

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 30.09.2024 11:05:44
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07631e4ba2172755a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»**

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
/ Попова О.М. /
« 27 » *сентября* 20 19 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

| | |
|------------------------------|--|
| Дисциплина | ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ С ОСНОВАМИ НУТРИЦИОЛОГИИ |
| Направление подготовки | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания |
| Направленность (профиль) | Технология и организация предприятий общественного питания |
| Квалификация выпускника | Бакалавр |
| Нормативный срок обучения | 4 года |
| Форма обучения | очная |
| Кафедра-разработчик | Технологии продуктов питания |
| Ведущий преподаватель | Стрижевская В.Н., доцент |

Разработчик(и): доцент, Стрижевская В.Н.



(подпись)

Саратов 2019

Содержание

| | | |
|---|--|----|
| 1 | Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП | 3 |
| 2 | Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания | 8 |
| 3 | Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы..... | 18 |
| 4 | Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы и формирования | 22 |

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 г. №1332, формируют следующие компетенции, представленные табл. 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии»

| Компетенция | | Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть) | Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)* | Виды занятий для формирования компетенции | Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции |
|-------------|---|--|--|---|---|
| Код | Наименование | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ОПК-3 | способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам | <p>знает: нормы, установленные для производимой продукции и услуг</p> <p>умеет: осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг</p> <p>владеет: методами технологического контроля</p> | 6 | лекции, практические занятия | устный опрос |
| ПК-1 | способность использовать технические средства для измерения основных параметров техно- | знает: изменения свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, происходящие в | 6 | лекции, практические занятия | устный опрос |

| | | | | | |
|------|--|--|---|------------------------------|--------------|
| | логических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания | технологическом процессе умеет: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов владеет: правилами организации и способами контроля технологический процесс производства продукции питания | | | |
| ПК-3 | владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещённости рабочих мест | знает: опасности, связанные с загрязнением продуктов микроорганизмами их метаболитами умеет: обеспечить безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятии общественного питания владеет: методами анализа контаминантов химического и биологического происхождения | 6 | лекции, практические занятия | устный опрос |

| | | | | | |
|------|---|--|---|------------------------------|--------------|
| ПК-4 | <p>готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания выбирать технические средства и выбирать технические средства</p> | <p>знает: опасности, связанные с загрязнением продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, опасности, основы нутрициологии</p> <p>умеет: обеспечить контроль за использованием пищевых добавок, применять способы детоксикации</p> <p>владеет: приемами определения безопасности рациона питания</p> | 6 | лекции, практические занятия | Устный опрос |
| ПК-8 | <p>способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p> | <p>знает: опасности, связанные с радиоактивным загрязнением, с технологическим процессом и персоналом</p> <p>умеет: деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p> <p>владеет: прие-</p> | 6 | лекции, практические занятия | устный опрос |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | мами обеспечения, функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания | | | |
|--|--|--|--|--|--|

Примечание:**

Компетенция ОПК – 3 – также формируется в ходе освоения дисциплин «Микробиология пищевых продуктов», «Санитария и гигиена питания», «Основы технологии кулинарной продукции», «Технохимический контроль продукции общественного питания», «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания», «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания», а также в ходе прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика), преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК-1 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания», «Теоретическая технология», «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания», «Технохимический контроль продукции общественного питания», «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания», «Пищевые добавки», «Технология продуктов функционального питания», «Введение в профессию», «Технология продуктов детского питания», «Технология кулинарной продукции для социально-ориентированных групп населения», «Технология и организация диетического питания», «Современные системы и концепции питания», «Организация кейтеринга», «Кондитерское производство», «Технология мучных кондитерских изделий», «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания», «Технология кулинарной продукции различных стран», «Технология блюд зарубежной кухни», «Технология и техника работы бариста», а также в ходе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая), производственной практики: научно-исследовательской работы, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика), преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая под-

готовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК-3 - также формируется в ходе освоения дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Санитария и гигиена питания», «Охрана труда на предприятиях общественного питания», а также в ходе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технолого-гическая), производственной практики: научно-исследовательской работы, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика), преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК-4 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Экология», «Тепло- и хладотехника», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технические аспекты проектирования оборудования для производства продукции общественного питания», «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания», «Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания», «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания», «Технология продуктов функционального питания», «Технологическое проектирование предприятий общественного питания», «Технология продуктов детского питания», «Технология кулинарной продукции для социально-ориентированных групп населения», «Технология и организация диетического питания», «Современные системы и концепции питания», «Организация кейтеринга», «Технология карвинга», «Кондитерское производство», «Технология мучных кондитерских изделий», «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания», «Технология блюд зарубежной кухни», «Технология кулинарной продукции различных стран», «Технология и техника работы бариста», а также в ходе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая), производственной практики: научно-исследовательской работы, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика), преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК-8 - также формируется в ходе освоения дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Санитария и гигиена питания», «Охрана труда на предприятиях общественного питания», а также в ходе прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика), преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

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

Перечень оценочных средств

| № п/п | Наименование оценочного средства | Краткая характеристика оценочного средства | Представление оценочного средства в ФОС |
|-------|----------------------------------|--|---|
| 1 | Устный опрос | средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по разделу или нескольким разделам | Вопросы к устному по теме практического занятия Вопросы к зачету |

Программа оценивания контролируемой дисциплины

| № п/п | Контролируемые разделы (темы дисциплины) | Код контролируемой компетенции (или ее части) | Наименование оценочного средства |
|-------|--|---|----------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | Вводная лекция Безопасность и гигиена питания как наука и область практического применения | ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-3, ПК-8 | Устный опрос |
| 2. | Опасности питательных веществ. Основные питательные вещества: потребность и токсичность. Опасности естественного происхождения | ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-3, ПК-8 | Устный опрос |
| 3. | Контаминанты химического происхождения (загрязнение сырья и пищевых продуктов веществами тяжелыми металлами и мышьяком) | ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-3, ПК-8 | Устный опрос |
| 4. | Оценка контаминантов химического происхождения в суточном рационе | ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-3, ПК-8 | Устный опрос |
| 5. | Контаминанты химического происхождения (загрязнение сырья и пищевых продуктов веществами применяемыми в животноводстве) | ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-3, ПК-8 | Устный опрос |

| № п/п | Контролируемые разделы (темы дисциплины) | Код контролируемой компетенции (или ее части) | Наименование оценочного средства |
|-------|---|---|----------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | и растениеводстве) | | |
| 6 | Определение содержания нитратов и нитритов суточном пищевом рационе | ОПК-3, ПК-1, ПК-4,ПК-3,ПК-8 | Устный опрос |
| 7 | Опасности микробного происхождения. Возбудители, заболеваний, связанных с употреблением пищевых продуктов. | ОПК-3, ПК-1, ПК-4,ПК-3,ПК-8 | Устный опрос |
| 8 | Фитосанитарная экспертиза сырья растительного происхождения. Определение соланина в картофеле | ОПК-3, ПК-1, ПК-4,ПК-3,ПК-8 | Устный опрос |
| 9 | Микотоксины. Загрязнение продуктов микотоксинами. Опасности для человека | ОПК-3, ПК-1, ПК-4,ПК-3,ПК-8 | Устный опрос |
| 10 | Загрязнение другими веществами. Загрязнение диоксинами, ПАУ и др. веществами | ОПК-3, ПК-1, ПК-4,ПК-3,ПК-8 | Устный опрос |
| 11 | Загрязнение радионуклидами. Воздействие на организм человека радионуклидов, содержащихся в пищевых продуктах. Меры профилактики | ОПК-3, ПК-1, ПК-4,ПК-3,ПК-8 | Устный опрос |
| 12 | Расчет вероятного содержания микроорганизмов в суточном рационе школьника | ОПК-3, ПК-1, ПК-4,ПК-3,ПК-8 | Устный опрос |
| 13 | Соединения, образующиеся при хранении, переработке и приготовлении пищевых продуктов | ОПК-3, ПК-1, ПК-4,ПК-3,ПК-8 | Устный опрос |
| 14 | Расчет вероятного содержания радионуклидов в суточном рационе | ОПК-3, ПК-1, ПК-4,ПК-3,ПК-8 | Устный опрос |
| 15 | Основы нутрициологии | ОПК-3, ПК-1, ПК-4,ПК-3,ПК-8 | Устный опрос |
| 16 | Факторы, влияющие на усвоение пищи | ОПК-3, ПК-1, ПК-4,ПК-3,ПК-8 | Устный опрос |
| 17 | Антиалиментарные факторы | ОПК-3, ПК-1, ПК-4,ПК-3,ПК-8 | Устный опрос |

