

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 02.10.2024 15:35:56

Уникальный программный ключ


528682d78e671e566007101fe10aa2172f735a12



## 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./  
« 08 » сентября 20 24 г.

### ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Дисциплина                | Санитария и гигиена питания                                       |
| 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            | Заочное   |
| Кафедра-разработчик       | Технологии продуктов питания                                      |
| Ведущий преподаватель     | д.б.н., профессор Попова О.М.                                     |

**Разработчик: профессор, Попова О.М.**

  
(подпись)

Саратов 2021

## 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 .....  | 5  |
| 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..... | 11 |
| 4 | Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования .....  | 18 |

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

В результате изучения дисциплины «Санитария и гигиена питания» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 17.09.2021 г. №1047, формируют следующие компетенции, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

### Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Санитария и гигиена питания»

| Компетенция |   | Индикаторы достижения компетенций  | Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (курс)* | Виды занятий для формирования компетенции | Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции |
|-------------|---|--|---|---|---|
| Код         | Наименование  |  |   |   |   |
| 1           | 2   | 3  | 4   | 5   | 6   |
| ОПК-4       | Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания | ОПК-4.1 - Создает и поддерживает безопасные условия выполнения производственных процессов производства продукции питания | 2   | лекции/<br>практические занятия           | Доклад/<br>тестовые задания/устный опрос/<br>письменный опрос     |
| ОПК-5       | Способен организовывать и контролировать производство продукции питания       | ОПК-5.1 - Осуществляет контроль технологического процесса на всех этапах производства продуктов питания                  | 2   | лекции/<br>практические занятия           | Доклад/<br>тестовые задания/устный опрос/<br>письменный опрос     |

| Компетенция |  | Индикаторы достижения компетенций   | Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (курс)* | Виды занятий для формирования компетенции | Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции |
|-------------|--|---|---|---|---|
| Код         | Наименование   |   |   |   |   |
| 1           | 2  | 3   | 4   | 5   | 6   |
| ПК-4        | Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания | ПК-4.7 - Оценивает факторы, влияющие на процессы основного производства пищевых продуктов   | 2   | лекции/ практические занятия              | Доклад/ тестовые задания/устный опрос/ письменный опрос           |
| ПК-5        | Способен к организации и управлению системами качества на предприятиях общественного питания   | ПК-5.1 - Составляет программы производственного контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы предприятий питания | 2   | лекции/ практические занятия              | Доклад/ тестовые задания/устный опрос/ письменный опрос           |

**Примечание:**

Компетенция ОПК-4 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Теоретическая технология», «Физиология питания», «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», а также в ходе подготовки и защиты выпускной квалификационной работы.

Компетенция ОПК-5 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Микробиология пищевых продуктов», «Товароведение продовольственных товаров», «Теоретическая технология», а также в ходе подготовки и защиты выпускной квалификационной работы.

Компетенция ПК-4 – также формируется в ходе освоения дисциплин: Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания; Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания; Технология продукции общественного питания; Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания; Технология и организация детского питания; Технология и организация диетического питания; Технология блюд зарубежной кухни; Организация кейтеринга; Технология карвинга; Кондитерское производство; Технология мучных кондитерских изделий; Винодельческая и алкогольная продукция стран мира; Технология

и техника работы бариста; Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания; Технология барного сервиса на предприятии общественного питания; Технология ресторанного сервиса; Технология продуктов функционального питания; Структура пищевых систем кулинарной продукции; Пищевые добавки; Основы технологии кулинарной продукции; Технохимический контроль продукции общественного питания; Продовольственная безопасность с основами нутрициологии; Тепло - и хладотехника; Процессы и аппараты пищевых производств; Стандарт предприятий общественного питания; Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания; Товароведение продовольственных товаров; Рекламные коммуникации ресторанного бизнеса; Рекламная деятельность предприятия общественного питания; Производственный учет в сфере общественного питания; Учебная практика (ознакомительная); Учебная практика (технологическая); Производственная практика: научно-исследовательская работа; Производственная практика (технологическая); Преддипломная практика; Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК-5 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Технохимический контроль продукции общественного питания»; «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии»; «Товароведение продовольственных товаров»; «Методы исследования сырья и пищевых продуктов», а также в ходе прохождения практики: «Производственная практика: научно-исследовательская работа»; «Производственная практика (технологическая)»; «Преддипломная практика»; «Защита 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 контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. | вопросы по темам дисциплины: перечень вопросов для устного опроса |
| 2     | доклад                           | продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной   | темы докладов, сообщений  |

