Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гриб Владислав Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 18.11.2026 19:07:38
Уникальный программный ключ:
637517d24e103c3db032acf37e839d98ec1c5bb2f5eb89c29abfcd7f43985447

Образовательное частное учреждение высшего образования
«МОСКОВСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.С. ГРИБОЕДОВА»
(ИМПЭ им. А.С. Грибоедова)
ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ (МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДИПЛОМАТИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ)

УТВЕРЖДАЮ
Директор Международного
дипломатического колледжа
_____ Н.И. Платонова
«16» февраля 2026г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Санитария и гигиена питания

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

на базе основного общего образования

Москва

Фонд оценочных средств для дисциплины «Санитария и гигиена питания». Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / – М.: ИМПЭ им. А. С. Грибоедова.

Фонд оценочных средств является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины.

Организация-разработчик: Образовательное частное учреждение высшего образования «Московский университет имени А. С. Грибоедова»

Директор Международного дипломатического колледжа_____/Н.И. Платонова

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины «Санитария и гигиена питания» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе обучающихся, далее СРС), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочей программой дисциплины «Санитария и гигиена питания» предусмотрено формирование следующих компетенций:

ОК-07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК-2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

Формой аттестации по учебной дисциплине является **зачет.**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений, знаний и практического опыта, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций

Таблица 1.

Результаты обучения: умения, знания и практический опыт	**Формируемые виды деятельности/ компетенции**
Знать:	**ОК 07**
З1 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; З2 документацию и правила по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности; З3 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; основные виды чрезвычайных событий природного и техногенного происхождения, опасные явления, порождаемые их действием.	
Уметь:	

У1 соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; У2 использовать энергосберегающие и ресурсосберегающие технологии в профессиональной деятельности по специальности;	
У3 оценивать чрезвычайную ситуацию; составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для еѐ устранения.	
Знать:	
З4 виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З5 правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дерати-зации; схему микробиологического контроля; З6 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; порядок и правила оказания первой помощи;	
Уметь:	
У4 использовать лабораторное оборудование; контролировать соблюдение правил техники безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе работы; У5 определять основные группы микроорганизмов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; У6 использовать средства коллективной и индивидуальной защиты производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства	**ПК 1.1**
Иметь практический опыт в:	
П1 организации и проведении подготовки рабочих мест, П2 эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, П3 использовании весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	
Знать:	
З7 общие требования к качеству сырья и продуктов; З8 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; З9 методы контроля качества продуктов при хранении.	
Уметь:	**ПК 2.1.**

У7 контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; определять основные группы микроорганизмов;	
У8 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; У9 использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; производить санитарную обработку оборудования; организовывать хранение с учетом требований к безопасности продукции; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.	
Иметь практический опыт в:	
П4 организации и проведении подготовки рабочих мест, П5 эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, П6 использовании весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	
Знать:	**ПК 3.1.**
З10 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной гигиены работников организации питания; З11 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; З12 общие требования к качеству сырья и продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ	
Уметь: У10 определять наличие запасов и расход продуктов; У11 контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; У12 использовать технологическое оборудование по его назначению с учѐтом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Предметом оценки служат умения, знания и практический опыт, предусмотренные ФГОС СПО, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций

Таблица 2.

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы ко		
	Текущий контроль		
	Форма контроля	Проверяемые компетен-ции/знания/практический опыт	
Раздел 1. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор			
Тема 1.1. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор Санитария и гигиена питания. Государственный санитарно-эпидемиологический контроль. Са-нитарно-эпидемиологическое благополучие. Роспотребнадзор РФ. Территориальное управление Роспотребнадзора. Основные задачи и функции. Плановые и внеплановые мероприятия по кон- тролю за выполнением санитарных правил.	Письменная работа Практическая работа №1. Тестирование. Устный опрос Самостоятельная работа	ПК 1.1. З4-З6, У4-У6, П1-П3	заче
Раздел 2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды			
Тема 2.1. Гигиена воздуха Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Гигиенические характеристики объектов внешней среды. Гигиена воздуха. Физические, химические и микробиологические показатели воздуха. Мероприятия по санитарной охране воздуха. Тема 2.2. Гигиена воды Значение воды. Источники водоснабжения. Гигиенические требования и нормативы качества питьевой воды. Показатели качества питьевой воды. Основные методы улучшения качества воды. **Тема 2.3**. Гигиена почвы Гигиена почвы. Механические, физические, химические и эпиде-миологические свойства почвы. Санитарная охрана почвы. Гигиеническое нормирование эк-зогенных химических веществ в почве.	Письменная работа Практическая работа №2 - №4 Тестирование. Устный опрос Самостоятельная работа	ОК 07 З1-З3, У1-У3	заче
Раздел 3. Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов			

