Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 22.11.2023 18:49:58
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИЗиАТ

_____ /Наумова Т.В./

(подпись)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)
Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов

(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

Уссурийск, 2022

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 _____ Дуденко Г.А.
(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) Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов

a. модели контролируемых компетенций:

Компетенция, формируемая в результате изучения дисциплины (модуля):

Тип компе тенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.2	Развивает гражданскую позицию для предотвращения коррупции в обществе и соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК 5.2	Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции

b. требование к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать:

-нормативную базу в области продовольственной безопасности; предметную область без-опасности продовольственного сырья и пищевой продукции; основные положения ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; нормативную документацию отрасли; (УК-11.2)

-методы оценки и контроля качества готовых блюд, закусок, изделий и напитков; гигиенические нормативы и требования качеству и безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов и продукции собственного производства; санитарные правила на всех этапах производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции на предприятиях общественного питания; гигиенические требования к производству и реализации кулинарной продукции; технологические приемы обработки сырья и приготовления, хранения и транспортирования пищевых продуктов, ухудшающих и сохраняющих полноценность продуктов питания; классификацию, характеристика возбудителей, источники, пути распространения, профилактику распространения кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов (ОПК 5.2)

Уметь:

-Определять социальную значимость продовольственной безопасности в деле обеспечения благополучия населения; пользоваться санитарной и нормативно-технической документацией; расследовать случаи заболеваний, вызванных употреблением пищевого продукта (УК-11.2)

-осуществлять контроль над качеством сырья, полуфабрикатов и готовых блюд, закусок, изделий и напитков; производить отбор проб продукции и оформлять акт для лабораторных исследований; оценивать степень опасности чужеродных веществ

химического и биологического происхождения в пищевых продуктах. составлять программу производственного контроля (ОПК 5.2)

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

Таблица 1 − Оценка контролируемой компетенции дисциплины (модуля)

№ п/п	Код контролируемой компетенции (индикатора достижения компетенции)	Контролируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
1	УК-11.2	Знать: нормативную базу в области продовольственной безопасности; предметную область без-опасности продовольственного сырья и пищевой продукции; основные положения ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; нормативную документацию отрасли;.	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)
		Уметь: Определять социальную значимость продовольственной безопасности в деле обеспечения благополучия населения; пользоваться санитарной и нормативно-технической документацией; расследовать случаи заболеваний, вызванных употреблением пищевого продукта.	Тест (письменно) Собеседование (устно)
2	ОПК 5.2	Знать: методы оценки и контроля качества готовых блюд, закусок, изделий и напитков; гигиенические нормативы и требования качеству и безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов и продукции собственного производства; санитарные правила на всех этапах производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции на предприятиях общественного питания; гигиенические требования к производству и реализации кулинарной продукции; технологические приемы обработки сырья и приготовления, хранения и транспортирования пищевых продуктов, ухудшающих и сохраняющих полноценность продуктов питания; классификацию, характеристика возбудителей, источники, пути распространения, профилактику распространения кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)
		Уметь: осуществлять контроль над качеством сырья, полуфабрикатов и готовых блюд, закусок, изделий и напитков; производить отбор проб продукции и оформлять акт для лабораторных исследований; оценивать степень опасности чужеродных веществ химического и биологического происхождения в пищевых продуктах. составлять программу производственного контроля	Тест (письменно) Собеседование (устно)

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

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции УК 11.2 (ОПК 5.2*)			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
«Знать»	Уровень знаний ниже минимально допустимых требований; имеют место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний; допущено множество негрубых оши бок	Уровень знаний в объеме, соответствующем 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.	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые (стандартные) задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме.	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения, некоторые – на уровне хорошо закрепленных навыков. Решены все основные задачи с отдельными несущественными ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, без недочетов.
Характеристика сформированности компетенции	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	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических профессиональных задач
Уровень сформированности 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) «Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов» 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 6-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 (Бi), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 2).

Таблица 3 − Пример расчетной таблицы итогового оценивания компетенций у обучающегося по дисциплине (модулю) «Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
УК 11.2	Б1	82
ОПК 5.2	Б2	76
Итого	(∑Бi)	158
В среднем	(∑Бi)/ n	79

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) «Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов»

Итоговый балл	0-60	61-75	76-85	86-100
Оценка	Неудовлетворительно (не зачтено)	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)
Уровень	низкий	Пороговый	Базовый	Высокий

сформированности компетенций				

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): «Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов»

4.1 Тестовые задания для оценки компетенции УК 11.2 по показателю «Знать»

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

вариант задания 1.

Безопасность – это состояние, при котором отсутствует риск, связанный

1. с причинением вреда жизни людей
2. с причинением вреда здоровью людей
3. с причинением вреда имуществу людей
4. все ответы верны

Правильный ответ: 4

вариант задания 2.

Наличие возбудителей болезней, живых личинок, яиц и цист относятся к показателям безопасности

1. паразитологическим
2. радиоактивным
3. химическим
4. биологическим

Правильный ответ: 1

вариант задания 3.

Летальная доза, это доза, вызывающая при однократном введении гибель экспериментальных животных в количестве

1. 10% или 20%
2. 30% или 50%
3. 20% или 50%
4. 50% или 100%

Правильный ответ: 4

вариант задания 4.

Что значит мутагенное действие вещества

1. вызывает различные аномалии в развитии эмбриона
2. действуют как аллергены
3. обуславливают изменения и нарушения наследственной информации в генетическом аппарате
4. при воздействии на организм человека приводит к возникновению и развитию злокачественных опухолей

Правильный ответ: 3

вариант задания 5.

Фаза изменения микрофлоры молока при хранении, в которой все попавшие в молоко микроорганизмы не размножаются, называется:

1) фазой смешанной микрофлоры
2) статической фазой
3) фазой молочнокислых бактерий
4) фазой плесневых грибов и дрожжей

Правильный ответ: 2

вариант задания 6.