| № п/п | Наименование оценочного средства | Краткая характеристика оценочного средства   | Представление оценочного средства в ФОС |
|-------|----------------------------------|--|---|
|       |                                  | учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы   |   |
| 3     | тестирование                     | метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий | банк тестовых заданий                   |
| 4     | Практическое занятие             | форма учебного занятия, при которой педагогический работник организует детальное рассмотрение обучающимися отдельных теоретических положений учебной дисциплины и формирует умение и навыки их практического применения        | Практические занятия                    |

## Программа оценивания контролируемой дисциплины

| № п/п | Контролируемые разделы (темы дисциплины)  | Код контролируемой компетенции (или ее части) | Наименование оценочного средства |
|-------|---|---|----------------------------------|
| 1     | 2   | 3   | 4                                |
| 1.    | Санитария и гигиена питания: цели, задачи, практическая реализация                                    | ПК-4  | устный опрос                     |
| 2.    | Санитарно – эпидемиологическое законодательство РФ  | ПК-5  | устный опрос, доклад             |
| 3.    | Физиологическое и санитарное значение факторов среды для человека                                     | ОПК-4   | устный опрос, тестирование       |
| 4.    | Гигиенические требования к проектированию и строительству предприятий общественного питания           | ОПК-5   | устный опрос, доклад             |
| 5.    | Санитарные требования к планировке основных групп помещений предприятий общественного питания         | ОПК-5   | письменный опрос                 |
| 6.    | Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания и обслуживанию посетителей       | ПК-4, ПК-5                                    | устный опрос, тестирование       |
| 7.    | Санитарные требования к хранению, транспортировке пищевых продуктов                                   | ПК-4, ПК-5                                    | устный опрос, доклад             |
| 8.    | Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Понятие о качестве пищевых продуктов: категории качества. | ПК-4, ПК-5                                    | устный опрос, тестирование       |
| 9.    | Санитарная оценка качества продуктов питания: требования к качеству                                   | ПК-4, ПК-5                                    | устный опрос, доклад             |
| 10.   | Заболевания, связанные с наличием в пище вредных факторов   | ПК-4, ПК-5                                    | устный опрос, тестирование       |
| 11.   | Профилактика заболеваний, связанных с наличием в пище вредных факторов                                | ПК-4, ПК-5                                    | Письменный опрос                 |

**Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Санитария и гигиена питания» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

| Код компетенции, этапы освоения компетенции | Индикаторы достижения компетенции | 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                         |
|   |                                   |   |                                       |                              |                           |



| Код компетенции, этапы освоения компетенции | Индикаторы достижения компетенции  | 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-4, 2 курс                               | ОПК-4.1 - Создает и поддерживает безопасные условия выполнения производственных процессов производства продукции питания | обучающийся не знает значительно части программного материала, плохо ориентируется в материале по классификации и назначению технологического оборудования предприятий общественного питания, правила их эксплуатации, в том числе поддержки санитарного состояния, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки | обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала | обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей | обучающийся демонстрирует знание материала по классификации и назначения технологического оборудования предприятий общественного питания, правила их эксплуатации, в том числе поддержки санитарного состояния, практики применения материала, исчерпывающее и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий |

| Код компетенции, этапы освоения компетенции | Индикаторы достижения компетенции   | 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-5, 2 курс                               | ОПК-5.1 - Осуществляет контроль технологического процесса на всех этапах производства продуктов питания | обучающийся не знает значительно части программного материала, плохо ориентируется в материале об организации контроля технологического процесса на всех этапах производства продуктов питания, в том числе поддержки санитарного состояния, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки | обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала | обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей | обучающийся демонстрирует знание материала об организации контроля технологического процесса на всех этапах производства продуктов питания, в том числе поддержки санитарного состояния, практики применения материала, исчерпывающее и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий |

| Код компетенции, этапы освоения компетенции | Индикаторы достижения компетенции  | 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   |
| ПК-4,<br>2 курс                             | ПК-4.7 -<br>Оценивает факторы, влияющие на процессы основного производства пищевых продуктов   | обучающийся не знает значительно в части программного материала, плохо ориентируется в материале факторы, влияющие на процессы основного производства пищевых продуктов, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки | обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала | обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей | обучающийся демонстрирует знание факторы, влияющие на процессы основного производства пищевых продуктов, практики применения материала, исчерпывающее и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий |
| ПК-5,<br>2 курс                             | ПК-5.1 -<br>Составляет программы производственного контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы предприятий питания | обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале, не знает основы составления   | обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает  | обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей | обучающийся демонстрирует знание материала составления программы производственного контроля за соблюдением технических и  |

| Код компетенции, этапы освоения компетенции | Индикаторы достижения компетенции | 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  |
|   |                                   | я программы производственного контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы предприятий питания, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки | логическую последовательность в изложении программного материала |                              | санитарных условий работы предприятий питания, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий |

### **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 Доклады**

Доклад является одной из форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося. Доклад – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

Целью доклада является углубление, систематизация и закрепление

теоретических знаний по дисциплине «Санитария и гигиена питания», а также на привитие обучающемуся умений самостоятельно обрабатывать, обобщать и кратко систематизировать материал.

Таблица 2

**Темы докладов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины  
«Санитария и гигиена питания»**

| № п/п | Темы докладов   |
|-------|---|
| 1.    | Антропогенные факторы и природная окружающая среда. Мероприятия по охране окружающей среды. |
| 2.    | Понятие о ветеринарном надзоре, ветеринарно-санитарная служба.                              |
| 3.    | Микроклимат на ПОП.   |
| 4.    | Источники водоснабжения на ПОП.   |
| 5.    | Санитарные требования к транспортировке продуктов.  |
| 6.    | Гигиеническая оценка молочных продуктов   |
| 7.    | Гигиеническая оценка рыбы и икры.   |
| 8.    | Гигиеническая оценка яиц и яичных продуктов   |
| 9.    | Гигиена овощей, фруктов, ягод.  |
| 10.   | Гигиеническая оценка зерна, муки и хлеба.   |
| 11.   | Гигиеническая оценка баночных консервов.  |
| 12.   | Гигиеническая оценка мясных изделий.  |
| 13.   | Гигиеническая оценка птицы.   |
| 14.   | Понятие о дезинфекции, дезинсекции, дератизации на ПОП.                                     |

### **3.2 Устный опрос**

Устный опрос по дисциплине «Санитария и гигиена питания» проводится на следующих этапах:

- на лекционных занятиях по темам изучаемой дисциплины;
- на практических занятиях по темам изучаемой дисциплины;

Целью проведения устного опроса является контроль владения, усвоения материала аудиторных занятий и проведение «обратной связи» между преподавателем и обучаемыми.

