

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кудрявцев М.Г.
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 26.03.2026
Уникальный программный ключ:
790a1a8df2525774421adc1fc96453f0e902bfb0

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО»
(Университет Вернадского)**

Кафедра биотехнологий и продовольственной безопасности

Принято Ученым советом
Университета Вернадского
«26» марта 2026 г. протокол № 8



Рабочая программа дисциплины

Санитария и гигиена пищевых производств

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) программы Технология переработки сельскохозяйственного сырья

Квалификация бакалавр

Форма обучения очная, заочная

Балашиха 2026

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07
Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Рабочая программа дисциплины разработана доцентом кафедры Биотехнологий и продовольственной безопасности к.б.н. Першиной О.В.

Рецензент: *д.с.-х.н., зав кафедрой Биотехнологий и продовольственной безопасности
ФГБОУ ВО РГУНХ им. В.И.Вернадского Федосеева Н.А.*

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными в ОПОП ВО индикаторами достижения компетенций

1.1 Перечень компетенций, формируемых учебной дисциплиной

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции Планируемые результаты обучения
Профессиональная компетенция	
ПК-1 способность организовывать и контролировать приёмку, хранение и подготовку сельскохозяйственного сырья к переработке с соблюдением требований качества и безопасности	<p>Знать (З): основы санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p> <p>Уметь (У): применить современные требования санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности</p> <p>Владеть (В): современными требованиями санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p>
ПК-3 способность обеспечивать качество и безопасность продукции на всех этапах переработки в соответствии с требованиями технических регламентов и стандартов	<p>Знать (З): Санитарно-гигиенические нормы и требования на перерабатывающих предприятиях</p> <p>Уметь (У): оценивать санитарно-гигиеническое состояние всех этапов производственного процесса</p> <p>Владеть (В): владеть: методами анализа санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса</p>

Знать: основы санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности

Уметь: применить современные требования санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности

Владеть: навыками определять соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на технологических линиях

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Санитария и гигиена пищевых производств», в соответствии с учебным планом относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1 ОПОП ВО (Б1.В.06)

Цель: формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию теоретических и практических знаний и умений в области организации гигиенических и санитарных мероприятий на перерабатывающих предприятиях.

Задачи:

- изучение законодательной основы и санитарно-гигиенических требований нормативной документации на перерабатывающих предприятиях;
- изучение видов основных пищевых инфекций и пищевых отравлений, связанных с нарушением санитарных правил при производстве, хранении и реализации сельскохозяйственной продукции;
- знание и оценка факторов внешней среды производственных помещений с точки зрения санитарно-гигиенических требований к перерабатывающим предприятиям;
- изучение санитарно-эпидемиологических требований к производству, хранению и реализации готовой продукции.

3. Объем учебной дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу

3.1 Очная / Заочная форма обучения

Вид учебной работы	4 /5 Курс
Общая трудоемкость дисциплины, зачетных единиц	4 / 4
часов	144 /144
Аудиторная (контактная) работа, часов	80 / 14.3
в т.ч. занятия лекционного типа	40 / 6
занятия семинарского типа	40 / 8

Самостоятельная работа обучающихся, часов	55 /120.7
в т.ч. курсовая работа	-
Контроль	9 /9
Вид промежуточной аттестации	экзамен

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Перечень разделов дисциплины с указанием трудоемкости аудиторной (контактной) и самостоятельной работы, видов контролей и перечня компетенций
Заочная форма обучения

Наименование раздела	Трудоемкость, часов			Наименование оценочного средства	Код компетенций
	всего	в том числе			
		аудиторная (контактная) работа	самостоятельная работа		
Раздел 1. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях	135	14	121	тест	ПК-1; ПК-3
1.1. Основы санитарии и гигиены на перерабатывающих предприятиях	20	2	18		
1.2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды	20	2	18		
1.3. Дезинсекция, дезинфекция, дератизация	20	2	18		
1.4. Дезинфицирующие и моющие средства	20	2	18		
1.5. Санитарная обработка помещений и оборудования пищевых производств	20	2	18		
1.6. Санитарные требования к технологии производства пищевой продукции	20	2	18		
1.7. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых производств	15	2	13		
Контроль	9	0,3	-0,3		
Итого	144	14,3	120,7		

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде

3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
---	------	--	-----------------------

4.2 Содержание дисциплины по разделам и темам

Раздел 1. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях

Цель – формирование знаний и умений в области организации гигиенических и санитарных мероприятий на перерабатывающих предприятиях.

