

СТУДЕНТСЬКІ ОЛІМПІАДИ В СИСТЕМІ ПОЗААУДИТОРНОЇ РОБОТИ

Досвід організації та проведення олімпіад засвідчує, що ця форма поза навчальної роботи в сучасних умовах стає дієвим засобом формування мотивації до навчання, підвищення пізнавальної активності, поглиблення і розширення знань, підтримки і стимулювання творчо обдарованої студентської молоді, створення умов для збереження й розвитку



інтелектуального потенціалу України.

Студентська олімпіада - це система



масових очних змагань студентів, що навчаються у вищому навчальному закладі. Вона проводиться з метою активізації

навчально-пізнавальної діяльності студентів, інтенсифікації та удосконалення навчального процесу, стимулювання потреб у творчому оволодінні знаннями, з метою розвитку і реалізації творчих здібностей студентів, виявлення науково-обдарованої, по справжньому талановитої молоді.

Таким чином, **процес організації і проведення олімпіад зі спецдисциплін направлений на:**

- ✚ стимулювання творчого самовдосконалення студентів, їх самоосвітньої діяльності;
- ✚ виявлення та розвиток обдарованих студентів;
- ✚ формування творчого покоління науковців та практиків для різних галузей економіки;
- ✚ підвищення інтересу до поглибленого вивчення базових дисциплін;
- ✚ прищеплення широким колам студентської молоді навичок дослідницької роботи;
- ✚ пропаганда досягнень науки, техніки та новітніх технологій;
- ✚ проведення підсумків роботи факультативів, гуртків, активізація всіх форм навчальної та позанавчальної роботи;
- ✚ виявлення, поширення і впровадження в навчально-виховний процес сучасних прийомів і методів навчання.

Складаючи та затверджуючи рішенням предметної комісії план проведення олімпіад, викладачі керуються Положенням "Про проведення студентської олімпіади", що діє в коледжі.

Предметні олімпіади - це очні змагання студентів у творчому застосуванні теоретичних знань з однієї конкретної дисципліни в умінні вибрати оптимальні шляхи і методи розв'язання предметних задач. У них беруть участь, як правило студенти, які на час проведення олімпіади вивчають відповідну дисципліну або закінчили її вивчати.

Для участі в олімпіаді із академічних груп виділяються кращі студенти.

Для учасників олімпіади складаються нестандартні завдання, які вимагають індивідуального розв'язання і сприяють виявленню творчого мислення учасників (тести 3-го рівня). Зміст завдань диференційований за складністю і оцінюється за коефіцієнтом складності (в балах).

До початку проведення олімпіади на дошці «На допомогу студентам» викладачі – предметники розміщують інформацію про дату і місце проведення олімпіади; списки навчальної та наукової літератури для підготовки до олімпіади, а по завершенню олімпіади - прізвища студентів-переможців, завдання та аналіз туру, аналіз типових помилок, допущених у роботах.

Матеріали щорічних олімпіад зберігаються у відповідних папках.

Переможці олімпіад обов'язково нагороджуються грамотами. Найбільш активні студенти відзначають на Дні технологічного відділення, заносяться на Дошку пошани.

Типові завдання олімпіади наведені далі.



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТЕХНОЛОГО-ЕКОНОМІЧНИЙ КОЛЕДЖ БІЛОЦЕРКІВСЬКОГО НАУ

«Затверджую»
Заступник директора
з виховної роботи
_____ Н.М. Єрохіна

*Завдання до олімпіади
з навчальної дисципліни
“Промислова санітарія”*

**Розробила: Дудник Л.А.,
викладач спецтехнологічних дисциплін**



БІЛА ЦЕРКВА
2020

ПИТАННЯ ДО ОЛІМПІАДИ
з навчальної дисципліни „Промислова санітарія”
для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП „Зберігання,
консервування та переробка м'яса”

1. Санітарні вимоги підприємств м'ясної промисловості: вибір ділянки для будівництва підприємства; до території; планування виробничих приміщень
2. Вимоги до санітарної обробки обладнання
3. Вимоги до особистої гігієни робітників
4. Дати характеристику таким санітарно-показовим м/о як: БГКП, ентерококи, стафілококи
5. Назвати, та дати характеристику методам виявлення вмісту БГКП у м'ясі і м'ясних продуктах (стандартний і експрес-метод)
6. Назвати, та дати характеристику методам виявлення вмісту загальної кількості мікроорганізмів у м'ясі і м'ясних продуктах (прямий і непрямий)
7. Назвіть групи харчових захворювань, що можуть виникати у людей (бактеріального і не бактеріального походження)
8. Дайте характеристику харчовим токсикозам та їх збудникам
9. Дайте характеристику харчовим токсикоінфекціям та їх збудникам
10. Від яких факторів залежить ефективність миття і дезинфекції?