### **3.3 Тестовые задания**

По дисциплине «Санитария и гигиена питания» предусмотрено проведение письменного тестирования. Результаты письменного тестирования должны учитываться преподавателем при проведении промежуточной аттестации и влияют на итоговую оценку аттестации. По решению заседания кафедры и по согласованию с ведущим преподавателем

студент получивший «отлично» на тестировании может получить «отлично» на зачете без сдачи его. Объем банка тестовых заданий – 4 варианта по 25 вопросов в каждом

## **Пример одного из вариантов тестовых заданий Вариант 1**

**1 На предприятиях общественного питания запрещается использовать ### воду:**

- а) артезианскую;
- б) хлорированную;
- в) привозную.

**2 Вторые блюда и гарниры при раздаче должны иметь температуру не ниже**

- а) 70°C;
- б) 60°C;
- в) 65°C;
- г) 72°C.

**3 Физическими свойствами почвы являются**

- а) влагоемкость;
- б) освещенность;
- в) капиллярность;
- г) загрязненность.

**4 При определении хлоридов в воде используют реактивы**

- а) раствор хлористого натрия;
- б) раствор азотнокислого серебра;
- в) раствор хлористого бария;
- г) нейтральный раствор хромовокислого калия.

**5 Текущий санитарный надзор на предприятии общественного питания осуществляет**

- а) санитарный контроль в птицеводстве;
- б) соблюдение гигиенических показателей качества продуктов питания;
- в) соблюдение гигиенических и санитарных норм и правил при производстве, хранении, транспортировке, реализации пищевых продуктов.

**6 При проектировании моечных следует предусматривать:**

- а) взаимосвязь с производственными помещениями;
- б) короткий и изолированный путь пищевых отходов в камеру отходов;
- в) взаимосвязь с горячим цехом.

**7 Принципы профилактики инфекционных заболеваний**

- а) повышение уровня санитарной культуры населения;
- б) проведение мероприятий медицинского характера;
- в) условие хранения пищевых продуктов.

**8 Готовые мясопродукты (колбасы, окорока, сосиски, сардельки) хранят**

- а) в таре поставщика;
- б) в ящиках;
- в) производственной таре.

**9 На качество полуфабрикатов и готовых изделий из рубленого мяса влияет ###**

- а) степень изменения мяса;
- б) количество добавляемых компонентов;
- в) качество добавляемых компонентов;
- г) размораживание мяса.

**10 К основным физико-химическим показателям качества хлеба относятся**

- а) влажность;
- б) поражение плесенью;
- в) кислотность;
- г) пористость.

**11 Допустимые величины интенсивности теплового облучения на рабочих местах от производственного оборудования не должны превышать ### Вт/м<sup>2</sup>**

- а) 50;
- б) 70;
- в) 30;
- г) 75.

**12 Назовите цель тепловой обработки**

- а) сохранение биологической ценности пищи;
- б) придание пище определенных органолептических свойств;
- в) уничтожение микроорганизмов;
- г) повышение теплопроводности пищевых продуктов.

**13 Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений предусматривают**

- а) поточности технологических процессов;
- б) движение посетителей и персонала;
- в) соблюдение санитарных правил и норм.

**14 Проект включает в себя**

- а) масштаб;
- б) пояснительная записка;
- в) сметная документация;
- г) рабочие чертежи.

**15 Предупредительный санитарный надзор на ПОП включает в себя**

- а) разработка норм проектирования;
- б) согласование технологических проектов и рабочих чертежей на строительство и реконструкцию ПОП;
- в) соблюдение установленных гигиенических требований при использовании пищевых добавок.

**16 Гигиенические требования к группам складских помещений**

- а) отдельное хранение продуктов;
- б) соблюдение температурно-влажностного режима;
- в) размещение только в подвальном помещении.

**17 У человека из биогельминтов встречаются**

- а) тенииозы;
- б) дизинтерия;
- в) трихинеллез;
- г) эхинококкоз.

**18 Назовите виды фальсификации молока**

- а) добавление воды;
- б) наличие соды;
- в) добавление перекиси;
- г) подсытие сливок;
- д) двойная фальсификация.

