

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 23.09.2024 08:58:09

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИЗаТ

_____ /Наумова Т.В./

(подпись)

«17» февраля 2023

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

Уссурийск, 2023

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

б. 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)

№ п/п	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 – Примерный перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений, обучающегося	Фонд тестовых заданий
2	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД
3	Реферат	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	Темы рефератов

Таблица 3 – Критерии и шкалы для оценки уровня сформированности компетенции в ходе освоения дисциплины

Показатель и оцениваемый	Критерии оценки уровня сформированности компетенции 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 ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; без ошибок
«Уметь»	При решении типовых (стандартных) задачи 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 и 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 компетенции	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 столбальной шкале в таблицу 4 занести баллы (Bi), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 3).

Таблица 4 – 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	B1	86
Итого	($\sum B_i$)	86
В среднем	($\sum B_i$) / n	86

2) Определить оценку по дисциплине (модулю) по шкале соотношения баллов и оценок (таблица 5).

Таблица 5 – 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	Неудовлетворительно (не зачтено)	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)
Уровень сформированности 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»

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)

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.

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.

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.

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

вариант задания 2.

К условно-патогенным микроорганизмам относится:

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

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

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

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		

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

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

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°С.

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

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 синтетическими 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

вариант задания 2.

Какой метод используют для определения обсемененности микроорганизмами продуктов питания?

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

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

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%

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

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 °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.

вариант задания 2.

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

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?

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	
Всего	100	

5. Вопросы к экзамену

1. История развития гигиены как науки.
2. Социальная значимость гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
3. Задачи гигиены питания и пищевой санитарии.
4. Санитарный надзор.
5. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания.
6. Ведомственный санитарный надзор, производственный и общественный контроль на предприятиях питания.
7. Гигиенические требования к выбору участка для строительства предприятия: экологическая и эпидемиологическая безопасность, возможность благоустройства и др.
8. Гигиенические требования к генплану участка: зонирование, благоустройство и озеленение территории, расположение и оборудование контейнерной площадки, въезды и др.
9. Гигиенические особенности проектирования различных типов предприятий.
10. Гигиенические требования к набору и расположению складских помещений (охлаждаемых камер, кладовых и др.), организации разгрузки овощей и других продуктов, обработки и хранения тары.

11. Особенности планировки заготовочных цехов (наличие необходимых поточных линий и т.п.), горячего, холодного и кондитерского цехов.
12. Планировка и оборудование моечных столовой и кухонной посуды, полуфабрикатной тары, камеры пищевых отходов.
13. Гигиенические требования к набору и планировке помещений для посетителей.
14. Расположение туалетов, умывальников, расчет количества санитарных приборов.
15. Способы удаления использованной посуды.
16. Гигиеническое обоснование расположения административно-бытовых помещений, набора и размеров помещений, оборудования гардеробных, душевых, санузлов, бельевых.
17. Значение факторов внешней среды для здоровья и жизнедеятельности человека, источники и виды загрязнений среды.
18. Химический состав и физические свойства воздуха влияние отклонений на организм человека.
19. Зона теплового комфорта.
20. Причины перегревания и переохлаждения.
21. Оптимальные и допустимые параметры микроклимата на предприятиях питания.
22. Значение отопления в обеспечении необходимых параметров микроклимата.
23. Гигиенические требования к использованию различных систем и приборов отопления на предприятиях общественного питания.
24. Физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение воды.
25. Характеристика источников водоснабжения.
26. Очистка и обеззараживание воды.
27. Гигиенические требования к качеству питьевой воды (по СанПиНу).
28. Гигиенические требования к водоснабжению предприятий общественного питания, устройству канализации, подключению моечных ванн и технологического оборудования к канализации.
29. Санитарно-эпидемиологическая оценка почвы и ее значение.
30. Процессы самоочищения в почве.
31. Гигиенические требования к очистке населенных мест, сбору и удалению твердых отходов.
32. Виды и источники искусственного освещения, требования к расположению ламп и осветительной арматуре.
33. Гигиенические требования к механическому оборудованию, расстановке его в цехах.
34. Гигиенические требования к тепловому и холодильному оборудованию.
35. Рациональное размещение оборудования в цехах.
36. Производственные столы, ванны и другое немеханическое (вспомогательное) оборудование — основные санитарные требования.
37. Гигиеническая оценка использования функциональных емкостей.
38. Гигиенические требования к посуде.
39. Санитарные требования к содержанию территории, сбору мусора, проведению текущей и ежедневной уборки помещений и санитарного дня, к уборочному инвентарю.
40. График уборки.
41. Физические способы дезинфекции, их характеристика и применение.
42. Химический способ дезинфекции.
43. Характеристика различных дезинфицирующих средств и дезсредств, разрешенных для использования на предприятиях питания (хлорная известь, хлорамин, гипохлориты натрия и кальция и др.).
44. Правила хранения, приготовления растворов дезсредств, их применения для дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря.
45. Классификация, характеристика и санитарные правила использования моющих средств для мытья столовой и стеклянной посуды, столовых приборов, кухонной посуды.

