Приложение

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по УВР _____ Кабалоев Т.Х.
«_26_» _____02_____ 2020 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
при освоении ОПОП ВО, реализуемой по ФГОС ВО 3++

Наименование дисциплины

Б1.О.13«ГИГИЕНА И САНИТАРИЯ ПИТАНИЯ»

Направление подготовки
36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
(код и наименование направления подготовки)

Направленность (профиль)
Государственный ветеринарный надзор

Квалификация выпускника
Магистратура

Форма обучения
очная, заочная

Владикавказ 2020

Фонд оценочных средств разработал:

На кафедре терапии и фармакологии

_____ Дзагуров Б.А.., профессор

Фонд оценочных средств согласован в составе рабочей программы дисциплины на заседании кафедры терапии и фармакологии

протокол № 6 от «17» февраля 2020 г.
(дата и протокол утверждения РПД)

Зав. кафедрой _____ / ФИО/

(подпись)

Эксперт(ы): _____
(Ф.И.О., должность, ученое звание, подпись)

Для фондов оценочных средств экспертами являются работодатели из числа действующих руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), а также преподавателей смежных образовательных областей, специалистов по разработке и сертификации оценочных средств.

Предназначен для обучающихся очной форм обучения.

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины *«Гигиена и санитария питания»* и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе обучающихся, далее – СРО), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки магистратура по направлению подготовки 36.04.01
« Ветернинарно-санитарная экспертиза».

Рабочей программой дисциплины *«*Ветернинарно-санитарная экспертиза*»* предусмотрено формирование следующих компетенций:

1. УК-6

(с компитенциями указывать и их индикаторы например УК-6 (ИОПК-УК-6.1;УК-6.2; УК-6.3,)

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля), и используемые оценочные средства:

- устный опрос
- тест (для текущего контроля)
- коллоквиум

Перечень оценочных средств при необходимости может быть дополнен.

3. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показателями оценивания компетенций являются следующие результаты обучения:

Таблица 1 – Результаты обучения, соотнесенные с общими результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	**ИОПК-6.1.** содержание процессов самоорганизации самообразования, их особенности технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности	**знать:** теоретическую составляющую современных информационных технологий, используемых для повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения **уметь:** разрабатывать и использовать методы и средства современных информационных технологий с целью использования их для повышения безопасности продуктов растительного и животного происхождения **владеть:** инновационными методами и современными информационными технологиями при исследованиях в области гигиены и санитарии питания в своей профессиональной деятельности
		ИОПК-6.2. самостоятельно строить процесс обладания отобранной информацией	**знать:** методы информационных технологий и способы разработки ветеринарно-санитарных мероприятий обеспечивающих биологическую безопасность продуктов **уметь:** использовать современные методики информационных технологий и исследований с целью обеспечения безопасности сырья и готовой продукции

			владеть: инновационными методами исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы в своей профессиональной деятельности, с целью улучшения биологической полноценности сырья и готовой продукции.
		ИОПК-6.3. приемы саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний	**знать:** основные методы контроля параметров окружающей среды и их воздействие на изменение качественных показателей производимой, перерабатываемой и хранимой пищевой продукции **уметь:** использовать современные методики исследований с помощью приборов и оборудования параметры окружающей среды с целью обеспечения экологической безопасности сырья и готовой продукции **владеть:** инновационными методами исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы в своей профессиональной деятельности, с целью улучшения биологической полноценности сырья и готовой продукции, и принятием соответствующих экологических решений при установленных производственных ситуациях

Таблица 1 – Требования к результатам освоения дисциплины (таблица может иметь и такой вид) !!!

Код компетенции	Результаты освоения УК	Индикаторы компетенции	В результате изучения учебной дисциплины (прохождения практики) обучающиеся должны:		
			знать	**уметь**	**владеть**
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	**ИОПК-6.1** Знает содержание процессов самоорганизации самообразования, их особенности технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности	теоретическую составляющую современных информационных технологий, используемых для повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения	разрабатывать и использовать методы и средства современных информационных технологий с целью использования их для повышения безопасности продуктов растительного и животного происхождения	инновационными методами и современными информационными технологиями при исследованиях в области гигиены и санитарии питания в своей профессиональной деятельности
		ИОПК-6.2. Умеет самостоятельно строить процесс обладания отобранной информацией.	методы информационных технологий и способы разработки ветеринарно-санитарных мероприятий обеспечивающих	использовать современные методики информационных технологий и исследований с целью обеспечения безопасности сырья	инновационными методами исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы в своей профессиональной

			биологическую безопасность продуктов	и готовой продукции	деятельности, с целью улучшения биологической полноценности сырья и готовой продукции.
		ИОПК-6.3. умеет разрабатывать приемы саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний	основные методы контроля параметров окружающей среды и их воздействие на изменение качественных показателей производимой, перерабатываемой и хранимой пищевой продукции	использовать современные методики исследований с помощью приборов и оборудования параметры окружающей среды с целью обеспечения экологической безопасности сырья и готовой продукции	инновационными методами исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы в своей профессиональной деятельности, с целью улучшения биологической полноценности сырья и готовой продукции, и принятием соответствующих экологических решений при установленных производственных ситуациях

Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала определяется содержанием следующих разделов дисциплины:

Таблица 2 - Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала

№ п/п	**Наименование раздела дисциплины (модуля)**	Компетенции (части компетенций)	Оценочные средства текущего контроля успеваемости	Шкала оценивания
1.	Значение дисциплины «Гигиена и санитария питания» для Ветеринарно-санитарных экспертов.	УК-6	Устный опрос Коллоквиум (текущий контроль)	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно
2.	Значение питьевой воды для организма человека.	УК-6	Устный опрос Коллоквиум (текущий контроль)	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно
3.	Пищевые отравления бактериальной природы.	УК-6	Устный опрос Коллоквиум (текущий контроль)	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно

Результатом освоения дисциплины *«Гигиена и санитария питания»* является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, пороговый, недостаточный.