**19 Холодная обработка овощей включает**

- а) сортировку;
- б) мытьё;
- г) очистку;
- д) освобождение от примесей.

**20 Пороки цвета молока возникают при наличии**

- а) примесей молозива;
- б) заболевании коров;
- в) развитие пигментообразующих бактерий;
- г) нарушении пастеризации.

**21 Мероприятия по борьбе с насекомыми называются ###**

- а) обработкой;
- б) дезинфекцией;
- в) дезинсекцией.

**22 Сальмонеллы обычно встречаются**

- а) в кишечнике насекомых;
- б) в кишечнике водоплавающей птицы;
- в) в кишечнике грызунов.

**23 При определении крахмала в колбасных изделиях используют реактив**

- а) серная кислота;
- б) реактив Несслера;
- в) раствор Люголя;
- г) синильная кислота.

**24 На предприятии общественного питания запрещается принимать**

- а) мясо и субпродукты всех видов с/х животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- б) непотрошеную птицу;
- в) продукцию домашнего приготовления;
- г) овощи и фрукты;
- д) сухофрукты.

**25 Физические свойства воды**



- а) запах;
- б) цвет;
- в) освещенность;
- г) цветность;
- д) вкус.

### 3.4 Практическое занятие

Тематика практических занятий составлена в соответствии с рабочей программой дисциплины «Санитария и гигиена питания». Во время занятий каждый обучающийся выполняет задание индивидуально и самостоятельно, а в конце преподаватель оценивает полученные ответы.

Таблица 3

#### Темы практических занятия дисциплины «Санитария и гигиена питания»

|     |   |
|-----|---|
| 1.  | Санитария и гигиена питания: цели, задачи, практическая реализация                                    |
| 2.  | Санитарно – эпидемиологическое законодательство РФ  |
| 3.  | Физиологическое и санитарное значение факторов среды для человека                                     |
| 4.  | Гигиенические требования к проектированию и строительству предприятий общественного питания           |
| 5.  | Санитарные требования к планировке основных групп помещений предприятий общественного питания         |
| 6.  | Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания и обслуживанию посетителей       |
| 7.  | Санитарные требования к хранению, транспортировке пищевых продуктов                                   |
| 8.  | Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Понятие о качестве пищевых продуктов: категории качества. |
| 9.  | Санитарная оценка качества продуктов питания: требования к качеству                                   |
| 10. | Заболевания, связанные с наличием в пище вредных факторов   |
| 11. | Профилактика заболеваний, связанных с наличием в пище вредных факторов                                |

### 3.5 Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация дисциплины «Санитария и гигиена питания» проводится в виде зачета в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Технология и организация предприятий общественного питания».

Цель промежуточной аттестации (зачет) — это проверка уровня знаний и навыков студентов по дисциплине «Санитария и гигиена питания».

#### Вопросы к зачету

1. Предмет, цели и задачи санитарии и гигиены питания.
2. Связь санитарии и гигиены питания с другими науками.
3. Безопасность пищевых продуктов: факторы химической и

биологической опасности.

4. Государственный санитарный надзор РФ, его виды и структура.
5. (Предупредительный и текущий санитарный надзор, их задачи).
6. Санитарные законодательные документы РФ .
7. Классификация предприятий общественного питания и гигиенические требования к их проектированию и строительству.
8. Общие требования к участку застройки, проектированию предприятий общественного питания.
9. санитарного питания.
10. Санитарный надзор по приемке законченных объектов.
11. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания.
12. питания.
13. Санитарные требования к планировке основных групп помещений: складские помещения.
14. Санитарные требования к планировке производственных помещений: моечные столовой и кухонной посуды, камера отходов.
15. Санитарные требования к планировке производственных помещений: доготовочные и кондитерский цехи.
16. Санитарные требования к планировке основных групп помещений: административно-бытовые помещения
17. Санитарные требования к планировке основных групп помещений: торговые помещения.
18. Санитарные требования к планировке производственных помещений: овощной, рыбный и мясной цехи.
19. Гигиеническая оценка пищевых продуктов. Понятие о качестве пищевых продуктов.
20. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочному материалу.
21. Основы личной гигиены работников общественного питания, гигиенический образ жизни.
22. Общая характеристика наиболее распространенных кишечных инфекций.
23. Гельминтозы и их профилактика.
24. Алиментарно-зависимые неинфекционные заболевания
25. Заболевания, связанные с инфекционными агентами, передающиеся с пищей.
26. Пищевые отравления.
27. Общая характеристика пищевых инфекций. Их возбудители, клиническая картина и лечение. Санитарно-профилактические мероприятия.
28. Определение и классификация пищевых отравлений бактериальной, микробной и немикробной природы.
29. Пищевые отравление не установленной этиологии. Этиологические факторы пищевых отравлений и инфекций.

