

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: И.о. ректора
Дата подписания: 19.08.2023 15:21:12
Уникальный программный ключ:
2a04bb882d7edb7f479cb266eb4aaaedebee849

Приложение А

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Санитария и гигиена питания»

Уровень образования

бакалавриат

(бакалавриат/магистратура/специалитет)

Направление подготовки бакалавриата
/магистратуры/специальность

19.03.04 «Технология продукции и организации
общественного питания

(код, наименование направления подготовки/специальности)

Профиль направления
подготовки/специализация

Технология и организация ресторанного сервиса

(наименование)

Разработчик


подпись

Демирова А.Ф., д.т.н., профессор

(ФИО уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры
« 14 » 09 2021 г., протокол № 1

ТП, ОП и Т

Зав. кафедрой


подпись

Демирова А.Ф., д.т.н., доцент

(ФИО уч. степень, уч. звание)

г. Махачкала 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)
 - 2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП
 - 2.1.2. Этапы формирования компетенций
 - 2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания
 - 2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования
 - 2.2.2. Описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП
 - 3.1. Задания и вопросы для входного контроля
 - 3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций
 - 3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена)

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины «Санитария и гигиена питания» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания», профиль – Технология и организация ресторанного сервиса.

Рабочей программой дисциплины «Т Санитария и гигиена питания» предусмотрено формирование следующих компетенций:

- 1.ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания
- 2.ПК-2. Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины, и используемые оценочные средства приведены в таблице 1.

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

Таблица 1

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Критерии оценивания	Наименование контролируемых разделов и тем ¹
1	2	3	4
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	<p>ОПК - 5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания</p> <p>ОПК - 5.2. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг</p> <p>ОПК-5.3. Разрабатывает и реализует мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания</p>	<p>- владение методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания:</p> <p>- способен организовать координацию и составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг:</p> <p>- способность разрабатывать и реализовать мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания</p>	<p>Тема: Введение в курс санитарии и гигиены питания. Санитарный надзор и санитарное законодательство</p> <p>Тема: Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания</p> <p>Тема: Санитарные требования к содержанию предприятий питания</p> <p>Тема: Пищевые отравления</p> <p>Тема: Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре</p>
ПК-2 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы	ПК-2.1. Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и	- способность организовать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением	Тема: Пищевые инфекции Тема: Профилактика гельминтозных заболеваний

<p>структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p>	<p>услуг ПК-2.2. Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений ПК-2.3. Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания</p>	<p>качества продукции и услуг - способность организовать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений - способность использовать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания</p>	<p>Тема: Гигиенические требования к качеству плодово-ягодных консервов Тема: Санитарно- гигиеническое значение технологической обработки пищевых продуктов Тема: Гигиенические нормативы присутствия пищевых добавок в продовольственных товарах</p>
--	--	---	---

2.1.2. Этапы формирования компетенций

Сформированность компетенций по дисциплине «Санитария и гигиена питания» определяется на следующих этапах:

1. Этап текущих аттестаций
2. Этап промежуточных аттестаций

Таблица 2

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции					
		Этап текущих аттестаций				Этап промежуточной аттестации	
		1-5 неделя	6-10 неделя	11-15 неделя	1-17 неделя		18-20 неделя
		Текущая аттестация №1	Текущая аттестация №2	Текущая аттестация №3	СРС	Промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	8	
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК - 5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ОПК - 5.2. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов	Контр. работа текущей аттестации №1			отчет	Контрольные вопросы для экзамена	

	<p>предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг ОПК-5.3. Разрабатывает и реализует мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания</p>					
<p>ПК-2. Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p>	<p>ПК-2.1. Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг ПК-2.2. Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений ПК-2.3. Использует</p>		<p>Контр. работа текущей аттестации №2</p>	<p>Контр. работа текущей аттестации №3</p>	<p>отчет</p>	<p>Контрольные вопросы для экзамена</p>

информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания						
---	--	--	--	--	--	--

СРС – самостоятельная работа студентов;

КР– курсовая работа;

КП – курсовой проект.

2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования

Результатом освоения дисциплины «Санитария и гигиена питания» является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, базовый, низкий.