Показатели, критерии и шкалы оценивания компетенций

Таблица 3 – Показатели компетенций по уровню их сформированности

(зачет)

Показатели компетенций, индикаторы компетенций	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции и индикатора компетенций
Знать (соответствует таблице 1)	Знает	отлично	высокий
		хорошо	повышенный
		удовлетворительно	пороговый

	Не знает	неудовлетворительно	недостаточный
Уметь (соответствует таблице 1)	Умеет	отлично	высокий
		хорошо	повышенный
		удовлетворительно	пороговый
	не умеет	неудовлетворительно	недостаточный
Владеть (соответствует таблице 1)	Владеет	отлично	высокий
		хорошо	повышенный
		удовлетворительно	пороговый
	Не владеет	неудовлетворительно	недостаточный

Таблица 4 – Соотношение показателей и критериев оценивания компетенций со шкалой оценивания и уровнем их сформированности

Показатели компетенций, индикаторы компетенций	Критерий оценивания	Уровень сформированной компетенции и индикатора компетенций
Знать (соответствует таблице 1)	Показывает полные и глубокие знания, логично и аргументированно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные, показывает высокий уровень теоретических знаний	высокий
	Показывает глубокие знания, грамотно излагает ответ, достаточно полно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные. В то же время при ответе допускает несущественные погрешности	повышенный
	Показывает достаточные, но не глубокие знания, при ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. Для получения правильного ответа требуются уточняющие вопросы	пороговый
	Показывает недостаточные знания, не способен аргументированно и последовательно излагать материал, допускает грубые ошибки, неправильно отвечает на дополнительные вопросы или затрудняется с ответом	недостаточный
Уметь (соответствует таблице 1)	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен предложить альтернативные	высокий

	решения анализируемых проблем, формулировать выводы	
	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен формулировать выводы, но не может предложить альтернативные решения анализируемых проблем	повышенный
	При решении конкретных практических задач возникают затруднения	Пороговый
	Не может решать практические задачи	недостаточный
Владеть (соответствует таблице 1)	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, способен оценить результат своей деятельности	высокий
	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, затрудняется оценить результат своей деятельности	повышенный
	Показывает слабые навыки, необходимые для профессиональной деятельности	пороговый
	Отсутствие навыков	недостаточный

4. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций

- устный опрос
- тест (для текущего контроля)
- коллоквиум

4.1 Устный опрос

Устный опрос проводится на каждом занятии в целях закрепления и конкретизации изученного теоретического материала.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций для устного опроса:

- оценка «отлично»: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируются на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Обучающийся владеет терминологией, способен приводить примеры, высказывает свою точку зрения с опорой на знания и опыт;

- оценка «хорошо»: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и

несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ логичен, выстроен, но совершены единичные ошибки. Не в полной мере владеет знаниями по всей дисциплине. Даны ответы на дополнительные, поясняющие вопросы;

- оценка «удовлетворительно»: ответ на вопрос не полный, с ошибками. Обучающийся путается в деталях, с затруднением пользуется профессиональной терминологией. Есть замечания к построению ответа, к логике и последовательности изложения. Не отвечает на дополнительные вопросы;

- оценка «неудовлетворительно»: ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, присутствует фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь обсуждаемого вопроса с другими объектами дисциплины, речь неграмотная, не используется профессиональная терминология. Ответы на дополнительные вопросы не даны или неверные.

4.2. Тестовые задания (*для текущего контроля*)

1. Обязательной сертификации подлежат: а) продукты диетического и лечебного питания; б) питьевая вода; в) продукты детского питания; г) материалы и изделия, контактирующие с пищевыми продуктами; д) продукция мясной и молочной промышленности
2. Обязательному декларированию подлежат: а) продукты диетического и лечебного питания; б) питьевая вода; в) продукты детского питания; г) материалы и изделия, контактирующие с пищевыми продуктами; д) продукция мясной и молочной промышленности 169
3. Государственная регистрация российской продукции проводится на этапе: а) подготовки к производству; б) в процессе изготовления; в) перед реализацией
4. Государственная регистрация импортной продукции проводится: а) до ввоза на территорию РФ; б) в процессе изготовления; в) перед реализацией
5. К пищевым продуктам, подлежащим государственной регистрации относятся: а) продукты сельского хозяйства; б) БАД к пище; в) продукты детского питания; г) минеральная вода

6. Наиболее важной частью воздуха является: а) азот; б) кислород; в) водород
7. Преобладающим компонентом воздуха является: а) азот; б) кислород; в) инертные газы.
8. Различают газообразные и примеси к воздуху.
9. Вентиляция бывает искусственная и естественная.
10. Средняя температура поверхности отопительных приборов не должна превышать: а) 70 С; б) 80 С; в) 90 С
11. Источники водоснабжения бывают: поверхностные и _____
12. Наиболее распространенным способом обеззараживания воды является: а) озонирование; б) хлорирование; в) фильтрация
13. Запах и привкус воды не должны превышать: а) 1 балл; б) 2 балла; в) 3 балла
14. Цветность воды не должна превышать: а) 10 градусов; б) 15 градусов; в) 20 градусов170
15. pH воды должен быть в пределах: а) 3,0 – 5,0 ; б) 5,0 - 7.0; в) 6,0 – 9,0
16. Наибольшее количество микроорганизмов находится в почве на глубине: а) 1 -2 см; б) 5 -10 см; в) 15 -20 см
17. Водоснабжение предприятий общественного питания может осуществляться: а) из централизованной системы питьевого водоснабжения; б) из артезианской скважины; в) на привозной водопроводной воде?
18. Для обеззараживания воды используют: а) фторирование; б) хлорирование; в) озонирование
19. Общая жесткость воды должна быть не выше: а) 7 мг-экв/л; б) 10 мг-экв/л; в) 15 мг-экв/л
20. Общая альфа-радиоактивность питьевой воды не должна превышать: а) 0,01 Бк/л; б) 0,1 Бк/л; в) 1 Бк/л
21. Общая бетта-радиоактивность питьевой воды не должна превышать: а) 0,01 Бк/л; б) 0,1 Бк/л; в) 1 Бк/л
22. Содержание фтора в питьевой воде не выше: а) 2 мг/л; б) 1,5 мг/л; в) 15 мг/л
23. Содержание нитратов в питьевой воде не более: а) 30 мг/л; б) 45 мг/л; в) 60 мг/л
24. Колииндекс питьевой воды не более: а) 5; б) 10; в) 15;
25. Температура горячей воды в точке разбора не ниже: а) 55 С; б) 65 С; в) 75 С;

