

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Производственная санитария»

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	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
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	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 «Производственная санитария» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Производственная санитария» 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, допускает не принципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент обнаруживает знания только основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки,	25-49	<i>Удовлетворительно</i>

демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.		
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	Неудовлетворительно

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

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Гигиенические требования к выбору участка для предприятий общественного питания	ОПК-3
2	Санитарные требования к генеральному плану участка	ОПК-3
3	Гигиенические принципы планировки предприятий общественного питания	ОПК-3
4	Требования к складским помещениям	ОПК-3
5	Требования к производственным цехам	ОПК-3
6	Требования к моечным и камере пищевых отходов	ОПК-3
7	Требования к помещениям для потребителей	ОПК-3
8	Требования к служебно-бытовым помещениям	ОПК-3
9	Гигиенические требования к отделке помещений	ОПК-3
10	Требования к уборке территории и помещений	ОПК-3
11	Методы дезинфекции	ОПК-3
12	Основные дезинфицирующие средства	ОПК-3
13	Мероприятия по борьбе с насекомыми	ОПК-3
14	Роль санитарно-эпидемиологической экспертизы в обеспечении качества и безопасности пищевых продуктов	ОПК-3
15	Эпидемиологическое значение мяса	ПК-3
16	Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса и мясных субпродуктов животных	ПК-3
17	Эпидемиологическое значение и оценка мяса птицы	ПК-3
18	Эпидемиологическое значение и оценка колбасных изделий	ПК-3
19	Эпидемиологическое значение молока	ПК-3
20	Санитарно-эпидемиологическая оценка молока	ПК-3
21	Санитарно-эпидемиологическая оценка кисломолочных продуктов	ПК-3
22	Санитарно-эпидемиологическая оценка сливочного масла и сыров	ПК-3
23	Санитарно-эпидемиологическая оценка яиц и яичных продуктов	ПК-3
24	Эпидемиологическое значение яиц	ПК-3

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
25	Эпидемиологическое значение рыбы	ПК-3
26	Санитарно-эпидемиологическая оценка рыбы и рыбных продуктов	ПК-3
27	Санитарно-эпидемиологическая оценка икры	ПК-3
28	Эпидемиологическое значение баночных консервов	ПК-3
29	Санитарно-эпидемиологическая оценка консервов	ПК-3
30	Эпидемиологическое значение плодоовощных продуктов	ПК-3
31	Санитарно-эпидемиологическая оценка овощей и плодов	ПК-3
32	Экспертиза продуктов, полученных с применением генной инженерии	ПК-3

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