Документ подписан простой электронной подписью Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Эдуард Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение Должность: ректор высшего образования

Дата подписания: 22.11.2023 18:49:58 Уникальный программный ключ: «Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

УТВЕРЖДАЮ	
Директор ИЗиАТ	
	/Наумова Т.В./
(полпись)	

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

(наименование дисциплины)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (код и наименование направления подготовки)

Технология и организация предприятий общественного питания

(полное наименование направленности (профиля) ОПОП)

бакалавр квалификация выпускника

Лист согласований

Фонд оценочных средств составлен с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17 августа 2020 г. № 1047 (зарегистрировано в Минюсте России 09 сентября 2020 г. № 59723).

Рассмотрен и утвержден на заседании Ученого совета Института землеустройства и агротехнологий 14 апреля 2022 г., протокол № 4.

Разработчик:		
к.б.н., преподаватель		
института землеустройства		
и агротехнологий		<u>Дуденко Г.А.</u>
(должность)	(подпись)	(Ф.И.О.)
Руководитель ОПОП		Кияшко Н.В.
(должность)	(подпись)	(Ф.И.О.)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю) САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

а. модели контролируемых компетенций:

Компетенция, формируемая в результате изучения дисциплины (модуля):

Тип компе тенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ОПК-5	Способен организовывать и	ОПК 5.2	Осуществляет контроль
	контролировать производство		технологического процесса,
	продукции питания		качества и безопасности сырья и
			готовой продукции

b. требование к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать:

санитарные нормы и правила, предъявляемые к продуктам питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; основные технологические приемы и особенности производства продукции питания

Уметь:

осуществлять контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным санитарным нормам.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 1 – Оценка контролируемой компетенции дисциплины (модуля)

№ π/π	Код контролируемой компетенции (индикатора достижения компетенции)	Контролируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
1	ОПК 5.2	Знать: санитарные нормы и правила, предъявляемые к продуктам питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; основные технологические приемы и особенности производства продукции питания.	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)
		Уметь: осуществлять контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным санитарным нормам.	Тест (письменно) Собеседование (устно)

Таблица 2 – Критерии и шкалы для оценки уровня сформированности компетенции в ходе освоения дисциплины

освоения дис	1			
Показател	Критерии оценки уровн			
И	Неудовлетворительно,	Удовлетворительно	Хорошо /	Отлично / зачтено
оценивани	Не зачтено	, зачтено	зачтено	
Я		3.6	**	**
«Знать»	Уровень знаний ниже минимально допустимых требований; имеют место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний; допущено множество негрубых оши бок	Уровень знаний в объеме, соответствующе м программе; допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; без ошибок
«Уметь»	При решении типовых (стандартных) задач не продемонстрированы некоторые основные умения. Имеют место грубые ошибки.	Продемонстрирова ны основные умения. Решены типовые (стандартные) задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме.	Продемонстриро ваны все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстриров аны все основные умения, некоторые — на уровне хорошо закрепленных навыков. Решены все основные задачи с отдельными несущественным и ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, без недочетов.
Характери стика сформиров анности компетенц ии	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний и умений недостаточно для решения практических профессиональных задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированно сть компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач	Сформированност ь компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений
Уровень сформиров анности компетен- ции	Низкий	Пороговый	Базовый	Высокий
Сумма баллов (Б)**	0 – 60	61 – 75	76 – 85	86 – 100

- * Оценивается для каждой компетенции отдельно.
- **— Суммируется балл по показателям оценивания «знать» и «уметь»; при этом соотношение компонентов компетенции в общей трудоемкости дисциплины «знать» / «уметь» составляет 40 / 60.

3. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений и опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация качества подготовки обучающихся по дисциплине (модулю) «Санитария и гигиена питания» проводится в соответствии с локальными нормативными актами Академии и является обязательной, предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме экзамена в 5-ом семестре.

Обучающиеся готовятся к зачету самостоятельно. Подготовка заключается в изучении программного материала дисциплины с использованием личных записей, сделанных в рабочих тетрадях, и рекомендованной в процессе изучения дисциплины литературы. При необходимости обучающиеся обращаются за консультацией к преподавателю, ведущему данную дисциплину.

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбирается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене / зачете.

Методика оценивания

1) По стобалльной шкале в таблицу 3 занести баллы (Бі), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 2).

Таблица 3 — Пример расчетной таблицы итогового оценивания компетенций у обучающегося по дисциплине (модулю) «Санитария и гигиена питания»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ОПК 5.2	Б1	86
Итого	(∑Bi)	86
В среднем	(∑Бi)/ n	86

2) Определить оценку по дисциплине (модулю) по шкале соотнесения баллов и оценок (таблица 4).