26. Дератизация - комплекс мероприятий по уничтожению: а) насекомых (тараканов, муравьев, мух); б) микробов (патогенных или условно-патогенных); в) грызунов (мышей, крыс)
27. Дезинфекция - комплекс мероприятий по уничтожению: а) насекомых (тараканов, муравьев, мух); б) микробов (патогенных или условно-патогенных); в) грызунов (мышей, крыс)
28. Дезинсекция - комплекс мероприятий по уничтожению: а) насекомых (тараканов, муравьев, мух); б) микробов (патогенных или условно-патогенных); в) грызунов (мышей, крыс)
29. К зоонозным заболеваниям относятся: а) бруцеллез; в) туберкулёз; д) гепатит; з) туляремия; и) холера. б) сифилис; г) сибирская язва; ж) ящур; к) чума;
30. Какие заболевания могут передаваться человеку с мясом больных животных? а) бруцеллез; в) туберкулёз; д) гепатит; и) холера. б) сифилис; г) сибирская язва; ж) ящур; к) чума;
31. Мясо каких животных может быть причиной заражения трихинеллезом? а) крупного рогатого скота; г) барана; б) свиньи; д) кабана; в) медведя; ж) кролика.
32. Какие заболевания могут передаваться человеку с молоком и молочными продуктами? а) бруцеллез; г) ящур; б) дизентерия; д) грипп; в) туберкулёз; ж) аскаридоз.
33. Источником каких глистных заболеваний может быть рыба? а) финноз; г) трихинеллез; б) эхинококкоз; д) описторхоз. в) дифиллоботриоз;
34. Где используется мясо больного бруцеллезом скота? а) в торговле; б) в производстве консервов; г) в общественном питании после обезвреживания; д) в производстве колбас.
35. Какие инфекции могут передаваться с яйцами и яичными продуктами? а) бруцеллез; г) туляремия; б) дизентерия; д) сальмонеллез; в) туберкулёз; ж) нерсиниоз.
36. К антропонозным заболеваниям относятся: а) бруцеллез; в) туберкулёз; д) гепатит; з) туляремия; и) холера. б) сифилис; г) сибирская язва; ж) ящур; к) чума;
37. Мероприятия по предупреждению инфекционных заболеваний подразделяются на _____ и противоэпидемические.180
38. Мероприятия по предупреждению инфекционных заболеваний подразделяются на _____ и профилактические.
39. Инфекционные заболевания подразделяются на _____и зоонозные.

40. Инфекционные заболевания подразделяются на _____и антропонозные.
41. Употребление в пищу продуктов, массово обсемененных токсигенными микроорганизмами, вырабатывающими эндотоксины вызывает пищевые_____.
42. Пищевые токсикоинфекции вызывают _____ и условно-патогенные микроорганизмы.
43. Пищевые токсикоинфекции вызывают сальмонеллы и _____.
44. Сальмонеллы соответственно погибают при температуре через: а) 60 С а) 15 мин б) 70 С б) мгновенно в) 100 С в) 1 час
45. Употребление в пищу продуктов, содержащих токсины микроорганизмов вызывает пищевые_____.
46. К пищевым токсикоинфекциям относятся: а) эрготизм; б) ботулизм;
47. К пищевым токсикоинфекциям относятся: а) стафилококковые интоксикации; б)афлатоксикоз.
48. Пищевые микотоксикозы характиризуются наличием: а) условно-патогенных микроорганизмов; б) микотоксинов; в) возбудителя ботулизма.
49. Отравление «пьяным хлебом» относится к: а) афлатоксикозам; б) фузариотоксикозам181
50. Спорынья вызывает: а) афлатоксикоз; б) эрготизм; в) фузариотоксикоз
51. Примеси спорыньи в муке и крупе должно быть не более: а) 0,1 %; б) 0,05 %; в) 1%
52. При прорастании и позеленении картофеля образуется: а) амигдалин; б) фазин; в) соланин
53. Продукты из фасоли,не прошедшие достаточную термическую обработку содержат: а) амигдалин; б) фазин; в) соланин
54. В ядрах косточковых пород и в горьком миндале содержится: а) амигдалин; б) фазин; в) соланин
55. Добавление к пищевым продуктам аскорбиновой кислоты снижает синтез канцерогенных аминов: а) гистамина б) N-нитрозаминов
56. Содержание гистамина строго регламентировано в: а) красном вине; б) колбасе; в) сырах; г) рыбе и рыбных продуктах
57. Мытье плодов и овощей вместе с пылью удаляет: а) 5 %; б).10%; в)20% полициклических ароматических углеводородов.
58. Допустимые уровни содержания бенз(а)пирена в зерне,копченых мясных и рыбных изделиях не более: а) 0,1 мг/кг; б) 0,01 мг/кг; в) 0,001 мг/кг

59. Не вызывает образование канцерогенных веществ нагревание жира до: а) 250 С; б) 220 С; в) 300 С
60. Возбудителями гельминтозов являются: а) плесневые грибы; б) паразитические черви
61. Гельминтозы подразделяются на:_____и геогельминтозы.182
62. Гельминтозы подразделяются на:_____и биогельминтозы.
63. К биогельминтозам относятся: а) трихинеллез; б) аскаридоз; в) дифиллоботриоз; г) энтеробиоз; д) описторхоз; е) эхинококкоз ж) трихоцефалез
64. К геогельминтозам относятся: а) трихинеллез; б) аскаридоз; в) дифиллоботриоз; г) энтеробиоз; д) описторхоз; е) эхинококкоз ж) трихоцефалез
65. К гельминтозоонозам относятся: а) энтеробиоз; б) трихинеллез; в) описторхоз
66. Замораживание рыбы при температуре – 18 С вызывает гибель личинок гельминтов, вызывающих дифиллоботриоз: а) через 6 – 7 дней б) на 2 – 4 день
67. В обжаренном кофе и черном чае обнаружен канцерогенный углеводород_____.
68. Из нитритов, нитратов, аминов образуются канцерогенные_____.
69. Условно-патогенными микроорганизмами считаются: а) плесневые грибы; б) вирусы; в) нормальная микрофлора человека и животных.
70. Стафилококковый энтеротоксин разрушается при кипячении через: а) 0,5 час; б) 1 час; в) 2,5 – 3 час.
71. Наличие в пищевых продуктах Clostridium botulinus вызывает тяжелейшее пищевое отравление_____.
72. Наиболее ядовитыми грибами являются: а) свинушки; б) бледные поганки; в) мухоморы
73. К продаже на рынке допускаются: а) смеси грибов; б) измельченные грибы; в) свежие целые грибы183
74. Припойный шов на жестяной банке – источник тяжелого металла _____
75. Перевозку продуктов осуществляют только_____транспортом.
76. .Перевозить сырые полуфабрикаты и готовые изделия следует: а) вместе; б) по отдельности

