

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Безопасность сырья и продукции общественного питания»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-1: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-4: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена

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 «Безопасность сырья и продукции общественного питания» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Безопасность сырья и продукции общественного питания» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент твёрдо знает программный материал, системно и грамотно излагает его, демонстрирует необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеет понятийным аппаратом.	75-100	<i>Отлично</i>
Студент проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции,	50-74	<i>Хорошо</i>

допускает непринципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.		
Студент обнаруживает знания только основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки, демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

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

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Загрязнений продовольственного сырья и продукции общественного питания радионуклидами. Пути поступления радионуклидов в организм	ПК-1, ПК-4
2	Основные представления о радиоактивности. Ионизирующее и неионизирующее излучение. Единицы измерения радиации	ПК-1, ПК-4
3	Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Радионуклиды: цезий - 137, стронций-90	ПК-4
4	Вещества и механизмы противорадиационной защиты. Продукты, способствующие выведению из организма радиацию. Влияние кулинарной обработки на содержание радиоактивных веществ в готовых блюдах	ПК-1, ПК-4
5	Загрязнение пищевых продуктов микотоксинами. Характеристика и механизм токсического действия микотоксинов	ПК-4
6	Микробиологические показатели безопасности сырья и продукции общественного питания	ПК-4
7	Загрязнение продовольственного сырья и продукции общественного питания диоксинами, диоксиноподобными соединениями и полициклическими ароматическими углеводородами	ПК-4
8	Загрязнения продовольственного сырья и продукции общественного питания веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве: нитраты, нитриты, нитрозоамины	ПК-4
9	Загрязнения продовольственного сырья и продукции общественного питания веществами и	ПК-4

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
	соединениями, применяемыми в растениеводстве: регуляторы роста растений	
10	Загрязнения продовольственного сырья и продукции общественного питания веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве: антибиотики, гормональные препараты	ПК-4
11	Загрязнения продовольственного сырья и продукции общественного питания веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве: транквилизаторы, антиоксиданты в пище животных	ПК-4
12	Загрязнения продовольственного сырья и продукции общественного питания веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве: сульфаниламиды, нитрофураны	ПК-4
13	Что означают термины «генно-модифицированные организмы» и «трансгенные организмы»? Каковы объективные предпосылки создания генно-модифицированных организмов?	ПК-1, ПК-4
14	Что такое генетически модифицированные продукты питания? В чем может заключаться их опасность для здоровья человека?	ПК-1, ПК-4
15	Генетически модифицированные продукты питания. Методы генетической трансформации растений	ПК-1, ПК-4

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