**ЗАВДАННЯ ДЛЯ ОЛІМПІАДИ З НАВЧАЛЬНОЇ
ДИСЦИПЛІНИ:
„ПРОМИСЛОВА САНІТАРІЯ”
для студентів спеціальності: 181 «Харчові технології», ОПП
„Зберігання, консервування та переробка м'яса”**

ВАРІАНТ №1

1. Розробіть санітарні вимоги до підприємств м'ясної промисловості: вибір ділянки для будівництва. (3 бали)
2. Назвіть та дайте характеристику методу виявлення загальної кількості мікроорганізмів у м'ясі та м'ясних продуктах. (4 бали)
3. Задача. Приготуйте розчин кальцинованої соди концентрацією 0,5%, якщо відомо, що кількість 0,1n розчину H_2SO_4 , що пішло на титрування концентрованого розчину складає 125мл. Кількість концентрованого розчину кальцинованої соди = 5л. (5 балів)

ВАРІАНТ № 2

1. Розробіть санітарні вимоги до підприємств м'ясної промисловості: вимоги до території. (3 бали)
2. Дайте характеристику харчовим токсикозам та їх збудникам. (4 бали)
3. Задача. Приготуйте розчин каустичної соди у кількості 10л. – 0,15% концентрації якщо відомо, що титрування концентрованого розчину пішло 12мл 0,1n розчину HCl . (5 балів)

ВАРІАНТ № 3

1. Розробіть санітарні вимоги до підприємств м'ясної промисловості: вимоги до планування виробничих приміщень. (3 бали)
2. Назвіть групи харчових захворювань, що можуть виникати у людей (бактеріального і не бактеріального походження). (4 бали)
3. Задача. Приготуйте розчин кальцинованої соди концентрацією 1%. Якщо відомо, що кількість 0,1n розчину H_2SO_4 , що пішло на титрування концентрованого розчину кальцинованої соди складає 80 мл, кількість концентрованого розчину кальцинованої соди = 3 л. (5 балів)

ВАРІАНТ № 4

1. Розробіть вимоги до санітарної обробки обладнання. (3 бали)

2. Назвіть та дайте характеристику методам виявлення вмісту бактерій групи кишкової палички у м'ясі та м'ясних продуктах (стандартний і експрес-метод). (4 бали)
3. Задача. Приготуйте розчин каустичної соди у кількості 15 л – 1% концентрації, якщо відомо що на титрування концентрованого розчину каустичної соди пішло 7,5 мл 0,1н розчину HCl. (5 балів)

ВАРІАНТ № 5

1. Розробіть вимоги до особистої гігієни робітників. (3 бали)
2. Дайте характеристику харчовим токсикоінфекціям та їх збудникам. (4 бали)
3. Задача. Приготуйте розчин кальцинованої соди 1,2 %. Якщо відомо, що на титрування концентрованого розчину кальцинованої соди пішло 80 мл 0,1 н розчину H₂SO₄. кількість концентрованого розчину = 10 л. (5 балів)

ВАРІАНТ № 6

1. Перерахуйте від яких факторів залежить миття і дезинфекція. (3 бали)
2. Дайте характеристику таким санітарно-показовим м/о як: БГКП, стафілококи, ентерококи. (4 бали)
3. Задача. Приготуйте розчин каустичної соди у кількості 5л – 0,15% концентрації. Якщо на титрування концентрованого розчину каустичної соди пішло 3,6 0,1н. розчину HCl. (5 балів)

Розглянуто та схвалено
на засіданні циклової комісії
специтехнологічних дисциплін
Протокол № _____ від _____
Голова циклової комісії

Переможці олімпіади
з навчальної дисципліни
«Промислова санітарія»

1 місце

Гагач І. Т-34

2 місце

Іванченко Р. Т-32

3 місце

Цера С. Т-34
