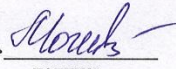


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ЛУГАНСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ВЛАДИМИРА ДАЛЯ»

Институт технологий и инженерной механики
Кафедра легкой и пищевой промышленности

УТВЕРЖДАЮ
Директор института
технологий и инженерной
механики
Могильная Е.П. 
подпись
«25» февраля 2025 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине

Санитария и гигиена питания

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Технология продуктов общественного питания

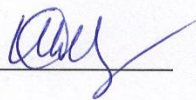
Разработчик (разработчики):
доктор техн. наук, профессор
ст. преподаватель

 Дейнека И.Г.
 Бородина Е.В.

ФОС рассмотрен и одобрен на заседании кафедры легкой и пищевой
промышленности

от «25» февраля 2025 г., протокол № 7

Заведующий кафедрой



Дейнека И.Г.

Луганск 2025 г.

**Комплект оценочных материалов по дисциплине
«Санитария и гигиена питания»**

Задания закрытого типа

Задания закрытого типа на выбор правильного ответа

Владея методикой оценки проектных решений, 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 синтетическими 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 м ²
----	------------	----	--------------------

2)	Кафе	Б)	1,3 м ²
3)	Столовая	В)	1,6 м ²
4)	Ресторан	Г)	2 м ²

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 нержавеющей 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 требованиями 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

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°C

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. Вода централизованной системы водоснабжения имеет следующие показатели:

привкус - 2,5 балла;

мутность - 1,7 мг/л; *

запах - 3 балла.

Дайте гигиеническую оценку органолептическим свойствам воды?

Время выполнения – 10 мин.

Ожидаемый результат: Органолептические свойства воды не соответствуют гигиеническим нормам.

Критерий оценивания: вода не соответствует 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)

Экспертное заключение

Представленный фонд оценочных средств (далее – ФОС) по дисциплине «Санитария и гигиена питания» соответствует требованиям ФГОС ВО.

Предлагаемые формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализации основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки / специальности 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенные в представленный фонд, отвечают основным принципам формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе подготовки обучающихся по указанному направлению / специальности.

Председатель учебно-методической комиссии
института технологий и инженерной механики



Ясуник С.Н.

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры (кафедр), на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)