Задачи - изучение законодательной основы и санитарно-гигиенических требований нормативной документации на перерабатывающих предприятиях; изучение видов основных пищевых инфекций и пищевых отравлений, связанных с нарушением санитарных правил при производстве, хранении и реализации сельскохозяйственной продукции; знание и оценка факторов внешней среды производственных помещений с точки зрения санитарно-гигиенических требований к перерабатывающим предприятиям; изучение санитарно-эпидемиологических требований к производству, хранению и реализации готовой продукции.

Перечень учебных элементов раздела:

1.1. Основы санитарии и гигиены на перерабатывающих предприятиях.

Понятия санитарии и гигиены их основные задачи. Вредные и опасные факторы. Система государственного регулирования и контроля качества и безопасности пищевых продуктов. Структура и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Федеральные и территориальные органы по санитарному надзору и защите прав потребителей, их основные функции и выполняемые задачи. Правила проведения мероприятий по контролю при осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Законодательство РФ и его изменения при ВТО.

1.2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды

Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Гигиенические нормативы, регламентирующие физические, химические, токсикологические, радиологические, микробиологические и паразитологические показатели внешней среды. Химические, физические и биологические факторы внешней среды. Методы, используемые для гигиенической характеристики объектов внешней среды. Гигиена воздуха, воды и почвы. Микроклимат производственных помещений

1.3. Дезинсекция, дезинфекция, дератизация

Дезинсекция, дезинфекция, дератизация. Основные мероприятия по защите объектов от синантропных членистоногих и грызунов. Профилактические, санитарно-технические и истребительные мероприятия на перерабатывающих производствах. Дезинфицирующие и моющие средства. Характеристика отдельных видов дезинфекционных средств. Галоидсодержащие дезинфектанты. Кислородсодержащие соединения. Поверхностно-активные вещества (ПАВ). Альдегидсодержащие средства. Спирты. Фенолы и их производные. Кислоты. Щелочи. Тяжелые металлы. Моющие средства, их физико-химические свойства, смачивающая эмульгирующая, белковорастворяющая, пенообразующая и стабилизационная способность, солубилизация. Моющие дезинфицирующие средства.

1.4. Дезинфицирующие и моющие средства

Санитарная обработка помещений и оборудования на предприятиях по переработки молока, мясного сырья, мукомольной и хлебопекарной промышленности, предприятиях по переработки плодов и овощей. Этапы процесса уборки. Санитарная обработка помещений, производственных цехов и холодильника. Мойка и дезинфекция инвентаря, посуды и технологического оборудования. Профилактическая дезинфекция оборудования. Мойка и дезинфекция транспорта применяемого для перевозки сырья и готовой продукции. Личная гигиена работников.

1.5. Санитарная обработка помещений и оборудования пищевых производств

Санитарные требования к технологии производства молочной, мясной,

хлебобулочной продукции. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям по производству консервов мясных и рыбных консервов. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям по переработке рыбы и морепродуктов. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям по переработке вторичного сырья молочной промышленности. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям по переработке вторичного сырья мясной промышленности. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям по переработке плодов и овощей. Особенности санитарно-гигиенических требований для заквасочного отделения перерабатывающих предприятий. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям по хранению плодов и овощей. Санитарно-эпидемиологические требования к птицеперерабатывающим предприятиям. Санитарно-гигиенические требования к зерну и продуктам переработки. Санитарно-гигиенические требования предприятиям по переработке грибов, и продукции из грибов. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям малой мощности. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям по производству продуктов детского питания.

1.6. Санитарные требования к технологии производства пищевой продукции

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых производств. Требования, предъявляемые к санитарно-эпидемиологической экспертизе продукции. Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса и мясных продуктов. Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса птиц. Санитарно-эпидемиологическая оценка рыбы, продуктов ее переработки и промысловых беспозвоночных. Санитарно-эпидемиологическая оценка молока и молочных продуктов. Санитарно-эпидемиологическая оценка яиц и яичных продуктов. Санитарно-эпидемиологическая оценка зерна и хлеба. Санитарно-эпидемиологическая оценка консервных продуктов. Санитарно-эпидемиологическая оценка кулинарной продукции.