Тема 3.1. Водоснабжение и очистка предприятий общественного питания от отходов Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов. Водоснабжение пищевых объектов. Санитарная очистка предприятий от отходов. Санитарно-эпидемиологические требования к ка-	Письменная работа Практическая работа №5 - №7 Тестирование Устный опрос Самостоятельная работа	ПК 1.1. З4-З6, У4-У6, П1-П3	зач
нализации. Требования к удалению твердых отходов на пищевых предприятиях **Тема 3.2.** Гигиена освещения Виды освещения на пищевых предприятиях. Санитарные требования к освещению пищевых предприятиях. **Тема 3.3.** Гигиена отопления и вентиляции Системы отопления на пищевых предприятиях. Системы вентиляции на пищевых предприятиях. Кондиционирование воздуха. Санитарные требования к вентиляции пищевых предприятий.			
Раздел 4. Гигиенические основы проектирования и строительства пищевых объектов			
Тема 4.1. Проектирование пищевых предприятий Гигиенические основы проектирования и строительства пищевых объектов. Основные группы пищевых предприятий Гигиенические требования к территории и генеральному плану. **Тема 4.2.** Санитарный режим пищевых объектов Дезинфекция на пищевых предприятиях. Методы дезинфекции. Гигиенические требования к моющим средствам.	Письменная работа Практическая работа №8 - №9 Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.1. З7-З9, У7-У9, П4-П6	зач
Раздел 5. Пищевые заболевания и их профилактика			
Тема 5.1. Инфекционные болезни. Пищевые заболевания и их профилактика. Инфекционные болезни. Возбудители инфекционных болезней. Этиология и патогенез инфекционных болезней. Периоды инфекционного заболевания. Механизм передачи инфекции. Профилактика инфекционных болезней, передающихся через пищевые продукты. **Тема 5.2.** Пищевые инфекции Зоонозные инфекции. Сальмонеллез. Сапронозы. Сибирская язва. **Тема 5.3**. Пищевые отравления Пищевые отравления. Классификация. Токсикоинфекции и токсикозы. Пищевые отравления продуктами, ядовитыми по своей природе. **Тема 5.4.** Гельминтозы Гельминтозы и их профилактика. **Тема 5.5**. Загрязнение пищевых продуктов чужеродными химическими веществами **Тема 5.6.** Гигиенические аспекты оценки опасности пищевых продуктов	Письменная работа Практическая работа №10 - №15 Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа	ПК 1.1. З4-З6, У4-У6, П1-П3	зач
Раздел 6. Санитарно-эпидемиологические требования к пищевым предприятиям			

Тема 6.1. Санитарно-техни-ческое состояние предприятий общественного питания. **Тема 6.2.** Личная гигиена работников и контроль за состоянием здоровья	Письменная работа Практическая работа №16, №17 Тестирование Самостоятельная работа	ПК 3.1. З10-З12, У10-У12	заче

3.2 Перечень заданий для текущего контроля

Формируемая компетенция: ОК 07

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. Санитарно-эпидемиологическое благополучие это:

А. Здравоохранение населения;

Б. Обеспечение защиты населения в чрезвычайных ситуациях;

В. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор Российской Федерации;

Г. Комплекс санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, направленных на предупреждение и ликвидацию загрязнений внешней среды, на оздоровление условий труда, обучения, быта и отдыха населения, профилактику заболеваний человека, формирование и пропаганду здорового образа жизни.

Задание № 2. Заключительным этапом плановых мероприятий по контролю за выполнением требований санитарных правил на пищевых предприятиях является:

А. Распоряжения главного санитарного врача или его заместителя;

Б. План проведения мероприятий;

В. Отчет об устранении замечаний по выявленным нарушениям;

Г. Акт о результатах проведении плановых мероприятий.

Задание № 3. Установите соответствие между видов микроорганизмов и их формой:

Наименование вида	Форма микроорганизма
А. Бактерии	1. Палочковидные или сферические
Б. Дрожжи	2.Кокки
В.Мицелиальные грибы	3. Палочки
Г. Вирусы	4. Переплетенные гифы

Задание № 4. Установите соответствие между группами микроорганизмов и способами их питания:

Наименование группы	Способ питания
А. Органотрофы	1. Питаются энергией химических связей
Б. Фототрофы	2.Питаются по типу растений (фотосинтез)
В. Хемотрофы	3. Питаются готовыми органическими веществами

Задание № 5. Установите правильную последовательность лабораторного контроля качества продовольственных товаров:

А. Лабораторное исследование физических и химических показателей

Б. Вскрытие упаковки и осмотр продукта

В. Визуальный внешний осмотр упаковки

Г. Микробиологическое исследование продукта

Д. Отбор средней пробы

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Что является главной задачей государственной политики России в области питания населения при производстве и реализации продуктов питания наряду с их высокой пищевой и биологической ценностью?

Задание № 2. Как называется наука, которая изучает влияние различных факторов и условий окружающей среды на организм человека и общественное здоровье, разрабатывает и научно обосновывает нормы, правила и мероприятия по оздоровлению внешней среды, условий жизни и труда человека?

Задание № 3. Практическое применение обоснованных гигиеной нормативов, санитарных правил и рекомендаций, направленных на улучшение условий труда, быта, отдыха и питания с целью сохранения и укрепления здоровья населения.

