

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер

05-2/ТПООП(6).22

Санитария и гигиена на предприятиях питания РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой	Пищевых технологий и индустрии питания
Учебный план	b190304_23_1_ТОП.plx.plx 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная
Общая трудоемкость/зет	4 ЗЕТ

Часов по учебному плану	144	Виды контроля в семестрах: экзамены 5
в том числе:		
аудиторные занятия	60	
самостоятельная работа	57	
часов на контроль	26,7	

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
	15			
Неделя	15			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	30	30	30	30
Практические	30	30	30	30
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе в форме практ.подготовки	4	4	4	4
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	60,3	60,3	60,3	60,3
Сам. работа	57	57	57	57
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РПД:

Гоголев П.А. Гоголев П.А.

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 22 мая 2023 г. № 110

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. Гоголев

Зав. профилирующей кафедрой
Гоголев П.А. Гоголев П.А.

Протокол заседания кафедры от 22 мая 2023 г. № 110

Председатель МК факультета
Чернышова А.В. Чернышова А.В.

Протокол заседания МК факультета от 15 мая 2023 г. № 8

Декан Васильев В.В. Васильев В.В.

15 мая 2023 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2024 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью изучения дисциплины «Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях» является обучение студентов теоретическим и практическим основам проведения профилактических и вынужденных санитарных мероприятий на предприятиях, а также методам и средствам получения готовой продукции высокого санитарного качества.

Задачи дисциплины:

- изучение мероприятий по предупреждению пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов, зоонозов и других заболеваний, связанных с употреблением пищевых продуктов;
- изучение мероприятий по санитарной охране пищевых продуктов от загрязнения токсичными веществами и контроль за их содержанием;
- разработку и контроль за соблюдением санитарных норм и правил при производстве, транспортировке, хранении и продаже пищевых продуктов.
- изучение современных вопросов санитарно-эпидемиологического надзора, гигиенических характеристик факторов внешней среды и ее влияние на безопасность пищевых продуктов и здоровье человека, изучение санитарно-эпидемиологических требований к благоустройству пищевых объектов и мероприятия по обеспечению санитарного режима на пищевых предприятиях.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ИД-4.ОПК-2: Использует базовые знания в области микробиологии, физиологии питания, пищевой биотехнологии и санитарных норм и правил для решения задач профессиональной деятельности

Знать: базовые знания в области микробиологии, физиологии питания, пищевой биотехнологии и санитарных норм и правил для решения профессиональной деятельности

Уметь: применять санитарные нормы и правила в профессиональной деятельности

Владеть: санитарными нормами и правилами в профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	Знать:
2.1.1	базовые знания в области микробиологии, физиологии питания, пищевой биотехнологии и санитарных норм и правил для решения профессиональной деятельности
2.2	Уметь:
2.2.1	применять санитарные нормы и правила в профессиональной деятельности
2.3	Владеть:
2.3.1	санитарными нормами и правилами для решения профессиональной деятельности

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
3.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
3.1.1	Пищевая микробиология
3.1.2	Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания
3.2.2	Технология горячей кулинарной продукции
3.2.3	Технология мясных цельномышечных изделий
3.2.4	Организация производства на предприятиях индустрии питания
3.2.5	Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
	Неделя			
Неделя	15			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	30	30	30	30
Практические	30	30	30	30
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе в форме практ.подготовки	4		4	
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	60,3	60,3	60,3	60,3
Сам. работа	57	57	57	57
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии)
	Раздел 1. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор					
1.1	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор /Лек/	5	6	ИД-4.ОПК -2	Л1, Л2	
1.2	Ознакомление с деятельностью Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека /Пр/	5	6	ИД-4.ОПК -2	Л1, Л2	
1.3	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор /Ср/	5	10	ИД-4.ОПК -2	Л1, Л2	
	Раздел 2. Структура и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека					
2.1	Структура и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека /Лек/	5	4	ИД-4.ОПК -2	Л1, Л2	
2.2	Структура и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека /Пр/	5	4	ИД-4.ОПК -2	Л1, Л2	
2.3	Структура и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека /Ср/	5	10	ИД-4.ОПК -2	Л1, Л2	
	Раздел 3. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды					

3.1	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды /Лек/	5	4	ИД-4.ОПК -2	Л1, Л2	
3.2	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды /Пр/	5	4	ИД-4.ОПК -2	Л1, Л2	
3.3	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды /Ср/	5	10	ИД-4.ОПК -2	Л1, Л2	
Раздел 4. Гигиена освещения, отопления и вентиляции						
4.1	Гигиена освещения, отопления и вентиляции /Лек/	5	6	ИД-4.ОПК -2	Л1, Л2	
4.2	Гигиена освещения, отопления и вентиляции /Пр/	5	6	ИД-4.ОПК -2	Л1, Л2	
4.3	Гигиена освещения, отопления и вентиляции /Ср/	5	10	ИД-4.ОПК -2	Л1, Л2	
Раздел 5. Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов						
5.1	Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов /Лек/	5	4	ИД-4.ОПК -2	Л1, Л2	
5.2	Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов /Пр/	5	4	ИД-4.ОПК -2	Л1, Л2	
5.3	Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов /Ср/	5	10	ИД-4.ОПК -2	Л1, Л2	
Раздел 6. Санитарный режим пищевых объектов					Л1, Л2	
6.1	Санитарный режим пищевых объектов /Лек/	5	6	ИД-4.ОПК -2	Л1, Л2	
6.2	Санитарный режим пищевых объектов /Пр/	5	6	ИД-4.ОПК -2	Л1, Л2	
6.3	Санитарный режим пищевых объектов /Ср/	5	7	ИД-4.ОПК -2	Л1, Л2	
6.4	/КЭ/	5	0,3			

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература			
	Авторы,	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Линич, Е. П., Сафонова. Э. Э.	Санитария и гигиена питания: учебное пособие для вузов /— 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9384-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/193406	-Санкт-Петербург : Лань, 2022
7.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы,	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Доценко В.А.	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие: для студентов высших учебных заведений всех форм обучения и МИППС, специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" и направлению подготовки бакалавров 260800 "Технология продукции и организации общественного питания" / Е.Г. Дунец, М.Ю. Тамалова, И.А. Куликов. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. - 192 с.	-СПб.: ГИОРД, 2003

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э 1.	Сайт Научной библиотеки АГАТУ: http://nlib.ysaa.ru/
Э 2.	Электронная обучающая оболочка на сайте АГАТУ: http://moodle.ysaa.ru/
Э 3.	Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС
Э 4.	Доступ к Электронно-библиотечной системе издательства «Лань» в рамках соглашения о создании «Информационного консорциума библиотек Республики Саха (Якутия)»
Э 5.	Доступ к 53 наименованиям журналов на платформе Научной электронной библиотеки Elibrary.ru
Э 6	ИАС ScienceIndex на платформе ЭБ платформе Научной электронной библиотеки Elibrary.ru
Э 7	Доступ к Национальному цифровому ресурсу Руконт: http://rucont.ru/collections/1122
Э 8	Доступ к электронному каталогу Научной библиотеки АГАТУ на АИБС «Ирбис64»
Э 9.	ЭБС «Инфра»

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1.1	Windows Vista TM Home Basic K Overact
7.3.1.2	Adobe Reader
7.3.1.3	Windows Vista TM Home Basic K Overact
7.3.1.4	Kaspersky Endpoint Security for Business
7.3.1.5	Adobe Reader
7.3.1.6	Windows 7
7.3.1.7	Microsoft Office 2016

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.4.2	Википедия
7.4.3	федеральный портал Российское образование
7.4.4	справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ

(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

<p>№ 1.226 Учебная аудитория. Кабинет № 37 – 58,5 м² Оборудование: мультимедийный интерактивный проектор EIKILC-XIP2000 – 1 шт.; экран на штативе ScreenMedia – 1 шт.; ноутбук Acer Aspire 4720Z-1A1G12MIN2310 (1/46GHz) – 1 шт. Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.</p> <p>№ 2.324 Лаборатория процессов и аппаратов, лаборатория метрологии, стандартизации и подтверждения качества, лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции, лаборатория методов исследования свойств сырья и продуктов питания, лаборатория кулинарной продукции. Кабинет № 23 – 52,4 м² Оборудование: Центрифуга ЦЛМ1-12; Плитка электрическая; Анализатор «Клевер-1М»; Печь ПСЛ1-180. Учебная мебель: Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся: Доска 3-х элементная д/написания мелом и маркером; Стол островной; Стол д/хроматографии; Столик передвижной; Стол-мойка 2 чаши; Стол д/весов; Стол д/микроскопирования; Шкаф вытяжной; Шкаф д/хранения кислот и щелочей; Шкаф д/хранения реактивов; Тумба подкатная с 3 ящиками; Стол письменный; Табурет винтовой мягкий. Наглядные пособия: Компрессор герметичный; Компрессор полугерметичный; Электросепаратор ЭС-02.</p> <p>№ 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для выполнения самостоятельной работы и курсового проектирования. Кабинет №54 – 78 м² Оборудование: системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.; монитор benq g900wa -1 шт.; Системный блок Deponeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.; монитор lg w1934s - 8 шт., 4 тонких клиента Eltex tc-50. Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.</p> <p>№ 2.413 Помещения для профилактического обслуживания учебного оборудования. Кабинет №11 – 25,4 м²</p> <p>№ 1.205 Помещения для хранения учебного оборудования. Кабинет №4 – 7,2 м²</p>
--

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

<p>«Методические указания/рекомендации по выполнению практических занятий по дисциплине определяют общие требования, правила и организацию проведения практических работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствии с действующими стандартами.</p> <p>«Методические указания/рекомендации по выполнению самостоятельной работы по дисциплине предназначены для выполнения контрольной работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования.</p>

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

<p>10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).</p> <p>10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению практических работ.</p> <p>10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.</p> <p>10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.</p>

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Агротехнологический факультет
Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль): Б1.О.22 Санитария и гигиена на предприятиях питания

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация выпускника: бакалавр

Общая трудоемкость 4 ЗЕТ / 144 часа

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-4 ОПК-4 Использует базовые знания в области микробиологии, физиологии питания, пищевой биотехнологии и санитарных норм и правил для решения задач профессиональной деятельности

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
2	3		
ОПК-2	ИД-4 ОПК-2	<p>Знать базовые знания в области микробиологии, физиологии питания, пищевой биотехнологии и санитарных норм, и правил для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>Уметь использовать базовые знания в области микробиологии, физиологии питания, пищевой биотехнологии и санитарных норм, и правил для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>Владеть: базовыми знаниями в области микробиологии, физиологии питания, пищевой биотехнологии и санитарных норм и правил для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: Тестирование, опрос, Защита практических работ</p> <p>Промежуточная аттестация: Экзамен</p>

3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал. Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.	0 – 60 балл. 2 (неудовлетворительно) Не зачтено
Пороговый	Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.	61 – 75 балл. 3 (удовлетворительно) Зачтено
Базовый	Студент освоил учебный материал в полном объеме,	76 – 85 балл.

	хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.	4 (хорошо) Зачтено
Высокий	Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.	86 – 100 балл. 5 (отлично) Зачтено

4. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И (ИЛИ) ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Перечень оцениваемых компетенций - ИД-4.ОПК-2

4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

ТЕСТЫ

Для оценки компетенции *ИД-4.ОПК-2*:

ТЕСТЫ

Все производственные факторы, действующие на работающих в рабочей зоне, подразделяются на:

- а) травмоопасные;
- б) вредные;
- в) травм безопасные;
- г) опасные

2. По своей природе все производственные факторы подразделяются на:

- а) физические, химические, биологические, канцерогенные;
- б) психофизиологические, физические, химические, динамические;
- в) нервно-психические, физические, химические, биологические;
- г) физические, химические, психофизиологические, биологические

3. Химические опасные и вредные производственные факторы подразделяются на:

- а) токсические, раздражающие, сенсibiliзирующие, канцерогенные, действующие на репродуктивную функцию;
- б) электролитические, отравляющие, аллергические, раздражающие, вызывающие бесплодие, мутацию;
- в) проникающие через органы дыхания, желудочно-кишечный тракт, кожу и слизистые оболочки;
- г) проникающие через легкие, кожу, при приеме пищи

4. Психофизиологические опасные и вредные производственные факторы подразделяются на:

- а) физические статические и динамические перегрузки, эмоциональные перегрузки;
- б) динамические перегрузки, нервно-психические перегрузки;
- в) физические перегрузки, нервно-психические перегрузки, алкогольное опьянение;

- г) физические статические и динамические перегрузки, умственное перенапряжение, перенапряжение анализаторов, монотонность труда, эмоциональные перегрузки
5. Опасный производственный фактор - это фактор, действие которого в определенных условиях приводит:
- а) к травме;
 - б) к смертельному исходу;
 - в) к отравлению;
 - г) к развитию профзаболевания, снижению работоспособности
6. Вредный производственный фактор - это фактор, действие которого в определенных условиях приводит:
- а) к развитию заболевания;
 - б) к отравлению;
 - в) к снижению работоспособности;
 - г) к травме
7. Совокупность каких параметров определяет производственный микроклимат?
- а) температура, относительная влажность, скорость движения воздуха, барометрическое давление;
 - б) температура, относительная влажность, скорость движения воздуха, интенсивность теплового излучения, барометрическое давление;
 - в) температура, максимальная влажность, скорость движения воздуха, интенсивность теплового излучения;
 - г) температура, относительная влажность, скорость движения воздуха, интенсивность теплового излучения
8. Теплоотдача человека осуществляется в основном:
- а) излучением, конвекцией, индукцией, испарением пота;
 - б) излучением, конвекцией, радиационным теплообменом;
 - в) теплоотдачей при дыхании, испарением пота;
 - г) б + в варианты
9. При нормировании параметров производственного микроклимата необходимо учитывать:
- а) времена года, вид работ, наличие источников теплового излучения, постоянное или непостоянное рабочее место, оптимальные или допустимые условия труда;
 - б) наличие источников теплового излучения, категория тяжести работ, постоянное или непостоянное рабочее место, оптимальные или допустимые метеоусловия, период года;
 - в) период года, категория тяжести работ, постоянное или непостоянное рабочее место, оптимальные или допустимые метеоусловия;
 - г) период года, категория тяжести работ, оптимальные или допустимые метеоусловия, наличие источников теплового излучения
10. При нормировании параметров нагревающего микроклимата учитывают:
- а) температуру, относительную влажность воздуха; скорость движения воздуха;
 - б) температуру, относительную влажность воздуха; скорость движения воздуха, тепловое излучение;
 - в) температуру, относительную влажность воздуха; скорость движения воздуха, тепловое излучение; индекс тепловой нагрузки среды (ТНС - индекс);
 - г) индекс тепловой нагрузки среды (ТНС - индекс)
11. Предельно допустимая концентрация вредного вещества (ПДК) в воздухе рабочей зоны - это концентрация, при которой можно находиться без угрозы для здоровья:
- а) кратковременно;
 - б) в течение 8 часов в день, но не более 40 часов в неделю;
 - в) в течение 8 часов в день, но не более 40 часов в неделю, в течение всего рабочего стажа;
 - г) в течение всей жизни
12. Как подразделяются вредные вещества по степени опасности?

- а) на 5 классов опасности;
- б) на 4 класса опасности;
- в) на 6 классов опасности;
- г) на 3 класса опасности

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

- а) мелкодисперсная с размером частиц 0,2 - 7 мкм;
- б) мелкодисперсная с размером частиц менее 0,2 мкм;
- в) крупнодисперсная с размером частиц более 10 мкм;
- г) любая пыль

14. К основным мерам по защите от тепловых воздействий на производстве относятся:

- а) замена оборудования, экранирование, вентиляция, специальный питьевой режим, применение СИЗ;
- б) замена оборудования, механизация и автоматизация, экранирование, воздушное душирование рабочих мест, питьевой режим, спецодежда и СИЗ, режим труда и отдыха; в) механизация и автоматизация, экранирование и вентиляция рабочих мест, режим труда и отдыха, применение СИЗ;
- г) изменение техпроцессов и замена оборудования, экранирование рабочих мест, соблюдение режима труда и отдыха, применение СИЗ

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

- а) аэрацией;
- б) воздушным душированием;
- в) вентиляцией;
- г) воздушным оазисом

Критерии оценивания:

$$K = \frac{A}{P};$$

где К – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте.

$$5 = 0,91-1$$

$$4 = 0,76-0,9$$

$$3 = 0,61-0,75$$

$$2 = 0,6$$

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

для оценивания сформированности компетенций - ИД-4.ОПК-2

1. Основные отрасли производства, при работе на которых возникает контакт с пылью
2. Гигиеническая характеристика промышленной пыли: → дисперсность; → задержка в дыхательных путях; → химический состав; → растворимость.
3. Заболевания, возникающие при воздействии промышленной пыли.
4. Меры профилактики пыли
2. Силикоз и меры его профилактики
5. Особенности клинических проявлений и течения асбестоза и талькоза.
6. Прогноз при силикатозах.
7. Общие закономерности действия промышленных ядов.
8. Пути поступления и выделения ядов из организма.

9. Профессиональные отравления (свинцом, тетраэтилсвинцом, ртутью, марганцем, бериллием, бензолом, мышьяком, угарным газом) и меры их профилактики.
10. Характеристика токсического вещества

Критерии оценивания:

Новизна текста: а) актуальность темы исследования; б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) умение работать с исследованиями, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) явленность авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений; д) стилевое единство текста, единство жанровых черт.

Степень раскрытия сущности вопроса: а) соответствие плана теме реферата; б) соответствие содержания теме и плану реферата; в) полнота и глубина знаний по теме; г) обоснованность способов и методов работы с материалом; е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).

Обоснованность выбора источников: а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

Соблюдение требований к оформлению: а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) соблюдение требований к объему реферата.

«Отлично» - ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

«Хорошо»— основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

«Удовлетворительно»— имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

«Неудовлетворительно»— тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат выпускником не представлен.

4.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Перечень зачетных вопросов (заданий)

1. Понятия «производственная санитария», «гигиена труда», «вредный производственный фактор», классификация вредных производственных факторов.
2. Законодательные акты по производственной санитарии.
3. Классификация условий труда по гигиеническим критериям.
4. Подзаконные акты по производственной санитарии.
5. Нормативные правовые акты в области санитарии и гигиены труда.
6. Гигиена труда женщин.
7. Гигиена труда молодёжи.

8. Количественные гигиенические показатели освещения (светотехнические величины) и единицы их измерения.
9. Качественные гигиенические показатели освещения (светотехнические величины) и единицы их измерения.
10. Виды искусственного производственного освещения и требования к нему.
11. Общая гигиеническая характеристика источников искусственного освещения.
12. Гигиенические особенности ламп накаливания.
13. Гигиенические особенности газоразрядных ламп.
14. Особенности светодиодных светильников.
15. Нормирование искусственного производственного освещения.
16. Точечный метод расчёта искусственной освещённости горизонтальной плоскости.
17. Расчёт искусственного освещения методом светового потока (методом коэффициента использования светильника).
18. Расчёт искусственного освещения методом удельной мощности осветительной установки.
19. Системы и виды производственного освещения.
20. Светильники и их гигиенические характеристики.
21. Виды искусственного освещения.
22. Влияние параметров световой среды на здоровье и работоспособность человека.
23. Методы контроля параметров производственного освещения.
24. Нормирование и расчёт естественного производственного освещения.
25. Акустические колебания, нормирование производственного шума.
26. Физические (гигиенические) характеристики шума.
27. Приборы и методы контроля шума.
28. Методы борьбы с шумом.
29. Нормирование инфразвука.
30. Приборы и методы контроля инфразвука.
31. Методы борьбы с инфразвуком.
32. Нормирование ультразвука.
33. Приборы и методы контроля характеристик ультразвука.
34. Методы борьбы с ультразвуком.
35. Физические (гигиенические) характеристики производственной вибрации.
35. Гигиеническое нормирование вибрации.
37. Методы контроля и средства измерения вибрации.

