

**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 твердо знает программный материал, системно и грамотно излагает его, демонстрирует необходимый уровень компетенций, четкие, 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	Загрязнения продовольственного сырья и продукции общественного питания радионуклидами. Пути поступления радионуклидов в организм. ПДК на содержания радионуклидов в сырье, полуфабрикатах и готовой продукции в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011. Какие технологические процессы применяются для снижения загрязнения продуктов питания радионуклидами.	ПК-1
2	Что такое генетически модифицированные продукты питания? В чем может заключаться их опасность для здоровья человека? Какие пищевые продукты являются генетически модифицированными? ПДК на содержания ГМО в сырье и продукции общественного питания в соответствии с ТР ТС 021/2011. Какие технологические процессы применяются для снижения загрязнения продуктов питания ГМО.	ПК-4
3	Биологическое действие радиации на организм человека. Какие технологические процессы применяются для снижения загрязнения продуктов питания радионуклидами. Какие используют технические средства для измерения биологического действия радиации?	ПК-1
4	Загрязнение пищевых продуктов микотоксинами. Характеристика и механизм токсического действия микотоксинов. Какие технологические способы используют для снижения в сырье и готовой продукции содержание микотоксинов. ПДК на	ПК-1

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
	содержание микотоксинов в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011.	
5	Загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве: антибиотики, гормональные препараты, азотсодержащие кормовые добавки. ПДК на содержание антибиотиков и гормональных препаратов в пищевых продуктах в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011. Какие технологические приемы используют для снижения в сырье и готовой продукции содержания антибиотиков, гормональных препаратов и азотсодержащих кормовых добавок.	ПК-4
6	Микробиологические показатели безопасности сырья и продукции общественного питания. ПДК на содержание микробиологических показателей в пищевых продуктах в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011. Какие технологические приемы используют для снижения в сырье, полуфабрикатах и готовой продукции содержания микробиологических показателей.	ПК-4
7	Чем отличается традиционная селекция растений от генной инженерии? Какие используют методы для генетической трансформации растений.	ПК-1

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