77. Каждая машина должна иметь санитарный паспорт, выданный сроком на: а) один месяц; б) 6 месяцев; в) один год
78. Скоропортящиеся продукты в теплое время перевозят в закрытых охлаждаемых кузовах в течение 2 час при температуре не выше: а) 7ºС; б) 5ºС; в) 6ºС?
79. Блюда, подлежащие транспортировке, готовят не более чем за: а) 2 часа б) 0,5 часа в) 1 час
80. Совместное хранение полуфабрикатов и готовой продукции_____.
81. К нескоропортящимся продуктам относятся: а) алкогольные напитки; б) яйца; в) пищевые концентраты; г) уксус
82. . К скоропортящимся продуктам относятся: а) майонезы; б) яйца; в) пищевые концентраты; г) уксус д) быстрозамороженные готовые блюда
83. К особо скоропортящимся продуктам относятся: а) молоко; б) яйца; в) кондитерские изделия с кремом ; г) майонезы
84. В холодильной камере для хранения мяса температура воздуха: а) 7ºС; б) 5ºС; в) 0ºС?
85. В холодильной камере для хранения мяса относительная влажность воздуха: а) 75%; б) 80 %; в) 85 %
86. Срок хранения субпродуктов в холодильной камере : а) один день; б) 2 дня; в) 5 дней
87. Срок хранения мяса (мороженные мясные туши) в холодильной камере : а) один день; б) 2 дня; в) 5 дней
88. В холодильной камере для хранения рыбы и рыбопродуктов температура воздуха: а) -2ºС; б) 5ºС; в) 0ºС?
89. В холодильной камере для хранения мяса относительная влажность воздуха: а) 70%; б) 80 %; в) 90 %
90. Срок хранения охлажденных рыбопродуктов в холодильной камере : а) один день; б) 2 дня; в) 3 дня
91. Срок хранения замороженных рыбопродуктов в холодильной камере : а) один день; б) 2 дня; в) 3 дня
92. В холодильной камере для хранения молочных продуктов температура воздуха: а) 5-7ºС; б) 3-5ºС; в) 2-6ºС?185
93. В холодильной камере для хранения молочных продуктов относительная влажность воздуха: а) 75%; б) 80 %; в) 85 %
94. Срок хранения молока в холодильной камере : а) 24 час; б) 36 час ; в) 48 час
95. Срок хранения творога в холодильной камере : а) 24 час; б) 36 час ; в) 48 час

96. Срок хранения сметаны в холодильной камере : а) 24 час; б) 72 час ; в) 48 час
97. Срок хранения сыра в холодильной камере6 а) 10 дней; б) 15 дней; в) 20 дней
98. Срок хранения сливочного масла в холодильной камере6 а) 10 дней; б) 15 дней; в) 20 дней
99. Яйца хранят в сухих помещениях при температуре: а) 5-7ºС; б) 3-5ºС; в) 2-6ºС?
100. Меланж хранят в морозильниках при температуре: а) -7ºС; б) -5ºС; в) -6ºС?
101. Колбасные изделия, сосиски, буженину, ветчину хранят в гастрономических холодильных камерах при температуре: а) 5-7ºС; б) 3-5ºС; в) 2-6ºС?186
102. В гастрономической холодильной камере относительная влажность воздуха: а) 75%; б) 80 %; в) 85 %
103. Срок хранения полукопченых и копченых изделий в холодильной камере: а) 10 дней; б) 15 дней; в) 20 дней
104. В камере для хранения фруктов и зелени температура воздуха: а) 3ºС; б) 4ºС; в) 5ºС?
105. В камере для хранения фруктов и зелени относительная влажность воздуха: а) 70%; б) 80 %; в) 90 %
106. Срок хранения зелени и ягод до: а) 24 час; б) 72 час ; в) 48 час
107. Максимальный срок годности мясного фарша при температуре 2-6ºС? а) 24 час; б) 12 час ; в) 48 час
108. Максимальный срок годности полуфабрикатов мясных рубленных при температуре 2-6ºС: а) 24 час; б) 12 час ; в) 48 час
109. Максимальный срок годности мяса отварного для холодных блюд при температуре 2-6ºС: а) 24 час; б) 12 час ; в) 48 час
110. Максимальный срок годности кулинарных изделий из рубленого мяса жаренных при температуре 2-6ºС: а) 24 час; б) 12 час ; в) 48 час187
111. Максимальный срок годности желированных изделий из мяса при температуре 2-6ºС : а) 24 час; б) 12 час ; в) 48 час
112. Максимальный срок годности паштетов из мяса, печени и птицы при температуре 2-6ºС : а) 24 час; б) 12 час ; в) 48 час
113. Максимальный срок годности блинчиков, пирогов с мясом при температуре 2-6ºС: а) 24 час; б) 12 час ; в) 48 час
114. Максимальный срок годности рыбы отварной, запеченной. Тушеной, жареной при температуре 2-6ºС: а) 24 час; б) 12 час ; в) 36час

115. Совместное хранение сырья, полуфабрикатов и готовых к употреблению продуктов_____.
116. Совместное хранение пищевых продуктов и хозяйственных материалов_____.
117. Хлеб хранят при температуре не ниже: а) 15ºС; б) 17ºС; в) 20ºС?
118. В помещении для хранения хлеба относительная влажность воздуха: а) 70%; б) 80 %; в) 90 %
119. Относительная влажность воздуха склада сухих продуктов : а) 75%; б) 80 %; в) 65 %
120. Санитарный паспорт на транспортные средства, перевозимые продукты питания выдаётся органом ЦГСЭН сроком на: а) 1 год;188 б) 2 года; в) 6 месяцев?
121. Длительность перевозки полуфабрикатов должна быть не более: а) 1 часа; б) 2-х часов; в) 6-ти часов?
122. Результаты гигиенической экспертизы должны быть оформлены в виде: а) трёх форм заключения; б) двух форм заключения; в) одной формы заключения?
123. На предприятии общественного питания разрешается хранить котлет
124. Мороженное мясо на предприятии общественного питания размораживают в течение: а) 1 – 2 суток б) 2-3 суток в) 3-5 суток
125. Температура в толще мяса в конце размораживания должна быть: а) от 1до 2ºС; б) от 0 до -1ºС;
126. Быстрое размораживание мяса проводят при: а) при температуре от 0 до 6…8ºС; б) при комнатной температуре с последующей выдержкой при от 0 до -2ºС;
127. Повторное замораживание мяса_____.
128. Размороженное мясо портится_____охлажденного.
129. Размораживание мяса в СВЧ-печах_____.
130. Мясной фарш допустимо хранить не более: а) 3 часов; б) 6 часов; в) 12 часов
131. Мясной фарш допустимо хранить при температуре: а) от 2 до 4ºС; б) от 0 до 2ºС;
132. Полуфабрикаты крупнокусковые, порционные, мясо фасованное (без панировки) имеют срок годности: а) 12 часов; б) 24часа; в) 36 часов г) 48 часов
133. Полуфабрикаты порционные: шницель, ромштекс, котлеты натуральные (в панировке) имеют срок годности: а) 12 часов; б) 24часа; в) 36 часов г) 48 часов190

