Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Дисциплины Б1.В.03 «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль подготовки «Технология продуктов общественного питания»

Квалификация выпускника бакалавр

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

дисциплины Б.1.В.03 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Код индикатора достижения компетенций	Наименование оценочного средства и иных материалов	Кол-во
1	В целом	ПК-4.1 ПК-4.2	Описание показателей и критериев оценивания форсированности компетенций, описание шкал оценивания	4
2			Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	3
3			Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	3

1 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

1.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Сформированность компетенций по дисциплине оценивается 4-балльной шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

1.2 Описание показателей и критериев оценивания сформированности компетенций по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции (индикатора достижения компетенции)	Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
		«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
ПК- 4 (ПК-4.1)	Знать свойства сырья и готовой продукции ПК 1	Фрагментарные знания свойств сырья и готовой продукции / Отсутствие знаний	Неполные знания свойств сырья и готовой продукции	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания свойств сырья и готовой продукции	Сформированные и систематические знания свойств сырья и готовой продукции
	Уметь использовать знания определения качества сырья и готовой продукции для оптимизации технологического процесса	Фрагментарное умение использовать знания определения качества сырья и готовой продукции для оптимизации технологического процес / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение использовать знания определения качества сырья и готовой продукции для оптимизации технологического процес	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать знания определения качества сырья и готовой продукции для оптимизации технологического процес	Успешное и систематическое умение использовать применять знания определения качества сырья и готовой продукции для оптимизации технологического процес
	Владеть навыками использования методик определения качества сырья и готовой продукции ПК 1	Фрагментарное применение навыков использования методик определения качества сырья и готовой продукции / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков использования методик определения качества сырья и готовой продукции	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков использования методик определения качества сырья и готовой продукции	Успешное и систематическое применение навыков использования методик определения качества сырья и готовой продукции
ПК – 4 (ПК – 4.2)	Знать нормативную документацию на качество продуктов	Фрагментарные знания нормативной документации на качество продуктов	Неполные знания нормативной документации на качество продуктов пи-	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания нормативной доку-	Сформированные и систематические знания нормативной документации на

	питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации;	питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации	тания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации	ментации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации	качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации
	Уметь применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции;	Фрагментарное умение использовать нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции;	В целом успешное, но не систематическое умение использовать нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции;	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции;	Успешное и систематическое умение использовать нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции;
	Владеть методами определения качества продукции в соответствии с нормативными документами.	Фрагментарное применение навыков использования методов определения качества продукции в соответствии с нормативными документами	В целом успешное, но не систематическое применение навыков использования методов определения качества продукции в соответствии с нормативными документами	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков использования методов определения качества продукции в соответствии с нормативными документами	Успешное и систематическое применение навыков использования методов определения качества продукции в соответствии с нормативными документами

1.3 Описание шкалы оценивания освоения дисциплины в форме экзамена

Освоение дисциплины оценивается в форме экзамена 4-балльной шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

1.4 Описание показателей и критериев оценивания компетенций дисциплины в форме экзамена

Оценка	Критерии
Отлично	ответы на вопросы четкие, обоснованные и полные, проявлена готовность к дискуссии, студент демонстрирует высокий уровень владения знаниями, умениями и навыками соответствующих компетенций, что позволяет ему решать широкий круг типовых и нетиповых задач, студент проявил высокую эрудицию и свободное владение материалом дисциплины
Хорошо	ответы на вопросы преимущественно правильные, но недостаточно четкие, студент способен самостоятельно воспроизводить и применять соответствующие знания, умения и навыки для решения типовых задач дисциплины, может выполнять поиск и использование новой информации для выполнения новых профессиональных действий на основе полностью освоенных знаний, умений и навыков соответствующих компетенций
Удовлетворительно	ответы на вопросы не полные, на некоторые ответ не получен, знания, умения, навыки сформированы на базовом уровне, студенты частично, с помощью извне (например, с использованием наводящих вопросов, ассоциативного ряда понятий и т.д.) могут воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки
Неудовлетворительно	на большую часть вопросов ответы не были получены, либо они показали полную некомпетентность студента в материале дисциплины, студент не способен самостоятельно, без помощи извне, воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки или знания, умения и навыки у студента не выявлены