- 30. Профилактика инфекций и отравлений различной природы
- 31. Профилактика инфекций и отравлений различной природы.
- 32. Производственная гигиена и концепция НАССР.
- 33. Гигиенические требования к персоналу, помещениям, оборудованию, уборке и дезинсекции.
- 34. Новые методы стерилизации.
- 35. Личная гигиена и образ жизни.
- 36. Гигиена одежды.
- 37. Гигиена обуви.

#### **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 «Санитария и гигиена питания» осуществляется через проведение входного, текущего, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля и 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**

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 6.

Таблица 6

| Уровень освоения компетенции | Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация) |           |                     | Описание   |
|------------------------------|--|-----------|---------------------|--|
| <b>высокий</b>               | «отлично»  | «зачтено» | «зачтено (отлично)» | Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет |

| Уровень освоения компетенции | Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация) |              |                                    | Описание  |
|------------------------------|--|--------------|------------------------------------|---|
|                              |  |              |                                    | творческие способности в понимании, изложении и использовании материала   |
| <i>базовый</i>               | «хорошо»   | «зачтено»    | «зачтено (хорошо)»                 | Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе  |
| <i>пороговый</i>             | «удовлетворительно»  | «зачтено»    | «зачтено (удовлетворительно)»      | Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя |
| –                            | «неудовлетворительно»                                      | «не зачтено» | «не зачтено (неудовлетворительно)» | Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий  |

#### 4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

**знания:** законодательно-нормативной базы санитарно-эпидемиологических правил и норм, действующих на предприятиях общественного питания; классификации и назначения технологического оборудования предприятий общественного питания, а также правил их эксплуатации, в том числе поддержки санитарного состояния; общих гигиенических требований к оборудованию, помещениям и территориям для расположения предприятий общественного питания; гигиенических требований к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; основы производственной санитарии, в том числе требования к личной гигиене и сохранения здоровья персонала предприятий общественного питания;

**умения:** на основании санитарно-гигиенических норм и правил определять показатели качества и безопасности услуг продукции, реализуемых предприятиями общественного питания; проводить оценку гигиенического состояния технологического оборудования и инвентаря согласно требованиям СанПиН; проводить санитарно-гигиеническую оценку проектов предприятий общественного питания; оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; организовывать технологический процесс производства кулинарной продукции и обслуживание потребителей с учетом современных требований санитарной безопасности; проводить производственное обучение, по выполнению санитарных норм в предприятиях общественного питания; показателей качества и безопасности пищевых продуктов с учетом санитарно-эпидемиологических требований;

**владение навыками и методами:** позволяющими определить показатели качества и безопасности пищевых продуктов с учетом санитарно-эпидемиологических требований; разработки и ведения программы производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических мероприятий на предприятиях общественного питания; разработки и проведения мероприятий по санитарному состоянию оборудования, помещений и территорий для расположения предприятий общественного питания; санитарного анализа, оценки и принятия решения по торгово-производственной деятельности предприятия общественного питания; производственного обучения на основе принципов системы НАССП.