Задание № 4. Дополните ответ: Основной задачей территориального управления Роспотребнадзора является …

Задание № 5. Дополните ответ: При плановом контроле пищевых предприятий оцениваются …

Формируемая компетенция: ПК 1.1

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. Наибольшее гигиеническое значение имеет поверхностный, пахотный слой почвы (горизонт), где протекают все главные биологические процессы, толщиной:

А. 2-3 см;

Б. 20-25 см;

В. 2 м;

Г. 1-2 м.

Задание № 2. На сколько видов делят все почвы с гигиенических позиций?

А. 2;

Б. 3;

В. 4;

Г. 5.

Задание № 4. Установите соответствие между процессами самоочищения почвы и их характеристиками:

Процессы	Характеристика
А. Детоксикация	1. Синтез из органических веществ отходов нового сложного органического соединения гумуса
Б. Минерализация	2. Обезвреживание, разрушение, превращение в нетоксичные соединения основной массы поступающих экзогенных органических веществ
В. Гумификация	3. Распад органических веществ до образования неорганических веществ

Задание № 5. Приведите последовательность мероприятий, направленных на ограничение поступления в почву различных загрязнений до величин, не нарушающих процессов самоочищения в почве, не вызывающих накопления в растениях вредных веществ в количествах, опасных для здоровья людей, не приводящих к загрязнению воздуха, поверхностных и подземных вод:

А. Санитарная очистка почвы

Б. Технологические мероприятия, направленные на создание безотходных и малоотходных производств

В. Планировочные мероприятия, включающие отвод земельного участка для строительства различных сооружений, санитарно-защитные зоны и др.

Г. Законодательные и административные мероприятия, обеспечивающие рациональное использование земельных ресурсов в интересах сохранения и укрепления здоровья населения.

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Болезни, вызываемые загрязнением почвы.

Задание № 2. Основные минеральные вещества почвы.

Задание № 3. Ученый обосновавший учение о биогеохимических провинциях - неравномерности распределения химических элементов на земном шаре в соответствии с геологическими и почвообразовательными факторами.
Задание № 4. Дополните ответ: В зависимости от соотношения песка и глины все почвы делятся на…
Задание № 5. Дополните ответ: Грунтовые воды образуются из...

Формируемая компетенция: ПК 2.1

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. К пищевым заболеваниям не относятся …
А. Пищевые инфекции
Б. Пищевые отравления
В. Гельминтозы
Г. Туберкулез

Задание № 2. Инфекционные болезни вызываются:
А. Патогенными бактериями
Б. Вирусами
В. Простейшими
Г. Все ответы верны

Задание № 3. Соотнесите понятия:

А. Токсикоинфекции	1. Пищевые отравления, возникающие при употреблении пищи, содержащей токсины, накопившиеся в результате размножения специфического возбудителя
Б. Токсикозы	2. Пищевые отравления, возникающие при употреблении пищи, содержащей массивные количества живых клеток специфического возбудителя и их эндотоксинов, высвобождающихся после гибели возбудителя и разрушении клетки
В. Микотоксикозы	3. Пищевые отравления смешанной причины
Г. Миксты	4. Пищевые отравления, вызванные микротоксинами плесневых грибов родов Aspergillus, Fusarium, Penicillium и др.

Задание № 4. Соотнесите понятия:

А Ядовитые грибы	1. Не теряют своей токсичности при обработке любыми способами (бледная поганка, некоторые мухоморы, ложные опята и др.)
Б. Безусловно ядовитые грибы	2. Содержат ядовитые вещества, вызывающие отравления у человека
В. Условно съедобные грибы	3. Не ядовиты, но имеют неприятный вкус или запах, сохраняющиеся даже после длительной обработки (желчный гриб, ложный дождевик и др.)
Г. Несъедобные грибы	4. Ядовитые свойства у них исчезают при соответствующей обработке (варке, сушке, солении) перед употреблением в пищу.

Задание № 5. Расположите в правильной последовательности по степени опасности чужеродные вещества в пищевых продуктах:
А. Умереннотоксичные
Б. Высокотоксичные
В. Чрезвычайно токсичные
Г. Малотоксичные
Д. Практически нетоксичные и практически безвредные

Перечень заданий открытого типа

Задания № 1. Источники пищевых инфекций.

Задания № 2. Какие продукты могут стать ядовитыми при определенных условиях?

Задания № 3. Пищевые отравления немикробной этиологии.

Задания № 4. Дополните определение: гельминтозы представляют собой …

Задания № 5. Дополните определение: сальмонеллез – это…

Формируемая компетенция: ПК 3.1

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. Физиологическая потребность человека в питьевой воде в сутки составляет:

А. 1-1.2 л;

Б. Около 2,5-3 л;

В. До 10-12 л;

Г. В среднем 0.5 л.

Задание № 2. Как называется наука, изучающая влияние различных факторов и условий окружающей среды на организм человека и общественное здоровье?