134. Полуфабрикаты мелкокусковые(азу, поджарка, для шашлыка) без соуса имеют срок годности: а) 12 часов; б) 24часа; в) 36 часов г) 48 часов
135. Полуфабрикаты мелкокусковые(азу, поджарка, для шашлыка) в соусе имеют срок годности: а) 12 часов; г) 48 часов б) 24часа; в) 36 часов
136. Полуфабрикаты мясные рубленые имеют срок годности: а) 12 часов; б) 24часа; в) 36 часов г) 48 часов
137. .Полуфабрикаты мясные рубленые комбинированные имеют срок годности: а) 12 часов; б) 24часа; в) 36 часов г) 48 часов
138. Субпродукты на предприятии общественного питания размораживают: а) при температуре от 0 до 6…8ºС; б) на столах при комнатной температуре; в) в тёплой воде
139. Птицу на предприятии общественного питания размораживают: а) при температуре от 0 до 6…8ºС; б) на столах при комнатной температуре; в) в тёплой воде
140. Водоплавающую птицу в непотрошеном виде принимать_____.
141. Рыбу на предприятии общественного питания размораживают:191 а) при температуре от 0 до 6…8ºС; б) на столах при комнатной температуре; в) в холодной воде
142. Температура рыбы в конце размораживания должна быть: а) 1ºС; б) -1ºС;
143. При размораживании рыбы рекомендуется в воду добавлять соль: а) 5-7 г/л; б) 7-10 г/л
144. Рыбное филе и рыбу осетровых пород в воде размораживать _____.
145. Яйца с пороками и дефектами _____ использовать.
146. Яйца просматривают на овоскопе: а) выборочно; б) всю партию
147. Перед использованием яйца промывают: а) кипятком; б) в тёплой воде с 0,5 % хлорамина; в) в тёплой воде с 1% кальцинированной соды
148. Заносить в производственные цеха необработанные яйца_____.
149. 237. Меланж на предприятии общественного питания размораживают: а) в воде с температурой не более 50ºС; б) на воздухе; в) в холодной воде
150. Размороженный меланж хранят: а) 1 час при 50ºС; б) 1/2 часа при 20ºС; в) хранить нельзя
151. Яичный порошок заливают: а) кипятком; б) теплой водой;192 в) холодной водой
152. Овощи обрабатывают: а) изолированно; б) в одном помещении с мясом
153. Очистку картофеля перед тепловой обработкой производят не раньше, чем за: а) 4-5 час; б) 2-3 час; в) 3-4 час

154. По санитарным нормам сульфитированный картофель должен содержать бисульфит натрия не более: а) 0,02 %; б) 0,002 %; в) 0,2 %
155. Сульфитированный картофель хранится: а) 48 ч при 2-6ºС; б)24 ч при 15-17ºС; в) 12 ч при 20ºС
156. Температура в середине мяса при варке должна быть: а) 75ºС; б) 85ºС; в) 95ºС
157. Какая рыба больше подвержена микробиологической обсеменённости: а) жирная; б) тощая
158. Витамин С сохраняется в овощах при: а) жарке; б) варка на пару; в) запекание
159. Наиболее интенсивно гибель микроорганизмов при варке происходит при температуре более: а) 70ºС; б) 80ºС; в) 60ºС
160. При жарке температура внутри котлетной массы должна быть не ниже:193 а) 70ºС; б) 80ºС; в) 90ºС
161. При жарке температура внутри натуральных рубленных изделий должна быть не ниже: а) 75ºС; б) 85ºС; в) 95ºС
162. Изготовление «макарон по-флотски» на предприятиях общественного питания _____.
163. Обжаренную печень для паштетов пропускают через мясорубку в: а) горячем виде; б) охлажденной
164. Рыбу обязательно прожаривают в течение 5 мин при: а) 150ºС; б) 200ºС; в) 250ºС
165. Приготовление омлета из меланжа_____.
166. Повторное использование жира фритюра_____.
167. Не разрешается использовать фритюрный жир, содержащий продукты окисления более: а) 0,1 %; б) 0,5 %; в) 1,0 %
168. При использовании электрогриля температура в толще готового продукта не ниже: а) 75ºС; б) 85ºС; в) 95ºС
169. Молоко для крема: а) пастеризуют; б) кипятят194
170. Жирность сливочного масла для крема не менее: а) 70 %; б) 75 %; в) 80 %
171. Яйца обрабатываются в ванне: а) 2-секционной; б) 3-секционной; в) 4-секционной
172. Сколько яиц берут для определения качества яичной массы: а) 5; б) 10; в) 15
173. Торты, пирожные, рулеты с кремом хранят при температуре не выше: а) 2ºС; б) 6ºС; в) 10ºС
174. Салаты и винегреты хранят в заправленном виде при температуре от 2 до 6ºС в течение: а) 1 час; б) 3 часа; в) 1,5 часа

