**Комплект оценочных материалов по дисциплине**

**«Санитария и гигиена питания»**

**Задания закрытого типа**

**Задания закрытого типа на выбор правильного ответа**

*Выберите один правильный ответ*

1. Одним из важных документов для выдачи сертификата о качестве продукции является?

А) средняя проба

Б) знак соответствия

В) гигиенический сертификат

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы): ОПК-5 (ОПК-5.3)

2. Какими двумя методами определяется качество пищевых продуктов?

А) органолептическим и измерительным

Б) химическим и гидролитическим

В) микробиологическим и минеральным

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ОПК-5 (ОПК-5.3)

3. Какая оценка введена для более объективного заключения о качестве некоторых продуктов?

А) балльная

Б) процентная

В) массовая

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ОПК-5 (ОПК-5.3)

4. Что должен иметь любой продукт, произведенный в России с сертификатом качества?

А) штрих-код

Б) сертификат

В) знак соответствия

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

5. При отсутствии полного набора необходимой сопроводительной документации партия пищевой продукции:

А) направляется на переработку

Б) признается потенциально опасной и изымается из оборота

В) требует немедленной реализации при отсутствии внешних признаков порчи

Г) требует немедленного уничтожения или технической утилизации

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

6. Согласно санитарным требованиям стены предприятий общественного питания покрывают масляной краской или синтетическим материалами или отделывают керамической плиткой (или другими влагоустойчивыми материалами) на высоту:

А) 1,4—1,6 м

Б) 1,6—1,8 м

В) 1,8—2,0 м

Г) от пола до потолка

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

**Задания закрытого типа на установление соответствия**

*Установите правильное соответствие.*

*Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.*

1. Установить соответствие между видами деятельности санитарно- эпидемиологического контроля и их описанием.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1) | Экспертиза | А) | Выявление причин и условий возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) |
| 2) | Расследование | Б) | Установление соответствия продукции |
| 3) | Обследование | В) | Проверка соответствия характеристик испытываемого объекта требованиям санитарных правил |
| 4) | Исследование | Г) | Оценка соответствия требованиям санитарных правил пищевых объектов и технологических процессов |

Правильный ответ:1-Б, 2-А, 3-В, 4-Г.

Компетенции (индикаторы): ОПК-5 (ОПК-5.3)

2. Установить соответствие между типом предприятия общественного питания и нормой площади на одно место согласно санитарным нормам.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1) | Закусочная | А) | 2,5 м2 |
| 2) | Кафе | Б) | 1,3 м2 |
| 3) | Столовая | В) | 1,6 м2 |
| 4) | Ресторан | Г) | 2 м2 |

Правильный ответ:1-В, 2-Г, 3-Б, 4-А.

Компетенции (индикаторы): ОПК-5 (ОПК-5.3)

3 Установите соответствие между санитарными требованиями к оборудованию и их описаниями:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1) | Материалы оборудования | А) | Должны быть герметичными и минимально выступающими. |
| 2) | Конструкция оборудования | Б) | Должны быть изготовлены из нержавеющих материалов. |
| 3) | Рабочие поверхности | В) | Должна обеспечивать доступность всех поверхностей для очистки и дезинфекции. |
| 4) | Соединения и стыки | Г) | Должны быть устойчивыми к коррозии и легко моющимися. |

Правильный ответ:1-Г, 2-В, 3-Б, 4-А

Компетенции (индикаторы): ОПК-5 (ОПК-5.3)

4. Установите соответствие между видами санитарного надзора и его функциями и обязанностями:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1) | Надзор за предприятиями | А) | Проверка соответствия продукции санитарным требованиям |
| 2) | Контроль за качеством продукции | Б) | Обеспечение соблюдения санитарных норм и правил на объектах |
| 3) | Мониторинг здоровья работников | В) | Оценка воздействия производственных факторов на окружающую среду |
| 4) | Анализ экологической обстановки | Г) | Оценка состояния здоровья сотрудников и профилактика профессиональных заболеваний |

Правильный ответ:1-Б, 2-А, 3-Г, 4-В

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

5. Установите соответствие между гигиеническими требованиями и их описанием:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1) | Вентиляция в помещениях | А) | Должны быть установлены на достаточной высоте и в местах, обеспечивающих равномерное распределение воздуха. |
| 2) | Температурный режим | Б) | Необходимо поддерживать оптимальный уровень (обычно 40-60%) для предотвращения роста плесени и бактерий. |
| 3) | Уровень влажности | В) | Регулярная очистка необходима для предотвращения накопления загрязняющих веществ и обеспечения качественной вентиляции. |
| 4) | Очистка воздуховодов | Г) | Температура в помещениях должна находиться в пределах комфортных значений, обычно от 18 до 22 градусов Цельсия. |
| 5) | Расположение вентиляционных решеток | Д) | Обеспечение притока свежего воздуха и удаления отработанного должно быть организовано так, чтобы избежать сквозняков и обеспечить комфорт. |