А. Биология;

Б. Химия;

В. Гигиена;

Г. Медицина

Задание № 3. Установите соответствие понятий:

Понятия	Характеристика
А. Гигиена	1. Практическое применение обоснованных гигиеной нормативов, санитарных правил и рекомендаций, направленных на улучшение условий труда, быта, отдыха и питания с целью сохранения и укрепления здоровья населения.
Б. Санитария	2. Дисциплина, изучение которой позволяет обеспечить население рациональным и безопасным для здоровья питанием
В. Санитария и гигиена питания	3. Наука, которая изучает влияние различных факторов и условий окружающей среды на организм человека и общественное здоровье, разрабатывает и научно обосновывает нормы, правила и мероприятия по оздоровлению внешней среды, условий жизни и труда человека.
Г. Медицина	4. Область практической и научной деятельности, имеющая целью лечение и предупреждение болезней.

Задание № 4. Установите соответствие понятий:

Понятия	Характеристика
А. Плановые мероприятия по контролю	1. Проводятся на основании распоряжения главного санитарного врача или его заместителя при вспышке пищевого отравления, кишечной инфекции, заявление следственных органов, наличие на объекте эпидемически опасного продукта и др.
Б. Внеплановые мероприятия по контролю	2. Осуществляются не более, чем один раз в два года по отношению к одному юридическому лицу или индивидуальному предпринимателю
В. Территориальное управление Роспотребнадзора	3. Находится в ведении Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации

Г. Федеральная служба Роспотребнадзора	4. Осуществляет свою деятельность на определенной территории субъекта РФ

Задание № 5. Выберите правильную последовательность представления документации при проведении плановых мероприятий по контролю за выполнением требований санитарных правил на пищевых предприятиях:

А. Отчет об устранении замечаний по выявленным нарушениям;

Б. План проведения мероприятий;

В. Распоряжения главного санитарного врача или его заместителя;

Г. Акт о результатах проведении плановых мероприятий.

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Основные физические свойства воздуха.

Задание № 2. Основные компоненты химического состава воздуха.

Задание № 3. Основные микробиологические показатели воздуха.

Задание № 4. Продолжите определение: факторы внешней среды в гигиенической практике подразделяются на …

Задание № 5. Дополните определение: Физиологическое значение воды состоит в том, что она входит в состав всех…

4. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Формируемая компетенция: ОК 7

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. Санитарно-эпидемиологическое благополучие это:

А. Здравоохранение населения;

Б. Обеспечение защиты населения в чрезвычайных ситуациях;

В. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор Российской Федерации;

Г. Комплекс санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, направленных на предупреждение и ликвидацию загрязнений внешней среды, на оздоровление условий труда, обучения, быта и отдыха населения, профилактику заболеваний человека, формирование и пропаганду здорового образа жизни.

Задание № 2. Заключительным этапом плановых мероприятий по контролю за выполнением требований санитарных правил на пищевых предприятиях является:

А. Распоряжения главного санитарного врача или его заместителя;

Б. План проведения мероприятий;

В. Отчет об устранении замечаний по выявленным нарушениям;

Г. Акт о результатах проведении плановых мероприятий.

Задание № 3. Санитарно-эпидемиологические заключения на основании результатов экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических и иных видов оценок выдает:

А. Территориальное управление;

Б. Федеральная служба;

В. Районные отделы;

Г. Отдел надзора за питанием населения.

Задание № 4. Что не входит в функцию Федеральной службы Роспотребнадзора?

А. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за соблюдением санитарно-

го законодательства;

Б. Организацию деятельности системы государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ;

В. Проведение противопожарных мероприятий;

Г. Государственный контроль за соблюдением законов и других нормативных и правовых актов РФ, регулирующих отношения в области защиты прав потребителей;

Задание № 5. Какой орган государственного санитарно-эпидемиологического надзора дает разрешение на производство, применение и реализацию населению новых видов продукции?

А – Районный отдел;

Б – Территориальное управление;

В – Федеральная служба;

Г - Отдел надзора за питанием населения.

Задание № 6 Как часто осуществляются плановые мероприятия по контролю за выполнением требований санитарных правил по отношению к одному юридическому лицу или индивидуальному предпринимателю?

А - не более, чем один раз в два года;

Б – ежегодно;

В – раз в пять лет;

Г – при вспышке пищевого отравления.

Задание № 7. Установите соответствие между видов микроорганизмов и их формой:

Наименование вида	Форма микроорганизма
А. Бактерии	1. Палочковидные или сферические
Б. Дрожжи	2.Кокки
В. Мицелиальные грибы	3. Палочки
Г. Вирусы	4. Переплетенные гифы

Задание № 8. Установите соответствие между группами микроорганизмов и способами их питания:

Наименование группы	Способ питания
А. Органотрофы	1. Питаются энергией химических связей
Б. Фототрофы	2.Питаются по типу растений (фотосинтез)
В. Хемотрофы	3. Питаются готовыми органическими веществами

Задание № 9. Установите правильную последовательность лабораторного контроля качества продовольственных товаров:

А. Лабораторное исследование физических и химических показателей

Б. Вскрытие упаковки и осмотр продукта

В. Визуальный внешний осмотр упаковки

Г. Микробиологическое исследование продукта

Д. Отбор средней пробы

Задание № 10. Установите правильную последовательность обработки яиц…

А. Обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств

Б. Ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладывание в чистую промаркированную посуду

В. Обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Что является главной задачей государственной политики России в области питания населения при производстве и реализации продуктов питания наряду с их высокой пищевой и биологической ценностью?

