Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 02.10.2024 15:33:55
Уникальный программный ключ:
528689278e671b566ab07501fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой ТПП
_____ /Попова О.М./
«21» декабря 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**Продовольственная безопасность с основами нутрициологии**
Направление подготовки	**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
Направленность (профиль)	**Технология и организация предприятий общественного питания**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**Заочная**
Кафедра-разработчик	**Технологии продуктов питания**
Ведущий преподаватель	**Профессор Карабаева М.Э.**

Разработчик: профессор, Карабаева М.Э. _____ (подпись)

Саратов 2021 г.

Содержание

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ……..... 3

2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания ……. 5

3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....……..……..……. 10

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования …… 12

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

В результате изучения дисциплины «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.08.2020 г. N 1047, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии»

Компетенция		Индикаторы достижения компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (курс)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ПК-4	Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-4.6 Оценивает качество приготовления и безопасность продукции общественного питания	4	лекции, практические занятие	Устный опрос/самостоятельная работа
ПК-5	Способен к организации и управлению системами качества на предприятиях общественного питания	ПК-5.1 Составляет программы производственного контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы предприятий питания	4	лекции, практические занятие	Устный опрос/самостоятельная работа
		ПК-5.2 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	4	лекции, практические занятие	Устный опрос/самостоятельная работа

Примечание:

Компетенция ПК – 4 – также формируется в ходе освоения дисциплин и практик: «Микробиология пищевых продуктов»; «Тепло - и хладотехника»; «Процессы и аппараты пищевых производств»; «Санитария и гигиена питания»; «Товароведение продовольственных товаров»; «Технические аспекты проектирования оборудования для производства продукции общественного питания»; «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания»; «Основы технологии кулинарной продукции»; «Технохимический контроль продукции общественного питания»; «Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания»; «Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания»; «Стандарт организации предприятий общественного питания»; «Технология продуктов функционального питания»; «Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания»; «Технология продукции общественного питания»; «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»; «Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания»; «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания»; «Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания»; «Структура пищевых систем кулинарной продукции»; «Технология и организация диетического питания»; «Технология ресторанного сервиса»; «Технология блюд зарубежной кухни»; «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии»; «Пищевые добавки»; «Организация кейтеринга»; «Технология карвинга»; «Рекламная деятельность предприятия общественного питания»; «Рекламные коммуникации ресторанного бизнеса»; «Кондитерское производство»; «Технология мучных кондитерских изделий»; «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира»; «Технология и техника работы бариста»; «Учебная практика (ознакомительная)»; «Учебная практика (технологическая)»; «Производственная практика: научно-исследовательская работа», «Производственная практика (технологическая)»; «Преддипломная практика»; «Выполнение и защита выпускной квалификационной работы».

Компетенция ПК – 5 – также формируется в ходе освоения дисциплин и практик:

«Микробиология пищевых продуктов», «Санитария и гигиена питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Методы исследования сырья и пищевых продуктов», «Теоретическая технология», «Технохимический контроль продукции общественного питания», «Производственная практика: научно-исследовательская работа», «Производственная практика (технологическая)», «Преддипломная практика», «Выполнение и защита выпускной квалификационной работы».

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

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Устный опрос	средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по разделу или нескольким разделам	Вопросы к устному по теме практического занятия Вопросы к зачету

Программа оценивания контролируемой дисциплине

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1.	Вводная лекция Безопасность и гигиена питания как наука и область практического применения	ПК-4, ПК-5	Устный опрос
2.	Опасности питательных веществ. Основные питательные вещества: потребность и токсичность. Опасности естественного происхождения	ПК-4, ПК-5	Устный опрос
3.	Контаминанты химического происхождения (загрязнение сырья и пищевых продуктов веществами тяжелыми металлами и мышьяком)	ПК-4, ПК-5	Устный опрос
4.	Оценка контаминантов химического происхождения в суточном рационе	ПК-4, ПК-5	Устный опрос
5.	Контаминанты химического происхождения (загрязнение сырья и пищевых продуктов веществами применяемыми в животноводстве и растиневодстве)	ПК-4, ПК-5	Устный опрос
6	Определение содержания нитратов и нитритов суточном пищевом рационе	ПК-4, ПК-5	Устный опрос
7	Опасности микробного происхождения. Возбудители, заболеваний, связанных с употреблением пищевых продуктов.	ПК-4, ПК-5	Устный опрос