1.4.1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций дисциплины в форме экзамена-теста

Оценка	Критерии
Отлично	85% и более правильных ответов
Хорошо	70-80% правильных ответов
Удовлетворительно	60-65% правильных ответов
Неудовлетворительно	менее 60% правильных ответов

2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Вопросы к экзамену

	Содержание раздела в дидактических единицах	Коды индикаторов достижения компетенций
1	Анатомическое строение пищеварительной системы человека	ПК-4.1; ПК-4.2
2	Физиология пищеварения	ПК-4.1; ПК-4.2
3	Характеристика контаминантов химического и биологического происхождения в пищевых продуктах	ПК-4.1; ПК-4.2
4	Гигиенических требований и санитарные нормы к пищевым продуктам из продовольственного зерна.Органолептические свойства пищевых продуктов из продовольственного зерна.	ПК-4.1; ПК-4.2
5	Медико-биологические требования к органолептическим свойствам пищевых продуктов	ПК-4.1; ПК-4.2
6	Медико-биологические требования к показателям качества различных групп сырья и продуктов питания из продовольственного зерна.	ПК-4.1; ПК-4.2
7	Органолептические показатели отдельных продуктов и нормативно-техническая документация.	ПК-4.1; ПК-4.2
8	Пищевая ценность отдельных видов и групп продовольственного сырья и продуктов питания из продовольственного зерна.	ПК-4.1; ПК-4.2
9	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями по изготовлению диетического питания	ПК-4.1; ПК-4.2
10	Специальные исследования с использованием методов, одобренных Межведомственной комиссией (МВК) по составлению таблиц химического состава новых пищевых продуктов	ПК-4.1; ПК-4.2
11	Санитарно-эпидемиологический требования к содержанию предприятий общественного питания	ПК-4.1; ПК-4.2
12	Санитарно-эпидемиологический требования к технологии производства продуктов общественного питания	ПК-4.1; ПК-4.2
13	Санитарно-эпидемиологический требования к раздаче и реализации готовых изделий	ПК-4.1; ПК-4.2
14	Санитарно-эпидемиологический требования к оборудованию, инвентарю, посуде в организациях общественного питания	ПК-4.1; ПК-4.2
15	Санитарно-эпидемиологический требования к транспортировке, приему и хранению сырья и пищевых продуктов	ПК-4.1; ПК-4.2
16	Методика санитарно-эпидемиологического обследования предприятия общественного питания	ПК-4.1; ПК-4.2
17	Принципы построения многоуровневой системы продовольственной безопасности государства.	ПК-4.1; ПК-4.2
18	Маркировка показателей пищевой ценности с целью информирования населения о качестве продуктов питания	ПК-4.1; ПК-4.2
19	Санитарно-эпидемиологический требования к пищевым добавкам и БАДам	ПК-4.1; ПК-4.2

20	Требования к упаковке. Способы определения безопасности упаковочного материала	ПК-4.1; ПК-4.2
21	Проставление данных на потребительской упаковке и вкладышах.	ПК-4.1; ПК-4.2
22	Санитарно-эпидемиологическая служба и порядок государственного санитарного надзора. Контроль за соблюдением установленных рецептур и технологий, а также качеством пищевых продуктов	ПК-4.1; ПК-4.2
23	Контролирующие организации Госстандарта РФ.	ПК-4.1; ПК-4.2
24	Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) "О защите прав потребителей"	ПК-4.1; ПК-4.2
25	Пищевые отравления и методика их исследования (микробной природы)	ПК-4.1; ПК-4.2
26	Пищевые отравления и методика их исследования (немикробной природы и невыясненной этиологии)	ПК-4.1; ПК-4.2
27	СанПиН «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	ПК-4.1; ПК-4.2
28	СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».	ПК-4.1; ПК-4.2
29	ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	ПК-4.1; ПК-4.2
30	Медико-биологические требования к материалам, используемые в пищевой промышленности и контактирующие с пищевыми продуктами.	ПК-4.1; ПК-4.2