175. Салаты и винегреты хранят в незаправленном виде при температуре от 2 до 6ºС в течение: а) 12 час; б) 3 часа; в) 6 часов
176. Салаты и винегреты хранят в заправленном виде на витрине в течение: а) 1 часа; б) 3 часа; в) 1,5 часа
177. Салаты из свежих овощей хранят в холодильнике в течение: а) 1 часа; б) 1,5 часа; в) 0,5 часа
178. Температура подачи супов, горячих напитков не ниже:195 а) 75ºС; б) 65ºС; в) 50ºС?
179. Температура подачи вторых блюд и гарниров: а) 75ºС; б) 65ºС; в) 50ºС?
180. Температура подачи порционных блюд и гарниров: а) 75ºС; б) 85ºС; в) 90ºС?
181. Температура подачи холодных блюд, компотов, киселей : а) 7- 14ºС; б) 5-10ºС;
182. . Горячие блюда до раздачи должны находиться на мармите не более: а) 1 часа; б) 2 -3 часов ; в) 4-5 часов
183. Каковы санитарные правила хранения оставшейся пищи: а) 24 часа от -2 до +2ºС; б) 12 часов не выше 3ºС; в) 6 часов от +2 до +6ºС?
184. Первые блюда могут храниться на мармите в течение 2-3 час при темпера- туре: а) 75ºС; б) 65ºС; в) 50ºС
185. Вторые блюда и гарниры могут храниться на мармите в течение 2-3 час при температуре: а) 75ºС;196 б) 65ºС; в) 50ºС
186. Какую оценку при бракераже получит повар, приготовивший «Борщ по-украински» со слабым недосолом: а) отлично; б) хорошо; в) удовлетворительно
187. Запрещается подавать на следующий день: а) борщ; б) суп молочный; в) соусы
188. Запрещается подавать на следующий день: а) паштеты; б) жареное мясо; в) салаты
189. Запрещается подавать на следующий день: а) рубленые изделия из мяса, рыбы; б) жареную рыбу; в) студни
190. 278. После повторной тепловой обработки пища реализуется в течение: а) 1 часа; б) 2 часов ; в) 3 часов
191. Смешивать пищу, прошедшую повторную тепловую обработку со свеже-приготовленной_____
192. Отпуск блюд в филиалы, буфеты после изготовления не позднее: а) 1 часа; б) 2 часов ; в) 3 часов
193. Срок хранения первых и вторых блюд в термосах, включая транспортировку не более: а) 1 часа; 197 б) 2-3 часов ; в) 4-5 часов

194. Повара перед раздачей должны: а) не менять санодежду; б) сменить санодежду ; в) продезифицировать руки
195. . Меню скомплектованных обедов составляют на: а) 1 день; б) 5 дней ; в) 10 и более дней
196. Продажу полуфабрикатов организуют_____от раздачи готовых блюд.
197. Посуда для отпуска обедов на дом должна быть: а) чистой ; б) стеклянной ;
198. Продажа с машин, лотков и с рук особо скоропортящейся продукции_____
199. До начала раздачи качество пищи проверяется: а) поваром; б) потребителем; в) бракеражной комиссией
200. При проверке массы штучных изделий бракеражной комиссией одновременно берется : а) 20 штук; б) 15 штук; в) 10 штук
201. При проверке массы готовых изделий бракеражной комиссией одновременно берется : а) 10 порций; б) 5 порций; в) 3 порции
202. Средняя масса не должна отклоняться от нормы на: а) 15%; б) 10 %; в) 5%
203. Качество продукции оценивают по: а) 10-балльной шкале б) 5-балльной шкале
204. Какую оценку при бракераже получит повар, сильно пережаривший «Котлеты по - пожарски»: а) отлично; б) хорошо; в) удовлетворительно; г) неудовлетворительно
205. Щи из свежей капусты через 3 часа после приготовления теряют витамин С: а) 50%; б) 70 %; в) 80%
206. Витаминизацию аскорбиновой кислотой организуют в: а) заводских столовых б) детских учреждениях
207. В бракеражную комиссию входят: а) инженер по технике безопасности; б) санитарный работник; в) заведующий производством
208. Для детских дошкольных учреждений даются нормы питания на возрастные группы: а) от 3; б) от 3 до 5; в) от 3 до 7 лет
209. Пищу в детских дошкольных учреждениях реализуют с момента приготовления в течение: а) 30 мин.; б) 1 час; в) 2 час199
210. Для оздоровления детей и подростков рекомендуется организовывать питание: а) 3 - разовое; б) 4 – разовое; в) 5 – разовое питание?
211. Количество посадочных мест в столовых лечебных учреждений должно составлять от количества коек: а) 50 %; б) 60 %; в) 80 %
212. настоящее время утверждено лечебно-профилактических рационов: а) 4; б) 5; в) 6 6.5.

Тестовое задание (для текущего контроля)

Время выполнения 15 мин.

Количество вопросов 30.

Форма работы – самостоятельная, индивидуальная.

Выбрать правильный ответ

1.Обязательной сертификации подлежат: а) продукты диетического и лечебного питания; б) питьевая вода; в) продукты детского питания; г) материалы и изделия, контактирующие с пищевыми продуктами; д) продукция мясной и молочной промышленности

2.Обязательному декларированию подлежат: а) продукты диетического и лечебного питания; б) питьевая вода; в) продукты детского питания; г) материалы и изделия, контактирующие с пищевыми продуктами; д) продукция мясной и молочной промышленности 169

3.Государственная регистрация российской продукции проводится на этапе: а) подготовки к производству; б) в процессе изготовления; в) перед реализацией

4.Государственная регистрация импортной продукции проводится: а) до ввоза на территорию РФ; б) в процессе изготовления; в) перед реализацией

5.К пищевым продуктам, подлежащим государственной регистрации относятся: а) продукты сельского хозяйства; б) БАД к пище; в) продукты детского питания; г) минеральная вода

6.Наиболее важной частью воздуха является: а) азот; б) кислород; в) водород

7.Преобладающим компонентом воздуха является: а) азот; б) кислород; в) инертные газы.

8Различают газообразные и_____ примеси к воздуху.

9.Вентиляция бывает искусственная и _____

10.Средняя температура поверхности отопительных приборов не должна превышать: а) 70 С; б) 80 С; в) 90 С

11.Источники водоснабжения бывают: поверхностные и _____

12.Наиболее распространенным способом обеззараживания воды является: а) озонирование; б) хлорирование; в) фильтрация

13.Запах и привкус воды не должны превышать: а) 1 балл; б) 2 балла; в) 3 балла

14.Цветность воды не должна превышать: а) 10 градусов; б) 15 градусов; в) 20 градусов170

15. pH воды должен быть в пределах: а) 3,0 – 5,0 ; б) 5,0 - 7.0; в) 6,0 – 9,0

16.Наибольшее количество микроорганизмов находится в почве на глубине: а) 1 -2 см; б) 5 -10 см; в) 15 -20 см

17.Водоснабжение предприятий общественного питания может осуществляться: а) из централизованной системы питьевого водоснабжения; б) из артезианской скважины; в) на привозной водопроводной воде?

