

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Безопасность сырья и продукции общественного 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	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена

**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 «Безопасность сырья и продукции общественного питания».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Безопасность сырья и продукции общественного 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 (основной и дополнительный), системно и грамотно излагает его, осуществляет полное и правильное выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций, способен ответить на дополнительные вопросы.	75-100	<i>Отлично</i>
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с не принципиальными ошибками.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент демонстрирует освоение только основного материала, при выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.		
--	--	--

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

*1. Фонд оценочных материалов для оценки достижения компетенций по дисциплине «Безопасность сырья и продукции общественного питания»  
направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания*

<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-1.2 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-1 по результатам изучения дисциплины «Безопасность сырья и продукции общественного питания»

ПК -1: Способен использовать технические средства для измерения основных параметров безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции технологических процессов, свойств сырья, общественного питания массового изготовления и полуфабрикатов и качество готовой продукции, специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, процесс производства продукции питания требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

ФОМ 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.

ФОМ 2

Чем отличается традиционная селекция растений от гешлоу инженерии? Какие используют методы для генетической трансформации растений.

ФОМ 3

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.

ФОМ 4

Что означают термины «генно-модифицированные организмы» и «трансгенные организмы»? Каковы объективные предпосылки и причины создания генно-модифицированных организмов? ПДК на содержания ГМО в сырье и продукции общественного питания в соответствии с ТР ТС 021/2011.

ФОМ 5

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?

#### ФОМ 6

Загрязнение пищевых продуктов микотоксинами. Характеристика и механизм токсического действия микотоксинов. Какие технологические прособы используют для снижения в сырье и готовой продукции содержание микотоксинов. ПДК на содержание микотоксинов в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011.

#### ФОМ 7

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.

#### ФОМ 8

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.

#### ФОМ 9

Загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве: пестициды, регуляторы роста растений. ПДК на содержание пестицидов в пищевых продуктах в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011. Какие технологические приемы используют для снижения в сырье и готовой продукции содержание пестицидов.

#### ФОМ 10

Загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве: нитраты, нитриты, нитрозоамины. ПДК на содержание нитратов, нитритов и нитрозоаминов в пищевых продуктах в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011. Какие технологические приемы используют для снижения в сырье и готовой продукции содержание нитратов, нитритов и нитрозоаминов.

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