Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 02.10.2024 15:35:56
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ffa172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Утверждаю
Заведующий кафедрой
_____/Попова О.М./
«28» июня 20 21 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	Санитария и гигиена питания
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	Заочное
Кафедра-разработчик	Технологии продуктов питания
Ведущий преподаватель	д.б.н., профессор Попова О.М.

Разработчик: профессор, Попова О.М. _____
(подпись)

Саратов 2021

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.....…… 11

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования …… 18

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

В результате изучения дисциплины «Санитария и гигиена питания» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 17.09.2021 г. №1047, формируют следующие компетенции, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Санитария и гигиена питания»

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
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1 - Создает и поддерживает безопасные условия выполнения производственных процессов производства продукции питания	2	лекции/ практические занятия	Доклад/ тестовые задания/устный опрос/ письменный опрос
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1 - Осуществляет контроль технологического процесса на всех этапах производства продуктов питания	2	лекции/ практические занятия	Доклад/ тестовые задания/устный опрос/ письменный опрос

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-4.7 - Оценивает факторы, влияющие на процессы основного производства пищевых продуктов	2	лекции/ практические занятия	Доклад/ тестовые задания/устный опрос/ письменный опрос
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	2	лекции/ практические занятия	Доклад/ тестовые задания/устный опрос/ письменный опрос

Примечание:
Компетенция ОПК-4 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Теоретическая технология», «Физиология питания», «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», а также в ходе подготовки и защиты выпускной квалификационной работы.
Компетенция ОПК-5 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Микробиология пищевых продуктов», «Товароведение продовольственных товаров», «Теоретическая технология», а также в ходе подготовки и защиты выпускной квалификационной работы.
Компетенция ПК-4 – также формируется в ходе освоения дисциплин: Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания; Основы бизнес-планирования 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 и организация детского питания; Технология и организация диетического питания; Технология блюд зарубежной кухни; Организация кейтеринга; Технология карвинга; Кондитерское производство; Технология мучных кондитерских изделий; Винодельческая и алкогольная продукция стран мира; Технология

и техника работы бариста; Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания; Технология барного сервиса на предприятии общественного питания; Технология ресторанного сервиса; Технология продуктов функционального питания; Структура пищевых систем кулинарной продукции; Пищевые добавки; Основы технологии кулинарной продукции; Технохимический контроль продукции общественного питания; Продовольственная безопасность с основами нутрициологии; Тепло - и хладотехника; Процессы и аппараты пищевых производств; Стандарт предприятий общественного питания; Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания; Товароведение продовольственных товаров; Рекламные коммуникации ресторанного бизнеса; Рекламная деятельность предприятия общественного питания; Производственный учет в сфере общественного питания; Учебная практика (ознакомительная); Учебная практика (технологическая); Производственная практика: научно-исследовательская работа; Производственная практика (технологическая); Преддипломная практика; Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК-5 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Технохимический контроль продукции общественного питания»; «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии»; «Товароведение продовольственных товаров»; «Методы исследования сырья и пищевых продуктов», а также в ходе прохождения практики: «Производственная практика: научно-исследовательская работа»; «Производственная практика (технологическая)»; «Преддипломная практика»; «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты».

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 контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по темам дисциплины: перечень вопросов для устного опроса
2	доклад	продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной	темы докладов, сообщений

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
		учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	
3	тестирование	метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий	банк тестовых заданий
4	Практическое занятие	форма учебного занятия, при которой педагогический работник организует детальное рассмотрение обучающимися отдельных теоретических положений учебной дисциплины и формирует умение и навыки их практического применения	Практические занятия

Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1.	Санитария и гигиена питания: цели, задачи, практическая реализация	ПК-4	устный опрос
2.	Санитарно – эпидемиологическое законодательство РФ	ПК-5	устный опрос, доклад
3.	Физиологическое и санитарное значение факторов среды для человека	ОПК-4	устный опрос, тестирование
4.	Гигиенические требования к проектированию и строительству предприятий общественного питания	ОПК-5	устный опрос, доклад
5.	Санитарные требования к планировке основных групп помещений предприятий общественного питания	ОПК-5	письменный опрос
6.	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания и обслуживанию посетителей	ПК-4, ПК-5	устный опрос, тестирование
7.	Санитарные требования к хранению, транспортировке пищевых продуктов	ПК-4, ПК-5	устный опрос, доклад
8.	Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Понятие о качестве пищевых продуктов: категории качества.	ПК-4, ПК-5	устный опрос, тестирование
9.	Санитарная оценка качества продуктов питания: требования к качеству	ПК-4, ПК-5	устный опрос, доклад
10.	Заболевания, связанные с наличием в пище вредных факторов	ПК-4, ПК-5	устный опрос, тестирование
11.	Профилактика заболеваний, связанных с наличием в пище вредных факторов	ПК-4, ПК-5	Письменный опрос

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Санитария и гигиена питания» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенций	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

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенций	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
ОПК-4, 2 курс	ОПК-4.1 - Создает и поддерживает безопасные условия выполнения производственных процессов производства продукции питания	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале по классификации и назначению технологического оборудования предприятий общественного питания, правила их эксплуатации, в том числе поддержки санитарного состояния, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала по классификации и назначения технологического оборудования предприятий общественного питания, правила их эксплуатации, в том числе поддержки санитарного состояния, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенций	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
ОПК-5, 2 курс	ОПК-5.1 - Осуществляет контроль технологического процесса на всех этапах производства продуктов питания	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале об организации контроля технологического процесса на всех этапах производства продуктов питания, в том числе поддержки санитарного состояния, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала об организации контроля технологического процесса на всех этапах производства продуктов питания, в том числе поддержки санитарного состояния, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенций	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, 2 курс	ПК-4.7 - Оценивает факторы, влияющие на процессы основного производства пищевых продуктов	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале факторы, влияющие на процессы основного производства пищевых продуктов, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала факторы, влияющие на процессы основного производства пищевых продуктов, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
ПК-5, 2 курс	ПК-5.1 - Составляет программы производственного контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы предприятий питания	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале, не знает основ составлени	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала составления программы производственного контроля за соблюдением технических и

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенций	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
		я программы производственного контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы предприятий питания, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	логическую последовательность в изложении программного материала		санитарных условий работы предприятий питания, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий

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 Доклады

Доклад является одной из форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося. Доклад – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

Целью доклада является углубление, систематизация и закрепление

теоретических знаний по дисциплине «Санитария и гигиена питания», а также на привитие обучающемуся умений самостоятельно обрабатывать, обобщать и кратко систематизировать материал.

Таблица 2

Темы докладов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины «Санитария и гигиена питания»

№ п/п	Темы докладов
1.	Антропогенные факторы и природная окружающая среда. Мероприятия по охране окружающей среды.
2.	Понятие о ветеринарном надзоре, ветеринарно-санитарная служба.
3.	Микроклимат на ПОП.
4.	Источники водоснабжения на ПОП.
5.	Санитарные требования к транспортировке продуктов.
6.	Гигиеническая оценка молочных продуктов
7.	Гигиеническая оценка рыбы и икры.
8.	Гигиеническая оценка яиц и яичных продуктов
9.	Гигиена овощей, фруктов, ягод.
10.	Гигиеническая оценка зерна, муки и хлеба.
11.	Гигиеническая оценка баночных консервов.
12.	Гигиеническая оценка мясных изделий.
13.	Гигиеническая оценка птицы.
14.	Понятие о дезинфекции, дезинсекции, дератизации на ПОП.

3.2 Устный опрос

Устный опрос по дисциплине «Санитария и гигиена питания» проводится на следующих этапах:

-на лекционных занятия по темам изучаемой дисциплины;

-на практических занятиях по темам изучаемой дисциплины;

Целью проведения устного опроса является контроль владения, усвоения материала аудиторных занятий и проведение «обратной связи» между преподавателем и обучаемыми.

3.3 Тестовые задания

По дисциплине «Санитария и гигиена питания» предусмотрено проведение письменного тестирования. Результаты письменного тестирования должны учитываться преподавателем при проведении промежуточной аттестации и влияют на итоговую оценку аттестации. По решению заседания кафедры и по согласованию с ведущим преподавателем

студент получивший «отлично» на тестировании может получить « отлично» на зачете без сдачи его. Объем банка тестовых заданий – 4 варианта по 25 вопросов в каждом

Пример одного из вариантов тестовых заданий
Вариант 1

1 На предприятиях общественного питания запрещается использовать ### воду:

а) артезианскую;
б) хлорированную;
в) привозную.

