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

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	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.

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

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 рабочего места повара в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20.

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	ПК-1.3 Способен проводить анализ качества производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технических регламентов

процесс производства продукции питания	

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	ПК 1.3: Способен проводить анализ качества производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технических регламентов

ФОМ 1

Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к организации рабочего места повара в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20.

ФОМ 2

Опишите 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 требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20.

ФОМ 4

Опишите биогельминтозы, связанные с употреблением мяса (тениаринхоз, тениоз). Какие технологические процессы применяются для снижения загрязнения продуктов питания биогельминтозами.

ФОМ 5

Опишите гельминтоз (аскаридоз и трихоцефалез). Профилактика геогельминтоза. Какие технологические процессы применяются для снижения загрязнения продуктов питания гельминтозами.

ФОМ 6

Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к организации и осуществлению приготовлению скоропортящихся мясных блюд и изделий в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20.

ФОМ 7

Опишите гельминтоз – контактный (энтеробиоз, гименолепидоз). Профилактика геогельминтоза. Какие технологические процессы применяются для снижения загрязнения продуктов питания гельминтозами.

ФОМ 8

Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к организации и приготовлению холодных блюд и закусок в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20.

ФОМ 9

Опишите зоонозные инфекции (ящур, листериоз). Какие меры профилактики и технологические процессы применяют для снижения загрязнения продуктов питания зоонозными инфекциями.

ФОМ 10

Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к организации и приготовлению мучных кондитерских кремовых изделий в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20.

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