Задание № 2. Как называется наука, которая изучает влияние различных факторов и условий окружающей среды на организм человека и общественное здоровье, разрабатывает и научно обосновывает нормы, правила и мероприятия по оздоровлению внешней среды, условий жизни и труда человека?

Задание № 3. Практическое применение обоснованных гигиеной нормативов, санитарных правил и рекомендаций, направленных на улучшение условий труда, быта, отдыха и питания с целью сохранения и укрепления здоровья населения.

Задание № 4. Дисциплина, изучение которой позволяет обеспечить население рациональным и безопасным для здоровья питанием.

Задание № 5. Система органов и учреждений, которые обеспечивают санитарно-эпидемиологического благополучие населения.

Задание № 6. Сокращенное наименование Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения.

Задание № 7. Орган, осуществляющие санитарно-эпидемиологический надзор в Республике Дагестан.

Задание № 8. Виды мероприятия по контролю за выполнением санитарных правил на пищевых предприятиях.

Задание № 9. Дополните ответ: Основной задачей территориального управления Роспотребнадзора является …

Задание № 10. Дополните ответ: При плановом контроле пищевых предприятий оцениваются …

Формируемая компетенция: ПК 1.1

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. Наибольшее гигиеническое значение имеет поверхностный, пахотный слой почвы (горизонт), где протекают все главные биологические процессы, толщиной:

А. 2-3 см;

Б. 20-25 см;

В. 2 м;

Г. 1-2 м.

Задание № 2. На сколько видов делят все почвы с гигиенических позиций?

А. 2;

Б. 3;

В. 4;

Г. 5.

Задание 3. Искусственно созданная почва населенных мест – это:

А. Почва вне населенных мест;

Б. Искусственные покрытия почвы;

В. Смешанная с отходами промышленности и жизнедеятельности человека;

Г. Естественная почва.

Задание 4. При какой пористости в почве создаются оптимальные условия для процессов самоочищения от биологических и химических загрязнений

А. 10-15 %

Б. 20-30 %

В. 50-60 %

Г. 60-65 %.

Задание 5. Какое эндемическое заболевание связано с дефицитом йода у населения отдельных территорий?

А. Гипофтороз;

Б. Эндемический зоб;

В. Эндемическая подагра;

Г. Поражение нервной системы.

Задание 6. Пылегазовые выбросы промышленных предприятий загрязняют почву в радиусе:

А. 60-100 км:

Б. 1-2 км:

В. 10-20 км;

Г. 50-60 км.

Задание № 7. Установите соответствие между показателями почвы и их описанием:

Показатели	Описание
А. Пористость	1. Это количество воды, которое почва способна удержать в своих недрах сорбционными и капиллярными силами.
Б. Воздухопроницаемость	2. Способность почвы пропускать воздух. Это свойство почвы определяется только величиной ее пор
В. Водопроницаемость	3. Суммарный объем пор в единице объема почвы, выраженный в процентах
Г. Влагоемкость	4. Это способность почвы впитывать и пропускать воду, поступающую с поверхности

Задание № 8. Установите соответствие между процессами самоочищения почвы и их характеристиками:

Процессы	Характеристика
А. Детоксикация	1. Синтез из органических веществ отходов нового сложного органического соединения гумуса
Б. Минерализация	2. Обезвреживание, разрушение, превращение в нетоксичные соединения основной массы поступающих экзогенных органических веществ
В. Гумификация	3. Распад органических веществ до образования неорганических веществ

Задание № 9. Установите правильную последовательность представления документации при проведении плановых мероприятий по контролю за выполнением требований санитарных правил на пищевых предприятиях:

А. Отчет об устранении замечаний по выявленным нарушениям;

Б. План проведения мероприятий;

В. Распоряжения главного санитарного врача или его заместителя;

Г. Акт о результатах проведении плановых мероприятий.

Задание № 10. Приведите последовательность мероприятий, направленных на ограничение поступления в почву различных загрязнений до величин, не нарушающих процессов самоочищения в почве, не вызывающих накопления в растениях вредных веществ в количествах, опасных для здоровья людей, не приводящих к загрязнению воздуха, поверхностных и подземных вод:

А. Санитарная очистка почвы

Б. Технологические мероприятия, направленные на создание безотходных и малоотходных производств

В. Планировочные мероприятия, включающие отвод земельного участка для строительства различных сооружений, санитарно-защитные зоны и др.

Г. Законодательные и административные мероприятия, обеспечивающие рациональное использование земельных ресурсов в интересах сохранения и укрепления здоровья населения.

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Какой элемент биосферы Земли формирует химический состав потребляемых человеком продуктов питания животного и растительного происхождения и питьевой воды?

Задание № 2. Как называется поверхностная часть минерально-органической оболочки земли?

Задание № 3. На какой глубине почва уже не имеет суточных температурных колебаний?

Задание № 4. Основные минеральные вещества почвы.

Задание № 5. Какой ученый обосновал учение о биогеохимических провинциях - неравномерности распределения химических элементов на земном шаре в соответствии с геологическими и почвообразовательными факторами.