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
8	Фитосанитарная экспертиза сырья растительного происхождения. Определение соланина в картофеле	ПК-4, ПК-5	Устный опрос
9	Микотоксины. Загрязнение продуктов микотоксинами. Опасности для человека	ПК-4, ПК-5	Устный опрос
10	Загрязнение другими веществами. Загрязнение диоксинами, ПАУ и др.веществами	ПК-4, ПК-5	Устный опрос
11	Загрязнение радионуклидами. Воздействие на организм человека радионуклидов, содержащихся в пищевых продуктах. Меры профилактика	ПК-4, ПК-5	Устный опрос
12	Расчет вероятного содержания микроорганизмом в суточном рационе школьника	ПК-4, ПК-5	Устный опрос
13	Соединения, образующиеся при хранении, переработке и приготовлении пищевых продуктов	ПК-4, ПК-5	Устный опрос
14	Расчет вероятного содержания радионуклидов в суточном рационе	ПК-4, ПК-5	Устный опрос
15	Основы нутрициологии	ПК-4, ПК-5	Устный опрос
16	Факторы, влияющие на усвоение пищи	ПК-4, ПК-5	Устный опрос
17	Антиалиментарные факторы	ПК-4, ПК-5	Устный опрос
18	Приемы обработки кулинарных изделий, способствующие адекватному усвоению пищевых веществ	ПК-4, ПК-5	Устный опрос
19	Выходной контроль	ПК-4, ПК-5	Экзамен/ устный опрос

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6

ПК – 4 4 курс	**знает:**	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (*изменения свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, происходящие в технологическом процессе*), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала (изменения свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, происходящие в технологическом процессе), но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала (изменения свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, происходящие в технологическом процессе), не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала (*Изменения свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, происходящие в технологическом процессе)*, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет использовать методы и приемы (*использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов*), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную	в целом успешное, но не системное умение использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов	сформированное умение использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов

		работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено			
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками правилами организации и способами контроля технологический процесс производства продукции питания, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками организации и способами контроля технологический процесс производства продукции питания	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками организации и способами контроля технологический процесс производства продукции питания	успешное и системное владение навыками организации и способами контроля технологический процесс производства продукции питания
ПК – 5 4 курс	**знает:**	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (*опасности, связанные с загрязнением продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, опасности, основы нутрицио-*	обучающийся демонстрирует знания только основного материала (опасности, связанные с загрязнением продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, опасности,	обучающийся демонстрирует знание материала (опасности, связанные с загрязнением продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, опасности, основы нут-	обучающийся демонстрирует знание материала (*опасности, связанные с загрязнением продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, опасности, основы нут-*

		логии), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	основы нутрициологии), но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	рициологии), не допускает существенных неточностей	*рициологии),* практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет обеспечить контроль за использованием пищевых добавок, применять способы детоксикации, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение обеспечить контроль за использованием пищевых добавок, применять способы детоксикации, используя современные методы и показатели оценки	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение обеспечить контроль за использованием пищевых добавок, применять способы детоксикации, используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение обеспечить контроль за использованием пищевых добавок, применять способы детоксикации, используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками и приемами определения безопасности рациона питания, допускает существенные ошибки, с	в целом успешное, но не системное владение навыками и приемами определения безопасности рациона питания	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение	успешное и системное владение навыками и приемами определения безопасности рациона питания

		большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено		навыками и приемами определения безопасности рациона питания	

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1. Входной контроль

Примерный перечень вопросов

1. Понятие о белках.
2. Понятие о жирах.
3. Понятие об углеводах.
4. Что такое незаменимые (лимитирующие) аминокислоты?
5. Что такое витамины? .