2.2 Тесты промежуточного контроля

1. На какие организации общественного питания распространяются санитарные правила

    1. Действующие
    2. Строящиеся
    3. Реконструируемые
    4. Все варианты

2. Размещение организации общественного питания разрешается при наличии:
    1. Санитарно-эпидемиологического заключения
    2. Архитектурно-проектной документации
    3. Заключения о пожарной безопасности

3. При размещении организации общественного питания должны соблюдаться нормативы:
    1. Химические, физические, микробиологические
    2. По уровню шума и энергоснабжению
    3. По уровню влажности и электромагнитных поле
4. Производственные цеха не рекомендуется размещать в:

    1. Пристроенных зданиях
    2. Подвальных помещениях

3. Нежилых этажах жилых помещений

5. Для сбора мусора и пищевых отходов следует использовать:

1. Полиэтиленовые пакеты
2. Мусороуборочные контейнеры с крышками
3. Мусороуборочные баки с крышками

6. Площадка под мусоросборники должна превышать площадь их основания на:

1. 3 м по периметру
2. 2 метра
3. 1 метр во все стороны

7. Для обработки технологического оборудования, тары, помещений нельзя использовать:
   1. Воду из централизованной системы водоснабжения
   2. Воду из системы водяного отопления
   3. Воду из артезианской скважины
8. При отсутствии горячей или холодной воды организация:
   1. Использует привозную воду
   2. Приостанавливает свою работу
   3. Использует воду из системы водяного отопления
9. Отведение производственных сточных вод городских организаций осуществляется только в систему
   1. Внутриплощадочной системы канализации
   2. Централизованных канализационных сооружений
   3. Хозяйственно –фекальных стоков

10. Для исключения засасывающего эффекта при залповых сбросах сточных вод из оборудования используют:
    1. Горизонтальные отводы канализации
    2. Полы с гидроизоляцией
    3. «дыхательные» стояки
11. Сифон в системе канализации это –

    1. «дыхательный» стояк
    2. Гидравлический затвор
    3. Кольцевой участок канализации
12. Отведение хозяйственно-бытовых сточных вод не осуществляют:
    1. Совмещено с производственными сточными водами
    2. Первоначально в систему централизованной канализации
    3. Если система канализации выходит в открытый водоем

13. Где располагается кран для забора воды для мытья пола:
    1. В тамбуре туалета
    2. В тамбуре туалета для персонала
    3. В любом месте для удобства работы
14. На каком уровне от пола размещают кран для забора воды для мытья пола
    1. 0,2 м
    2. 0,5 м
    3. 1,2м
15. Для соблюдения правил личной гигиены персонала необходимо предоставить:
    1. Наличие душевой

2. Наличие холодной и горячей воды
3. Наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги

16. Приточная система вентиляции оборудуется фильтрами противопылевыми и бактерицидными
    1. В бытовых помещениях
    2. В помещениях, размещенных в жилых домах
    3. В помещениях отделки кондитерских изделий
17. Тепловыми завесами в холодный период года оборудуется:
    1. Экспедиции, помещения загрузочной
    2. Кондитерский цех
    3. Только кулинарный цех