Критерии оценивания:

5 (отлично) - выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

4 (хорошо) - выставляется студенту, продемонстрировавшему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

3 (удовлетворительно)- выставляется студенту, продемонстрировавшему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий,

предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

2 (неудовлетворительно) - выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

5.1. ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ – ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ПОДГОТОВКЕ И ПРОВЕДЕНИИ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ И ФОРМИРОВАНИИ ОЦЕНКИ

Справочная таблица процедур оценивания

№ п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Оценочные материалы ¹	Критерии оценивания (примеры описания ¹)	Формирование компетенции		
					Знания	Навыки	Умения
	Собеседование (С)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины	<p>«Отлично» - в ответе отражены основные концепции и теории по данному вопросу, проведен их критический анализ и сопоставление, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами и экспериментальными данными. Студент формулируется и обосновывается собственная точка зрения на заявленные проблемы, материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Хорошо» – в ответе описываются и сравниваются основные современные концепции и теории по данному вопросу, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами, студентом формулируется собственная точка зрения на заявленные проблемы, однако он испытывает затруднения в ее аргументации. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Удовлетворительно» – в ответе отражены лишь некоторые современные концепции и теории по данному вопросу, анализ и сопоставление этих теорий не проводится. Студент испытывает значительные затруднения при иллюстрации теоретических положений практическими примерами. У студента отсутствует собственная точка зрения на заявленные проблемы. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Неудовлетворительно» – ответ не отражает современные концепции и теории по данному вопросу. Студент не может привести практических примеров. Материал излагается «житейским» языком, не используются понятия и термины соответствующей научной области, студент не может назвать ни одной научной теории, не дает определения базовым понятиям.</p>	+		
	Тест (Т)	Система	Фонд	$K = \frac{A}{P}K$ – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов	+		

	стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	тестовых заданий	в тесте. 5 = 0,85-1 4 = 0,7-0,84 3 = 0,6-0,69 2 = > 0,59			
Устный ответ (У)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме ит.п.	Темы и вопросы для обсуждения	При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать: 1) полноту и правильность ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного; 3) языковое оформление ответа. Отметка "5" ставится, если студент: 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка. Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого. Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого. Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.	+		
дифференцированный зачет (ДЗ)	зачеты по дисциплине преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления,	Вопросы для подготовки. Комплект экзаменационных билетов.	5(Отлично)»«Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала. 4 (Хорошо) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило,	+	+	+

	приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.	оценка «Хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности. 3 (Удовлетворительно) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя. 2 (Неудовлетворительно) «Не зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «Неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.			
--	--	--	--	--	--

5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам (темам) содержания дисциплины

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Пороговый	Базовый	Высокий
1.1	Введение. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор	ИД-4.ОПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.2	Ознакомление с деятельностью Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека	ИД-4.ОПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.3	Ознакомление с деятельностью Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека	ИД-4.ОПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.4	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор	ИД-4.ОПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.5	Структура и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека	ИД-4.ОПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.6	Структура и функции Роспотребнадзора. Понятие о Федеральной службе и территориальных управлениях	ИД-4.ОПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.7	Структура и функции Роспотребнадзора. Понятие о Федеральной службе и	ИД-4.ОПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10

	территориальных управлениях		У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.8	Структура и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека	ИД-4.ОПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.9	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды	ИД-4.ОПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.10	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды	ИД-4.ОПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.11	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды	ИД-4.ОПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.12	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды	ИД-4.ОПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.13	Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов /Лек/	ИД-4.ОПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.14	Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов /Пр/	ИД-4.ОПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.15	Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов /Лаб/	ИД-4.ОПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.16	Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов	ИД-4.ОПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.17	Санитарный режим пищевых объектов	ИД-4.ОПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.18	Санитарный режим на перерабатывающих предприятиях. Правила мойки и дезинфекции технологического оборудования. Характеристика моющих и дезинфекционных средств. Методы дезинфекции	ИД-4.ОПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.19	Санитарный режим пищевых объектов	ИД-4.ОПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.20	Санитарный режим пищевых объектов	ИД-4.ОПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
	Экзамен	Э	Т	100	0-60	61-75	76-85	86-100

* -указать У- устный ответ, Т- тестовое задание, Э – экзамен.