

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 22.05.2024 10:23:44

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Данченко Н.В.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
Санитария, гигиена питания и микробиология

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация обще-</u> <u>ственного питания</u>	
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>	
Год начала обучения	<u>2024</u>	
Форма обучения	<u>очная</u>	<u>заочная</u>
Реализуется в семестре	6	6

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Санитария, гигиена питания и микробиология» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела».

2. ФОС является приложением к программе дисциплины Санитария, гигиена питания и микробиология

3. Разработчик Беляева И.А., старший преподаватель кафедры ТППТ

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель Холодова Е.Н., зав.кафедрой технологии продуктов питания и товароведения

Члены комиссии: Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения
Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Представитель организации-работодателя: Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Санитария, гигиена питания и микробиология».

«___»_____ 2024 г.

5.Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

1. Описание критериев оценивания компетенции на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция(ии), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенции(ий)			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
<i>Компетенция:</i> ПК-4 способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				
<i>Индикатор:</i> ИД-1 _{ПК-4} Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества. ИД-2 _{ПК-4} Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Результаты обучения по дисциплине:			
	Минимально справляется с решением практических задач по анализу свойств, функций, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основных направлений их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Удовлетворительно справляется с решением практических задач по анализу свойств, функций, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основных направлений их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Хорошо справляется с решением практических задач по анализу свойств, функций, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основных направлений их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Отлично справляется с решением практических задач по анализу свойств, функций, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основных направлений их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.
	Минимально справляется с организацией выбора, применения методов и средств измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продук-	Удовлетворительно справляется с организацией выбора, применения методов и средств измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасно-	Хорошо справляется с организацией выбора, применения методов и средств измерений, испытаний и контроля для исследова-	Отлично справляется с организацией выбора, применения методов и средств измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и го-

ИД-3ПК-4 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	ции	сти сырья и готовой продукции	ния качества, безопасности сырья и готовой	товой
	Минимально справляется с разработкой мероприятий по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Удовлетворительно справляется с разработкой мероприятий по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Хорошо справляется с разработкой мероприятий по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Отлично справляется с разработкой мероприятий по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания
<i>Компетенция: ПК-5</i> способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции				
ИД-1ПК-5 Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований ИД-2ПК-5 Организует	Минимально справляется с осуществлением контроля качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	Удовлетворительно справляется с осуществлением контроля качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	Хорошо справляется с осуществлением контроля качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	Отлично справляется с осуществлением контроля качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований
	Минимально			

технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья ИД-ЗПК-5 Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	справляется с организацией технологического процесса производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	Удовлетворительно справляется с организацией технологического процесса производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	Хорошо справляется с организацией технологического процесса производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	Отлично справляется с организацией технологического процесса производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья
	Минимально справляется с решением практических задач по выявлению объектов для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Удовлетворительно справляется с решением практических задач по выявлению объектов для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Хорошо справляется с решением практических задач по выявлению объектов для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Отлично справляется с решением практических задач по выявлению объектов для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания

Оценивание уровня сформированности компетенции по дисциплине осуществляется на основе «Положения о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры – в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» в актуальной редакции.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
1.	d	Санитария – это: а). правила соблюдения строгого санитарного режима ; б). наука, изучающая влияние различных факторов внешней среды ; с). наука, разрабатывающая меры профилактики заболеваний ; d). практическое осуществление гигиенических норм и правил.	ПК-4
2.	c	Работники ПОП проходят исследование на бактерионосительство: а). два раза в год ; б). каждые 3 месяца ; с). один раз в год ; d). один раз в два года.	ПК-4
3.	d	Какое заболевание сопровождается желтухой, поражением печени? а). холера ; б). брюшной тиф ; с). дизентерия ; d). вирусный гепатит А.	ПК-5
4.	d	Какую посуду из перечисленной, запрещается использовать на предприятиях общественного питания? а). фарфоровую ; б). стеклянную ; с). из нержавеющей стали ; d). цинковую.	ПК-5
5.	c	Чему соответствует маркировка «ОС» на разделочной доске? а). овощи свежие б). овощи соленые с). овощи сырые d). овощи сладкие	ПК-5
6.	микробы	Впишите слово в нужном падеже. Роберт Кох, ученый, который открыл _____ .	ПК-4

7.	1-а 2-с 3-б	Установите соответствие между критерием и характеризруемыми свойствами: 1) Мезофилы 2) Термофилы 3) Психрофилы а) Микроорганизмы, развивающиеся при температуре 25—35 °С б) Микроорганизмы, развивающиеся при температуре ниже 0° С с) Микроорганизмы, развивающиеся при температуре 40—75 °С	ПК-4
8.	анаэробы	_____ - это микроорганизмы, которые живут и развиваются при отсутствии кислорода	ПК-4
9.		Из каких факторов внешней среды складывается микроклимат производственных помещений?	ПК-4
10.		Виды ответственности за санитарные правонарушения	ПК-4
11.		Дайте характеристику понятию «Режим хранения» продуктов питания и пищевого сырья	ПК-4
12.		Назовите источники водоснабжения	ПК-4
13.		Гигиенические требования к вентиляции помещений предприятий общественного питания	ПК-4
14.		Физические способы дезинфекции, их характеристика.	ПК-4
15.		Химический способ дезинфекции.	ПК-4
16.		Характеристика различных дезинфицирующих средств, разрешенных для использования на предприятиях питания.	ПК-4
17.		Охарактеризуйте методы дезинфекции.	ПК-4
18.		Какие санитарные правила предъявляются к размораживанию мяса и рыбы?	ПК-5
19.		Значение тепловой обработки для сохранения пищевой и биологической ценности продуктов и обеспечения их эпидемиологической безопасности.	ПК-5
20.		Санитарно-гигиенические требования к приготовлению крема и кремовых изделий.	ПК-5
21.		Санитарные требования к приготовлению рубленых изделий	ПК-5
22.		Санитарные требования к приготовлению холодных блюд (студней, паштетов, салатов и др.)	ПК-5
23.		Санитарные требования к качеству фритюра для жарки.	ПК-5
24.		Зоонозные болезни, источники, особенности мер профилактики на предприятиях пищевой	ПК-5

		промышленности.	
25.		Отравления продуктами растительного происхождения, ядовитыми по своей природе.	ПК-5
26.		Пищевые отравления, вызванные употреблением в пищу продукции, загрязненной пестицидами.	ПК-5
27.		Пути загрязнения продуктов питания веществами, применяемыми в животноводстве и растениеводстве.	ПК-5
28.		Источники попадания в организм человека гельминтов.	ПК-5
29.		Дайте характеристику геогельминтозов.	ПК-5
30.		Дайте характеристику биогельминтозов.	ПК-5

2. Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации. Рейтинговая система оценки знаний студентов основана на использовании совокупности контрольных мероприятий по проверке пройденного материала (контрольных точек), оптимально расположенных на всем временном интервале изучения дисциплины. Принципы рейтинговой системы оценки знаний студентов основываются на требованиях, описанных в Положении об организации образовательного процесса на основе рейтинговой системы оценки знаний студентов в ФГАОУ ВО «СКФУ».

Рейтинговая система оценки не предусмотрена для обучающихся на образовательных программах уровня высшего образования бакалавриата заочной формы обучения.

3. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрирует достаточные знания программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины, не допускает грубых ошибок при изложении материала; хорошо ориентируется в терминах.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки при изложении материала.