Таблица 3

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/ профессиональные компетенции
1	2	3
Высокий (оценка «отлично», «зачтено»)	Сформированы четкие системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные и верные. Даны развернутые ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции	Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины, в том числе для решения профессиональных задач. Ответы на вопросы оценочных средств самостоятельны, исчерпывающие, содержание вопроса/задания оценочного средства раскрыто полно, профессионально, грамотно. Даны ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции

<p>Повышенный (оценка «хорошо», «зачтено»)</p>	<p>Знания и представления по дисциплине сформированы на повышенном уровне. В ответах на вопросы/задания оценочных средств изложено понимание вопроса, дано достаточно подробное описание ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия. Ответ отражает полное знание материала, а также наличие, с незначительными пробелами, умений и навыков по изучаемой дисциплине. Допустимы единичные негрубые ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень освоения компетенции</p>	<p>Сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные, грамотные. Продемонстрирован повышенный уровень владения практическими умениями и навыками. Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков</p>
<p>Базовый (оценка «удовлетворительно», «зачтено»)</p>	<p>Ответ отражает теоретические знания основного материала дисциплины в объеме, необходимом для дальнейшего освоения ОПОП. Обучающийся допускает неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями для их устранения. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень освоения компетенции</p>	<p>Обучающийся владеет знаниями основного материала на базовом уровне. Ответы на вопросы оценочных средств неполные, допущены существенные ошибки. Продемонстрирован базовый уровень владения практическими умениями и навыками, соответствующий минимально необходимому уровню для решения профессиональных задач</p>
<p>Низкий (оценка «неудовлетворительно», «не зачтено»)</p>	<p>Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков</p>	

Показатели уровней сформированности компетенций могут быть изменены, дополнены и адаптированы к конкретной рабочей программе дисциплины.

2.2.2. Описание шкал оценивания

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» внедрена модульно-рейтинговая система оценки учебной деятельности студентов. В соответствии с этой системой применяются пятибалльная, двадцатибалльная и стобальная шкалы знаний, умений, навыков.

Шкалы оценивания			Критерии оценивания
пятибалльная	двадцатибалльная	стобальная	
«Отлично» - 5 баллов	«Отлично» - 18-20 баллов	«Отлично» - 85 – 100 баллов	Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> - продемонстрирует глубокое и прочное усвоение материала; - исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; - правильно формирует определения; - демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; - умеет делать выводы по излагаемому материалу.
«Хорошо» - 4 баллов	«Хорошо» - 15 - 17 баллов	«Хорошо» - 70 - 84 баллов	Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; - достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; - демонстрирует умения ориентироваться в нормальной литературе; - умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
«Удовлетворительно» - 3 баллов	«Удовлетворительно» - 12 - 14 баллов	«Удовлетворительно» - 56 – 69 баллов	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует общее знание изучаемого материала; - испытывает серьезные затруднения при ответах на дополнительные вопросы; - знает основную рекомендуемую литературу; - умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.
«Неудовлетворительно» - 2 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-11 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-55 баллов	Ставится в случае: <ul style="list-style-type: none"> - незнания значительной части программного материала; - не владения понятийным аппаратом дисциплины; - допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; - неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - неумение делать выводы по излагаемому материалу.

3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП

3.1. Задания и вопросы для входного контроля

1. Способы и типы питания микроорганизмов.
2. Морфология бактерий, структура клетки
3. Мицелиальные грибы, их строение.
4. Дрожжи, способы размножения, форма клеток, их размеры.
5. Дыхание микроорганизмов
6. Действие лучистой энергии на микроорганизмы.
7. Влияние температуры на микроорганизмы.
8. Микрофлора воздуха
9. Микрофлора воды.
10. Микрофлора почвы.
11. Условно-патогенные микроорганизмы.
12. Микробиологические показатели воды.
13. Гнилостные процессы и их возбудители
14. Характеристика гнилостных бактерий
15. Химизм процесса дыхания
16. Жиры, строение жиров
17. Углеводы – моносахариды и полисахариды. Их характеристика
18. Биотехнология и ее значение
19. Ферменты, их физическая и химическая природа
20. Простые и сложные белки

3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций

Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №1

1. Государственный санитарный надзор
2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.
3. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания
4. Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания.
5. Требования к водоснабжению и канализации.
6. Требования к планировке и содержанию помещений
7. Методы и средства дезинфекции.
8. Дезинфекция воды.
9. Меры и средства борьбы с насекомыми и тараканами.
10. Меры и средства борьбы с грызунами

Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №2

1. Типы пищевых отравлений
2. Пищевые отравления, вызываемые токсинами микробов
3. Пищевые отравления, связанные с размножением патогенных микробов.
4. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к оборудованию и инвентарю.
5. Санитарно-гигиенические требования к нагревательным приборам

6. Санитарно–гигиенические требования, предъявляемые к посуде и столовым приборам.
7. Пищевые инфекции
8. Виды пищевых инфекций.
9. Профилактика пищевых отравлений

Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №3

1. Виды гельминтозных заболеваний и их профилактика
2. Личная гигиена и медицинское обследование работников
3. Гигиенические требования к качеству плодово-ягодных консервов
4. Плодово-ягодные и овощные консервы
5. Консервы для детского и диетического питания
6. Хранение плодоовощных консервов
7. Санитарно- гигиеническое значение технологической обработки пищевых продуктов
8. Гигиена первичной обработки пищевых продуктов
9. Гигиена тепловой обработки пищевых продуктов

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении контрольной работы:

- оценка «отлично»: продемонстрировано грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Даны верные ответы на все вопросы и условия задач (заданий). При необходимости сделаны пояснения и выводы (содержательные, достаточно полные, правильные, учитывающие специфику проблемной ситуации в задаче или с незначительными ошибками);

- оценка «хорошо»: грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Однако, ответы на вопросы и условия задач (заданий) содержат незначительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся ориентируется в материале, но применяет его неверно, выбирает неправильный алгоритм решения задач (неверные исходные данные, неверная последовательность решения и др. ошибки), допускает вычислительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся слабо ориентируется в материале, выбирает неправильный алгоритм решения, допускает значительное количество вычислительных ошибок. Пояснения и выводы отсутствуют.

3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена)

Список вопросов к зачету

1. Санитарный надзор и санитарное законодательство
2. Гигиенические основы общественного питания.
3. Государственный санитарный надзор
4. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды
5. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания
6. Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания.
7. Требования к водоснабжению и канализации.

8. Требования к планировке и содержанию помещений
9. Санитарные требования к содержанию предприятий питания
10. Методы и средства дезинфекции.
11. Дезинфекция воды.
12. Меры и средства борьбы с насекомыми и тараканами.
13. Меры и средства борьбы с грызунами.
14. Пищевые отравления
15. Типы пищевых отравлений
16. Пищевые отравления, вызываемые токсинами микробов
17. Пищевые отравления, связанные с размножением патогенных микробов.
18. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.
19. Санитарно–гигиенические требования, предъявляемые к оборудованию и инвентарю.
20. Гигиенические требования к механическому оборудованию
21. Гигиенические требования к немеханическому оборудованию
22. Санитарно–гигиенические требования, предъявляемые к посуде и столовым приборам.
23. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды и инвентаря
24. Пищевые инфекции
25. Виды пищевых инфекций.
26. Профилактика пищевых отравлений
27. Профилактика гельминтозных заболеваний
28. Виды гельминтозных заболеваний и их профилактика
29. Личная гигиена и медицинское обследование работников
30. Гигиенические требования к организации питания в лечебных и лечебно-профилактических учреждениях
31. Гигиенические требования к качеству плодово-ягодных консервов
32. Плодово-ягодные и овощные консервы
33. Консервы для детского и диетического питания
34. Хранение плодовоовощных консервов пищевых продуктов

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения зачета:

- оценка «зачтено»: обучающийся демонстрирует всестороннее, систематическое и глубокое знание материала, свободно выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоивший основную и дополнительную литературу. Обучающийся выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне не ниже базового;

- оценка «не зачтено»: обучающийся демонстрирует незнание материала, не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины. Обучающийся не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне ниже базового. Дальнейшее освоение ОПОП невозможно без дополнительного изучения материала и подготовки к зачету.

Зачеты и экзамены могут быть проведены в письменной форме, а также в письменной форме с устным дополнением ответа. Зачеты служат формой проверки качества выполнения студентами лабораторных работ, усвоения семестрового учебного

материала по дисциплине (модулю), практических и семинарских занятий (при отсутствии экзамена по дисциплине).

По итогам зачета, соответствии с модульно – рейтинговой системой университета, выставляются баллы с последующим переходом по шкале баллы – оценки за зачет, выставляемый как по наименованию «зачтено», «не зачтено», так и дифференцированно т.е. с выставлением отметки по схеме – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», определяемое решением Ученого совета университета и прописываемого в учебном плане.

Перечень вопросов для проверки остаточных знаний у студентов

1. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.
2. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания
3. Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания.
4. Методы и средства дезинфекции.
5. Дезинфекция воды.
6. Меры и средства борьбы с насекомыми и тараканами.
7. Типы пищевых отравлений
8. Пищевые отравления, вызываемые токсинами микробов
9. Санитарно–гигиенические требования, предъявляемые к посуде и столовым приборам.
10. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды и инвентаря
11. Пищевые инфекции
12. Виды пищевых инфекций.
13. Профилактика гельминтозных заболеваний
14. Виды гельминтозных заболеваний и их профилактика
1. Личная гигиена и медицинское обследование работников
2. Гигиенические требования к организации питания в лечебных и лечебно-профилактических учреждениях
15. Хранение плодоовощных консервов пищевых продуктов
16. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов детского питания