| № п/п | Контролируемые разделы (темы дисциплины) | Код контролируемой компетенции (или ее части) | Наименование оценочного средства |
|-------|--|---|----------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 18 | Приемы обработки кулинарных изделий, способствующие адекватному усвоению пищевых веществ | ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-3, ПК-8 | Устный опрос |
| 19 | Выходной контроль | ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-3, ПК-8 | Экзамен/ устный опрос |

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

| Код компетенции, этапы освоения компетенции | Планируемые результаты обучения | Показатели и критерии оценивания результатов обучения | | | |
|---|---------------------------------|---|---|--|--|
| | | ниже порогового уровня (неудовлетворительно) | пороговый уровень (удовлетворительно) | продвинутый уровень (хорошо) | высокий уровень (отлично) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ОПК-3, 6 семестр | знает: | обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (<i>нормы, установленные для производимой продукции и услуг</i>), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки | обучающийся демонстрирует знания только основного материала (<i>нормы, установленные для производимой продукции и услуг</i>), но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программно- | обучающийся демонстрирует знание материала (<i>нормы, установленные для производимой продукции и услуг</i>), не допускает существенных неточностей | обучающийся демонстрирует знание материала (<i>нормы, установленные для производимой продукции и услуг</i>), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при |

| | | | | | |
|--------|--------------------------|---|---|--|--|
| | | | го материала | | видоизмене- нии заданий |
| | умеет: | не умеет использовать методы и приемы (<i>осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг</i>), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено | в целом успешное, но не системное умение осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг | в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг | сформированное умение осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг |
| | владеет навыками: | обучающийся не владеет методами технологического контроля, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено | в целом успешное, но не системное владение методами технологического контроля | в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение методами технологического контроля | успешное и системное владение методами технологического контроля |
| ПК - 1 | знает: | обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентирует- | обучающийся демонстрирует знания только основного материала | обучающийся демонстрирует знание материала (изменения) | обучающийся демонстрирует знание материала (<i>Изменения</i>) |

| | | | | | |
|--|---------------|--|---|---|---|
| | | ся в материале (<i>изменения свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, происходящие в технологическом процессе</i>), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки | (изменения свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, происходящие в технологическом процессе), но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала | свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, происходящие в технологическом процессе), не допускает существенных неточностей | <i>свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, происходящие в технологическом процессе</i>), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий |
| | умеет: | не умеет использовать методы и приемы (<i>использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов</i>), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не | в целом успешное, но не системное умение использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов | в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов | сформированное умение использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов |

| | | | | | |
|--------|--------------------------|---|--|--|--|
| | | выполнено | | | |
| | владеет навыками: | обучающийся не владеет навыками правилами организации и способами контроля технологический процесс производства продукции питания, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено | в целом успешное, но не системное владение навыками организации и способами контроля технологический процесс производства продукции питания | в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками организации и способами контроля технологический процесс производства продукции питания | успешное и системное владение навыками организации и способами контроля технологический процесс производства продукции питания |
| ПК - 3 | знает: | обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (<i>опасности, связанные с загрязнением продуктов микроорганизмами их метаболитами</i>), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки | обучающийся демонстрирует знания только основного материала (<i>опасности, связанные с загрязнением продуктов микроорганизмами их метаболитами</i>), но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении | обучающийся демонстрирует знание материала (<i>опасности, связанные с загрязнением продуктов микроорганизмами их метаболитами</i>), не допускает существенных неточностей | обучающийся демонстрирует знание материала (<i>Опасности, связанные с загрязнением продуктов микроорганизмами их метаболитами</i>), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудня- |

| | | | | | |
|--------------------------|---|---|---|--|--|
| | | | программно-го материала | | ется с ответом при видоизменении заданий |
| умеет: | не умеет <i>обеспечить безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятии общественного питания</i>), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено | в целом успешное, но не системное умение обеспечить безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятии общественного питания), используя современные методы и показатели оценки | в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение обеспечить безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятии общественного питания, используя современные методы и показатели такой оценки | сформированное умение <i>обеспечить безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятии общественного питания</i>), используя современные методы и показатели такой оценки | |
| владеет навыками: | обучающийся не владеет навыками применения методов анализа контаминантов химического и биологического происхождения, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено | в целом успешное, но не системное владение навыками применения методов анализа контаминантов химического и биологического происхождения | в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками применения методов анализа контаминантов химического и биологического происхождения | успешное и системное владение навыками применения методов анализа контаминантов химического и биологического происхождения | |

| | | | | | |
|--------|---------------|---|--|--|--|
| ПК - 4 | знает: | обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (<i>опасности, связанные с загрязнением продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, опасности, основы нутрициологии</i>), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки | обучающийся демонстрирует знания только основного материала (<i>опасности, связанные с загрязнением продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, опасности, основы нутрициологии</i>), но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала | обучающийся демонстрирует знание материала (<i>опасности, связанные с загрязнением продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, опасности, основы нутрициологии</i>), не допускает существенных неточностей | обучающийся демонстрирует знание материала (<i>опасности, связанные с загрязнением продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, основы нутрициологии</i>), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видеоизменении заданий |
| | умеет: | не умеет обеспечить контроль за использованием пищевых добавок, применять способы детоксикации, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затрудне- | в целом успешное, но не системное умение обеспечить контроль за использованием пищевых добавок, применять способы детоксикации, | в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение обеспечить контроль за использованием пищевых добавок, применять | сформированное умение обеспечить контроль за использованием пищевых добавок, применять способы детоксикации, используя |

| | | | | | |
|--------|------------------------------|--|--|--|--|
| | | ниями выполня- ет самостоя- тельную работу, большинство заданий, преду- смотренных программой дисциплины, не выполнено | использую современные методы и по- казатели оценки | способы де- токсикации, используя современные методы и по- казатели та- кой оценки | современные методы и по- казатели та- кой оценки |
| | владеет навыками: | обучающийся не владеет навыками и приемами опре- деления без- опасности ра- циона питания, допускает су- щественные ошибки, с большими за- труднениями выполняет са- мостоятельную работу, боль- шинство преду- смотренных программой дисциплины не выполнено | в целом успешное, но не системное владение навыками и приемами определения безопасности рациона пи- тания | в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровожда- ющееся от- дельными ошибками владение навыками и приемами определения безопасности рациона пи- тания | успешное и системное владение навыками и приемами определения безопасности рациона пи- тания |
| ПК - 8 | знает: | обучающийся не знает значи- тельной части программного материала, пло- хо ориентирует- ся в материале (<i>опасности, связанные с ра- диоактивным загрязнением, с технологиче- ским процессом и персоналом</i>), не знает прак- тику примене- ния материала, допускает су- щественные ошибки | обучающий- ся демон- стрирует знания толь- ко основного материала (<i>опасности, связанные с радиоактив- ным загряз- нением, с технологиче- ским процес- сом и персо- налом</i>), но не знает дета- лей, допуска- ет неточно- сти, допуска- ет неточно- сти в форму- | обучающий- ся демон- стрирует знание мате- риала (<i>опас- ности, свя- занные с ра- диоактивным загрязнени- ем, с техно- логическим процессом и персоналом</i>), не допускает существен- ных неточ- ностей | обучающий- ся демон- стрирует знание мате- риала (<i>опас- ности, свя- занные с ра- диоактив- ным загряз- нением, с технологиче- ским процес- сом и персо- налом</i>), прак- тики приме- нения мате- риала, ис- черпывающе и последова- тельно, четко и логично |

| | | | | | |
|--------------------------|---|---|--|--|--|
| | | | лировках, нарушает логическую последовательность в изложении программно-го материала | | излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий |
| умеет: | не умеет анализировать процессы, происходящие на предприятии питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено | в целом успешное, но не системное умение анализировать процессы, происходящие на предприятии питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала | в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение анализировать процессы, происходящие на предприятии питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала | сформированное умение анализировать процессы, происходящие на предприятии питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала | |
| владеет навыками: | обучающийся не владеет приемами обеспечения, функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, допускает существенные ошибки, с большими за- | в целом успешное, но не системное владение приемами обеспечения, функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала пред- | в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками приемами обеспечения, функциони- | успешное и системное владение приемами обеспечения, функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия пи- | |

| | | | | | |
|--|--|--|-----------------|---|-------|
| | | трудностями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено | приятия питания | рования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия | тания |
|--|--|--|-----------------|---|-------|

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1. Входной контроль

Примерный перечень вопросов

1. Понятие о белках.
2. Понятие о жирах.
3. Понятие об углеводах.
4. Что такое незаменимые (лимитирующие) аминокислоты?
5. Что такое витамины?

3.2 Рубежный контроль

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Гигиена питания как наука.
2. История безопасности питания.
3. Область практического применения безопасности и гигиены питания.
4. Опасности пищевого происхождения.
5. Опасности питательных веществ.
6. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания как наука.
7. Предмет и задачи безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.
8. Область практического применения безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.
9. История безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.
10. Опасности, связанные с загрязнениями из внешней среды.
11. Характеристика промышленных загрязнений.

12. Загрязнение тяжелыми металлами и мышьяком.
13. Загрязнение пестицидами и другими агрохимическими средствами.
14. Загрязнение полихлорированными бифенилами.
15. Загрязнение диоксинами.
16. Загрязнение нитрозаминами.
17. Загрязнение акриламидом.
18. Биологическая аккумуляция контаминантов.
19. Контроль загрязнения внешней среды.
20. Опасности естественного происхождения.
21. Токсины, содержащиеся в продуктах животного происхождения.
22. Токсины, содержащиеся в продуктах растительного происхождения.
23. Растительные продукты, ядовитые по своей природе.
24. Животные продукты, ядовитые по своей природе.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Ядовитые грибы. Отравление грибами.
2. Маринотоксины.

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами.
2. Ксенобиотики и контаминанты в питании человека.
3. Лабораторные методы исследования продуктов животного происхождения.
4. Лабораторные методы исследования продуктов растительного происхождения.
5. Алиментарно-зависимые заболевания, их распространенность.
6. Гигиенические требования к качеству пищевых продуктов.
7. Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов.
8. Состав и свойства пищевых продуктов.
9. Безопасность пищевых продуктов при хранении.
10. Безопасность пищевых продуктов при транспортировке.
11. Безопасность пищевых продуктов при их переработке.
12. Безопасность пищевых продуктов при реализации.
13. Соединения, образующиеся при переработке и приготовлении пищевых продуктов.
14. Исследование токсичности и безопасности.
15. Классификация пищевых добавок.
16. Прямые и косвенные пищевые добавки.
17. Контроль за применением пищевых добавок.
18. Методы детоксикации пищевого сырья и воды.

19. Правовые аспекты регулирования качества и безопасности пищевого сырья и продуктов.
20. Современные методы обеспечения безопасности пищевых продуктов
21. Гигиенические основы питания.
22. Энергетическая ценность пищи.
23. Потребность в энергии и пищевых веществах.
24. Белки и их значение в питании.
25. Жиры и их значение в питании.
26. Углеводы и их значение в питании.
27. Витамины и их значение в питании.
28. Микроэлементы и их значение в питании.
29. Физиологические основы сбалансированного питания.
30. Режим питания.
31. Гигиена пищевых продуктов (общий обзор).

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Генно-модифицированные источники пищи (ГМИ).

3.3 Промежуточная аттестация

- вид промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – экзамен.