Какова цель применения трансгенных растений?

1. замедлить процесс селекции культурных растений;
2. удешевить продукты питания;
3. получить растения с такими свойствами, которые не могут быть получены традиционными методами
4. защита растений от болезней

Правильный ответ: 3

вариант задания 7.
Что такое МАФАнМ
1) мезофильные азотфиксирующие аэробные микроорганизмы.
2) мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы
3) мезофильные аэротолерантные ферментативно-активные микроорганизмы
4) микроаэрофильные анаэробные микроорганизмы
Правильный ответ: 2

вариант задания 8.
Позеленение белка яиц вызывают бактерии рода:
1) Pseudomonas
2) Lactobacillus
3) Achromogenes
4) Bacillus
Правильный ответ:1

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

вариант задания 1.
Основными видами порчи сыра являются:
1) горький вкус
2) кислотное брожение
3) вспучивание
4) свищ
Правильный ответ: 1, 3, 4.

вариант задания 2.
В свежей рыбе нормируются следующие микробиологические показатели:
1) КМАФАнМ
2) БГКП
3) количество плесеней
4) золотистый стафилококк
Правильный ответ: 1, 2, 4

4.2 Тестовые задания для оценки компетенции УК 11.2 по показателю «Уметь»

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

вариант задания 1.
_____ добавляются в пищевые продукты для защиты пищевых продуктов от микробиологической порчи и увеличения
сроков хранения и годности
Правильный ответ: Консерванты

вариант задания 2.
Наиболее обсемененными микроорганизмами у рыбы являются (2 вида органов):
Правильный ответ: жабры, кишечник

вариант задания 3.
На предприятиях торговли и общественного питания запрещена реализация _____ и _____яиц (вид птицы)
Правильный ответ: гусиных и утиных

вариант задания 4.
Вещества химического и биологического происхождения, применяемые для уничтожения сорняков (гербициды), насекомых, грызунов, возбудителей болезней растений, в качестве дефолиантов (для уничтожения листьев), десикантов (для обезвоживания растений) и регуляторов роста растений - _____
Правильный ответ: пестициды

вариант задания 5.
К какому виду порчи относится мясо со следующими признаками: кислый запах, мышечная ткань на разрезе серая или зеленовато-серая
Правильный ответ: кислотное брожение

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

вариант задания 1.
Установите соответствие между видами порчи и микроогранизмами их вызывающими:

1	Ослизнение некоторых продуктов, приготовленных с использованием сахара, вызывают	1	Fusarium
2	В «пьяном» хлебе содержатся микотоксины грибов рода	2	Streptomyces scabie
3	Грибы, развивающиеся на мертвых тканях плодов и овощей, гибель которых вызывают сами	3	бактерии рода Leuconostoc
		4	некротрофы

Правильный ответ: 1-3; 2-1; 3-4

вариант задания 2.
Установите соответствие между видами токсичных элементов и их действием на организм

1	Механизм токсичности заключаются в том, что он ингибирует ДНК-полимеразу, нарушает синтез ДНК (стадию расплетения), разделяет окислительное фосфорилирование в митохондриях печени	1	кадмий
2	Один из самых опасных и высокотоксичных элементов, обладающий способностью накапливаться в растениях и в организме животных и человека, т. е. является ядом кумулятивного действия	2	свинец
3	Механизм токсического действия имеет двойную направленность. Во-первых, блокада функциональных SH-групп белков и, как следствие, - инактивация ферментов, во-вторых, проникновение в нервные и мышечные клетки, образование солей, которые создают клеточный барьер для проникновения ионов Ca^{+}.Воздействует в основном на кроветворную, нервную,	3	медь

	пищеварительную системы и почки		
		4	ртуть

Правильный ответ: 1-1; 2-4; 3-2

вариант задания 3.
Установите соответствие между группами пестицидов и их представителями

1	бромофос, хлорофос, карбофос, фталофос	1	Хлорорганические пестициды (ХОП)
2	гексахлорбензол, гексахлорбутадиен, ДДТ	2	Фосфорорганические пестициды (ФОП)
3	медный купорос, бордосская жидкость, хлорокись меди	3	Ртутьорганические пестициды (РОП)
		4	Неорганические и органические металлсодержащие пестициды

Правильный ответ: 1-2; 2-1; 3-4

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

вариант задания 1.
Хранение и реализация скоропортящихся продуктов за исключением продукции, требующей более жестких режимов хранения, должны осуществляется при температуре не выше:
1. +2° С
2. +4° С
3. +6° С
4. +8° С

Правильный ответ: 3

вариант задания 2.
Хлорорганические пестициды в мясе преимущественно куммулируются:
1. в мышечной ткани
2. в жировой ткани
3. в соединительной ткани
4. в нервной ткани

Правильный ответ: 2

4.3 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)

вариант задания 1.
_____— это документ, удостоверяющий соответствие (несоответствие) санитарным правилам факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг, а также проектов нормативных актов, строительства объектов, эксплуатационной документации.
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

II. 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 $м^2$
2	Кафе	2	1,3 $м^2$
3	Столовая	3	1,6 $м^2$
4	Ресторан	4	2 $м^2$
		5	2,25 $м^2$

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 натрия и калия, хлорамин А и Б	3	кислородосодержащие
		4	солесодержащие

Правильный ответ: 1-3, 2-2, 3-1

4.4 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°С.

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}С, вторые +60 ^{0}С, холодные блюда + 16 ^{0}С. 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» УК 11.2 ОПК 5.2	40 20 20	
Умение выполнять задания по показателю «Уметь» УК 11.2 ОПК 5.2	60 30 30	
Всего	100	