Таблица 4 — Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) «Санитария и гигиена питания»

Итоговый балл	0-60	61-75	76-85	86-100
Оценка	Неудовлетворит ельно (не зачтено)	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)
Уровень сформированност и компетенций	Низкий	Пороговый	Базовый	Высокий

Знания, умения обучающихся при промежуточной аттестации **в форме зачета** определяются «зачтено», «не зачтено».

«Зачтено» — обучающийся знает курс на уровне лекционного материала, базового учебника, дополнительной учебной, научной и методологической литературы, умеет привести разные точки зрения по излагаемому вопросу.

«Не зачтено» — обучающийся имеет пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Показатели «знать», «уметь» при промежуточной аттестации в форме экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», что соответствует уровням сформированности компетенций «высокий», «базовый», «пороговый», «низкий».

«Отлично» — обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

«Хорошо» — обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

«Удовлетворительно» — обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

«Неудовлетворительно» — обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

Текущая аттестация обучающихся по дисциплине (модулю) «Введение в профессиональную деятельность» проводится в форме контрольных мероприятий по оцениванию фактических результатов освоения дисциплины (модуля) в разрезе компетенций и с дифференциацией по показателям «ЗНАТЬ» и «УМЕТЬ».

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Содержательный элемент (модуль): «Санитария и гигиена питания»

вариант задания 1.

4.1 Тестовые задания для оценки компетенции ОПК 5.2 по показателю «Знать»

I. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)

1												
	- ЭТО	докум	мент,	удо	стоверя	имшон	COOTE	ветств	вие ((несоот	гвет	гствие)
санитарным	прав	илам	факто	ров	средн	ы обит	ания,	хозя	ійстве	енной	И	иной
деятельност	и, прод	укции,	работ	И	услуг,	а также	е прое	ктов	норм	ативні	ЫХ	актов,
строительст	ва объе	ктов, эі	ксплуа	гаці	ионной	докумен	тации	•				

Правильный ответ: Санитарно-эпидемиологическое заключение

вариант задания 2.

_____ — это комплекс мероприятий, направленных на уничтожение сапрофитных микроорганизмов — вредителей данного производства, вызывающих порчу сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также патогенных микроорганизмов — возбудителей пищевых инфекций и пищевых отравлений.

Правильный ответ: Дезинфекция

вариант задания 3.

_____ — острая бактериальная зоонозная инфекция, характеризующаяся интоксикацией, развитием серозно-гемморагического воспаления кожи, лимфатических узлов и внутренних органов, протекающая в кожной или септической форме.

Правильный ответ: Сибирская язва

П. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

К группе пестицидов относится:

- 1. афлатоксин В
- 2. гексахлорциклогексан
- 3. окситетрациклин
- 4. бенз(а)пирен

Правильный ответ: 1

вариант задания 2.

К условно-патогенным микроорганизмам относится:

- 1. E. coli
- 2. Listeria monocytogenes
- 3. бактерии рода Yersinia
- 4. сальмонеллы

Правильный ответ: 1

вариант задания 3.

Чем обусловлена биологическая ценность мяса птицы?

- 1. Содержанием экстрактивных веществ
- 2. Содержанием микроэлементов
- 3. Содержанием незаменимых аминокислот
- 4. Содержанием основных питательных веществ: белков, жиров и углеводов

Правильный ответ: 3

вариант задания 4.

Какие вещества относятся к контаминантам?

- 1. экологически вредные вещества
- 2. вещества, не способные оказывать вредное воздействие
- 3. экологические вредные вещества, которые способны аккумулировать пищевые продукты из окружающей среды и концентрировать их в избыточно опасных количествах
- 4. вредные компоненты, которые содержатся в пищевом сырье

Правильный ответ: 3

III. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

вариант задания 1.

Установить соответствие между видами деятельности санитарно-

эпидемиологического контроля и их описанием

1	Экспертиза	1	выявление причин и условий возникновения и			
			распространения инфекционных заболеваний и массовых			
			неинфекционных заболеваний (отравлений)			
2	Расследование	2	установление соответствия продукции			
3	Обследование	3	проверка соответствия характеристик испытываемого			
			объекта требованиям санитарных правил			
4	Исследование	4	оценка соответствия требованиям санитарных правил			
			пищевых объектов и технологических процессов			
5	Испытание					

Правильный ответ: 1-2, 2-1, 3-4, 5-3

вариант задания 2.