18. Локальными вытяжными системами оборудуется:
    1. Моечные ванны
    2. Жаровочные печи
    3. Цех полуфабрикатов
19. Применяют устройства для защиты от инсоляции в цехе:
    1. Холодных блюд
    2. Кондитерском
    3. Мясном
    4. Производства полуфабрикатов
20. Объемно-планировочные и конструкторские решения производственных помещений должны предусматривать:
    1. Последовательность выполнения операций
    2. Поточность подачи блюд
    3. Комфортные условия для потребителя
21. Для временного хранения готовых блюд должно проектироваться
    1. Помещения с холодильником
    2. Складское помещение
    3. Овощной цех
22. При применении в столовой чайной посуды, приборов многоразового обслуживания необходимо установить:
    1. Моечный цех
    2. Двухсекционную мойку
    3. Посудомоечную машину
23. Стены складских помещений белятся на высоту:
    1. Не менее 1,7 м
    2. Не менее 0,7 м
    3. Не более 0,7 м
    4. Не более 1,7 м
24. Отделочный материал обеденных помещений(зала) должен быть:
    1. Стойкий к санитарной обработке
    2. Стойкий к механическим повреждениям
    3. Легко заменятся в случае необходимости
25. В производственных цехах допускается хранить:
    1. Оборудование и посуду
    2. Предметы личного пользования
    3. Комнатные растения

26. Инвентарь для уборки туалета маркируют и хранят
    1. Вместе со всем инвентарем для уборки и не маркируют
    2. В специальном помещении для всего инвентаря

3. Отдельно и имеет яркую маркировку

27. Какой материал желательно использовать для мытья оборудования:
    1. Хлопчатобумажную ткань
    2. Синтетические ткани
    3. Изделия губчатой фактуры

28. Определить последовательность технологических операций санитарной обработки разделочного инвентаря:
    Операции:1. моют горячей водой с моющим средством
    2. механическая обработка
    3. ополаскивание горячей проточной водой
    1. 3; 2; 1
    2. 2; 1; 3
    3. 1; 2; 3
29. Колода для разруба мяса зачищается ножом и посыпается солью
    1. 2 раза в неделю
    2. Ежедневно по окончанию работ
    3. Каждые 2 часа работы
30. Колода для разруба мяса по окончанию работы:
    1. Моется с дезинфицирующими средствами и насухо вытирается
    2. Зачищается ножом и накрывают пленкой
    3. Спиливают и посыпают солью
    4. Зачищают ножом и посыпают солью

31. Для приготовления и хранения готовой пищи в столовой рекомендуют использовать
    1. Алюминиевую посуду
    2. Посуду из нержавеющей стали
    3. Эмалированную посуду
    4. Дюралюминиевую и алюминиевую посуду

32. Работа организации общественного питания не осуществляется
    1. При выходе из строя посудомоечной машины
    2. При отсутствии одноразовой посуды
    3. При отсутствии условий для ручного мытья посуды
33. Чистую столовую посуду хранят:
    1. На стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола
    2. В закрытых шкафах или на решетах
    3. В специальных ящиках-кассетах
34. Установите порядок мытья столовой посуды ручным способом:
    Операции: 1.ополаскивание; 2.мытье во второй секции; 3.мытье в воде с добавлением моющих средств; 4.удаление механических примесей; 5.просушивание посуды на решетчатых полках
    1. 2;3;5;1;4
    2. 1;2;4;3;5
    3. 4;3;2;1;5

35. По окончанию рабочей смены необходимо проводить:
    1. Дезинсекцию
    2. Дезинфекцию
    3. Деодорацию и дезинвазию

4. Влажную уборку

36. В каком порядке проводят мытье посуды в двухсекционных ваннах:
Операции:1.ополаскивание проточной водой;2. Механическая очистка;3. Просушивание на решетчатых полках;4. Мытье щетками при t не ниже 65°С
1. 1;2;3;4
2. 2;3;1;4
3. 2;4;1;3
4. 4;3;2;1

37. В течение какого времени столовые приборы подвергают прокаливанию в духовых, пекарных, жаровочных шкафах:
1. 20 мин
2. 5 мин
3. 5-15 мин
4. 10 мин