### Критерии оценки

|                |  |
|----------------|--|
| <b>отлично</b> | обучающийся демонстрирует:<br>- знание материала законодательно-нормативной базы санитарно-эпидемиологических правил и норм, действующих на предприятиях общественного питания; классификации и назначения технологического оборудования предприятий общественного питания, а также правил их эксплуатации, в том числе поддержки санитарного состояния; общих гигиенических требований к оборудованию, помещениям и территориям для |
|----------------|--|

|                      |  |
|----------------------|--|
|                      | <p>расположения предприятий общественного питания; гигиенических требований к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; основы производственной санитарии, в том числе требования к личной гигиене и сохранения здоровья персонала предприятий общественного питания, кроме того, практике применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий;</p> <p>- умение на основании санитарно-гигиенических норм и правил определять показатели качества и безопасности услуг продукции, реализуемых предприятиями общественного питания; проводить оценку гигиенического состояния технологического оборудования и инвентаря согласно требованиям СанПиН; проводить санитарно-гигиеническую оценку проектов предприятий общественного питания; оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; организовывать технологический процесс производства кулинарной продукции и обслуживание потребителей с учетом современных требований санитарной безопасности; проводить производственное обучение, по выполнению санитарных норм в предприятиях общественного питания; показателей качества и безопасности пищевых продуктов с учетом санитарно-эпидемиологических требований;</p> <p>- успешное и системное владение навыками и методами: позволяющими определить показатели качества и безопасности пищевых продуктов с учетом санитарно-эпидемиологических требований; разработки и ведения программы производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических мероприятий на предприятиях общественного питания; разработки и проведения мероприятий по санитарному состоянию оборудования, помещений и территорий для расположения предприятий общественного питания; санитарного анализа, оценки и принятия решения по торгово-производственной деятельности предприятия общественного питания; производственного обучения на основе принципов системы НАССП.</p> |
| <p><b>хорошо</b></p> | <p>обучающийся демонстрирует:</p> <p>- знание материала, не допускает существенных неточностей;</p> <p>- в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение на основании санитарно-гигиенических норм и правил определять показатели качества и безопасности услуг продукции, реализуемых предприятиями общественного питания; проводить оценку гигиенического состояния технологического оборудования и инвентаря согласно требованиям СанПиН; проводить санитарно-гигиеническую оценку проектов предприятий общественного питания; оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; организовывать технологический</p>   |

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
|                                 | <p>процесс производства кулинарной продукции и обслуживание потребителей с учетом современных требований санитарной безопасности; проводить производственное обучение, по выполнению санитарных норм в предприятиях общественного питания; показателей качества и безопасности пищевых продуктов с учетом санитарно-эпидемиологических требований, используя современные методы и показатели такой оценки;</p> <p>- в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками и методами: позволяющими определить показатели качества и безопасности пищевых продуктов с учетом санитарно-эпидемиологических требований; разработки и ведения программы производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических мероприятий на предприятиях общественного питания; разработки и проведения мероприятий по санитарному состоянию оборудования, помещений и территорий для расположения предприятий общественного питания; санитарного анализа, оценки и принятия решения по торгово-производственной деятельности предприятия общественного питания; производственного обучения на основе принципов системы НАССР.</p>  |
| <p><b>удовлетворительно</b></p> | <p>обучающийся демонстрирует:</p> <p>- знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала;</p> <p>- в целом успешное, но не системное умение на основании санитарно-гигиенических норм и правил определять показатели качества и безопасности услуг продукции, реализуемых предприятиями общественного питания; проводить оценку гигиенического состояния технологического оборудования и инвентаря согласно требованиям СанПиН; проводить санитарно-гигиеническую оценку проектов предприятий общественного питания; оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; организовывать технологический процесс производства кулинарной продукции и обслуживание потребителей с учетом современных требований санитарной безопасности; проводить производственное обучение, по выполнению санитарных норм в предприятиях общественного питания; показателей качества и безопасности пищевых продуктов с учетом санитарно-эпидемиологических требований, используя современные методы и показатели такой оценки;</p> <p>- в целом успешное, но не системное владение навыками и методами: позволяющими определить показатели качества и безопасности пищевых продуктов с учетом санитарно-эпидемиологических требований; разработки и ведения программы производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических мероприятий на предприятиях общественного питания; разработки и проведения</p> |

