждений, осуществляющих Санитарно-гигиенические требования при разделке рыбы в рыбоприемных и рыбообделочных цехах
25. Упаковка, маркировка, хранение и транспортировка рыбы в соответствии с нормативными документами.
26. Профилактические мероприятия по обеспечению населения доброкачественными, безопасными в эпидемическом отношении пищевыми продуктами.
27. Пищевые отравления микробной, немикробной природы и неуточненной природы.

Критерии оценки:

25 баллов ставится в том случае, когда студент обнаруживает знание программного материала по дисциплине, допускает несущественные погрешности в ответе. Ответ самостоятелен, логически выстроен. Основные понятия употреблены правильно.

20 баллов	ставится студенту, если на вопросы дан полный правильный ответ, при ответе на дополнительные вопросы студент испытывает незначительные затруднения
10 баллов	выставляется студенту, если на вопросы дан неполный ответ, при ответе на дополнительные вопросы студент испытывает существенные затруднения
0 баллов	ставится в том случае, когда студент демонстрирует пробелы в знаниях основного учебного материала по дисциплине, обнаруживает непонимание основного содержания теоретического материала или допускает ряд существенных ошибок и не может их исправить при наводящих вопросах преподавателя, затрудняется в ответах на вопросы. Ответ носит поверхностный характер; наблюдаются неточности в использовании научной терминологии

4. Оценочные материалы для проверки остаточных знаний (сформированности компетенций)

Раздел 1 Законодательные основы гигиены и санитарии

Тема: 1.2 Гигиеническая экспертиза качества пищевых продуктов

Кейс-задача 1.

Городским ЦГ и Э доставлены пробы сухих молочных смесей «Малыш» и «Малютка», предназначенных для детского питания.

Пробы сухих молочных смесей взяты на продовольственной базе г.Тулуна. Визуально: цвет не изменен, консистенция без видимых изменений.

Органолептика: чувствуется неприятных запах, не свойственный молочным смесям.

Данные бактериологических исследований:

Смесь «Малыш»:

Общее количество бактерий, выросших на мясо-пептоном агаре при посеве 1г составило – 50000, Коли-титр – 0,3

Смесь «Малютка»:

Общее количество бактерий, выросших на мясо-пептоном агаре при посеве 1г. составило – 80000. Коли-титр – 0,1

Дать гигиеническую оценку молочным смесям, решить вопрос о возможности использовать питательные смеси для детского питания. Если необходимо провести профилактические мероприятия, то какие?

Примечание: согласно СанПиН 2.3.2.1078-01 в сухих молочных смесях «Малыш» и «Малютка» допустимое количество микробов в 1г. должно быть не более 25000 и коли-титр не ниже 1.

Кейс-задача 2. Дать заключение о качестве следующих видов продукции столовой курорта «Усолье - Сибирское» по бактериологическому обсеменению:

Какао со сгущенным молоком - Коли-титр – 2

Паштет весовой в целлофановой упаковке - Коли-титр – 3 Буженина

без целлофановой упаковки - Коли-титр – 15

Кейс-задача 3 При плановом текущем санитарном надзоре провели проверку складских помещений мясокомбината с оценкой правил хранения мясной продукции. Одновременно взяли 30 проб колбасных изделий на микробиологический анализ.

Данные бактериального анализа показали следующее:

1. Колбаса Любительская – обнаружена Salmonella в 1г – 15 /10 проб/

2. Колбаса Молочная - обнаружена Salmonella в 1г – 10 /11 проб/

3. Колбаса Ливерная в/с - обнаружена Salmonella в 1г – 18

Дайте по данным бактериологического анализа предварительное заключение об условиях хранения /хорошее, плохое/ колбасных изделий и не является ли эта колбаса возможным источником пищевых отравлений.

Кейс-задача 4 На Н-ском районе заводе выпускается ежедневно 100 г рыбы холодного копчения. На заводе имеется производственная санитарная лаборатория, контролирующая качество выпускаемой продукции и местной районный ЦГ и Э которые проводят определение качества выпускаемой продукции 1 раз в квартал.

Микробиологический анализ проб копченой рыбы показали следующее (по месяцам):

Январь – наличие Salmonella в 43г Март

- наличие Salmonella в 28г Май - наличие

Salmonella в 41г

Июль - наличие Salmonella в 37г

Дайте заключение:

Может ли выпускаемая рыба холодного копчения производства Н-ского завода вызвать пищевого отравления? Достаточен ли контроль?

Кейс-задача 5 Микробиологический анализ колбасных изделий, выпускаемых Н-ским мясокомбинатом, показал чрезмерное обсеменение их бактериями группы кишечной палочки – более 3 в 1 грамме, что недопустимо по санитарным нормам и представляет определенную угрозу в возникновении пищевых отравлений.

Какие исследования и где Вы предлагаете провести на мясокомбинате, чтобы выявить источники бактериального загрязнения мясных изделий?

Критерии оценки:

3 балла выставляется студенту, если им продемонстрировано свободное ориентирование в нормативных документах, использован творческий подход;

2 балла выставляется студенту, если им продемонстрировано достаточно свободное ориентирование в нормативных документах;

1 балл выставляется студенту, если им продемонстрировано ориентирование в нормативных документах среднего уровня;

0 баллов выставляется студенту, если им продемонстрировано недостаточно уверенное ориентирование в нормативных документах.