3.2 Промежуточная аттестация

- вид промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – экзамен.

Вопросы выносимые на экзамен

1. Гигиена питания как наука.
2. История безопасности питания.
3. Область практического применения безопасности и гигиены питания.
4. Опасности пищевого происхождения.
5. Опасности питательных веществ.
6. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания как наука.
7. Предмет и задачи безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.
8. Область практического применения безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.

9. История безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.
10. Опасности, связанные с загрязнениями из внешней среды.
11. Характеристика промышленных загрязнений.
12. Загрязнение тяжелыми металлами и мышьяком.
13. Загрязнение пестицидами и другими агрохимическими средствами.
14. Загрянение полихлорированными бифенилами.
15. Загрязнение диоксинами.
16. Загрязнение нитрозаминами.
17. Загрязнение акриламидом.
18. Биологическая аккумуляция контаминантов.
19. Контроль загрязнения внешней среды.
20. Опасности естественного происхождения.
21. Токсины, содержащиеся в продуктах животного происхождения.
22. Токсины, содержащиеся в продуктах растительного происхождения.
23. Растительные продукты, ядовитые по своей природе.
24. Животные продукты, ядовитые по своей природе.
25. Ядовитые грибы. Отравление грибами.
26. Маринотоксины.
27. Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами.
28. Ксенобиотики и контаминанты в питании человека.
29. Лабораторные методы исследования продуктов животного происхождения.
30. Лабораторные методы исследования продуктов растительного происхождения.
31. Алиментарно-зависимые заболевания, их распространенность.
32. Гигиенические требования к качеству пищевых продуктов.
33. Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов.
34. Состав и свойства пищевых продуктов.
35. Безопасность пищевых продуктов при хранении.
36. Безопасность пищевых продуктов при транспортировке.
37. Безопасность пищевых продуктов при их переработке.
38. Безопасность пищевых продуктов при реализации.
39. Соединения, образующиеся при переработке и приготовлении пищевых продуктов.
40. Исследование токсичности и безопасности.
41. Классификация пищевых добавок.
42. Прямые и косвенные пищевые добавки.
43. Контроль за применением пищевых добавок.
44. Методы детоксикации пищевого сырья и воды.
45. Генно-модифицированные источники пищи (ГМИ).
46. Правовые аспекты регулирования качества и безопасности пищевого сырья и продуктов.
47. Современные методы обеспечения безопасности пищевых продуктов

48. Гигиенические основы питания.
49. Энергетическая ценность пищи.
50. Потребность в энергии и пищевых веществах.
51. Белки и их значение в питании.
52. Жиры и их значение в питании.
53. Углеводы и их значение в питании.
54. Витамины и их значение в питании.
55. Микроэлементы и их значение в питании.
56. Физиологические основы сбалансированного питания.
57. Режим питания.
58. Гигиена пищевых продуктов (общий обзор).

Образец экзаменационного билета.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»
Кафедра Технологии продуктов питания

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2
по дисциплине – Продовольственная безопасность с основами нутрициологии

1. Физиологические основы сбалансированного питания
2. Безопасность пищевых продуктов при их переработке
3. Ситуационная задача: разработайте мероприятия по предотвращению возникновения биологической опасности при приготовлении кулинарной продукции на предприятии типа-школьная столовая

Дата

Зав. кафедрой ТПП, ФИО

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения студентов, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии» осуществляется через проведение входного, текущего, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля, оценочные материалы для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Компетенция сформирована на «отлично», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 86 % до 100 % от уровня сформированности компетенции.

Компетенция сформирована на «хорошо», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 74 % до 85 % от уровня сформированности компетенции.

Компетенция сформирована на «удовлетворительно», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 60 % до 73 % от уровня сформированности компетенции.

Если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками ниже 60 % от уровня сформированности компетенции, компетенция считается не сформированной.

4.2.1. Критерии оценки устного ответа

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: норм безопасности, установленные для производимой продукции и услуг, изменения свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, происходящие в технологическом процессе, опасности, связанные с загрязнением продуктов микроорганизмами их метаболитами, опасности, связанные с загрязнением продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, опасности, основы нутрициологии, опасности, связанные с радиоактивным загрязнением, с технологическим процессом и персоналом;

умения: осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, обеспечить безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятии общественного питания, обеспечить контроль за использованием пищевых добавок, применять способы детоксикации, анализировать процессы, происходящие на предприятии питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;

владение навыками: приемами и методами технологического контроля, правилами организации и способами контроля технологический процесс производства продукции питания, методами анализа контаминантов химического и биологического происхождения, приемами определения безопасности рациона питания, приемами обеспечения, функционирования системы поддержки здоро-

вья и безопасности труда персонала предприятия питания.

Критерии оценки**

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание материала (*норм безопасности, установленные для производимой продукции и услуг, изменения свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, происходящие в технологическом процессе, опасности, связанные с загрязнением продуктов микроорганизмами их метаболитами, опасности, связанные с загрязнением продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, опасности, основы нутрициологии, опасности, связанные с радиоактивным загрязнением, с технологическим процессом и персоналом*), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, обеспечить безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятии общественного питания, обеспечить контроль за использованием пищевых добавок, применять способы детоксикации, анализировать процессы, происходящие на предприятии питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала, используя современные методы и показатели такой оценки; - успешное и системное владение приемами и методами технологического контроля, правилами организации и способами контроля технологический процесс производства продукции питания, методами анализа контаминантов химического и биологического происхождения, приемами определения безопасности рациона питания, приемами обеспечения, функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание норм безопасности, установленные для производимой продукции и услуг, изменения свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, происходящие в технологическом процессе, опасности, связанные с загрязнением продуктов микроорганизмами их метаболитами, опасности, связанные с загрязнением продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, опасности, основы нутрициологии, опасности, связанные с радиоактивным загрязнением, с технологическим процессом и персоналом, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, обеспечить безопасность продовольственного сырья и пище-

	вых продуктов на предприятии общественного питания, обеспечить контроль за использованием пищевых добавок, применять способы детоксикации, анализировать процессы, происходящие на предприятии питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала, используя современные методы и показатели такой оценки; – в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение приемами и методами технологического контроля, правилами организации и способами контроля технологический процесс производства продукции питания, методами анализа контаминантов химического и биологического происхождения, приемами определения безопасности рациона питания, приемами обеспечения, функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания

удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - знания только основного материала - норм безопасности, установленные для производимой продукции и услуг, изменения свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, происходящие в технологическом процессе, опасности, связанные с загрязнением продуктов микроорганизмами их метаболитами, опасности, связанные с загрязнением продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, опасности, основы нутрициологии, опасности, связанные с радиоактивным загрязнением, с технологическим процессом и персоналом, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; - в целом успешное, но не системное умение осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, обеспечить безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятии общественного питания, обеспечить контроль за использованием пищевых добавок, применять способы детоксикации, анализировать процессы, происходящие на предприятии питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала, используя современные методы и показатели оценки (указываются конкретные методы и показатели оценки в зависимости от специфики дисциплины); в целом успешное, но не системное владение навыками приемами и методами технологического контроля, правилами организации и способами контроля технологический процесс производства продукции питания, методами анализа контаминантов химического и биологического происхождения, приемами определения безопасности рациона питания, приемами обеспечения, функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания
неудовлетворительно	обучающийся: - не знает значительной части программного материала - норм безопасности, установленные для производимой продукции и услуг, изменения свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, происходящие в технологическом процессе, опасности, связанные с загрязнением продуктов микроорганизмами их метаболитами, опасности, связанные с загрязнением продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, опасности.

Разработчик, профессор Карабаева М.Э.

(подпись)