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
|                                   | <p>мероприятий по санитарному состоянию оборудования, помещений и территорий для расположения предприятий общественного питания; санитарного анализа, оценки и принятия решения по торгово-производственной деятельности предприятия общественного питания; производственного обучения на основе принципов системы НАССП.</p>   |
| <p><b>неудовлетворительно</b></p> | <p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале законодательно-нормативной базы санитарно-эпидемиологических правил и норм, действующих на предприятиях общественного питания; классификации и назначения технологического оборудования предприятий общественного питания, а также правил их эксплуатации, в том числе поддержки санитарного состояния; общих гигиенических требований к оборудованию, помещениям и территориям для расположения предприятий общественного питания; гигиенических требований к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; основы производственной санитарии, в том числе требования к личной гигиене и сохранения здоровья персонала предприятий общественного питания, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки;</li> <li>- не умеет на основании санитарно-гигиенических норм и правил определять показатели качества и безопасности услуг продукции, реализуемых предприятиями общественного питания; проводить оценку гигиенического состояния технологического оборудования и инвентаря согласно требованиям СанПиН; проводить санитарно-гигиеническую оценку проектов предприятий общественного питания; оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; организовывать технологический процесс производства кулинарной продукции и обслуживание потребителей с учетом современных требований санитарной безопасности; проводить производственное обучение, по выполнению санитарных норм в предприятиях общественного питания; показателей качества и безопасности пищевых продуктов с учетом санитарно-эпидемиологических требований, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено;</li> <li>- обучающийся не владеет навыками и методами: позволяющими определить показатели качества и безопасности пищевых продуктов с учетом санитарно-эпидемиологических требований; разработки и ведения программы производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических мероприятий на предприятиях общественного питания; разработки и проведения мероприятий по санитарному состоянию оборудования, помещений и территорий для расположения предприятий общественного питания; санитарного анализа, оценки и принятия решения по</li> </ul> |



|  |  |
|--|--|
|  | торгово-производственной деятельности предприятия общественного питания; производственного обучения на основе принципов системы НАССП. |
|--|--|

#### 4.2.2. Критерии оценки доклада

При написании доклада обучающийся демонстрирует:

**знания:** литературы по предложенной теме, ее основной проблематики.

**умения:** умение логически мыслить; оформлять текст исследования (правильное применение и оформление ссылок, составление библиографии); правильно понять позицию авторов, работы которых использовались при написании реферата; способность верно, без искажения передать используемый авторский материал; научно анализировать, обобщать различные факты и мнения, формулировать личную позицию автора по исследуемой теме.

**владение навыками:** научного изложения материала и умения обобщать факты, делать на их основе теоретические и практические выводы, которые в дальнейшем помогут при написании научно-исследовательской работы и ВКР.

#### Критерии оценки доклада

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>отлично</b>             | обучающийся демонстрирует:<br>- ставится, если выполнены все требования к написанию и защите доклада: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, даны правильные ответы на дополнительные вопросы |
| <b>хорошо</b>              | обучающийся демонстрирует:<br>- основные требования к докладу и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы  |
| <b>удовлетворительно</b>   | обучающийся демонстрирует:<br>- имеются существенные отступления от требований к написанию и защите доклада. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании доклада или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод   |
| <b>неудовлетворительно</b> | обучающийся:<br>- доклад студентом не представлен   |

*Разработчик: профессор, Попова О.М.*

\_\_\_\_\_