1.7. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых производств

Инфекционные болезни, имеющие значение для работников перерабатывающей промышленности. Возбудители, симптомы, профилактика. Пищевые отравления немикробного происхождения. Классификация, возбудители, профилактика. Пищевые токсикозы, основные возбудители, течение, профилактика. Зоонозы, основные возбудители, течение, профилактика. Инфекции, пути их передачи, развитие инфекционных заболеваний. Профилактические мероприятия на предприятиях пищевой промышленности. Ядовитые растения, отравления ими, меры предупреждения. Ядовитые грибы, отравления ими, меры предупреждения. Гельминтозы, источники заражения, меры предупреждения.

5. Оценочные материалы по дисциплине

Оценочные материалы по дисциплине представлены в виде фонда оценочных средств.

6. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Перечень учебно-методического обеспечения по дисциплине

№ п/п	Автор, название, место издания, издательство, год издания, количество страниц
	Санитария и гигиена пищевых производств Методические указания для изучения дисциплины студентам 3*,5 курсов по направлению подготовки Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Б.2021 г. Составители: Першина О.В.

6.2 Перечень учебных изданий, необходимых для освоения дисциплины *

№ п/п	Автор, название, место издания, издательство, год издания, количество страниц	Количество экземпляров в библиотеке
Основная		
	Ветеринарная санитария : учебное пособие / А.А. Сидорчук, В.Л. Крупальник, Н.И. Попов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 368 с.	
	Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учебное пособие / К.Н. Сон, В.И. Родин, Э.В. Бесланеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 416 с.	
	Основы ветеринарной санитарии : учебное пособие / Н.В. Сахно, В.С. Буяров, О.В. Тимохин, Ю.А. Ватников. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 172 с.	
	Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли: учеб. пособие. – СПб.: ГИОРД, 2003. – 520 с.	
Дополнительная		
	Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 240 с.	

6.4 Современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы и лицензионное программное обеспечение

Современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, цифровые электронные библиотеки и другие электронные образовательные ресурсы

1. Договор о подключении к Национальной электронной библиотеке и предоставлении доступа к объектам Национальной электронной библиотеки №101/НЭБ/0502-п от 26.02.2020 5 лет с пролонгацией
2. Соглашение о бесплатном тестовом доступе к Polpred.com. Обзор СМИ 27.04.2016 бессрочно
3. Соглашение о бесплатном тестовом доступе к Polpred.com. Обзор СМИ 02.03.2020 бессрочно
4. Информационно-справочная система «Гарант» – URL: <https://www.garant.ru/> Информационно-справочная система Лицензионный договор

№ 261709/ОП-2 от 25.06.2021

5. «Консультант Плюс». – URL: <http://www.consultant.ru/> свободный доступ

6. Электронно-библиотечная система AgriLib <http://ebs.rgazu.ru/> (свидетельство о государственной регистрации базы данных №2014620472 от 21.03.2014).

Доступ к электронной информационно-образовательной среде, информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Система дистанционного обучения Moodle www.portfolio.rgazu.ru (свободно распространяемое)

2. Право использования программ для ЭВМ Mirapolis HCM в составе функциональных блоков и модулей: Виртуальная комната. Стандартная лицензия до 1000 пользователей на 1 месяц (Лицензионный договор № 77/03/22 – К от 25 апреля 2022)

3. Инновационная система тестирования – программное обеспечение на платформе 1С (Договор № К/06/03 от 13.06.2017)

4. Образовательный интернет – портал Российского государственного аграрного заочного университета (свидетельство о регистрации средства массовой информации Эл № ФС77-51402 от 19.10.2012).

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

1. OpenOffice – свободный пакет офисных приложений (свободно распространяемое)

2. linuxmint.com <https://linuxmint.com/> (свободно распространяемое)

3. Электронно-библиотечная система AgriLib <http://ebs.rgazu.ru/> (свидетельство о государственной регистрации базы данных №2014620472 от 21.03.2014)

4. Официальная страница ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный заочный университет» <https://vk.com/rgazuru> (свободно распространяемое)

5. Портал Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский государственный аграрный заочный университет» (свободно распространяемое) <https://zen.yandex.ru/id/5fd0b44cc8ed19418871dc31>

6. Антивирусное программное обеспечение Dr. WEB Desktop Security Suite (Сублицензионный договор №13740 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ от 01.07.2021).

