# ПРИЛОЖЕНИЕ А ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Санитария и гигиена питания»

1. Перечень оценочных средств для компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-1: Способен использовать		
технические средства для измерения		
основных параметров технологических		Комплект
процессов, свойств сырья,	Зачет	контролирующих
полуфабрикатов и качество готовой		материалов для
продукции, организовать и осуществлять		зачета
технологический процесс производства		
продукции питания		

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Оцениваемые компетенции представлены в разделе «Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций» рабочей программы дисциплины «Санитария и гигиена питания».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Санитария и гигиена питания» используется 100-балльная шкала.

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

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами

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

Компетенция	Индикатор достижения компетенции	
ПК-1 Способен использовать технические	ПК-1.3 Способен проводить анализ качества	
средства для измерения основных параметров	производства продукции общественного	
технологических процессов, свойств сырья,	питания на соответствие требованиям	
полуфабрикатов и качество готовой продукции,	технических регламентов	
организовать и осуществлять технологический		

### процесс производства продукции питания

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-1 по результатам изучения дисциплины «Санитария и гигиена питания»

средства для измерения основных параметров продукции технологических процессов, свойств сырья, требованиям технических регламентов полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

ПК -1: Способен использовать технические ПК 1.3: Способен проводить анализ качества производства общественного питания соответствие

### ФОМ 1

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

#### ФОМ 2

Опишите биогельминтозы, связанные с употреблением рыбы (дифиллоботриоз, описторхоз). Какие технологические процессы применяются для снижения загрязнения продуктов питания биогельминтозами.

#### ФОМ 3

Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к организации и осуществлению механической кулинарной обработке продуктов в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20.

#### ФОМ 4

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

### ФОМ 5

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

### ФОМ 6

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

### ФОМ 7

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

### ФОМ 8

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

## ФОМ 9

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

### ФОМ 10

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

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