

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Санитария и гигиена питания»

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОПК-3: способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-3: владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций представлены в разделе «Требования к результатам освоения дисциплины» рабочей программы дисциплины «Санитария и гигиена питания» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Санитария и гигиена питания» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент проявил знание программного материала, демонстрирует сформированные (иногда не полностью) умения и навыки, указанные в программе компетенции, умеет (в основном) систематизировать материал и делать выводы	25-100	<i>Зачтено</i>
Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать выводы, четко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями	0-24	<i>Не зачтено</i>

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Основные понятия о гигиене и санитарии	ОПК-3
2	Основные принципы организации и деятельности системы государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ	ОПК-3
3	Полномочия главных государственных санитарных врачей и их заместителей	ОПК-3
4	Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания	ОПК-3
5	Основные санитарные нормы и правила для пищевой и перерабатывающей промышленности	ОПК-3
6	Ведомственный санитарный надзор, производственный и общественный контроль на предприятиях питания	ОПК-3
7	Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук и полости рта	ПК-3
8	Санитарно-эпидемиологические требования к санитарной одежде	ПК-3
9	Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников общественного питания	ПК-3
10	Требования к материалам, из которых изготавливают оборудование, инвентарь, инструменты, посуду и тару	ОПК-3
11	Требования к технологическому оборудованию	ОПК-3
12	Требования к мебели зала	ОПК-3
13	Требования к инвентарю и инструментам производства	ОПК-3
14	Требования к кухонной посуде и таре, их мытье и содержание	ОПК-3
15	Требования к столовой посуде, способы ее мытья и содержание	ОПК-3
16	Требования к транспортным средствам и перевозке пищевых продуктов	ОПК-3
17	Требования к складским помещениям и условиям хранения пищевых продуктов	ОПК-3
18	Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, состоянию рабочего места повара, кондитера	ОПК-3, ПК-3
19	Санитарно-эпидемиологические требования к механической кулинарной обработке продуктов	ОПК-3, ПК-3
20	Санитарно-эпидемиологические требования к тепловой обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд	ОПК-3, ПК-3

4. Файл и/или БТЗ с полным комплектом оценочных материалов прилагается.