6.5 Перечень учебных аудиторий, оборудования и технических средств обучения

Предназначение помещения (аудитории)	Наименование корпуса, № помещения (аудитории)	Перечень оборудования (в т.ч. виртуальные аналоги) и технических средств обучения*
Для занятий лекционного типа	436 442	Проектор Acer x1130p; Экран настенный моторизированный SimSCREEN Проектор Acer P7270i Экран настенный рулонный PROJECTA
Для занятий семинарского типа (семинары, практические)	436 442	Проектор Acer x1130p; Экран настенный моторизированный SimSCREEN Проектор Acer P7270i Экран настенный рулонный PROJECTA

<p>занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы), групповых консультаций, индивидуальной работы, проведения текущего контроля и промежуточной аттестации</p>		<p>Проектор Acer x1130p; Экран настенный моторизированный SimSCREEN</p>
<p>Для самостоятельной работы</p>	<p>№ 320 (инж. к.) Читальный зал библиотеки (учебно административный корпус)</p>	<p>ПК на базе процессора AMD Ryzen 7 2700X, Кол-во ядер: 8; Дисплей 24", разрешение 1920 x 1080; Оперативная память: 32Гб DDR4; Жесткий диск: 2 Тб; Видео: GeForce GTX 1050, тип видеопамати GDDR5, объем видеопамати 2Гб; Звуковая карта: 7.1; Привод: DVD-RW интерфейс SATA; Акустическая система 2.0, мощность не менее 2 Вт; ОС: Windows 10 64 18 бит, MS Office 2016 - пакет офисных приложений компании Microsoft; мышка+клавиатура</p>

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО»**
(Университет Вернадского)

**Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и
промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

Санитария и гигиена пищевых производств

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) программы Технология переработки
сельскохозяйственного сырья

Квалификация бакалавр

Форма обучения очная, заочная

Балашиха 2026г.

1. Описание показателей и критериев оценивания планируемых результатов обучения по учебной дисциплине

Код и наименование компетенции	Уровень освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
ПК - 1 способность организовывать и контролировать приёмку, хранение и подготовку сельскохозяйственного сырья к переработке с соблюдением требований качества и безопасности	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: основы санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности. Умеет: применить современные требования санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности Владеет: современными требованиями санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности.	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает: основы санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности Уверенно умеет: применить современные требования санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности Уверенно владеет: современными требованиями санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности	
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематические знания: основ санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности Сформировавшееся систематическое умение: применить современные требования санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности Сформировавшееся систематическое владение: современными требованиями санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности	
ПК-3 способность обеспечивать качество и безопасность продукции на всех этапах переработки в соответствии с требованиями технических регламентов и стандартов	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: требования безопасности к сырью и продуктам питания Владеть (В): навыками проведения контроля качества сырья и продуктов питания Умеет: Осуществлять контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки Владеет: навыками проведения контроля качества сырья и продуктов питания	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает: требования безопасности к сырью и продуктам питания Уверенно умеет: Осуществлять контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки Уверенно владеет: навыками проведения контроля качества сырья и продуктов питания	

<p>Высокий (отлично)</p>	<p>Сформировавшееся систематические знания: требований безопасности к сырью и продуктам питания Сформировавшееся систематическое умение: Осуществлять контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки Сформировавшееся систематическое владение: навыками проведения контроля качества сырья и продуктов питания</p>
-------------------------------------	---

		состояния всех этапов производственного процесса	
	Высокий (отлично)	<p>Сформировавшееся систематические знания: санитарно-гигиенических норм и требований на перерабатывающих предприятиях</p> <p>Сформировавшееся систематическое умение: оценивать санитарно-гигиеническое состояние всех этапов производственного процесса</p> <p>Сформировавшееся систематическое владение: владеть: методами анализа санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса</p>	

2. Описание шкал оценивания

2.1 Шкала оценивания на этапе текущего контроля

Форма текущего контроля	Отсутствие усвоения (ниже порогового)*	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Реферат	Реферат не подготовлен	Материал не систематизирован, оформлен не по правилам, студент в нем не ориентируется	Студент ориентируется в содержании реферата, но затрудняется вести дискуссию на выбранную тему	Студент демонстрирует глубокие знания вопроса реферата, отвечает на дополнительные вопросы

2.2 Шкала оценивания на этапе промежуточной аттестации (зачет и экзамен в виде итогового теста, курсовая работа)

Форма промежуточной аттестации	Отсутствие усвоения (ниже порогового)	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Выполнение итоговых тестов (не менее 15 вопросов на вариант)	Менее 51%	51-79%	80-90%	91% и более

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

(в соответствии пунктом 4 рабочей программы дисциплины)

КОМПЛЕКТ ТЕСТОВ для промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет) по дисциплине

Зачет проводится в виде итогового теста. Для выполнения теста отводится 45 минут.