Задание № 6. Эндемические болезни.

Задание № 7. Болезни, вызываемые загрязнением почвы.

Задание № 8. Какие кишечные инфекции могут передаваться через почву, загрязненную органическими веществами?

Задание № 9. Дополните ответ: В зависимости от соотношения песка и глины все почвы делятся на…

Задание № 10. Дополните ответ: Грунтовые воды образуются из...

Формируемая компетенция: ПК 2.1

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. К пищевым заболеваниям не относятся …
А. Пищевые инфекции
Б. Пищевые отравления
В. Гельминтозы
Г. Туберкулез

Задание № 2. Инфекционные болезни вызываются:
А. Патогенными бактериями
Б. Вирусами
В. Простейшими
Г. Все ответы верны

Задание № 3. Основными факторами инфекционного процесса являются:
А. Возбудитель
Б. Макроорганизм
В. Окружающая среда
Г. Все ответы верны

Задание № 4. В каком периоде инфекционного заболевания наиболее ярко проявляются характерные для данной инфекции симптомы:
А. Период разгара болезни
Б. Инкубационный период
В. Период предвестников заболевания
Г. Период выздоровления

Задание № 5. Источником инфекции какого заболевания могут быть некоторые животные:
А. Брюшной тиф
Б. Сальмонеллез

В. Дизентерия
Г. Холера

Задание № 6. Незаразные заболевания, возникающие после употребления пищевых продуктов, массивно обсемененных определенными видами микроорганизмов или содержащих токсические вещества микробной и немикробной природы называются:

А. Зоонозными инфекциями
Б. Антропонозными инфекциями
В. Гельминтозами
Г. Пищевыми отравлениями

Задание № 7. Соотнесите понятия:

А. Токсикоинфекции	1. Пищевые отравления, возникающие при употреблении пищи, содержащей токсины, накопившиеся в результате размножения специфического возбудителя
Б. Токсикозы	2. Пищевые отравления, возникающие при употреблении пищи, содержащей массивные количества живых клеток специфического возбудителя и их эндотоксинов, высвобождающихся после гибели возбудителя и разрушении клетки
В. Микотоксикозы	3. Пищевые отравления смешанной причины
Г. Миксты	4. Пищевые отравления, вызванные микротоксинами плесневых грибов родов Aspergillus, Fusarium, Penicillium и др.

Задание № 8. Соотнесите понятия:

А Ядовитые грибы	1. Не теряют своей токсичности при обработке любыми способами (бледная поганка, некоторые мухоморы, ложные опята и др.)
Б. Безусловно ядовитые грибы	2. Содержат ядовитые вещества, вызывающие отравления у человека
В. Условно съедобные грибы	3. Не ядовиты, но имеют неприятный вкус или запах, сохраняющиеся даже после длительной обработки (желчный гриб, ложный дождевик и др.)
Г.Несъедобные грибы	4. Ядовитые свойства у них исчезают при соответствующей обработке (варке, сушке, солении) перед употреблением в пищу.

Задание № 9. Расположите в правильной последовательности по степени опасности чужеродные вещества в пищевых продуктах:

А. Умереннотоксичные
Б. Высокотоксичные
В. Чрезвычайно токсичные
Г. Малотоксичные
Д. Практически нетоксичные и практически безвредные

Задание № 10. Расположите в правильной последовательности периоды инфекционного заболевания:

А. Период разгара болезни
Б. Инкубационный период
В. Период предвестников заболевания
Г. Период выздоровления

Перечень заданий открытого типа

Задания № 1. Как называется обширная группа заболеваний человека, вызванных патогенными бактериями, вирусами, простейшими и др.?

Задания № 2. Источники пищевых инфекций.

Задания № 3. Возбудители сапронозов.

Задания № 4. Основные виды зоонозных инфекций.

Задания № 5. Классификация пищевых отравлений.

Задание № 6. Какой ученый предложил современную классификацию инфекционных болезней?

Задания № 7. Пищевые отравления немикробной этиологии.

Задания № 8. Какие продукты могут стать ядовитыми при определенных условиях?

Задания № 9. Дополните определение: гельминтозы представляют собой …

Задания № 10. Дополните определение: сальмонеллез – это…

Формируемая компетенция: ПК 3.1

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. Физиологическая потребность человека в питьевой воде в сутки составляет:

А. 1-1.2 л;

Б. Около 2,5-3 л;

В. До 10-12 л;

Г. В среднем 0.5 л.

Задание № 2. Как называется наука, изучающая влияние различных факторов и условий окружающей среды на организм человека и общественное здоровье?

А. Биология;

Б. Химия;

В. Гигиена;

Г. Медицина

Задание № 3. Степень влияния окружающей среды на здоровье населения составляет:

А – 10 %

Б – 20 %

В – 50 %

Г – практически не влияет.

Задание № 4. Источниками загрязнения воздушной среды не являются:

А - токсические отходы промышленных производств

Б - выхлопные газы автотранспорта

В – метеорологические факторы среды

Г - пестициды, используемые в сельском хозяйстве.

