

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	Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, состоянию рабочего места повара, кондитера. (ОПК-3)	ОПК-3
2	Зоонозные инфекции (сибирская язва, бруцеллез «мальтийская лихорадка»), ящур, листериоз, туберкулез). Профилактика зоонозных инфекций. (ПК-3)	ПК-3
3	Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к организации и осуществлению механической кулинарной обработке продуктов в соответствии с санитарным законодательством. (ОПК-3)	ОПК-3
4	Биогельминтозы, связанные с употреблением рыбы (дифиллоботриоз, описторхоз). Какие технологические процессы применяются для снижения загрязнения продуктов питания биогельминтозами. (ПК-3)	ПК-3
5	Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к организации и осуществлению приготовлению скоропортящихся мясных блюд и изделий. (ОПК-3)	ОПК-3
6	Какие предусмотрены меры профилактики и технологические процессы для снижения загрязнения продуктов питания зоонозными инфекциями. (ПК-3)	ПК-3
7	Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к организации и осуществлению приготовления мучных кондитерских кремовых изделий. (ОПК-3)	ОПК-3

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