46. Санитарно-бактериологический контроль эффективности уборки и дезинфекции, правила взятия смывов и их оценка.
47. Понятие о качестве пищевых продуктов.
48. Определение понятия «безопасность пищевых продуктов», показатели безопасности в нормативных документах и ТР ТС 021/2011.
49. Гигиеническая сертификация и регистрация.
50. Токсичные элементы: пестициды, нитраты, нитрозамины, гистамин и другие показатели безопасности пищевых продуктов.
51. Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов, ее значение в профилактике сальмонеллеза, зоонозных инфекций, пищевых отравлений, биогельминтозов.
52. Гигиеническая оценка по микробиологическим и другим показателям безопасности.
53. Особенности оценки икры и балычных изделий.
54. Гигиеническая оценка и критерии безопасности консервов и пресервов.
55. Виды бомбажа и их оценка.
56. Причина накопления и оценка содержания свинца, олова, меди в консервированных продуктах.
57. Гигиеническая оценка и критерии безопасности (пораженность фузариозом и спорыньей, наличие токсических сорных примесей и др.) зерновых продуктов.
58. Оценка муки по микробиологическим показателям, содержанию микотоксинов и других токсических элементов, металлопримесей.
59. Опасность кишечных инфекций, иерсиниозов и геогельминтозов.
60. Гигиеническая оценка генетически модифицированных (трансгенных) продуктов.
61. Санитарные требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов, к разгрузке и санитарной обработке транспортных средств.
62. Влияние условий перевозки на качество продуктов.
63. Требования к перевозке особо скоропортящихся, замороженных и других продуктов.
64. Санитарные требования к приемке продуктов, сопроводительной документации, оценке качества принимаемых продуктов.
65. Гигиеническое обоснование условий и сроков хранения различных продуктов.
66. Оптимальные условия и сроки хранения основных групп продуктов, соблюдение раздельного хранения сырых и готовых продуктов.
67. Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
68. Цели и значение различных видов механической обработки.
69. Санитарно-гигиеническая оценка различных видов тепловой обработки.
70. Санитарные требования к режиму тепловой обработки и методы контроля ее эффективности.
71. Санитарные требования к качеству фритюра для жарки.
72. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению крема и кремовых изделий.
73. Санитарные правила применения пищевых добавок.
74. Санитарные правила раздачи горячих блюд, холодных блюд, напитков.
75. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся пищи (в исключительных случаях); перечень блюд, которые запрещается оставлять на следующий день.
76. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи, показатели безопасности продукции общественного питания.
77. Производственный контроль.
78. Понятие о кишечных инфекциях.
79. Источники, пути распространения брюшного тифа, паратифов, дизентерии, холеры, вирусных кишечных инфекций, гепатита А и др.
80. Особенности профилактики кишечных инфекций на предприятиях общественного питания.

81. Сальмонеллез: источники, причины инфекции, продукты и блюда, представляющие наибольшую опасность, профилактика.
82. Основные причины и профилактика токсикоинфекций на предприятиях общественного питания.
83. Токсикозы: стафилококковый токсикоз, ботулизм, микотоксикозы (эрготизм, фузариотоксикозы, афлатоксикоз и др.).
84. Характеристика возбудителей, продуктов, чаще всего являющихся причиной того или другого токсикоза.
85. Отравления ядовитыми и условно ядовитыми грибами, ядовитыми растениями.
86. Отравления продуктами, ядовитыми при определенных условиях: соланином картофеля, амигдалином косточковых и др., их профилактика.
87. Отравления примесями химических веществ: тяжелыми металлами, мышьяком, нитратами, пестицидами, нитритами и др.
88. Пути загрязнения продуктов и профилактика отравлений.
89. Геогельминтозы и контактные гельминтозы: цикл развития гельминтов, пути распространения и меры профилактики.

