

# 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/ТППСХП(6)50**

## Промышленная санитария и гигиена РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой	<b>Пищевых технологий и индустрии питания</b>	
Учебный план	b350307_23_1_Tex.plx.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
Квалификация	<b>бакалавр</b>	
Форма обучения	<b>очная</b>	
Общая трудоемкость/зет	<b>4 ЗЕТ</b>	
Часов по учебному плану	144	Виды контроля в семестрах:
в том числе:		экзамены 8
аудиторные занятия	64	
самостоятельная работа	53	
часов на контроль	26,7	

### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
	Неделя		13	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	26	26	26	26
Лабораторные	12	12	12	12
Практические	26	26	26	26
Контактная работа во время экзамена	0,3		0,3	
В том числе в форме практ.подготовки	4		4	
Итого ауд.	64	64	64	64
Контактная работа	64,3	64	64,3	64
Сам. работа	53	53	53	53
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	143,7	144	143,7

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями  
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки  
35.03.07 Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от  
17.07.2017 г. № 669)

Составлена на основании учебного плана:  
35.03.07 Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РПД:

Самсонов Евгений И.

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

Протокол от 22.05 2023 г. № 110

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А.

Зав. профилирующей кафедрой

Проф. Волочкова А.А.

Протокол заседания кафедры от 22.05 2023 г. № 110

Председатель МК факультета

Морозов А.С., Чернышова А.С.

Протокол заседания МК факультета от 15.06 2023 г. № 8

Декан

Сироткин А.А.

15.06 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 по переработке молока, мяса и рыбы, а также методам и средствам получения готовой продукции высокого санитарного качества.

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

**Формируемые компетенции:**

**ПК-2.3: Ведет контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной**

**Знать:**

контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической эксплуатационной документации

**Уметь:**

вести контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической эксплуатационной документации

**Владеть:**

контролем технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической эксплуатационной документации

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

<b>2.1</b>	<b>Знать:</b>
2.1.1	контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической эксплуатационной документации
<b>2.2</b>	<b>Уметь:</b>
2.2.1	вести контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической эксплуатационной документации
<b>2.3</b>	<b>Владеть:</b>
2.3.1	контролем технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической эксплуатационной документации

## 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
<b>3.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
3.1.1	Безопасность сырья и продовольствия
3.1.2	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
3.1.3	Микробиологический контроль переработки продукции животноводства
3.1.4	Оборудование перерабатывающих предприятий
<b>3.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
3.2.1	Маслоделие
3.2.2	Проектирование перерабатывающих предприятий
3.2.3	Технология мясных цельномышечных изделий

**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**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	<b>8 (4.2)</b>		Итого	
Неделя	13			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	26	26	26	26
Лабораторные	12	12	12	12
Практические	26	26	26	26
Контактная работа во время экзамена	0,3		0,3	
В том числе в форме практ.подготовки	4		4	
Итого ауд.	64	64	64	64
Контактная работа	64,3	64	64,3	64
Сам. работа	53	53	53	53
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7

**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 в учебном плане)
	<b>Раздел 1.Государственный санитарно- эпидемиологический надзор</b>					
1.1	Введение. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор /Лек/	8	4	ПК-2.3	Л1, Л2	
1.2	Ознакомление с деятельностью Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека /Лаб/	8	2	ПК-2.3	Л1, Л2	
1.3	Ознакомление с деятельностью Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека /Пр/	8	4	ПК-2.3	Л1, Л2	
1.4	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор /Ср/	8	9	ПК-2.3	Л1, Л2	
	<b>Раздел 2.Структура и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия</b>					
2.1	Структура и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека /Лек/	8	4	ПК-2.3	Л1, Л2	

2.2	Структура и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека /Лаб/	8	2	Л1, Л2	Л1, Л2	
-----	--	---	---	--------	--------	--

2.3	Структура и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека /Пр/	8	4	ПК-2.3	Л1, Л2	
2.4	Структура и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека /Ср/	8	9	ПК-2.3	Л1, Л2	
	<b>Раздел 3. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.</b>					
3.1	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды /Лек/	8	4	ПК-2.3	Л1, Л2	
3.2	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды /Лаб/	8	2	ПК-2.3	Л1, Л2	
3.3	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды /Пр/	8	4	ПК-2.3	Л1, Л2	
3.4	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды /Ср/	8	9	ПК-2.3	Л1, Л2	
	<b>Раздел 4. Гигиена освещения, отопления и вентиляции</b>					
4.1	Гигиена освещения, отопления и вентиляции /Лек/	8	4	ПК-2.3	Л1, Л2	
4.2	Гигиена освещения, отопления и вентиляции /Лаб/	8	2	ПК-2.3	Л1, Л2	
4.3	Гигиена освещения, отопления и вентиляции /Пр/	8	4	ПК-2.3	Л1, Л2	
4.4	Гигиена освещения, отопления и вентиляции /Ср/	8	9	ПК-2.3	Л1, Л2	
	<b>Раздел 5. Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов</b>					
5.1	Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов /Лек/	8	4	ПК-2.3	Л1, Л2	
5.2	Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов /Лаб/	8	2	ПК-2.3	Л1, Л2	
5.3	Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов /Пр/	8	4	ПК-2.3	Л1, Л2	
5.4	Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов /Ср/	8	9	ПК-2.3	Л1, Л2	
	<b>Раздел 6. Санитарный режим пищевых объектов</b>					
6.1	Санитарный режим пищевых объектов /Лек/	8	6	ПК-2.3	Л1, Л2	