Вопросы, выносимые на экзамен

1. Гигиена питания как наука.
2. История безопасности питания.
3. Область практического применения безопасности и гигиены питания.
4. Опасности пищевого происхождения.
5. Опасности питательных веществ.
6. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания как наука.
7. Предмет и задачи безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.
8. Область практического применения безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.
9. История безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.
10. Опасности, связанные с загрязнениями из внешней среды.
11. Характеристика промышленных загрязнений.
12. Загрязнение тяжелыми металлами и мышьяком.

13. Загрязнение пестицидами и другими агрохимическими средствами.
14. Загрязнение полихлорированными бифенилами.
15. Загрязнение диоксинами.
16. Загрязнение нитрозаминами.
17. Загрязнение акриламидом.
18. Биологическая аккумуляция контаминантов.
19. Контроль загрязнения внешней среды.
20. Опасности естественного происхождения.
21. Токсины, содержащиеся в продуктах животного происхождения.
22. Токсины, содержащиеся в продуктах растительного происхождения.
23. Растительные продукты, ядовитые по своей природе.
24. Животные продукты, ядовитые по своей природе.
25. Ядовитые грибы. Отравление грибами.
26. Маринотоксины.
27. Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами.
28. Ксенобиотики и контаминанты в питании человека.
29. Лабораторные методы исследования продуктов животного происхождения.
30. Лабораторные методы исследования продуктов растительного происхождения.
31. Алиментарно-зависимые заболевания, их распространенность.
32. Гигиенические требования к качеству пищевых продуктов.
33. Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов.
34. Состав и свойства пищевых продуктов.
35. Безопасность пищевых продуктов при хранении.
36. Безопасность пищевых продуктов при транспортировке.
37. Безопасность пищевых продуктов при их переработке.
38. Безопасность пищевых продуктов при реализации.
39. Соединения, образующиеся при переработке и приготовлении пищевых продуктов.
40. Исследование токсичности и безопасности.
41. Классификация пищевых добавок.
42. Прямые и косвенные пищевые добавки.
43. Контроль за применением пищевых добавок.
44. Методы детоксикации пищевого сырья и воды.
45. Генно-модифицированные источники пищи (ГМИ).
46. Правовые аспекты регулирования качества и безопасности пищевого сырья и продуктов.
47. Современные методы обеспечения безопасности пищевых продуктов
48. Гигиенические основы питания.
49. Энергетическая ценность пищи.
50. Потребность в энергии и пищевых веществах.
51. Белки и их значение в питании.
52. Жиры и их значение в питании.

53. Углеводы и их значение в питании.
 54. Витамины и их значение в питании.
 55. Микроэлементы и их значение в питании.
 56. Физиологические основы сбалансированного питания.
 57. Режим питания.
 58. Гигиена пищевых продуктов (общий обзор).
- Образец экзаменационного билета.*

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»
Кафедра Технологии продуктов питания

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

по дисциплине – Продовольственная безопасность с основами нутрициологии

1. Физиологические основы сбалансированного питания
2. Безопасность пищевых продуктов при их переработке
3. Ситуационная задача: разработайте мероприятия по предотвращению возникновения биологической опасности при приготовлении кулинарной продукции на предприятии типа-школьная столовая

Дата

Зав. кафедрой ТПП,

Ф.И.О.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения обучающихся, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля, фонды контрольных заданий для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

4.2.1 Критерии оценки устного ответа

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: норм безопасности, установленные для производимой продукции и услуг, изменения свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, происходящие в технологическом процессе, опасности, связанные с загрязнением продуктов микроорганизмами их метаболитами, опасности, связанные с загрязнением продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, опасности, основы нутрициологии, опасности, связанные с радиоактивным загрязнением, с технологическим процессом и персоналом;

умения: осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, обеспечить безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятии общественного питания, обеспечить контроль за использованием пищевых добавок, применять способы детоксикации, анализировать процессы, происходящие на предприятии питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;

владение навыками: приемами и методами технологического контроля, правилами организации и способами контроля технологический процесс производства продукции питания, методами анализа контаминантов химического и биологического происхождения, приемами определения безопасности рациона питания, приемами обеспечения, функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания.

Критерии оценки**

| | |
|----------------|---|
| отлично | обучающийся демонстрирует: <ul style="list-style-type: none">- знание материала (<i>норм безопасности, установленные для производимой продукции и услуг, изменения свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, происходящие в технологическом процессе, опасности, связанные с загрязнением продуктов микроорганизмами их метаболитами, опасности, связанные с загрязнением продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, опасности, основы нутрициологии, опасности, связанные с радиоактивным загрязнением, с технологическим процессом и персоналом</i>), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий;- умение осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, обеспечить безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятии общественного пита- |
|----------------|---|

| | |
|----------------------|---|
| | <p>ния, обеспечить контроль за использованием пищевых добавок, применять способы детоксикации, анализировать процессы, происходящие на предприятии питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала, используя современные методы и показатели такой оценки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - успешное и системное владение приемами и методами технологического контроля, правилами организации и способами контроля технологический процесс производства продукции питания, методами анализа контаминантов химического и биологического происхождения, приемами определения безопасности рациона питания, приемами обеспечения, функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания |
| <p>хорошо</p> | <p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание норм безопасности, установленные для производимой продукции и услуг, изменения свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, происходящие в технологическом процессе, опасности, связанные с загрязнением продуктов микроорганизмами их метаболитами, опасности, связанные с загрязнением продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, опасности, основы нутрициологии, опасности, связанные с радиоактивным загрязнением, с технологическим процессом и персоналом, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, обеспечить безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятии общественного питания, обеспечить контроль за использованием пищевых добавок, применять способы детоксикации, анализировать процессы, происходящие на предприятии питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала, используя современные методы и показатели такой оценки; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение приемами и методами технологического контроля, правилами организации и способами контроля технологический процесс производства продукции питания, методами анализа контаминантов химического и биологического происхождения, приемами определения безопасности рациона питания, приемами обеспечения, функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания |

| | |
|-----------------------------------|--|
| <p>удовлетворительно</p> | <p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания только основного материала - норм безопасности, установленные для производимой продукции и услуг, изменения свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, происходящие в технологическом процессе, опасности, связанные с загрязнением продуктов микроорганизмами их метаболитами, опасности, связанные с загрязнением продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, опасности, основы нутрициологии, опасности, связанные с радиоактивным загрязнением, с технологическим процессом и персоналом, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; - в целом успешное, но не системное умение осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, обеспечить безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятии общественного питания, обеспечить контроль за использованием пищевых добавок, применять способы детоксикации, анализировать процессы, происходящие на предприятии питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала, используя современные методы и показатели оценки (указываются конкретные методы и показатели оценки в зависимости от специфики дисциплины); - в целом успешное, но не системное владение навыками приемами и методами технологического контроля, правилами организации и способами контроля технологический процесс производства продукции питания, методами анализа контаминантов химического и биологического происхождения, приемами определения безопасности рациона питания, приемами обеспечения, функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания |
| <p>неудовлетворительно</p> | <p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не знает значительной части программного материала - норм безопасности, установленные для производимой продукции и услуг, изменения свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, происходящие в технологическом процессе, опасности, связанные с загрязнением продуктов микроорганизмами их метаболитами, опасности, связанные с загрязнением продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, опасности, |

- основы нутрициологии, опасности, связанные с радиоактивным загрязнением, с технологическим процессом и персоналом, плохо ориентируется в материале (перечисляется конкретный материал в зависимости от специфики дисциплины), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки;

- не умеет использовать методы и приемы осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, обеспечить безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятии общественного питания, обеспечить контроль за использованием пищевых добавок, применять способы детоксикации, анализировать процессы, происходящие на предприятии питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено;

обучающийся не владеет навыками приемами и методами технологического контроля, правилами организации и способами контроля технологический процесс производства продукции питания, методами анализа контаминантов химического и биологического происхождения, приемами определения безопасности рациона питания, приемами обеспечения, функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

Разработчик: доцент, Стрижевская В.Н.



(подпись)