Вопросы для контрольной работы

1. Первичная обработка, хранение и транспортировка молока (разные способы).

2. Гигиенические требования к технологическим процессам переработки молока.

3. Санитарно-гигиенические правила и нормы при производстве кисломолочных продуктов.

4. Санитарно-гигиенические правила и нормы при производстве мороженого.

5. Санитарно-гигиенические правила и нормы при производстве молочных консервов.

6. Санитарно-гигиенические правила и нормы при производстве сыров.

7. Санитарные требования к содержанию оборудования, инвентаря и тары на предприятиях молочной промышленности.

8. Производственный контроль за качеством выпускаемой продукции на предприятиях по переработке молока

9. Санитарно-эпидемиологические факторы риска на молочном заводе.

10. Санитарно-гигиеническое обследование молочного завода.

11. Санитарные требования к личной гигиене работников

предприятия молочной промышленности.

12. Санитарно-гигиенические требования к территории, приемке и предубойному содержанию скота на мясокомбинате.

13. Санитарно-гигиенические требования к производственным и вспомогательным помещениям иясоперерабатывающего предприятия

14. Первичная обработка сырья. Обработка продуктов убоя: кровь, субпродукты, кишечное и жировое сырье.

15. Санитарно-гигиенические требования при производстве колбасных изделий.

16. Санитарные требования к складским помещениям, холодильникам и транспорту для перевозки мяса и мясопродуктов.

17. Организация производственного лабораторного контроля на мясоперерабатывающем предприятии.

18. Санитарно-гигиеническое обследование мясокомбината.

19. Санитарные требования к личной гигиене работников предприятия мясной промышленности.

20. Санитарно-гигиенические требования к очистке мясоперерабатывающих предприятий. Методы утилизации отходов мясного производства.

21. Дезинсекция и дератизация на предприятиях мясной промышленности.

22. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы.

23. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и хранению яиц.

24. Санитарные правила и нормы на производстве мороженных и сухих яичных продуктов.

25. Правила личной гигиены работников на предприятии по переработке птицы.

26. Санитарные требования к рыбоприемным и рыбообделочным цехам.

27. Санитарно-гигиенические требования при производстве соленой рыбы.

28. Санитарно-гигиенические требования к пресервному производству.

29. Санитарно-гигиенические требования при производстве рыбных консервов.

30. Санитарно-гигиенические требования при производстве копченой рыбы.

31. Санитарно-гигиенические требования при производстве рыбной икры.

32. Санитарно-гигиенические требования к холодильникам и холодильным камерам на перерабатывающих предприятиях.

33. Санитарные требования к хранению и транспортировке рыбной продукции.

34. Методы удаления и обезвреживания жидких и твердых отходов рыбного производства.

35. Правила личной и профессиональной гигиены на рыбоперерабатывающих предприятиях

36. Мероприятия по предупреждению появления грызунов и насекомых на перерабатывающих предприятиях.

37. Анализ основных положений ФЗ: «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

38. Анализ основных положений ФЗ: «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

39. Роспотребнадзор, его функции в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения

40. Система органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Формы санитарного надзора.

41. Цель и задачи гигиенической экспертизы. Этапы гигиенической экспертизы

42. Методы для определения качества пищевой продукции.

43. Группы микроорганизмов для оценки микробиологической безопасности продуктов питания

44. Расположение перерабатывающих предприятий по отношению к жилому

сектору, требование к почвам, грунтовым водам, автомагистралям и др.

45. Обеспечение надлежащего санитарного состояния
46. животноводческих и доильных помещений
47. Санитарная обработка доильного оборудования, хранение и приготовление моющих и дезинфицирующих средств.
48. Санитарное состояние транспорта и защита молока от воздействия факторов окружающей среды.
49. Производственный контроль качества выпускаемой продукции на предприятиях по переработке рыбы
50. Организация производственного лабораторного контроля (химический и микробиологический) за состоянием оборудования, тары и рук работающих. Мясоперерабатывающего предприятия
51. Система проверки соблюдения санитарных правил ведомственными санитарными и ветеринарными службами предприятия на мясоперерабатывающем предприятии.
52. Современное состояние технических устройств и уровень санитарного режима убойно-разделочного цеха
53. Гигиеническая характеристика обработки субпродуктов (расположение цехов, санитарно-гигиенические требования к условиям обработки)
54. Основные гигиенические требования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы.
55. Санитарные требования к хранению и транспортированию яиц производству яичных продуктов.
56. Соблюдение определенных санитарных правил при производстве мороженых и сухих яичных продуктов.
57. Упаковка, маркировка, хранение и транспортировка рыбы в соответствии с нормативными документами.
58. Правила личной и профессиональной гигиены работников на предприятиях по переработке птицы
59. Профилактические мероприятия по обеспечению населения доброкачественными, безопасными в эпидемическом отношении пищевыми продуктами.
60. Понятия инфекционных болезней и кишечных инфекций. Отличительные особенности
61. Понятие пищевых отравлений. Отличительная особенность
62. Пищевые отравления микробной, немикробной природы и неуточненной природы
63. Классификация и характеристика гельминтов. Источники и механизмы заражения.
64. Гельминтозы – понятие. Основные меры профилактики
65. Понятия гигиены, санитарии, государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Информация о разработчиках

Кускова Ирина Сергеевна, кандидат химических наук, директор биоинжинирингового центра НОЦ ПИШ "Агробиотек "