Правильный ответ:1-Д, 2-В, 3-Б, 4-Г, 5-А

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

6. Установите соответствие между гигиеническими требования к генеральному плану участка и их описаниями.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1) | Расположение производственных корпусов | А) | Достаточный промежуток между зданиями для предотвращения перекрестного загрязнения |
| 2) | Разделение зон по назначению | Б) | Отделение технологических процессов и зон хранения сырья от производственных цехов |
| 3) | Обеспечение санитарных разрывов | В) | Размещение зданий с учетом преобладающего направления ветра |
| 4) | Организация транспортного движения | Г) | Четкое зонирование участка для оптимизации логистики и минимизации перекрестных потоков |

Правильный ответ:1-В, 2-Б, 3-А, 4-Г

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

**Задания закрытого типа на установление правильной последовательности**

*Установите правильную последовательность. Запишите правильную последовательность букв слева направо.*

1. Установите правильную последовательность этапов проведения гигиенической экспертизы:

А) внешний осмотр партии продукта

Б) ознакомление с документацией на данную партию продуктов

В) вскрытие упаковок продукта

Г) обобщение результатов экспертизы и оформление заключения

Д) органолептическое исследование продукта

Правильный ответ: Б, А, В, Д, Г

Компетенции (индикаторы): ОПК-5 (ОПК-5.3)

2. Установите правильную последовательность методов санитарно-микробиологического контроля параметров микроклимата:

А) инкубация посевов

Б) подсчет колоний микроорганизмов

В) анализ и интерпретация результатов

Г) посев отобранных проб на питательные среды

Д) отбор проб воздуха

Правильный ответ: Д, Г, А, Б, В

Компетенции (индикаторы): ОПК-5 (ОПК-5.3)

3. Установите правильную последовательность методов контроля качества готовой продукции в процессе производства:

А) планирование контроля

Б) входной контроль сырья

В) процессный контроль

Г) контроль промежуточной продукции

Д) финальный контроль

Правильный ответ: А, Б, В, Г, Д

Компетенции (индикаторы): ОПК-5 (ОПК-5.3)

4. Установите правильную последовательность гигиенических особенностей организации питания:

А) планирование меню

Б) хранение продуктов

В) приготовление пищи

Г) раздача пищи

Д) закупка продуктов

Правильный ответ: А, Д, Б, В, Г

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

5. Установите правильную последовательность профилактики кишечных инфекций и пищевых отравлений:

А) соблюдение личной гигиены

Б) правильное хранение продуктов

В) термическая обработка пищи

Г) избегание употребления подозрительных продуктов

Д) использование чистой посуды и оборудования

Е) контроль за состоянием здоровья работников

Правильный ответ: А, Б, В, Д, Г, Е

Компетенции (индикаторы): ПК-2 ( ПК-2.1)

6. Установите правильную последовательность санитарно-гигиенических требований к приемке пищевых продуктов:

А) проверка сопроводительной документации

Б) визуальный осмотр продуктов

В) принятие решения о приемке

Г) лабораторные исследования (при необходимости)

Правильный ответ: А, Б, Г, В

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

**Задания открытого типа**

**Задания открытого типа на дополнение**

*Напишите пропущенное слово (словосочетание).*

1. Результаты контроля готовой (реализуемой) продукции регистрируют в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ приема продукции.

Правильный ответ: журнале.

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

2. Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном объеме, правильность расстановки проверяют не реже одного раза в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_месяцев.

Правильный ответ: шесть/6

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

3. Процедура, подтверждающая надежность условий производства и способность приводить к ожидаемым результатам по показателям качества продукции, называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Правильный ответ: валидация.

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

4. Практическое осуществление гигиенических норм и правил называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Правильный ответ: санитария.

Компетенции (индикаторы): ОПК-5 (ОПК-5.3)

5. Способ обезвреживания молока при температурах от 63 до 95 называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Правильный ответ: стерилизация.

Компетенции (индикаторы): ОПК-5 (ОПК-5.3)

6. Для обработки оборудования на пищевом предприятии используют хлорную известь концентрацией\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_%

Правильный ответ: два/2

Компетенции (индикаторы): ОПК-5 (ОПК-5.3)

**Задания открытого типа с кратким свободным ответом**

*Напишите пропущенное слово (словосочетание).*

1. Изготовление и реализация поддельных пищевых продуктов и продовольственного сырья, не соответствующих своему назначению и маркировке это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Правильный ответ: фальсификация /фальсификат

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

2. Комплекс лабораторных исследований, подтверждающих безопасность товаров для потребителей называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Правильный ответ: гигиеническая экспертиза/ сертификационными испытаниями.

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

3. Любое умышленное действие, совершенное с целью получения финансовой выгоды и обмана покупателей относительно качества и состава пищевых продуктов, называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Правильный ответ: фальсификация/ фальсификация пищевых продуктов

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

4. Санитарно-гигиеническое обследование пунктов общественного питания направлено на выявление соответствия этих учреждений требованиям \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Правильный ответ: санитарных норм и правил/ санитарно-эпидемиологическим требованиям

Компетенции (индикаторы): ОПК-5 (ОПК-5.3)

5. Исторические аспекты развития гигиены и санитарии включают изучение эволюции \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, направленных на предупреждение болезней и улучшение условий жизни.

Правильный ответ: медицинских практик/ медицинских знаний

Компетенции (индикаторы): ОПК-5 (ОПК-5.3)

6. Предмет и задачи дисциплины «санитария и гигиена питания» заключаются в изучении \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, обеспечивающих безопасность и качество пищевых продуктов на всех этапах их производства, хранения, транспортировки и реализации.

Правильный ответ: правил и норм/ санитарно-гигиенических требований

Компетенции (индикаторы): ОПК-5 (ОПК-5.3)

**Задания открытого типа с развернутым ответом**

*Дайте ответ на вопрос*

1. Перечислите правила личной гигиены обязательные к исполнению сотрудниками общественного питания:

Время выполнения – 10 мин.

Ожидаемый результат: Медицинское обследование. Личная санитарная книжка. Содержание тела в чистоте. Чистота рук. Санитарная одежда. Запрет на украшения. Регулярная стирка и чистка одежды.

Критерий оценивания: наличие в ответе 5и правил.

Компетенции (индикаторы) ПК-2 (ПК-2.1)

2. При какой температуре погибают споры бактерий?

Время выполнения – 10 мин.

Ожидаемый результат: Споры бактерий способны выживать в экстремальных условиях, таких как высокие температуры, и обладают высокой устойчивостью к обычным методам стерилизации. Однако большинство бактериальных спор погибают при температурах около 121°C в течение 15 минут при автоклавировании (стерилизация паром под давлением).

Критерий оценивания: наличие в ответе -121°С

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

3. Для чего маркируют посуду?

Время выполнения – 10 мин.

Ожидаемый результат: Маркировка посуды важна по нескольким причинам: Идентификация владельца. Контроль за использованием. Упрощение учета и инвентаризации. Повышение ответственности сотрудников. Соответствие санитарным нормам.

Критерий оценивания: наличие в ответе 4х причин.

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

4. Какие материалы допускаются для производства оборудования и инвентаря для предприятий общественного питания?

Время выполнения – 10 мин.

Ожидаемый результат: Нержавеющая сталь. Алюминий. Стекло. Керамика. Пластик. Дерево. Композитные материалы.

Критерий оценивания: наличие в ответе название 5и материалов.

Компетенции (индикаторы): ОПК-5 (ОПК-5.3)

5. Дайте гигиеническую оценку органолептическим свойствам воды? Вода централизованной системы водоснабжения имеет следующие показатели:

привкус - 2,5 балла;

мутность - 1,7 мг/л; \*

запах - 3 балла.

Время выполнения – 10 мин.

Ожидаемый результат: Органолептические свойства воды не соответствуют гигиеническим нормам.

Критерий оценивания: вода не соответствуют гигиеническим нормам.

Компетенции (индикаторы): ОПК-5 (ОПК-5.3)

6. Что необходимо предпринимать на предприятиях общественного питания во избежание возникновения острых кишечных инфекций.

Время выполнения – 10 мин.

Ожидаемый результат: Для предотвращения возникновения острых кишечных инфекций на предприятиях общественного питания необходимо соблюдать ряд профилактических мер: Соблюдение правил личной гигиены персоналом. Правильное хранение продуктов. Тщательная обработка продуктов. Поддержание чистоты на предприятии. Контроль за состоянием здоровья персонала. Мониторинг качества воды и продуктов.

Критерий оценивания: перечислить профилактические меры.

Компетенции (индикаторы): ОПК-5 (ОПК-5.3)