2 Вторые блюда и гарниры при раздаче должны иметь температуру не ниже
а) 70°С;
б) 60°С;
в) 65°С;
г) 72°С.

3 Физическими свойствами почвы являются
а) влагоемкость;
б) освещенность;
в) капиллярность;
г) загрязненность.

4 При определении хлоридов в воде используют реактивы
а) раствор хлористого натрия;
б) раствор азотнокислого серебра;
в) раствор хлористого бария;
г) нейтральный раствор хромовокислого калия.

5 Текущий санитарный надзор на предприятии общественного питания осуществляет
а) санитарный контроль в птицеводстве;
б) соблюдение гигиенических показателей качества продуктов питания;

в) соблюдение гигиенических и санитарных норм и правил при производстве, хранении, транспортировки, реализации пищевых продуктов.

6 При проектировании моечных следует предусматривать:
а) взаимосвязь с производственными помещениями;
б) короткий и изолированный путь пищевых отходов в камеру отходов;
в) взаимосвязь с горячим цехом.

7 Принципы профилактики инфекционных заболеваний
а) повышение уровня санитарной культуры населения;
б) проведение мероприятий медицинского характера;
в) условие хранения пищевых продуктов.

8 Готовые мясопродукты (колбасы, окорока, сосиски, сардельки) хранят

а) в таре поставщика;
б) в ящиках;
в) производственной таре.

9 На качество полуфабрикатов и готовых изделий из рубленого мяса влияет ###
а) степень изменения мяса;
б) количество добавляемых компонентов;
в) качество добавляемых компонентов;
г) размораживание мяса.

10 К основным физико-химическим показателям качества хлеба относятся
а) влажность;
б) поражение плесенью;
в) кислотность;
г) пористость.

11 Допустимые величины интенсивности теплового облучения на рабочих местах от производственного оборудования не должны превышать ### Вт/м^2
а) 50;
б) 70;
в) 30;
г) 75.

12 Назовите цель тепловой обработки
а) сохранение биологической ценности пищи;
б) придание пище определенных органолептических свойств;
в) уничтожение микроорганизмов;
г) повышение теплопроводности пищевых продуктов.

13 Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений предусматривают
а) поточности технологических процессов;
б) движение посетителей и персонала;
в) соблюдение санитарных правил и норм.

14 Проект включает в себя
а) масштаб;
б) пояснительная записка;
в) сметная документация;
г) рабочие чертежи.

15 Предупредительный санитарный надзор на ПОП включает в себя
а) разработка норм проектирования;
б) согласование технологических проектов и рабочих чертежей на строительство и реконструкцию ПОП;
в) соблюдение установленных гигиенических требований при использовании пищевых добавок.

16 Гигиенические требования к группам складских помещений
а) раздельное хранение продуктов;
б) соблюдение температурно-влажностного режима;
в) размещение только в подвальном помещении.

17 У человека из биогельминтов встречаются
а) тениизы;
б) дезинтерия;
в) трихинеллез;
г) эхинококоз.

18 Назовите виды фальсификации молока
а) добавление воды;
б) наличие соды;
в) добавление перекиси;
г) подснятие сливок;
д) двойная фальсификация.

19 Холодная обработка овощей включает
а) сортировку;
б) мытьё;
г) очистку;
д) освобождение от примесей.

20 Пороки цвета молока возникают при наличии
а) примесей молозива;
б) заболевании коров;
в) развитие пигментообразующих бактерий;
г) нарушении пастеризации.

21 Мероприятия по борьбе с насекомыми называются ###
а) обработкой;
б) дезинфекцией;
в) дезинсекцией.

22 Сальмонеллы обычно встречаются
а) в кишечнике насекомых;
б) в кишечнике водоплавающей птицы;
в) в кишечнике грызунов.

23 При определении крахмала в колбасных изделиях используют реактив
а) серная кислота;
б) реактив Несслера;
в) раствор Люголя;
г) синильная кислота.

24 На предприятии общественного питания запрещается принимать
а) мясо и субпродукты всех видов с/х животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
б) непотрошеную птицу;
в) продукцию домашнего приготовления;
г) овощи и фрукты;
д) сухофрукты.

25 Физические свойства воды

а) запах;
б) цвет;
в) освещенность;
г) цветность;
д) вкус.

3.4 Практическое занятие

Тематика практических занятий составлена в соответствии с рабочей программой дисциплины «Санитария и гигиена питания». Во время занятий каждый обучающийся выполняет задание индивидуально и самостоятельно, а в конце преподаватель оценивает полученные ответы.

Таблица 3

Темы практических занятия дисциплины «Санитария и гигиена питания»

1.	Санитария и гигиена питания: цели, задачи, практическая реализация
2.	Санитарно – эпидемиологическое законодательство РФ
3.	Физиологическое и санитарное значение факторов среды для человека
4.	Гигиенические требования к проектированию и строительству предприятий общественного питания
5.	Санитарные требования к планировке основных групп помещений предприятий общественного питания
6.	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания и обслуживанию посетителей
7.	Санитарные требования к хранению, транспортировке пищевых продуктов
8.	Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Понятие о качестве пищевых продуктов: категории качества.
9.	Санитарная оценка качества продуктов питания: требования к качеству
10.	Заболевания, связанные с наличием в пище вредных факторов
11.	Профилактика заболеваний, связанных с наличием в пище вредных факторов

3.5 Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация дисциплины «Санитария и гигиена питания» проводится в виде зачета в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Технология и организация предприятий общественного питания».

Цель промежуточной аттестации (зачет) — это проверка уровня знаний и навыков студентов по дисциплине «Санитария и гигиена питания».

Вопросы к зачету

1. Предмет, цели и задачи санитарии и гигиены питания.
2. Связь санитарии и гигиены питания с другими науками.
3. Безопасность пищевых продуктов: факторы химической и

биологической опасности.

4. Государственный санитарный надзор РФ, его виды и структура.
5. (Предупредительный и текущий санитарный надзор, их задачи).
6. Санитарные законодательные документы РФ .
7. Классификация предприятий общественного питания и гигиенические требования к их проектированию и строительству.
8. Общие требования к участку застройки, проектированию предприятий
9. общественного питания.
10. Санитарный надзор по приемке законченных объектов.
11. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного
12. питания.
13. Санитарные требования к планировке основных групп помещений: складские помещения.
14. Санитарные требования к планировке производственных помещений: моечные столовой и кухонной посуды, камера отходов.
15. Санитарные требования к планировке производственных помещений: доготовочные и кондитерский цехи.
16. Санитарные требования к планировке основных групп помещений: административно-бытовые помещения
17. Санитарные требования к планировке основных групп помещений: торговые помещения.
18. Санитарные требования к планировке производственных помещений: овощной, рыбный и мясной цехи.
19. Гигиеническая оценка пищевых продуктов. Понятие о качестве пищевых продуктов.
20. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочному материалу.
21. Основы личной гигиены работников общественного питания, гигиенический образ жизни.
22. Общая характеристика наиболее распространенных кишечных инфекций.
23. Гельминтозы и их профилактика.
24. Алиментарно-зависимые неинфекционные заболевания
25. Заболевания, связанные с инфекционными агентами, передающиеся с пищей.
26. Пищевые отравления.
27. 0бщая характеристика пищевых инфекций. Их возбудители, клиническая картина и лечение. Санитарно-профилактические мероприятия.
28. 0пределение и классификация пищевых отравлений бактериальной, микробной и немикробной природы.
29. Пищевые отравление не установленной этиологии. Этиологические факторы пищевых отравлений и инфекций.

30. Профилактика инфекций и отравлений различной природы
31. Профилактика инфекций и отравлений различной природы.
32. Производственная гигиена и концепция НАССР.
33. Гигиенические требования к персоналу, помещениям, оборудованию, уборке и дезинсекции.
34. Новые методы стерилизации.
35. Личная гигиена и образ жизни.
36. Гигиена одежды.
37. Гигиена обуви.

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 обучающихся, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Санитария и гигиена питания» осуществляется через проведение входного, текущего, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля и фонды контрольных заданий 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

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 6.

Таблица 6

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)			Описание
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)			Описание
				творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудов-летвори-тельно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлет-ворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: законодательно-нормативной базы санитарно-эпидемиологических правил и норм, действующих на предприятиях общественного питания; классификации и назначения технологического оборудования предприятий общественного питания, а также правил их эксплуатации, в том числе поддержки санитарного состояния; общих гигиенических требований к оборудованию, помещениям и территориям для расположения предприятий общественного питания; гигиенических требований к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; основы производственной санитарии, в том числе требования к личной гигиене и сохранения здоровья персонала предприятий общественного питания;

умения: на основании санитарно-гигиенических норм и правил определять показатели качества и безопасности услуг продукции, реализуемых предприятиями общественного питания; проводить оценку гигиенического состояния технологического оборудования и инвентаря согласно требованиям СанПиН; проводить санитарно-гигиеническую оценку проектов предприятий общественного питания; оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; организовывать технологический процесс производства кулинарной продукции и обслуживание потребителей с учетом современных требований санитарной безопасности; проводить производственное обучение, по выполнению санитарных норм в предприятиях общественного питания; показателей качества и безопасности пищевых продуктов с учетом санитарно-эпидемиологических требований;

владение навыками и методами: позволяющими определить показатели качества и безопасности пищевых продуктов с учетом санитарно-эпидемиологических требований; разработки и ведения программы производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических мероприятий на предприятиях общественного питания; разработки и проведения мероприятий по санитарному состоянию оборудований, помещений и территорий для расположения предприятий общественного питания; санитарного анализа, оценки и принятия решения по торгово-производственной деятельности предприятия общественного питания; производственного обучения на основе принципов системы НАССП.

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание материала законодательно-нормативной базы санитарно-эпидемиологических правил и норм, действующих на предприятиях общественного питания; классификации и назначения технологического оборудования предприятий общественного питания, а также правил их эксплуатации, в том числе поддержки санитарного состояния; общих гигиенических требований к оборудованию, помещениям и территориям для

	расположения предприятий общественного питания; гигиенических требований к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; основы производственной санитарии, в том числе требования к личной гигиене и сохранения здоровья персонала предприятий общественного питания, кроме того, практике применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение на основании санитарно-гигиенических норм и правил определять показатели качества и безопасности услуг продукции, реализуемых предприятиями общественного питания; проводить оценку гигиенического состояния технологического оборудования и инвентаря согласно требованиям СанПиН; проводить санитарно-гигиеническую оценку проектов предприятий общественного питания; оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; организовывать технологический процесс производства кулинарной продукции и обслуживание потребителей с учетом современных требований санитарной безопасности; проводить производственное обучение, по выполнению санитарных норм в предприятиях общественного питания; показателей качества и безопасности пищевых продуктов с учетом санитарно-эпидемиологических требований; - успешное и системное владение навыками и методами: позволяющими определить показатели качества и безопасности пищевых продуктов с учетом санитарно-эпидемиологических требований; разработки и ведения программы производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических мероприятий на предприятиях общественного питания; разработки и проведения мероприятий по санитарному состоянию оборудований, помещений и территорий для расположения предприятий общественного питания; санитарного анализа, оценки и принятия решения по торгово-производственной деятельности предприятия общественного питания; производственного обучения на основе принципов системы НАССП.
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание материала, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение на основании санитарно-гигиенических норм и правил определять показатели качества и безопасности услуг продукции, реализуемых предприятиями общественного питания; проводить оценку гигиенического состояния технологического оборудования и инвентаря согласно требованиям СанПиН; проводить санитарно-гигиеническую оценку проектов предприятий общественного питания; оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; организовывать технологический

	процесс производства кулинарной продукции и обслуживание потребителей с учетом современных требований санитарной безопасности; проводить производственное обучение, по выполнению санитарных норм в предприятиях общественного питания; показателей качества и безопасности пищевых продуктов с учетом санитарно-эпидемиологических требований, используя современные методы и показатели такой оценки; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками и методами: позволяющими определить показатели качества и безопасности пищевых продуктов с учетом санитарно-эпидемиологических требований; разработки и ведения программы производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических мероприятий на предприятиях общественного питания; разработки и проведения мероприятий по санитарному состоянию оборудований, помещений и территорий для расположения предприятий общественного питания; санитарного анализа, оценки и принятия решения по торгово-производственной деятельности предприятия общественного питания; производственного обучения на основе принципов системы НАССП.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: -знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; - в целом успешное, но не системное умение на основании санитарно-гигиенических норм и правил определять показатели качества и безопасности услуг продукции, реализуемых предприятиями общественного питания; проводить оценку гигиенического состояния технологического оборудования и инвентаря согласно требованиям СанПиН; проводить санитарно-гигиеническую оценку проектов предприятий общественного питания; оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; организовывать технологический процесс производства кулинарной продукции и обслуживание потребителей с учетом современных требований санитарной безопасности; проводить производственное обучение, по выполнению санитарных норм в предприятиях общественного питания; показателей качества и безопасности пищевых продуктов с учетом санитарно-эпидемиологических требований, используя современные методы и показатели такой оценки; - в целом успешное, но не системное владение навыками и методами: позволяющими определить показатели качества и безопасности пищевых продуктов с учетом санитарно-эпидемиологических требований; разработки и ведения программы производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических мероприятий на предприятиях общественного питания; разработки и проведения

	мероприятий по санитарному состоянию оборудований, помещений и территорий для расположения предприятий общественного питания; санитарного анализа, оценки и принятия решения по торгово-производственной деятельности предприятия общественного питания; производственного обучения на основе принципов системы НАССП.
неудовлетворительно	обучающийся: - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале законодательно-нормативной базы санитарно-эпидемиологических правил и норм, действующих на предприятиях общественного питания; классификации и назначения технологического оборудования предприятий общественного питания, а также правил их эксплуатации, в том числе поддержки санитарного состояния; общих гигиенических требований к оборудованию, помещениям и территориям для расположения предприятий общественного питания; гигиенических требований к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; основы производственной санитарии, в том числе требования к личной гигиене и сохранения здоровья персонала предприятий общественного питания, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет на основании санитарно-гигиенических норм и правил определять показатели качества и безопасности услуг продукции, реализуемых предприятиями общественного питания; проводить оценку гигиенического состояния технологического оборудования и инвентаря согласно требованиям СанПиН; проводить санитарно-гигиеническую оценку проектов предприятий общественного питания; оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; организовывать технологический процесс производства кулинарной продукции и обслуживание потребителей с учетом современных требований санитарной безопасности; проводить производственное обучение, по выполнению санитарных норм в предприятиях общественного питания; показателей качества и безопасности пищевых продуктов с учетом санитарно-эпидемиологических требований, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; - обучающийся не владеет навыками и методами: позволяющими определить показатели качества и безопасности пищевых продуктов с учетом санитарно-эпидемиологических требований; разработки и ведения программы производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических мероприятий на предприятиях общественного питания; разработки и проведения мероприятий по санитарному состоянию оборудований, помещений и территорий для расположения предприятий общественного питания; санитарного анализа, оценки и принятия решения по

	торгово-производственной деятельности предприятия общественного питания; производственного обучения на основе принципов системы НАССП.

4.2.2. Критерии оценки доклада

При написании доклада обучающийся демонстрирует:

знания: литературы по предложенной теме, ее основной проблематики.

умения: умение логически мыслить; оформлять текст исследования (правильное применение и оформление ссылок, составление библиографии); правильно понять позицию авторов, работы которых использовались при написании реферата; способность верно, без искажения передать используемый авторский материал; научно анализировать, обобщать различные факты и мнения, формулировать личную позиции автора по исследуемой теме.

владение навыками: научного изложения материала и умения обобщать факты, делать на их основе теоретические и практические выводы, которые в дальнейшем помогут при написании научно-исследовательской работы и ВКР.

Критерии оценки доклада

отлично	обучающийся демонстрирует: – ставится, если выполнены все требования к написанию и защите доклада: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, даны правильные ответы на дополнительные вопросы
хорошо	обучающийся демонстрирует: – основные требования к докладу и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – имеются существенные отступления от требований к написанию и защите доклада. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании доклада или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод
неудовлетворительно	обучающийся: – доклад студентом не представлен

Разработчик: профессор, Попова О.М. _____