Задание № 5. Решающую роль в регуляции теплообмена человека играют:

А. Химический состав воздуха

Б. Температура, относительная влажность и подвижность воздуха

В. Микробиологические показатели воздуха

Г. Атмосферное давление.

Задание № 6. Относительную влажность воздуха определяют как:

А. Содержание водяного пара (г) в 1 $м^3$ воздуха

Б. Разность между максимальной и абсолютной влажностью

В. Отношение абсолютной влажности к влажности, насыщающей воздух при данной температуре

Г. Отношение массы.

Задание № 7. Установите соответствие понятий:

Понятия	Характеристика
А. Гигиена	1. Практическое применение обоснованных гигиеной нормативов, санитарных правил и рекомендаций, направленных на

	улучшение условий труда, быта, отдыха и питания с целью сохранения и укрепления здоровья населения.
Б. Санитария	2. Дисциплина, изучение которой позволяет обеспечить население рациональным и безопасным для здоровья питанием
В. Санитария и гигиена питания	3. Наука, которая изучает влияние различных факторов и условий окружающей среды на организм человека и общественное здоровье, разрабатывает и научно обосновывает нормы, правила и мероприятия по оздоровлению внешней среды, условий жизни и труда человека.
Г. Медицина	4. Область практической и научной деятельности, имеющая целью лечение и предупреждение болезней.

Задание № 8. Установите соответствие понятий:

Понятия	Характеристика
А. Плановые мероприятия по контролю	1. Проводятся на основании распоряжения главного санитарного врача или его заместителя при вспышке пищевого отравления, кишечной инфекции, заявление следственных органов, наличие на объекте эпидемически опасного продукта и др.
Б. Внеплановые мероприятия по контролю	2. Осуществляются не более, чем один раз в два года по отношению к одному юридическому лицу или индивидуальному предпринимателю
В. Территориальное управление Роспотребнадзора	3. Находится в ведении Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации
Г. Федеральная служба Роспотребнадзора	4. Осуществляет свою деятельность на определенной территории субъекта РФ

Задание № 9. Выберите правильную последовательность представления документации при проведении плановых мероприятий по контролю за выполнением требований санитарных правил на пищевых предприятиях:

А. Отчет об устранении замечаний по выявленным нарушениям;
Б. План проведения мероприятий;
В. Распоряжения главного санитарного врача или его заместителя;
Г. Акт о результатах проведении плановых мероприятий.

Задание № 10. В какой последовательности в порядке убывания находятся газы в атмосферном воздухе по их содержанию:

А - кислород
Б – диоксид углерода
В - азот
Г – инертные газы

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Основные физические свойства воздуха.
Задание № 2. Основные компоненты химического состава воздуха.
Задание № 3. Основные микробиологические показатели воздуха.
Задание № 4. Санитарно-гигиеническое значение воды.
Задание № 5. Органолептические показатели питьевой воды.
Задание № 6. Основные источники загрязнения почвы.
Задание № 7. На сколько видов по назначению условно делят все почвы с гигиенических позиций?

Задание № 8. Комплекс мероприятий, направленных на ограничение поступления в почву различных загрязнений до величин, не нарушающих процессов самоочищения в почве Санитарная охрана почвы.

Задание № 9. Продолжите определение: факторы внешней среды в гигиенической практике подразделяются на …

Задание № 10. Дополните определение: Физиологическое значение воды состоит в том, что она входит в состав всех…

5.КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

5.1. Критерии оценки текущего контроля и промежуточной аттестации

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» для обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования применяется пятибалльная шкала знаний, умений, практического опыта.

Шкалы оценивания		**Критерии оценивания**
пятибалльная	**зачет**	
«Отлично» - 5 баллов		Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: - демонстрирует глубокое и прочное освоение материала; - исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; - правильно формирует определения; - демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; - умеет делать выводы по излагаемому материалу.
«Хорошо» - 4 балла		Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: - демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; - достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; - демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе; - умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
«Удовлетворительно» - 3 балл-	Зачтено	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: - демонстрирует общее знание изучаемого материала; - испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы; - знает основную рекомендуемую литературу; - умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.

Неудовлетвори-тельно» - 2 балла	Не зачтено	Ставится в случае: - незнания значительной части программного материала; - не владения понятийным аппаратом дисциплины; - допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; - неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - неумения делать выводы по излагаемому материалу.

Критерии оценки тестовых заданий

Таблица 4

Процент выполненных тестовых заданий	**Оценка**
до 50%	неудовлетворительно
50-69%	удовлетворительно
70-84%	хорошо
85-100%	отлично