Установить соответствие между типом предприятия общественного питания и

нормой площади на одно место согласно санитарным нормам

1	Закусочная	1	2.5 m^2
2	Кафе	2	1.3 m^2
3	Столовая	3	1.6 m^2
4	Ресторан	4	2 m^2
		5	$2,25 \text{ m}^2$

Правильный ответ: 1-3, 2-4, 3-5, 4-1

вариант задания 3.

Установить соответствие между видом дезинфицирующего средства и группой, к которой оно относится

1	перамин, дезоксон-1	1	хлорсодержащие
2	аламинол, септодор	2	четвертичные аммониевые соединения и ПАВ
3	хлорная известь, гипохлориты	3	кислородосодержащие
	натрия и калия, хлорамин А и Б		
		4	солесодержащие

Правильный ответ: 1-3, 2-2, 3-1

4.2 Тестовые задания для оценки компетенции ОПК 5.2 по показателю Уметь»

I. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

К мерам предупреждения острых кишечных инфекций на предприятиях общественного питания относятся следующие:

- 1. обследование поваров, кондитеров и других работников общественного питания на бактерионосительство не реже 1 раза в 3 года.
- 2. тщательное мытье кухонной посуды и инвентаря, соблюдение маркировки разделочных досок.
- 3. проверка наличия на мясе клейма, свидетельствующего о прохождении ветеринарно-санитарного контроля.

- 4. хранение сырья, полуфабрикатов, кулинарных изделий при температуре не выше 6°С.
- 5. соблюдение правил термической обработки продуктов в толще мясных изделий температура должна быть не ниже 55°C.

Правильный ответ: 2, 3, 4

вариант задания 2.

Для борьбы с насекомыми на предприятиях общественного питания не допускается:

- 1. применение липких лент
- 2. использование биологических методов дезинсекции
- 3. использование физических методов дезинсекции
- 4. применение химических препаратов

Правильный ответ: 1, 2

II. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Согласно санитарным требованиям стены предприятий общественного питания покрывают масляной краской или синтетическим материалами или отделывают керамической плиткой (или другими влагоустойчивыми материалами) на высоту:

- 1. 1,4—1,6 м
- 2. 1,6—1,8 м
- 3. 1,8—2,0 м
- 4. от пола до потолка

Правильный ответ: 2

вариант задания 2.

Какой метод используют для определения обсемененности микроорганизмами продуктов питания?

- 1. Органолептический
- 2. Микроскопический
- 3. Биологический
- 4. Бактериологический

Правильный ответ: 4

вариант задания 3.

На предприятиях общественного питания запрещается использовать:

- 1. эмалированную посуду
- 2. алюминиевую посуду
- 3. посуду из нержавеющей стали
- 4. глиняную посуду, покрытую фриттованной глазурью

Правильный ответ: 1

вариант задания 4.

Согласно санитарным правилам и нормам при организации общественного питания детей при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на:

- 1. 5%
- 2. 10%
- 3. 15%
- 4. 20%

Правильный ответ: 1

вариант задания 5.

В столовой после окончания работы остались нереализованными блюда. Какое блюдо можно оставить на следующий день?

- 1. суп молочный
- 2. винегрет
- 3. блинчики с творогом
- 4. рыба жареная

Правильный ответ: 4

III. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)

вариант задания 1.

Расследуйте случай заболевания, вызванный употреблением пищевого продукта. Чем заболели потребители?

Кафе закупило партию сырой куриной продукции импортного производства. Часть мяса не поместилась в холодильник и в течение 3-х суток использовалась для приготовления блюд. Заболевание людей возникло через 10-12 часов после употребления кур жареных на гриле. Признаки заболевания были следующими: температура тела повысилась до 38-39 0 С, появились озноб, головная боль, слабость. Затем стали наблюдаться боли в животе, тошнота, жидкий стул. После оказания медицинской помощи больные выздоровели через 3-5 дней.

Правильный ответ: Сальмонеллез

вариант задания 2.

Бракеражная комиссия при раздаче проверяла температуру отпуска блюд. Первые блюда имели температуру +75 0 C, вторые +60 0 C, холодные блюда + 16 0 C. Относительно отпуска каких блюд были замечания у комиссии?

Правильный ответ: холодных блюд

вариант задания 3.

Мороженое рыбное филе готовили для жарения. Его оттаивали в холодной подсоленной воде, а затем подвергли температурной обработке. Какие требования первичной обработки продукта были нарушены?

Правильный ответ: Рыбное филе не размораживают в воде

Критерии оценивания теста

Шкала оценивания тестов в разрезе компетенций

Показатели и критерии оценки	Максимальное количество баллов	Фактическое количество баллов		
Уровень усвоения теоретического материала по показателю «Знать»				
ОПК 5.2	40			
Умение выполнять задания по показателю «Уметь»				
ОПК 5.2	60			
Bcero	100			