Примерные задания итогового теста

1. Комплекс исследований, осуществляемых ветеринарными врачами, по результатам которых дается оценка ветеринарно-санитарной безопасности мяса птицы и других продуктов убоя, обеспечивающих защиту населения от болезней, общих для человека и животных это -
 - А) ветеринарная санитария
 - Б) ветеринарно-санитарная экспертиза
 - В) ветеринарно-санитарные меры
 - Г) ветеринарно-санитарные требования
2. Документ, удостоверяющий качество и безопасность выпущенной в оборот продукции с подтверждением результатами текущего контроля на соответствие требованиям документа
 - А) ветеринарное свидетельство
 - Б) удостоверение качества и безопасности
 - В) товарно-сопроводительные документы
 - Г) ветеринарное регистрационное удостоверение
3. Основной моделью управления качеством и безопасностью пищевых продуктов в промышленно развитых странах мира является
 - А) Система ХАССП
 - Б) ФАО/ВОЗ
 - В) ЦГСЭСП.
 - Г) СЭС
4. В России был введен в действие государственный стандарт "Системы качества. Управление принципов ХАССП. Общие требования" -
 - А) 5 июля 2002 года
 - Б) 1 июля 2001 года
 - В) 10 июля 2005 года
 - Г) 1 июля 1999 года
5. Центральным органом системы сертификации ХАССП является –
 - А) СЭС
 - Б) ФАО/ВОЗ
 - В) ВНИИС
 - Г) ООН
6. Быстрое распространение системы ХАССП за рубежом и у нас в России обусловлено экономическими и социальными факторами.

- А) политическими
 - Б) экономическими
 - В) социальными
 - Г) экологическими
7. Различают следующие типы загрязнения пищевых продуктов:
- А) искусственный
 - Б) экологический
 - В) естественный
 - Г) антропогенный
8. В науке о безопасности питания базисным регламентом являются -
- А) предельно допустимая концентрация
 - Б) допустимая суточная доза
 - В) допустимое суточное потребление
 - Г) максимально недействующая доза
9. Объединенная комиссия ФАО и ВОЗ по пищевому кодексу (Codex Alimentarius) включила в число компонентов, содержание которых контролируется при международной торговле продуктами питания следующие вещества
- А) ртуть, кадмий, свинец, мышьяк
 - Б) медь, стронций, цинк, железо
 - В) алюминий, кальций, сахарозу
 - Г) водород, кремний, натрий, калий
10. Основным источником нитратов в сырье и продуктах питания служат
- А) несоблюдение технологий
 - Б) нарушение условий хранения
 - В) азотсодержащие соединения и нитратные пищевые добавки
11. Основным источником поступления нитратов в организм человека являются продукты
- А) растительного происхождения
 - Б) животного происхождения
 - В) напитки
12. Основные поставщики нитритов в организм человека являются
- А) продукты растительного происхождения
 - Б) мясные продукты
 - В) напитки
13. Разработка плана ХАССП включает в себя _____ этапов.
- А) 2
 - Б) 3
 - В) 4
 - Г) 5
14. На предприятии, должен быть разработан НАССР план на выпускаемую пищевую продукцию
- А) отдельный для каждого продукта
 - Б) общий на все виды продуктов
15. Запланированные наблюдения и(или) измерения параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получение необходимой информации для разработки предупреждающих действий это
- А) ветеринарно-санитарная экспертиза
 - Б) контроль критических точек
 - В) ветеринарно-санитарные меры
 - Г) ветеринарно-санитарный контроль
16. Этап обеспечения безопасности пищевой продукции, на котором важно осуществить

мероприятие по управлению с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции это

- А) ветеринарно-санитарный контроль
- Б) ветеринарно-санитарные меры
- В) технологический регламент
- Г) критическая контрольная точка

17. Сопоставьте понятие и его определение:

А) дезинфекция Б) дератизация В) дезинсекция

- 1) комплекс мер по уничтожению грызунов
- 2) комплекс мер по уничтожению насекомых
- 3) комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде

18. Источником инфекции является:

- А) вода
- В) воздух
- С) грязные руки
- Д) больное животное

19. Водоснабжение предприятий перерабатывающей промышленности может осуществляться

- А) из централизованной системы питьевого водоснабжения;
- В) из артезианской скважины;
- С) на привозной водопроводной воде?