38. При какой температуре моются производственные столы
1. 10-15°С
2. 40-50°С
3. 60-75°С

39. Какой инвентарь маркируется в соответствии с обрабатываемыми на них и ими продуктами
1. Разделочные доски
2. Весь инвентарь
3. Разделочные доски и ножи

40. С какой целью колода для разруба мяса засыпается солью
1. В качестве дезинфекции
2. В качестве экономии средств
3. Для механической очистки
4. Для предотвращения развития микроорганизмов

41. С какой целью необходимо оснащение организации современным оборудованием
1. Для экономии средств и времени
2. Для выхода на новый уровень производства
3. Для снижения затрат труда

42. Какие моечные ванны предусматривает организация мытья посуды ручным способом
1. Двухсекционные
2. Четырехсекционные
3. Трехсекционные
4. Двух-трехсекционные

43. Укажите температурный режим промывания стаканов, бокалов в пивных барах
1. 40-50°С
2. 60-75°С
3. 45-50°С
4. Холодная проточная вода

44. В какой таре следует хранить поступившее сырье и готовую продукцию
1. В картонных коробках
2. В вакууме
3. В таре производители
4. В пластмассовой упаковке

45. Перечислите способы хранения сырья и готовой продукции
    1. В холодильной камере
    2. В открытой таре
    3. В вентилируемом помещении
    4. В закрытом шкафу
46. Укажите способ хранения мясных туш
    1. Подвешивают на крючьях
    2. В холодильной камере
    3. В закрытых шкафах на стеллажах
47. При оказании организацией общественного питания кейтеринговых услуг количество столовой посуды и приборов комплектуется в соответствии
    1. С количеством порций для однократного применения
    2. С количеством посетителей
    3. С количеством посадочных мест в помещении
48. При оказании организацией общественного питания кейтеринговых услуг запас чистых фужеров и чашек рассчитывают
    1. На 2-3кратный прием напитков посетителями
    2. По количеству посетителей
    3. На 1-2кратный прием напитков посетителями

49. Когда проводится санитарная обработка технологического оборудования
    1. Только по окончанию работы
    2. Каждые два часа
    3. По мере загрязнения и по окончанию работы

50. С какой целью разделочный инвентарь имеет специальную маркировку
    1. Закрепление за определенным цехом
    2. Предупреждение инфекционных заболеваний
    3. Чтобы продукты не приобретали несвойственный им запах
51. Перечислите требования, предъявляемые к хранению кухонной посуды и инвентаря
    1. Хранить россыпью на подносе
    2. Хранить на стеллажах на высоте 0,5м от пола
    3. Хранить в бумажных ящиках
    4. Хранить в открытых шкафах
52. Укажите температурный режим для мытья кухонной посуды и инвентаря
    1. 40-50°С
    2. 60-75°С
    3. 45-50°С
    4. 35-45°С

2.3 Образец экзаменационного билета

АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКИЙ ИНЖЕНЕРНЫЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ» В Г. ЗЕРНОГРАДЕ

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Профиль Технология продуктов общественного питания
Дисциплины Б.1.В.03 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов»

Утверждено на заседании кафедры ТиСМ АПК

Протокол № от г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

1. Физиология пищеварения
2. Критерии безопасности и нормативно-техническая документация
3. Проставление данных на потребительской упаковке и вкладышах.

Зав. кафедрой _____ (подпись)

Экзаменатор _____ (подпись)

3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

1. Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры СМК-П-02.01-04-21 / разраб. Т.А. Лашина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2021. – 15 с.

2. Положение о проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в условиях усиления санитарно-эпидемиологических мероприятий. СМК-П-02.01-01-20 / разраб. Т.А. Лашина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2020. – 8 с.

3. Рабочая программа учебной дисциплины Б.1.В.03 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов»/ разраб. Е.Б. Сафиулина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2024. – 23 с.