

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Санитария и гигиена питания»**

**1. Перечень оценочных средств для компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины**

<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Способ оценивания</b>	<b>Оценочное средство</b>
ПК-1: Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета

**2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания**

Оцениваемые компетенции представлены в разделе «Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций» рабочей программы дисциплины «Санитария и гигиена питания».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Санитария и гигиена питания» используется 100-балльная шкала.

<b>Критерий</b>	<b>Оценка по 100-балльной шкале</b>	<b>Оценка по традиционной шкале</b>
Студент освоил изучаемый материал, выполняет задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций, может допускать отдельные ошибки.	25-100	<i>Зачтено</i>
Студент не освоил основное содержание изученного материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	0-24	<i>Не зачтено</i>

**3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами**

*1. Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к организации и осуществлению тепловой обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-1 Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ПК-1.3 Способен проводить анализ качества производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технических регламентов

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-1 по результатам изучения дисциплины «Санитария и гигиена питания»

ПК -1: Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ПК1.3: Способен проводить анализ качества производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технических регламентов
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ФОМ 1

Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к организации и осуществлению кулинарной обработке пищевых продуктов и организации рабочего места повара, кондитера.

ФОМ 2

Биогельминтозы, связанные с употреблением рыбы (дифиллоботриоз, описторхоз). Какие технологические процессы применяются для снижения загрязнения продуктов питания биогельминтозами.

ФОМ 3

Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к организации и осуществлению механической кулинарной обработке продуктов в соответствии с санитарным законодательством.

ФОМ 4

Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к организации и осуществлению тепловой обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд.

ФОМ 5

Гельминтоз - геогельминтозы (аскаридоз и трихоцефалез). Профилактика геогельминтоза. Какие технологические процессы применяются для снижения загрязнения продуктов питания гельминтозом.

ФОМ 6

Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к организации и осуществлению приготовлению скоропортящихся мясных блюд и изделий.

ФОМ 7

Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к организации и осуществлению приготовлению холодных и сладких блюд.

## ФОМ 8

Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к организации и осуществлению приготовления мучных кондитерских кремовых изделий.

## ФОМ 9

Какие предусмотрены меры профилактики и технологические процессы для снижения загрязнения продуктов питания зоонозными инфекциями.

## ФОМ 10

Условно съедобные, безусловно съедобные и несъедобные грибы. Какие предусмотрены меры профилактики и технологические приемы для предупреждения отравления грибами.

*2. Какие предусмотрены меры профилактики и технологические приемы для снижения загрязнения продуктов питания зоонозными инфекциями*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-1 Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ПК-1.3 Способен проводить анализ качества производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технических регламентов

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-1 по результатам изучения дисциплины «Санитария и гигиена питания»

ПК -1: Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ПК1.3: Способен проводить анализ качества производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технических регламентов
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ФОМ 1

Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к организации и осуществлению кулинарной обработке пищевых продуктов и организации рабочего места повара, кондитера.

ФОМ 2

Биогельминтозы, связанные с употреблением рыбы (дифиллоботриоз, описторхоз). Какие технологические процессы применяются для снижения загрязнения продуктов питания биогельминтозами.

ФОМ 3

Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к организации и осуществлению механической кулинарной обработке продуктов в соответствии с санитарным законодательством.

ФОМ 4

Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к организации и осуществлению тепловой обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд.

ФОМ 5

Гельминтоз - геогельминтозы (аскаридоз и трихоцефалез). Профилактика геогельминтоза. Какие технологические процессы применяются для снижения загрязнения продуктов питания гельминтозом.

ФОМ 6

Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к организации и осуществлению приготовлению скоропортящихся мясных блюд и изделий.

ФОМ 7

Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к организации и осуществлению приготовлению холодных и сладких блюд.

ФОМ 8

Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к организации и осуществлению приготовления мучных кондитерских кремовых изделий.

ФОМ 9

Какие предусмотрены меры профилактики и технологические процессы для снижения загрязнения продуктов питания зоонозными инфекциями.

ФОМ 10

Условно съедобные, безусловно съедобные и несъедобные грибы. Какие предусмотрены меры профилактики и технологические приемы для предупреждения отравления грибами.

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