18.Для обеззараживания воды используют: а) фторирование; б) хлорирование; в) озонирование

19.Общая жесткость воды должна быть не выше: а) 7 мг-экв/л; б) 10 мг-экв/л; в) 15 мг-экв/л

20.Общая альфа-радиоактивность питьевой воды не должна превышать: а) 0,01 Бк/л; б) 0,1 Бк/л; в) 1 Бк/л

21.Общая бетта-радиоактивность питьевой воды не должна превышать: а) 0,01 Бк/л; б) 0,1 Бк/л; в) 1 Бк/л

22.Содержание фтора в питьевой воде не выше: а) 2 мг/л; б) 1,5 мг/л; в) 15 мг/л

23.Содержание нитратов в питьевой воде не более: а) 30 мг/л; б) 45 мг/л; в) 60 мг/л

24.Колииндекс питьевой воды не более: а) 5; б) 10; в) 15;

25.Температура горячей воды в точке разбора не ниже: а) 55 С; б) 65 С; в) 75 С;

26.Дератизация - комплекс мероприятий по уничтожению: а) насекомых (тараканов, муравьев, мух); б) микробов (патогенных или условно-патогенных); в) грызунов (мышей, крыс)

27.Дезинфекция - комплекс мероприятий по уничтожению: а) насекомых (тараканов, муравьев, мух); б) микробов (патогенных или условно-патогенных); в) грызунов (мышей, крыс)

28.Дезинсекция - комплекс мероприятий по уничтожению: а) насекомых (тараканов, муравьев, мух); б) микробов (патогенных или условно-патогенных); в) грызунов (мышей, крыс)

29.К зоонозным заболеваниям относятся: а) бруцеллез; в) туберкулёз; д) гепатит; з) туляремия; и) холера. б) сифилис; г) сибирская язва; ж) ящур; к) чума;

30.Какие заболевания могут передаваться человеку с мясом больных животных? а) бруцеллез; в) туберкулёз; д) гепатит; и) холера. б) сифилис; г) сибирская язва; ж) ящур; к) чума;

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении теста:

Оценка	Показатели*
Отлично	85-100%
Хорошо	65-84%
Удовлетворительно	51-64%
Неудовлетворительно	менее 50%

* - % выполненных заданий от общего количества заданий в тесте.

4.4 Коллоквиум (текущий контроль по разделам дисциплины)

Время проведения 25 мин.

Предусмотрено 2 коллоквиума:

- первый коллоквиум – 34 вопроса;
- второй коллоквиум – 33 вопроса;

.

Вопросы к коллоквиуму

Коллоквиум 1

1.Значение дисциплины «Гигиена питания» для Ветеринарно-санитарных экспертов.

2.Значение питания для здоровья человека

3.Социальные проблемы гигиены питания

4.Основные принципы нормирования питания.

5.Методология оценки пищевого статуса организма.

6.Антропометрические показатели пищевого статуса человека.

7.Клинические критерии адекватности питания.
8.Биохимические критерии адекватности питания.
9.Гигиеническое значение белков в питании человека.
10.Основные принципы нормирования питания.
11.Характеристика жирорастворимых витаминов.
12.Гигиеническая характеристика водорастворимых витаминов (C_1, B_1, B_2).
13.Характеристика водорастворимых витаминов (B_6, B_{12}, PP)
14..Характеристика водорастворимых витаминов (фолиевая кислота, кобаламин, пиридоксин).
15.Характеристика жирорастворимых витаминов (АД).
16.Характеристика жирорастворимых витаминов (Е, К).
17.Значение микроэлементов в питании человека (Fe, Mn, Zn).
18.Значение микроэлементов в питании человека (Co,У, Си).
19.Значение макроэлементов в питании человека (Na, CL, S).
20.Роль белков в питании человека.
21.Гигиеническое значение углеводов в питании населения.
22.Гигиеническое значение жиров в составе рациона питания
23.Гигиеническое значение белков в питании человека.
24.Классификация минеральных элементов.
25.Макроэлементы витамин человека (Са, Р, К).
26.Макроэлементы в питании человека (Мд, Na, К).
27.Витаминная обеспеченность организма человека.
28.Энергетический обмен веществ в организме человека.
29.Роль жиров пищи в организме.
30.Функции минеральных элементов пищи в организме человека.
31.Значение питьевой воды для организма человека.
32.Нормативы качества питьевой воды.
33.Эпидемиологическое и эпизоотическое значение воды.
34.Способы улучшения и обеззараживания питьевой воды.

Коллоквиум 2

1.Гигиеническое и физиологическое значение яиц в питании человека.
2.Гигиеническое и физиологическое значение крупяных продуктов и макаронных изделий в питании человека.
3.Пищевые отравления бактериальной природы. Гигиеническое значение яиц в питании человека.
4.Острые пищевые отравления немикробной природы.

5.Пищевые отравления неустановленной этиологии.
6.Профилактическое действие пищевых веществ при воздействии профессиональных вредностей.
7.Гигиенические требования производственным помещениям и оборудованию для приготовления пищи.
8.Пищевой рацион человека.
9.Режим питания и его гигиеническое значение.
10.Физиологические нормы питания человека.
11.Нетрадиционные виды питания.
12.Гигиеническое значение овощей в питании человека.
13.Физиологические нормы питания человека
14.Гигиеническое значение фруктов в питании человека.
15.Питание населения в йоддодефицитных регионах.
16.Микотоксикозы.
17.Питание при аллергических реакциях.
18.Питание при железодефицитной анемии.
19.Общие гигиенические требования к предприятиям общественного питания.
20.Санитарно-гигиенические требования к питьевой воде.
21.Гигиена молока и молочных продуктов.
22.Мясо и мясные продукты, их гигиеническое и физиологическое значение.
23.Гигиеническое и физиологическое значение рыбы, рыбных продуктов и др. продуктов моря.
24.Уровни потребления пищевых и биологически активных веществ.
25.Гигиеническое и физиологическое значение воды для организма человека.
26.Эпизоотическое значение питьевой воды.
27.Способы обеззараживания питьевой воды.
28.Гигиенические требования к хранению и консервированию пищевых продуктов.
29.Роль питания в профилактике рака.
30.Продукты диетического питания.
31.Классификация пищевых добавок.
32.Система диет в лечебном питании.
33.Личная гигиена персонала предприятий общественного питания.

Билет к <u>коллоквиуму 1</u>
№1

Коллоквиум№1

БИЛЕТ №1

1.Значение дисциплины «Гигиена питания» для Ветеринарно-санитарных экспертов.
2.Характеристика жирорастворимых витаминов.
3.Гигиеническое значение углеводов в питании населения.