6.2	Санитарный режим пищевых объектов /Лаб/	8	2	ПК-2.3	Л1, Л2	
-----	---	---	---	--------	--------	--

6.3	Санитарный режим пищевых объектов /Пр/	8	6	ПК-2.3	Л1, Л2	
6.4	Санитарный режим пищевых объектов /Ср/	8	8	ПК-2.3	Л1, Л2	

#### **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, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Доценко В. А.	Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли	Санкт-Петербург: ГИОРД, 2012

###### **7.1.2. Дополнительная литература**

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Ивашура А. И.	Гигиена производства молока	Москва: Россельхозиздат, 1988

##### **7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

LIBREOFFICE

#### **8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

1. 2.311 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации  
Мультимедийное оборудование: HP Pavilion Slimline Athlon Dual Core 2.1GHz/RAM1GB/GeForce 7300LE/DVD-RW/HDD160Gb/

2. Ауд.№2.114: Мультимедийный зал научной библиотеки для самостоятельной работы с выходом сеть интернет  
Кабинет № 54 – 78,0 м<sup>2</sup>

Оборудование:

Системный блок Corequadq6600, 4gbram, 160gb - 1шт.;

Монитор benqg900wa -1 шт

Системный блок Deponeoncore2duoe8300, 2gbram, hdd 160gb - 8 шт.;

Монитор lgw1934s - 8 шт.;

4 тонких клиента Eltextc-50.

Учебная мебель:

Компьютерный стол – 15, стол – 9, стулья – 23.

Программное обеспечение:

Бесплатная операционная система CalculateLinux;

#### **9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

«Методические указания по выполнению лабораторно-практических занятий по дисциплине определяют общие требования, правила и организацию проведения лабораторно-практических работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствии с действующими стандартами представлена в <https://sdo.agatu.ru/>

«Методические указания по выполнению самостоятельных работ определяют порядок выбора студентом темы работ, общие требования, предъявляемые к самостоятельной работе, освещают последовательность ее подготовки, требования к структуре, содержанию и оформлению как самой работы, так и научно- справочного аппарата и приложений представлены в <https://sdo.agatu.ru/>

#### 10. ПРИЛОЖЕНИЕ

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

**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.В.11 Промышленная санитария и гигиена 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: 144 ч / 4 ЗЕТ

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

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
Профессиональные компетенции	ПК-2,3 Ведет контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	ИД -3 ПК-2 Ведет контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

## 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		
ПК-2,3	ИД-3 ПК-2	<p><b>Знать</b> контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p> <p><b>Уметь</b> вести контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p> <p><b>Владеть:</b> контролем технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> Тестирование, опрос, Защита практических работ</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> Зачет с оценкой</p>

### 3.ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	<p>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.</p> <p>Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.</p>	<p>0 – 60 балл. 2 (неудовлетворительно) Не зачтено</p>
Пороговый	<p>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.</p>	<p>61 – 75 балл. 3 (удовлетворительно) Зачтено</p>
Базовый	<p>Студент освоил учебный материал в полном объеме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности.</p> <p>Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.</p>	<p>76 – 85 балл. 4 (хорошо) Зачтено</p>
Высокий	<p>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.</p> <p>Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.</p>	<p>86 – 100 балл. 5 (отлично) Зачтено</p>

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

Перечень оцениваемых компетенций - ПК-2,3

##### **4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ**

###### **ТЕСТЫ**

**Для оценки компетенции ПК-2,3:**

###### **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, сенсибилизирующие, 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 -...

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)**

- 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 <sup>1</sup>	Критерии оценивания (примеры описания <sup>1</sup> )	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. Студентом 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</p>	+		

				«житейским» языком, не используются понятия и термины соответствующей научной области, студент не может назвать ни одной научной теории, не дает определения базовым понятиям.			
Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P}K$ – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов 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 обучающимися 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: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) полноту и правильность ответа;</li> <li>2) степень осознанности, понимания изученного;</li> <li>3) языковое оформление ответа.</li> </ol> Отметка "5" ставится, если студент: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий;</li> <li>2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;</li> <li>3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.</li> </ol> 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: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;</li> <li>2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;</li> <li>3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.</li> </ol> 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	Вопросы для подготовки.	<b>5(Отлично)»«Зачтено»</b> выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно	+	+	+	

		<p>оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.</p>	<p>Комплект экзаменационных билетов.</p>	<p>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.</p> <p><b>4 (Хорошо) «Зачтено»</b> 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.</p> <p><b>3 (Удовлетворительно) «Зачтено»</b> 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.</p> <p><b>2 (Неудовлетворительно) «Не зачтено»</b> 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.</p>			
--	--	--	--	--	--	--	--

## 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		T	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		T	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		T	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		T	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		T	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		T	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 территориальных управлениях		T	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			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		T	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		T	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		T	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		T	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		T	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/		T	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/		T	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/		T	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		T	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		T	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		T	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		T	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		T	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
	Экзамен		3	100	0-60	61-75	76-85	86-100

\* -указать У- устный ответ, Т- тестовое задание, З – зачет с оценкой.