КЛЮЧИ К ЗАДАНИЯМ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Таблица 5

Формируемые компетенции	**№ задания**	**Ответ**
ОК 07	**Задания закрытого типа**	
	№ 1	Г
	№ 2	В
	№ 3	А-3, Б-1, В-4, Г-2
	№ 4	А-1, Б-2, В-3
	№ 5	ВДБАГ
	Задания открытого типа	
	№ 1	здоровье человека
	№ 2	гигиена
	№ 3	санитария
	№ 4	государственный надзор
	№ 5	выполнение санитарных правил
ПК 1.1	**Задания закрытого типа**	
	№ 1	Б
	№ 2	Б
	№ 3	А-3, Б-2, В-4, Г-1
	№ 4	А-2, Б-3, В-1
	№ 5	ГВБА
	Задания открытого типа	
	№ 1	инфекционные болезни
	№ 2	кремнезем, алюмосиликаты
	№ 3	А.П.Виноградов
	№ 4	песчаные, супесчаные, глинистые
	№ 5	подземных вод
ПК 2.1	**Задания закрытого типа**	
	№ 1	Г
	№ 2	Г
	№ 3	А-2, Б-1, В-4, Г-3
	№ 4	А-2, Б-1, В-4, Г-3
	№ 5	ДГАБВ
	Задания открытого типа	
	№ 1	патогенные микроорганизмы
	№ 2	картофель, косточковые плоды
	№ 3	ядовитыми продуктами
	№ 4	паразитарные организмы
	№ 5	кишечная зоонозная инфекция
ПК 3.1	**Задания закрытого типа**	
	№ 1	Б
	№ 2	В
	№ 3	А-3, Б-1, В-2, Г-4
	№ 4	А-2, Б-1, В-4, Г-3
	№ 5	ВБАГ
	Задания открытого типа	
	№ 1	температура, влажность, давление
	№ 2	кислород, азот, диоксид углерода
	№ 3	общая микробная загрязненность
	№ 4	физические, химические, микробиологические
	№ 5	биологических тканей

КЛЮЧИ К ЗАДАНИЯМ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Таблица 6

Формируемые компетенции	**№ задания**	**Ответ**
ОК 07	**Задания закрытого типа**	
	№ 1	Г
	№ 2	В
	№ 3	А
	№ 4	В
	№ 5	Б
	№ 6	А
	№ 7	А-3, Б-1, В-4, Г-2
	№ 8	А-1, Б-2, В-3
	№ 9	ВДБАГ
	№ 10	АВБ
	Задания открытого типа	
	№ 1	здоровье человека
	№ 2	гигиена
	№ 3	санитария
	№ 4	санитария и гигиена питания
	№ 5	Госсанэпиднадзор РФ
	№ 6	Роспотребнадзор РФ
	№ 7	ТУ Роспотребнадзора
	№ 8	плановые и внеплановые
	№ 9	надзор и контроль
	№ 10	выполнение санитарных правил
ПК 1.1	**Задания закрытого типа**	
	№ 1	Б
	№ 2	В
	№ 3	В
	№ 4	Г
	№ 5	Б
	№ 6	Г
	№ 7	А-3, Б-2, В-4, Г-1
	№ 8	А-2, Б-3, В-1
	№ 9	ВБГА
	№ 10	ГВБА
	Задания открытого типа	
	№ 1	почва
	№ 2	литосферой
	№ 3	1 м
	№ 4	кремнезем, алюмосиликаты
	№ 5	А.П.Виноградов
	№ 6	эндемический зоб, эндемическая подагра
	№ 7	токсикологические
	№ 8	ботулизм, сибирская язва
	№ 9	песчаные, супесчаные, глинистые
	№ 10	подземных вод
ПК 2.1	**Задания закрытого типа**	
	№ 1	Г

	№ 2	Г
	№ 3	Г
	№ 4	А
	№ 5	Б
	№ 6	Г
	№ 7	А-2, Б-1, В-4, Г-3
	№ 8	А-2, Б-1, В-4, Г-3
	№ 9	ДГАБВ
	№ 10	БВАГ
	Задания открытого типа	
	№ 1	инфекционные
	№ 2	патогенные микроорганизмы
	№ 3	неживая среда
	№ 4	сальмонеллез, бруцеллез, ящур
	№ 5	микробные и немикробные
	№ 6	В.И.Покровский
	№ 7	ядовитыми продуктами
	№ 8	картофель, косточковые плоды
	№ 9	паразитарные организмы
	№ 10	кишечная зоонозная инфекция
ПК 3.1	**Задания закрытого типа**	
	№ 1	Б
	№ 2	В
	№ 3	Б
	№ 4	В
	№ 5	Б
	№ 6	В
	№ 7	А-3, Б-1, В-2, Г-4
	№ 8	А-2, Б-1, В-4, Г-3
	№ 9	ВБАГ
	№ 10	ВАБГ
	Задания открытого типа	
	№ 1	температура, влажность, давление
	№ 2	кислород, азот, диоксид углерода
	№ 3	общая микробная обсемененность
	№ 4	физиологическое значение
	№ 5	запах, вкус, прозрачность
	№ 6	промышленные предприятия
	№ 7	3
	№ 8	санитарная охрана почвы
	№ 9	химические, физические, биологические
	№ 10	биологических тканей

Критерии оценки тестовых заданий, заданий на дополнение, с развернутым ответом и на установление правильной последовательности

Верный ответ - 2 балла.

Неверный ответ или его отсутствие - 0 баллов.

Критерии оценки заданий на сопоставление

Верный ответ - 2 балла 1 ошибка - 1 балл

более 1-й ошибки или ответ отсутствует - 0 баллов.