Составитель Б.А.Дзагуров

Зав. кафедрой Р.Х.Гадзаонов

2020

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении коллоквиума:

- оценка «отлично»: обучающийся демонстрирует полное понимание материала, дает верные определения основных понятий, корректно использует терминологический аппарат, может обосновать свои суждения. Обучающийся приводит примеры не только из рекомендуемой литературы, но и самостоятельно составленные, демонстрирует способности анализа и высокий уровень самостоятельности. Занимает активную позицию в дискуссии;

- оценка «хорошо»: обучающийся демонстрирует полное понимание материала, дает верные определения основных понятий, корректно использует терминологический аппарат, может обосновать свои суждения. Обучающийся приводит примеры и демонстрирует высокий уровень самостоятельности, устанавливает причинно-следственные связи обсуждаемых проблем;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся слабо ориентируется в материале, допускает ошибки и неточности в определении основных понятий, преимущественно корректно использует терминологический аппарат.

Обучающийся недостаточно доказательно и полно обосновывает свои суждения, с затруднением приводит свои примеры;

- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся не ориентируется в материале, допускает ошибки и неточности в определении основных понятий, некорректно использует терминологический аппарат. Обучающийся не приводит примеры к своим суждениям. Не участвует в работе.

4.5 Оценочные средства для проведения итоговой аттестации в форме зачета по дисциплине «Гигиена и санитария питания»

На итоговую аттестацию выносятся следующие компетенции, формируемые дисциплиной: УК-6. УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3.

Время проведения 45 мин.

Предусмотрено 67 вопросов

Примерный перечень вопросов к зачету.

1.Значение дисциплины «Гигиена питания» для Ветеринарно-санитарных экспертов.
2.Значение питания для здоровья человека
3.Социальные проблемы гигиены питания
4.Основные принципы нормирования питания.
5.Методология оценки пищевого статуса организма.
6.Антропометрические показатели пищевого статуса человека.
7.Клинические критерии адекватности питания.
8.Биохимические критерии адекватности питания.
9.Гигиеническое значение белков в питании человека.
10.Основные принципы нормирования питания.
11.Характеристика жирорастворимых витаминов.
12.Гигиеническая характеристика водорастворимых витаминов (C_1, B_1, B_2).
13.Характеристика водорастворимых витаминов (B_6, B_{12}, PP)
14..Характеристика водорастворимых витаминов (фолиевая кислота, кобаламин, пиридоксин).
15.Характеристика жирорастворимых витаминов (АД).
16.Характеристика жирорастворимых витаминов (Е, К).
17.Значение микроэлементов в питании человека (Fe, Mn, Zn).
18.Значение микроэлементов в питании человека (Со,У, Си).
19.Значение макроэлементов в питании человека (Na, CL, S).
20.Роль белков в питании человека.
21.Гигиеническое значение углеводов в питании населения.
22.Гигиеническое значение жиров в составе рациона питания
23.Гигиеническое значение белков в питании человека.

24.Классификация минеральных элементов.
25.Макроэлементы витамин человека (Са, Р, К).
26.Макроэлементы в питании человека (Мд, Na, К).
27.Витаминная обеспеченность организма человека.
28.Энергетический обмен веществ в организме человека.
29.Роль жиров пищи в организме.
30.Функции минеральных элементов пищи в организме человека.
31.Значение питьевой воды для организма человека.
32.Нормативы качества питьевой воды.
33.Эпидемиологическое и эпизоотическое значение воды.
34.Способы улучшения и обеззараживания питьевой воды.
35.Гигиеническое и физиологическое значение яиц в питании человека.
36.Гигиеническое и физиологическое значение крупяных продуктов и макаронных изделий в питании человека.
37.Пищевые отравления бактериальной природы. Гигиеническое значение яиц в питании человека.
38.Острые пищевые отравления немикробной природы.
39.Пищевые отравления неустановленной этиологии.
40.Профилактическое действие пищевых веществ при воздействии профессиональных вредностей.
41.Гигиенические требования производственным помещениям и оборудованию для приготовления пищи.
42.Пищевой рацион человека.
43.Режим питания и его гигиеническое значение.
44.Физиологические нормы питания человека.
45.Нетрадиционные виды питания.
46.Гигиеническое значение овощей в питании человека.
47.Физиологические нормы питания человека
48.Гигиеническое значение фруктов в питании человека.
49.Питание населения в йоддодефицитных регионах.
50.Микотоксикозы.
51.Питание при аллергических реакциях.
52.Питание при железодефицитной анемии.
53.Общие гигиенические требования к предприятиям общественного питания.
54.Санитарно-гигиенические требования к питьевой воде.
55.Гигиена молока и молочных продуктов.
56.Мясо и мясные продукты, их гигиеническое и физиологическое значение.
57.Гигиеническое и физиологическое значение рыбы, рыбных продуктов и др. продуктов моря.
58.Уровни потребления пищевых и биологически активных веществ.
59.Гигиеническое и физиологическое значение воды для организма человека.

60.Эпизоотическое значение питьевой воды.
61.Способы обеззараживания питьевой воды.
62.Гигиенические требования к хранению и консервированию пищевых продуктов.
63.Роль питания в профилактике рака.
64.Продукты диетического питания.
65.Классификация пищевых добавок.
66.Система диет в лечебном питании.
67.Личная гигиена персонала предприятий общественного питания.

Билет к зачету

БИЛЕТ №1

1. Методология оценки пищевого статуса организма.
2. Характеристика жирорастворимых витаминов (АД).
3. Макроэлементы витамин человека (Са, Р, К).

Составитель Б.А.Дзагуров

Зав. кафедрой Р.Х.Гадзаонов

2020

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении итогового экзамена:

- оценка «отлично»: обучающийся имеет четкое представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; свободно и правильно оперирует предметной и методической терминологией; свободно владеет вопросами экзаменационного билета; подтверждает теоретические знания практическими примерами; дает развернутые ответы на задаваемые дополнительные вопросы; имеет собственные суждения о решении теоретических и практических вопросов, связанных с профессиональной деятельностью;

- оценка «хорошо»: обучающийся имеет представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; знает предметную и методическую терминологию дисциплины; излагает ответы на вопросы экзаменационного билета, ориентируясь на написанное им в экзаменационном листе; подтверждает теоретические знания

отдельными практическими примерами; дает ответы на задаваемые дополнительные вопросы;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся имеет посредственное представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; правильно оперирует основными понятиями; отвечает на вопросы экзаменационного билета, главным образом, зачитывая написанное в экзаменационном листе; излагает, главным образом, теоретические знания по вопросам экзаменационного билета; не во всех случаях находит правильные ответы на задаваемые дополнительные вопросы;

- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся не имеет представления о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; не во всех случаях правильно оперирует основными понятиями; отвечает на экзаменационные вопросы, зачитывая их с текста экзаменационного листа; экзаменационные вопросы излагает не в полной мере; не отвечает на дополнительные вопросы. Не участвует в работе.