

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
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.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
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*

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
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

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

Компетенция 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

Индикаторы:

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

Задания:

1. Используя сайт Евразийской экономической комиссии найти и привести:

- список действующих технических регламентов на пищевую продукцию;
- перечень технических регламентов на пищевую продукцию, прошедших согласование, но неутвержденных;
- какие технические регламенты планируется разработать в текущем году;
- какие изменения внесены в ТР ТС 021/2011 после введения его в действие (ПК-1.2).

2. При осуществлении федерального государственного надзора за соблюдением требований технических регламентов на предприятии по производству мясных полуфабрикатов установлено, что микробиологическим показателям выпускаемая продукция не соответствует требованиям ТР ТС 021/2011. Маркировка продукции не соответствует требованиям ТР ТС 022/2011. Укажите, какие меры могут быть предприняты к нарушителю в соответствии с Кодексом РФ Об административных правонарушениях? (ПК-1.2).

3. По итогам испытаний скумбрии копченой получены следующие результаты. Содержание в продукте (мг/кг): диоксины – 0,000002 нитрозамины – 0,001 ДДТ – не обнаружен; гексахлорциклогексан(ГХЦГ) – не обнаружен; полихлорированные бифенилы – 0,5; бен(а)пирен – 0,002; гистамин – 120. Сделайте заключение о безопасности исследуемой продукции. Укажите, какие токсичные элементы нормируются для данного вида продукции? В какую группу веществ входят ДДТ и ГХЦГ? В какую группу веществ входит бен(а)пирен? (ПК-1.2).

4. По итогам испытаний свежих овощей получены следующие результаты по содержанию нитратов (мг/кг): Салат – 1300; Капуста белокочанная поздняя – 420; Перец сладкий – 310; Сделайте заключение о безопасности исследуемой продукции. Каким нормативным документом необходимо при этом руководствоваться? Почему нормы по содержанию нитритов для разных овощей сильно отличаются? В чем опасность нитритов для организма человека? (ПК-1.2).

5. При изготовлении кукурузных хлопьев в качестве основного сырья использовалась мука, полученная из генно-модифицированной кукурузы. Какая информация должна содержаться на маркировке хлопьев? (ПК-1.2).

6. При производстве йогуртного продукта, подвергнутого термизации при температуре 65°C, использовались генно-модифицированные молочнокислые микроорганизмы. Укажите, какие сведения о применении ГМО должны быть указаны на маркировке продукции? (ПК-1.2).

7. При оценке маркировки масла подсолнечного рафинированного дезодорированного установлено, что на маркировке не указан состав продукта. Вместо указания срока годности имеется надпись «употребить до 01.02.2018». Является ли это нарушением требований ТР ТС 022/2011. Укажите, какой знак на маркировке подтверждает соответствие продукции требованиям технических регламентов? (ПК-1.2).

8. Суточный предел потребления нитратов 3,8 мг/кг веса тела. Рассчитайте количество нитратов, полученных организмом человека весом 60 кг, употребившего за сутки 2 кг картофеля с содержанием нитратов, в 2,5 раза превышающим ПДК (ПДК картофеля по нитратам 250 мг/кг). Потери нитратов при чистке и варке принять за 50 % (ПК-1.2).

9. По итогам испытаний пищевой продукции на содержание диоксинов получены следующие результаты (мг/кг): сливки питьевые – 0,0000025; сельдь слабосоленая 0,000005; жир говяжий топленый– 0,0000015. Сделайте заключение о безопасности исследуемой продукции. Укажите, каким нормативным документом необходимо при этом руководствоваться? Опишите, почему нормы подиоксинов нитритов для организма человека? (ПК-1.2).

10. Специалистами Управления Роспотребнадзора проведено санитарно-эпидемиологическое расследование с целью установления причин и условий возникновения вспышки пищевой токсикоинфекции в отношении индивидуального предпринимателя Ивановой С.И., оказывающей услугу питания в общеобразовательном учреждении. При обследовании столовой установлено: набор производственных помещений полный, однако площадь мясного и холодного цехов недостаточная, по 5 и 6 м², в период интенсивной нагрузки изготовление мясных, куриных полуфабрикатов, чистка и нарезка отварных овощей частично производилась в горячем цехе. Для изготовления вторых блюд используется пароконвектомат, щуп для контроля температуры находился в нерабочем состоянии. Технологической документации, где указаны технологические режимы приготовления блюд, не было представлено. В мясном цехе в морозильных ваннах находилась курица

замороженная, согласно товарно-сопроводительным документам данная продукция поступила в охлажденном виде. Отобраны пробы блюд, смывы. Результаты лабораторных испытаний курицы отварной. Микробиологические показатели: – КМАФАнМ, КОЕ/г – 1×10^5 (при норме не более 1×10^3); – БГКП (колиформы) – отсутствуют в 1,0 г продукта; – *S. aureus* – отсутствуют в 1,0 г продукта; – Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы – обнаружены в 25 г продукта. В смыве с доски разделочной «КС» обнаружены сальмонеллы. 1) Оцените результаты лабораторных испытаний образцов продукции предприятия и смывов. 2) Установите нарушения санитарных правил и норм при обследовании столовой общеобразовательного учреждения (ПК-1.2).

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