20. Результаты гигиенической экспертизы должны быть оформлены в виде:

- А) трёх форм заключения;
- В) двух форм заключения;
- С) одной формы заключения?

21. К сооружениям, моделирующим биологическую очистку сточных вод с интенсификацией процесса, относятся:

- А) земельные поля орошения
- В) биофильтры
- С) коммунальные поля орошения
- Д) биокоагуляторы

22. Для дезинфекции отмывных поверхностей молочного оборудования используют:

- А) хлорную известь
- В) кальцинированную соду
- С) холрамин
- Д) дезмол

23. Контроль молочного оборудования осуществляют:

- А) органолептически
- В) визуально
- С) бактериологически
- Д) термостатически.

24. Что является показателем развития вредной микрофлоры:

- А) плотность
- В) кислотность
- С) КМАФАнМ
- Д) соматические клетки

25. Последовательность санитарной обработки молочного оборудования:

- А) предварительное ополаскивание, кислотная обработка, циркуляционная промывка горячим раствором моющего средства, дезинфекция, заключительное ополаскивание
- В) циркуляционная промывка горячим раствором моющего средства, дезинфекция, заключительное ополаскивание

С) предварительное ополаскивание, циркуляционная промывка горячим раствором моющего средства, дезинфекция, кислотная обработка, заключительное ополаскивание

26. В качестве моюще-дезинфицирующего средства при мойке молочного оборудования используют:

- A) хлорную известь
- B) дезмол
- C) кальцинированную соду
- D) хлорамин

**Темы рефератов
для текущего контроля
по дисциплине Санитария и гигиена пищевых производств**

Написание реферата является важным элементом самостоятельной работы студентов в целях приобретения ими необходимой профессиональной подготовки, развития умения и навыков самостоятельного научного поиска: изучения литературы по выбранной теме, анализа различных источников и точек зрения, обобщения материала, выделения главного, формулирования выводов и т. п.

С помощью рефератов студенты глубже постигают наиболее сложные проблемы курса, учатся лаконично излагать свои мысли, правильно оформлять работу, докладывать результаты своего труда.

Объём реферата не менее 10 страниц.

Структура реферата:

- Титульный лист.
- Содержание.
- Введение (дается постановка вопроса, объясняется выбор темы, ее значимость и актуальность, указываются цель и задачи реферата, дается характеристика используемой литературы).
- Основная часть (состоит из глав и подглав, которые раскрывают отдельную проблему или одну из ее сторон и логически являются продолжением друг друга).
- Заключение и выводы (подводятся итоги и даются обобщенные основные выводы по теме реферата, делаются рекомендации).
- Список литературы.

В списке литературы должно быть не менее 10 различных источников.

Студенты представляют рефераты на контактных занятиях в виде выступления продолжительностью 5– минут и ответов на вопросы слушателей.

Примерные темы рефератов

1. Понятие о гигиене труда. Вредные производственные факторы на предприятиях по переработке молока и мяса.
2. Личная гигиена на предприятиях перерабатывающей промышленности.
3. Санитарный режим работников на производстве. Санитарная культура. Медицинские обследования, их цель и виды.
4. Государственный и ведомственный санитарный надзор на предприятиях по переработке молока Основные законодательные и регламентирующие документы по вопросам санитарии и гигиены на предприятиях по переработке мяса.
5. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре на предприятиях перерабатывающей промышленности.
6. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации на предприятиях по переработке молока. Машины и оборудование для проведения дезинсекции, дезинекции, дератизации
7. Государственный и ведомственный санитарный надзор на предприятиях по переработке молока. Основные законодательные и регламентирующие документы по вопросам санитарии и гигиены на предприятиях по переработке молока
8. Источники и пути обсеменения сырья, оборудования и готовой продукции на предприятиях по переработке молока.
9. Санитарные требования к производственным, бытовым вспомогательным помещениям

на предприятиях по переработке мяса и молока.

10. Санитарные требования к технологическим процессам на предприятиях по переработке молока