Критерии оценивания устного ответа на экзамене

Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Критерии оценки:

✓ 100-85 баллов - если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 85-76 - баллов - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 75-61 - балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 60-50 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в

содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

6. Темы рефератов

1. Гигиенические принципы планировки предприятий общественного питания: строгая поточность технологического процесса, разделение потоков персонала, посетителей, пищевых продуктов и др.
2. Гигиенические требования к набору, расположению, взаимосвязи и оборудованию производственных помещений.
3. Внутренняя планировка и оборудование обеденных залов, раздаточных, магазинов кулинарии.
4. Гигиенические требования к строительным материалам и внутренней отделке помещений.
5. Источники, виды, предельно допустимые концентрации загрязнений воздушной среды на предприятиях питания.
6. Гигиенические требования к вентиляции: выбору системы, кратности воздухообмена, использованию местных вентиляционных устройств, кондиционирования и др.
7. Гигиенические требования к водоснабжению предприятий общественного питания, устройству канализации, подключению моечных ванн и технологического оборудования к канализации.
8. Гигиеническое значение естественного освещения, требования к освещенности помещений предприятия общественного питания.
9. Обязательность раздельного использования механизмов для обработки сырых и вареных продуктов.
10. Санитарно-гигиеническая характеристика материалов, используемых для изготовления оборудования.
11. Производственный инвентарь: требования к материалам, используемым для изготовления, к маркировке и хранению.
12. Санитарно-гигиеническая оценка металлической, керамической, фарфоровой, стеклянной и полимерной посуды, посуды для одноразового использования.
13. Гигиенические требования к полуфабрикатной таре, таре и упаковочным материалам.
14. Понятие о дезинфекции и значение ее в профилактике инфекций и пищевых отравлений микробной природы.
15. Экспресс-контроль качества мытья посуды.
16. Санитарные требования к содержанию кондитерских цехов (обработка оборудования и инвентаря, уборка и др.), цехов по производству специальных изделий и блюд.
17. Профилактические обследования персонала; заболевания, препятствующие допуску к работе.
18. Гигиеническая экспертиза продуктов; причины, этапы, методы исследования, оформление документации.
19. Токсикологические критерии безопасности мяса.
20. Особенности гигиенической оценки мяса птицы и колбасных изделий.
21. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов.
22. Гигиеническая оценка рыбы и рыбопродуктов.
23. Пороки рыбы, имеющие санитарно-гигиеническое значение.
24. Оценка рыбы, зараженной гельминтами, возможность обезвреживания и пути реализации.
25. Гигиеническая оценка бобовых, круп, макаронных изделий.
26. Пороки и показатели безопасности хлеба.
27. Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика овощей, плодов, ягод.
28. Оценка по показателям безопасности — содержанию нитратов, пестицидов, тяжелых металлов и других химических веществ.

29. Санитарные требования к приготовлению рубленых изделий, холодных блюд (студней, паштетов, салатов и др.), блюд из яиц, творога, овощей и др., соусов, напитков.
30. Гигиеническое обоснование и санитарные особенности организации питания в детских дошкольных учреждениях, школах, профтехучилищах, местах летнего отдыха и т.п.

Критерии оценки реферата

✓ 100-86 баллов выставляется обучающемуся, если он выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Обучающийся знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

✓ 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

✓ 75-61 балл – обучающийся проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

✓ 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких - либо комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Реферат обучающийся имеет право представить в виде презентации

Критерии оценки презентации доклада:

Оценка	50-60 баллов (неудовлетворительно)	61-75 баллов (удовлетворительно)	76-85 баллов (хорошо)	86-100 баллов (отлично)
Критерии	Содержание критериев			
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы

Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использовано 1-2 профессиональных термина	Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов
Оформление	Не использованы технологии PowerPoint. Больше 4 ошибок в представляемой информации	Использованы технологии PowerPoint частично. 3-4 ошибки в представляемой информации	Использованы технологии PowerPoint. Не более 2 ошибок в представляемой информации	Широко использованы технологии (PowerPoint и др.). Отсутствуют ошибки в представляемой информации
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные и/или частично полные	Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений