

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.

« 25 » мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

Физиология, санитария, гигиена питания
(наименование в соответствии с РУП)

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки, специальности)

Направленность (профиль) подготовки

Технологии и организация производства продукции индустрии питания и ресторанного
бизнеса
(наименование направленности (профиля) подготовки)

Квалификация выпускника

_____ Бакалавр

Воронеж

1. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины «Физиология, санитария, гигиена питания» является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере общественного питания).

Дисциплина направлена на решение задач профессиональной деятельности следующих типов: *технологического, организационно-управленческого, проектного, научно-исследовательского.*

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД2 _{ОПК-4} — Обеспечивает контроль соответствия параметров готовой продукции питания нормативным требованиям учетом изменений физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов (полуфабрикатов) на этапах производственного цикла
2	ПКв-5	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ИД2 _{ПКв-5} – Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, обеспечением качества продукции и услуг

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД2 _{ОПК-4} – Обеспечивает контроль соответствия параметров готовой продукции питания нормативным требованиям учетом изменений физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов (полуфабрикатов)	Знает: нормативные требования к параметрам готовой продукции питания с учетом изменений физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов (полуфабрикатов) на этапах производственного цикла

на этапах производственного цикла	Умеет: использовать знания нормативных требований к параметрам готовой продукции питания с учетом изменений физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов (полуфабрикатов) на этапах производственного цикла
	Владеет: методами контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-5	ПКв-5 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ИД2 _{ПКв-5} – Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, обеспечением качества продукции и услуг

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД2ПКв-5 – Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, обеспечением качества продукции и услуг	Знает: технические и санитарные условия работы структурных подразделений
	Умеет: организовать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений
	Владеет: методами контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина относится к обязательной части «Дисциплины/модули» Блока 1 ООП. Дисциплина является обязательной к изучению.

Изучение дисциплины основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин: «Экология», «Физика», «Биохимия», «Пищевая микробиология».

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин: «Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса», «Технология изготовления специализированной и персонифицированной продукции индустрии питания», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса».

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы.

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам (5 семестр)

		акад. ч
Общая трудоемкость дисциплины	108	108
Контактная работа в т. ч. аудиторные занятия:	77.35	77.35
Лекции	45	45
<i>В том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Лабораторные занятия	30	30
<i>В том числе в форме практической подготовки</i>	30	30
Консультации текущие	2.25	2.25
<i>Вид аттестации (зачет)</i>	0,1	0.1
Самостоятельная работа:	30.65	30.65
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	16	16
Подготовка к лабораторным занятиям (собеседование)	8.65	8.65
Подготовка к аудиторной контрольной работе (собеседование)	3	3
Подготовка к коллоквиуму (тест, собеседование, кейс-задание)	3	3

5 Содержание дисциплины

5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Трудоёмкость раздела, ч
1	Введение	Понятие физиологии, санитарии и гигиены. Цели и задачи дисциплины. Проблемы питания современного человека.	8
2	Значение пищевых веществ для соответствия качества производимой продукции установленным нормам согласно физиологическим процессам пищеварения	Нормы потребления основных пищевых веществ: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества. Схема превращения пищевых веществ в питательные вещества организма. Гигиеническая оценка процессов кулинарной обработки пищи и технологический контроль её качества в соответствии с установленными нормами. Пищеварение и его виды. Общий план строения пищеварительной системы человека. Влияние качества производимой продукции на особенности физиологических процессов при пищеварении в разных отделах ЖКТ. Контроль соответствия качества производимой продукции в соответствии с основными видами энергетических затрат: энергетический баланс организма. суточный расход энергии, энергетическая ценность пищи. Особенности питания людей разной возрастной категории. Лечебное питание и его основные принципы. Диетотерапия (традиционные и нетрадиционные лечебные диеты). Лечебно-профилактическое и профилактическое питание. Обогащенные продукты питания.	44

3	Технологический контроль соответствия стандартов обслуживания и обеспечения качества продукции и услуг установленным нормам в области гигиены и санитарии питания	<p>Общие гигиенические требования к пищевым предприятиям. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу (требования к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов); санитарно-гигиенические требования к обработке сырья; санитарно-гигиенические требования к реализации готовой продукции. Рациональная организация трудового процесса на предприятии общественного питания: улучшение условий труда на производстве; личная гигиена работников предприятий общественного питания; предупреждение производственного травматизма; инфекционные заболевания производственного персонала предприятий общественного питания и их профилактика</p> <p>Государственный санитарно-эпидемиологический надзор соответствия качества производимой продукции установленным нормам в области гигиены и санитарии питания. Федеральная законодательная и нормативно-методическая база. Направления работы Госсанэпиднадзора: направления работы, содержание и методы. Организационные и правовые основы Госсанэпиднадзора. Контроль Госсанэпиднадзора за соответствием качества производимой действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли продукции установленным нормам.</p>	53.65
4	<i>Консультации текущие</i>		2.25
5	<i>Зачет</i>		0.1

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, час	Лабораторные работы, час	СРО, час
1	Введение	2.0	-	6.0
2	Значение пищевых веществ для соответствия качества производимой продукции установленным нормам согласно физиологическим процессам пищеварения	18.0	14.0	12.0
3	Технологический контроль соответствия стандартов обслуживания и обеспечения качества продукции и услуг установленным нормам в области гигиены и санитарии питания	25.0	16.0	12.65

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, час
1	Введение	Понятие физиологии, санитарии и гигиены. Цели и задачи дисциплины. Проблемы питания современного человека.	2
2	Значение пищевых веществ для соответствия качества производимой продукции установленным нормам согласно физиологическим процессам пищеварения	Нормы потребления основных пищевых веществ: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества. Схема превращения пищевых веществ в питательные вещества организма. Гигиеническая оценка процессов кулинарной обработки пищи и технологический контроль её качества в соответствии с установленными нормами. Пищеварение и его виды. Общий план строения пищеварительной системы человека. Влияние качества производимой продукции на особенности физиологических процессов при пищеварении в разных отделах ЖКТ. Контроль соответствия качества производимой продукции в соответствии с основными видами энергозатрат: энергетический баланс организма. суточный расход энергии, энергетическая ценность пищи. Особенности питания людей разной возрастной категории. Лечебное питание и его основные принципы. Диетотерапия (традиционные и нетрадиционные лечебные диеты). Лечебно-профилактическое и профилактическое питание. Обогащенные продукты питания.	18
3	Технологический контроль соответствия стандартов обслуживания и обеспечения качества продукции услуг установленным нормам в области гигиены и санитарии питания	<p>Общие гигиенические требования к пищевым предприятиям. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу (требования к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов); санитарно-гигиенические требования к обработке сырья; санитарно-гигиенические требования к реализации готовой продукции.</p> <p>Рациональная организация трудового процесса на предприятии общественного питания: улучшение условий труда на производстве; личная гигиена работников предприятий общественного питания; предупреждение производственного травматизма; инфекционные заболевания производственного персонала предприятий общественного питания и их профилактика</p> <p>Государственный санитарно-эпидемиологический надзор соответствия качества производимой продукции установленным нормам в области гигиены и санитарии питания. Федеральная законодательная и нормативно-методическая база. Направления работы Госсанэпиднадзора: направления работы, содержание и методы. Организационные и правовые основы Госсанэпиднадзора. Контроль Госсанэпиднадзора за соответствием качества производимой действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли продукции установленным нормам.</p>	25

5.2.2 Практические занятия – не предусмотрены

5.2.3 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторной работы	Трудоемкость, час
1	Введение	-	-
2	Значение пищевых веществ для соответствия качества производимой продукции установленным нормам согласно физиологическим процессам пищеварения	Контроль соответствия содержания пищевых веществ в производимой продукции установленным нормам: - определение белковых фракций и холестерина в белке.	4
		- определение содержания витаминов в зависимости от температуры обработки продуктов	4
		- определение дубильных веществ	4
		- ферментативные свойства слюны	2
3	Технологический контроль соответствия стандартов обслуживания и обеспечения качества продукции и услуг установленным нормам в области гигиены и санитарии питания	Санитарно-микробиологическое исследование качества производимой продукции, питьевой воды и воздуха помещений	8
		Микробиологический контроль санитарно-гигиенического состояния оборудования, посуды, материалов производства и рук производственного персонала	8

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость час
1	Введение	Подготовка к тестированию, к зачету	6
2	Значение пищевых веществ для соответствия качества производимой продукции установленным нормам согласно физиологическим процессам пищеварения	Подготовка к аудиторной контрольной работе, тестированию, коллоквиуму, подготовка к дискуссии по теме лабораторной работы, к зачету	12.0
3	Технологический контроль соответствия стандартов обслуживания и обеспечения качества продукции и услуг установленным нормам в области гигиены и санитарии питания	Подготовка к аудиторной контрольной работе, тестированию, коллоквиуму, подготовка к дискуссии по теме лабораторной работы, к зачету	12.65

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Канивец, И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: учебное посо-

бие / И.А. Канивец. - Минск : РИПО, 2017. - 179 с. - [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463616>

2. Никитина, Е. В. Санитария и гигиена питания: учебное пособие / Е.В. Никитина, С.В. Китаевская. - Казань: КГТУ, 2009. - 130 с. [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258951>

6.2 Дополнительная литература

1. Дроздова, Т.М. Физиология питания: учебник / Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский, В.М. Позняковский. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 352 с. [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57336>

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии / М: Академия. – 2000 – 184 с.

3. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Текст]: учебное пособие для обуч. по направлению бакалавров 260800.62 (гриф УМО) / О. В. Бредихина [и др.]. - СПб.: Троицкий мост, 2014. - 192 с.

4. Попова, Н. Н. Основы рационального питания [Текст] : учебное пособие / Н. Н. Попова; ВГУИТ, Кафедра сервиса и ресторанного бизнеса. - Воронеж, 2013. - 106 с.

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Корнеева, О.С. Физиология, санитария, гигиена питания [Электронный ресурс]: методические указания для самостоятельной работы обучающихся по направлению 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания / О. С. Корнеева, Г.П.Шуваева, Т.В.Свиридова; ВГУИТ, Кафедра биохимии и биотехнологии. - Воронеж: ВГУИТ, 2021. - 14 с. - <http://biblos.vsuet.ru/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/96680>

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsuet.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsuet.ru/

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен» и пр.

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа	№ ауд.
1	2	3
Microsoft Windows	Microsoft Open License	(18, 19, 20 ФСПО), 105,

7	Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com	130, 039б, 1, 24, 35, 127а, 134, 151, 336, 339, 343, 420, 529, 540, Библиотека ФСПО
Adobe Reader XI	(бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html	все компьютер-ные классы, научная библиотека
Microsoft Office Professional Plus 2010	Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com	30, 134, 151, 343, Библио-тека (читаль-ный зал)
Microsoft Office 2007 Standart	Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com	24, 039б, 105, 145, 251, 323а, 324, 327, 336, 336а, 339, 420, Библиотека (научный зал)
Microsoft Office 2010 Standart	Microsoft Open License Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com	127а, 343

Справочно-правовые системы

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа	№ ауд.
Справочные правовая система Консультант Плюс	Договор о сотрудничестве с “Информсвязь-черноземье”, Региональнальный информационный центр общероссийской сети распространения правовой информации Консультант Плюс № 8-99/RD от 12.02.1999 г.	151, 249б, 251, 343

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лекционная аудитория 204, оснащенная мультимедийной техникой: ноутбук ASUS, мультимедийный, проектор ACER, экран. Лицензионные программы: Microsoft Windows Professional 8 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level #61280574 от 06.12.2012 г.

<http://eopen.microsoft.com>; Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #47881748 от 24.12.2010 г. <http://eopen.microsoft.com>

Для проведения лабораторного практикума имеются Учебная лаборатория биохимии и биотехнологии а. 419.

Комплекты мебели для учебного процесса – 10 шт. Микроскоп «МикроМед Р-1» в количестве 12 шт., Микроскоп Е-200 с цифровой камерой Levenhuk С510 NG 5М, термостат с охлаждением ТСО-1/80.

Исследовательская лаборатория биохимии и биотехнологии а. 415

Автоклав автоматический VLS-3020U, вертикальная камера для электрофореза, водяной термостат Дольфин ОБН-8, диспергатор(гомогенизатор) IKAT 18 ULTRA-TURRAX, микроцентрифуга –вортекс «Микроспин», насос вакуумный Vacuum-Sel, Нутч-фильтр, спектрофотометр ПЭ-5300В, стерилизатор паровой ВК-75, сушилка лиофильная ЛС-500, термостат твердотельный с таймером ТТ-2- «Термит», термостат 93 л (инкубатор), термоциклер для амплификации нуклеиновых кислот 1000, трансиллюминатор ЕТХ-20С, ферментер автоклавируемый с программно-аппаратным комплексом на базе компьютера с монитором Ф-301, центрифуга MiniSpin Eppendorf, шейкер-инкубатор Multitron с платформой, электрофорезная камера Sub-Cell System горизонтальная, фотометр планшетный Start Fax 2100, Испаритель ротационный Heidolph Hei-VAP Value, стекло G- 3, Ферментный анализатор ПААГ-И, Центрифуга CR3i, Бокс ультрафиолетовый УФ-1, Термостат с электрообогревом и водяной рубашкой, Термостат жидкостной 50К-20/0,05.

Читальные залы библиотеки:

Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.

Помещение для самостоятельной работы а. 416 оснащенная компьютерами: Core i3-5403.06, C2DE4600. Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748от 24.12.2010г. <http://eopen.microsoft.com>

Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753от17.11.2008

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины (модуля) включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются в виде отдельного документа и входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля) в виде приложения.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

ПРИЛОЖЕНИЕ
А
к рабочей программе
Физиология, санитария, гигиена питания

1. Организационно-методические данные дисциплины для очно-заочной или заочной форм обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Виды учебной работы	Всего акад. часов
Общая трудоемкость дисциплины	108
<i>Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:</i>	11.5
Лекции	4
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-
Практические занятия (ПЗ)	Не предусмотрены
Семинары (С)	Не предусмотрены
Лабораторные работы (ЛБ)	6
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	
Консультации текущие	0,6
Рецензирование контрольных работ обучающихся-заочников	0,8
Виды аттестации зачет	0,1
<i>Самостоятельная работа:</i>	92.6
Подготовка к зачету: проработка материалов учебников и конспектов лекций	82.6
Выполнение контрольной работы	10
Контроль	3,9

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по дисциплине

ФИЗИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ, ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД2 _{ОПК-4} – Обеспечивает контроль соответствия параметров готовой продукции питания нормативным требованиям учетом изменений физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов (полуфабрикатов) на этапах производственного цикла

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД2 _{ОПК-4} – Обеспечивает контроль соответствия параметров готовой продукции питания нормативным требованиям учетом изменений физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов (полуфабрикатов) на этапах производственного цикла	Знает: нормативные требования к параметрам готовой продукции питания с учетом изменений физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов (полуфабрикатов) на этапах производственного цикла
	Умеет: использовать знания нормативных требований к параметрам готовой продукции питания с учетом изменений физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов (полуфабрикатов) на этапах производственного цикла
	Владеет: методами контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-5	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ИД2 _{ПКв-5} – Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, обеспечением качества продукции и услуг

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД2 _{ПКв-5} – Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, обеспечением качества продукции и услуг	Знает: технические и санитарные условия работы структурных подразделений
	Умеет: организовать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений
	Владеет: методами контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений

2 Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Введение	ОПК-4 ИД ₂ ^{ОПК-4} ПКв-5 ИД ₂ ^{ПКв-5}	Тест	107-120 141-150	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (вопросы для зачета)	309-319 343-346	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
2	Значение пищевых веществ для соответствия качества производимой продукции установленным нормам согласно физиологическим процессам пищеварения	ОПК-4 ИД ₂ ^{ОПК-4} ПКв-5 ИД ₂ ^{ПКв-5}	Тест	121-130 151-160	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (вопросы для зачета)	320-334 347-352	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Собеседование (задания для лабораторных работ)	230-243 256-270	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Коллоквиум	174-180 206-212	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Контрольная работа	1-68	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
3	Технологический контроль соответствия стандартов обслуживания и обеспечения качества продукции и услуг установленным нормам в области гигиены и санитарии питания	ОПК-4 ИД ₂ ^{ОПК-4} ПКв-5 ИД ₂ ^{ПКв-5}	Тест	131-140 161-173	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (вопросы для зачета)	334-342 353-362	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Собеседование (задания для лабораторных работ)	244-255 271-308	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Коллоквиум	181-205 213-225	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Контрольная работа	69-107	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»

			Кейс-задание	226-229	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
--	--	--	--------------	---------	--

3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации

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

Для оценки знаний, умений, навыков студентов по дисциплине применяется бально-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Бально-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: текущий опрос в виде собеседования на лабораторных работах, тестовые задания и самостоятельно (домашнее задание). Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

Обучающийся, набравший в семестре более 60 % от максимально возможной бально-рейтинговой оценки работы в семестре получает зачет автоматически.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до зачета, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на зачет.

Аттестация обучающегося по дисциплине проводится в форме тестирования и предусматривает возможность последующего собеседования (зачета). Зачет проводится в виде тестового задания.

Каждый вариант теста включает 30 контрольных заданий, из них:

- 10 контрольных заданий на проверку знаний;
- 10 контрольных заданий на проверку умений;
- 10 контрольных заданий на проверку навыков;

В случае неудовлетворительной сдачи зачета студенту предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии. При повторной сдаче зачета количество набранных студентом баллов на предыдущем зачете не учитывается.

3.1 Контрольная работа (вопросы для контрольной работы)

3.1.1. ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

№ задания	Вопросы к контрольной работе
1.	Что такое нутриенты? Как их содержание влияет на качество продукта?
2.	Классификация нутриентов.
3.	Эссенциальные нутриенты. Какое значение они имеют для качества продуктов?
4.	Что такое пищевой рацион?
5.	Что изучает наука нутрициология?
6.	Какое значение имеет содержание воды в рационе человека?
7.	В чем состоит физиологическая роль белков? Каковы потребности организма в белках?
8.	Как влияет содержание белков в продукте на его качество?
9.	В чем состоит физиологическая роль углеводов? Каковы потребности организма в углеводах?
10.	Как влияет содержание углеводов в продукте на его качество?
11.	Сравните роль усваиваемых и неусваиваемых углеводов в рационе питания.
12.	В чем состоит физиологическая роль жиров? Каковы потребности организма в жирах?
13.	Как влияет содержание жиров в продукте на его качество?

14.	Физиологическая роль стероидов и фосфатидов.
15.	Значение пектиновых веществ в рационе питания.
16.	Классификация витаминов. Источники витаминов.
17.	В чем состоит физиологическая роль водорастворимых витаминов?
18.	В чем состоит физиологическая роль жирорастворимых витаминов?
19.	Какое значение имеет витаминизация пищи для ее качества?
20.	Как изменяется витаминная ценность продуктов при длительном хранении ?
21.	Как изменяется витаминная ценность продуктов при солении и мариновании продуктов?
22.	Как изменяется витаминная ценность продуктов при термической обработке?
23.	В чем состоит физиологическое значение минеральных веществ?
24.	Что такое пищеварение? Его связь с питанием.
25.	Какие виды пищеварения Вам известны?
26.	Перечислите основные отделы пищеварительной системы.
27.	Укажите функции пищеварительной системы.
28.	Какие пищеварительные железы Вам известны?
29.	Какие нутриенты гидролизуются в ротовой полости? Ответ обоснуйте.
30.	Какие нутриенты гидролизуются в желудке? Ответ обоснуйте.
31.	Какие нутриенты гидролизуются в тонком кишечнике? Ответ обоснуйте.
32.	Перечислите основные ферменты организма человека, участвующие в расщеплении пищевых веществ.
33.	В чем состоит физиологическая роль печени?
34.	В чем состоит физиологическая роль поджелудочной железы?
35.	Укажите функции микрофлоры толстого кишечника человека?
36.	Какие вещества всасываются в полости рта?
37.	В каком отделе желудочно-кишечного тракта всасываются аминокислоты?
38.	Какие вещества всасываются в тонком кишечнике?
39.	Дайте определение метаболизма.
40.	Какие стадии метаболизма Вам известны?
41.	Что такое основной обмен? Как его рассчитать?
42.	Что такое рабочий обмен? Как его рассчитать?
43.	Что означает термин специфически-динамическое действие пищи?
44.	Что такое энергетический баланс организма?
45.	Как влияет калорийность продукта на его качество?
46.	Как определяется калорийность продуктов?
47.	Какие методы определения энерготрат Вам известны?
48.	Дайте определение питания. Его значение для здоровья человека.
49.	Напишите формулу для расчета энергетической ценности продуктов.
50.	Что такое рациональное питание?
51.	Какие принципы относятся к рациональному питанию?
52.	Укажите какие особенности метаболизма характерны для детей и подростков.
53.	Укажите какие особенности метаболизма характерны для людей пожилого возраста.
54.	Что такое лечебное питание?
55.	Перечислите основные принципы лечебного питания.
56.	Назовите основные требования, предъявляемые к диетам.
57.	Что такое щажение? Какие виды щажения Вам известны?
58.	Соответствие качества продуктов для лечебного питания установленным нормам согласно физиологическим процессам пищеварения
59.	Классификация специализированных продуктов, предназначенных для лечебного питания?
60.	Приведите характеристику диеты при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.
61.	Приведите характеристику диеты при сахарном диабете.
62.	Приведите характеристику диеты при заболеваниях почек и мочевыводящих путей.
63.	Что означает термин хирургическая диета?
64.	Что такое энтеральное питание?
65.	Перечислите нетрадиционные диеты и охарактеризуйте их значение для человека.
66.	Что такое лечебно-профилактическое питание?
67.	Какие принципы лечебно-профилактического питания Вам известны?
68.	Какие продукты относят к категории специализированных?

3.1.2. ПКв-5 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

69.	Назовите основные законы, обеспечивающие санитарно-эпидемиологическое благополучие населения.
70.	Какие виды деятельности санитарно-эпидемиологического контроля вы знаете?
71.	Какие требования предъявляются при разработке норм проектирования, проектов планировки объектов общепита?
72.	Какие требования предъявляются к строительному проекту предприятия общепита?
73.	Как осуществляется Госсанэпиднадзор за текущим состоянием пищевых предприятий?
74.	По каким критериям оценивают соответствие пищевого объекта установленным санитарно-эпидемиологическим требованиям?
75.	Какие вы знаете контрольные точки производственного контроля?
76.	Каковы основные санитарно-гигиенические требования к планировке помещений предприятий общественного питания?
77.	Какие санитарно-гигиенические требования предъявляют к материалам для отделки производственных помещений?
78.	Назовите особенности устройств канализационной системы на предприятии общественного питания.
79.	Определите коэффициент освещенности цеха, в котором вы проходите производственное обучение.
80.	Назовите основные точки контроля на предприятиях общественного питания.
81.	Какие мероприятия по благоустройству территории предприятия общественного питания являются обязательными?
82.	Как организуется водоснабжение объекта общественного питания?
83.	Какие группы помещений обязательны на любом предприятии общественного питания?
84.	Перечислите общие гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.
85.	Какие материалы допускаются для производства оборудования и инвентаря?
86.	Какую посуду не разрешается использовать? Обоснуйте.
87.	Как должно быть организовано мытье столовой и кухонной посуды?
88.	Какие дезинфицирующие средства целесообразно использовать на предприятиях общепита?
89.	Какие показатели следует проверять в первую очередь при проведении повседневного контроля за качеством мытья и обеззараживания столовой посуды?
90.	По каким показателям судят о санитарном благополучии?
91.	Какие требования предъявляют к транспортировке пищевых продуктов?
92.	Какие продукты запрещается принимать на предприятиях общественного питания? Почему?
93.	К каким группам продуктов предъявляются наиболее строгие требования при хранении? Почему?
94.	Что такое первичная обработка продовольственного сырья?
95.	Какие виды кулинарной обработки вы знаете?
96.	Перечислите санитарные требования при обработке мясного и рыбного сырья.
97.	Как сохранить качество при обработке и последующем хранении овощей?
98.	Какова основная цель тепловой обработки продуктов?
99.	Перечислите положительные и отрицательные последствия тепловой обработки продуктов.
100.	В чем заключается основная санитарная опасность для качества тортов и пирожных, отделанных кремом?
101.	Назовите санитарные правила приготовления скоропортящихся мясных блюд и изделий.
102.	Какие санитарные требования существуют к приготовлению холодных и сладких блюд?
103.	Какие дополнительные виды пищевой продукции разрешается

	производить на предприятиях общественного питания при наличии необходимых условий?
104.	Кто и в какой последовательности проводит контроль качества готовых блюд (бракераж)?
105.	Назовите основные санитарные требования при раздаче готовых блюд.
106.	Какие блюда запрещается оставлять на следующий день?

Критерии и шкалы оценки:

- **оценка «зачтено»** выставляется студенту, если контрольная работа является самостоятельным, оригинальным текстом, в котором прослеживается авторская позиция, продуманная система аргументов, а также наличествуют обоснованные выводы; используются термины, понятия по дисциплине, в рамках которой выполняется работа; полностью соответствует выбранной теме, цели и задачам; текст домашнего задания логически выстроен, имеет четкую структуру; работа соответствует всем техническим требованиям; домашнее задание выполнено в установленный срок.

- **оценка «не зачтено»**, выставляется студенту, если контрольная работа не является самостоятельным, оригинальным текстом, в котором не прослеживается авторская позиция, не продумана система аргументов, а также отсутствуют обоснованные выводы; не используются термины, понятия по дисциплине, в рамках которой выполняется работа; не соответствует выбранной теме, цели и задачам; текст домашнего задания композиционно не выстроен; работа не соответствует техническим требованиям; домашнее задание не выполнено в установленный срок.

3.2 Тест

3.2.1 ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

№ задания	Тестовое задание
107	Наука о механизмах функционирования клеток, органов, систем, организма в целом и взаимодействия его с окружающей средой называется _____ Ответ: Физиология
108	При атеросклерозе следует ограничить потребление: 1) Белков 2) Жиров 3) углеводов
109	Санитария – это совокупность практических мероприятий по внедрению в жизнь требований <i>гигиены</i> .
110	Какой набор продуктов содержит наибольшее количество витамина С? 1) Горох, картофель, рис 2) Свинина, макароны, гречка 3) Клюква, шиповник, капуста 4) Рыба, свекла, манка
111	Недостаток солей кальция может сказаться на процессах 1) проведения нервных импульсов 2) функциях эритроцитов 3) функциях поджелудочной железы 4) свертывании крови
112	Пищевые волокна (балластные вещества) выполняют следующие физиологические функции: 1) раздражают стенки кишечника 2) способствуют выделению из организма холестерина 3) препятствуют всасыванию ядовитых веществ
113	Что является структурным элементом простых белков? 1) мононуклеотиды 2) глюкоза 3) аминокислоты
114	Укажите вещества, которые относят к полимерам? 1) простые белки 2) жирные кислоты 3) гликоген 4) аминокислоты
115	Структурным элементом крахмала является: 1) рибоза 2) глюкоза

	3) фруктоза + глюкоза 4) галактоза
116	К полисахаридам относят углеводы, в которых 1) количество атомов углерода от 3 до 10 2) количество остатков моносахаров от 2 до 10 3) количество остатков моносахаров от 10 и больше
117	К жирорастворимым витаминам относятся: 1) А, В, С, Д 2) А, Д, Е, К 3) РР, Н, В, Вс 4) С, Р, К, Е
118	Функции углеводов в организме человека: 1) энергетическая 2) каталитическая 3) транспортная 4) резерв энергетического материала 5) хранение генетической информации
119	Укажите рекомендуемое соотношение основных нутриентов (белки : жиры : углеводы). 1) 1 : 1 : 4 2) 1 : 1,2 : 4,6 3) 1 : 4,6 : 2
120	При ожирении и сахарном диабете необходимо ограничить потребление 5) Белков 6) Жиров 7) углеводов
121	Большое количество клетчатки содержат: 1) овощи и фрукты 2) мясные и молочные продукты 3) крупы
122	При Министерстве здравоохранения и социального развития РФ создана Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека _____ Ответ: Роспотребнадзор
123	В производственных условиях оптимальные параметры микроклимата определяются _____ организма человека состоянием
124	Во всех субъектах РФ действуют _____ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Ответ: территориальные управления.
125	Кислородное голодание наступает при содержании кислорода в воздухе менее: 1) 7 % 2) 14 % 3) 20 %
126	В воздухе производственных цехов пищевых предприятий допустимо общее количество бактерий: 1) 50-100 в 1 м³ 2) 100-500 в 1 м ³ 3) 500-1000 в 1 м ³
127	Какие санитарные требования предъявляются к территории предприятия общественного питания ? 1) должна содержаться в чистоте, 2) в теплое время года - поливаться водой. 3) предусмотреть устройство детских площадок, 4) предусмотреть соответствующий уклон территории к ливнесборам.
128	Санитарно - бытовое обеспечение работающих на предприятиях общественного питания должно осуществляться в соответствии с действующим _____ "Административ-

	ные и бытовые здания". Ответ: СНиП
129	Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: 1) осуществлять контроль выполнения санитарного законодательства 2) <i>осуществлять производственный контроль, разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические мероприятия</i> 3) <i>выполнять требования санитарного законодательства</i> 4) своевременно информировать о нарушениях технологического процесса или аварийных ситуациях
130	Виды ответственности, которые применяются в случае нарушения санитарного законодательства: 1) <i>административная</i> 2) налоговая 3) уголовная 4) <i>гражданско-правовая</i> 5) дисциплинарная
131	К административно-бытовым помещениям относятся: 1) кабинет директора, 2) бухгалтерия, 3) комната персонала, 4) гардероб для персонала, 5) душевые, туалеты для сотрудников. 6) торговые
132	К подсобным помещениям предприятия общепита не относятся: 1) <i>моечная</i> 2) <i>помещение для сушки уборочного инвентаря</i> 3) <i>помещение для хранения дезинфицирующих средств</i> 4) бухгалтерия
133	О неэффективной работе вентиляции свидетельствует концентрация углекислого газа выше: 1) 0,1 об. % 2) 0, 5 об. %. 3) 1 об. %
134	Общие требования к персоналу заведений общепита 1) знать правила противопожарной безопасности, план эвакуации, основы охраны труда; 2) изучать должностные инструкции, четко им следовать; 3) соблюдать здоровый образ жизни; 4) знать гигиенические нормы, характерные для своего заведения общепита;
135	Мероприятия, направленные на борьбу с насекомыми называют: 1) дезинсекция 2) дезинфекция 3) дератизация
136	Культуральными признаками микроорганизмов являются 1) интенсивность роста 2) цвет колонии 3) особенности штриха 4) форма клетки 5) наличие или отсутствие септ
137	Санитария – это совокупность практических мероприятий по внедрению в жизнь требо-

	ваний _____ Ответ: гигиены.						
138	Количество энергии, образующееся в организме из пищевых веществ продуктов питания для обеспечения его физиологических функций называется _____ ценность пищи. Ответ: энергетическая						
139	При вегетарианской диете правильным является сочетание следующих продуктов 1) вареный картофель и овощной салат 2) гречневая каша с растительным маслом 3) гречневая каша со свежими помидорами 4) запеченная курица с вареным картофелем						
140	Установите соответствие: Алгоритм расчета энергетической ценности пищевых продуктов <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>1 шаг В</td> <td>А использование формулы для расчета</td> </tr> <tr> <td>2 шаг Б</td> <td>Б изучение химического состава компонентов рецептуры</td> </tr> <tr> <td>3 шаг А</td> <td>В изучение рецептуры</td> </tr> </table>	1 шаг В	А использование формулы для расчета	2 шаг Б	Б изучение химического состава компонентов рецептуры	3 шаг А	В изучение рецептуры
1 шаг В	А использование формулы для расчета						
2 шаг Б	Б изучение химического состава компонентов рецептуры						
3 шаг А	В изучение рецептуры						

3.2.2. ПКв-5 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

№ задания	Тестовое задание
141	Мероприятия, направленные на борьбу с грызунами называют: 1)дезинсекция 2)дезинфекция 3)дератизация
142	Мероприятия, направленные на борьбу с патогенами называют: 1)дезинсекция 2)дезинфекция 3)дератизация
143	На предприятия питания запрещается принимать: 1) пищевые продукты без документов, подтверждающих их происхождение 2) непотрошеную дичь 3) утиные и гусиные яйца 4) продукцию домашнего изготовления
144	Запрещается совместное хранение: 1) сельди и сыра 2) масла и сыра 3) сахара и чая 4) яйца и специи
145	Горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже: 1) 60 °С 2) 65 °С 3) 70 °С 4) 75 °С
146	Вторые блюда и гарниры при раздаче должны иметь температуру - не ниже 1) 60 °С 2) 65 °С 3) 70 °С 4) 75 °С
147	. Холодные блюда, закуски и напитки должны быть выставлены в порционированном виде в

	<p>охлаждаемые прилавки-витрины и иметь температуру не выше</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 10 °С 2) 25 °С 3) 15°С 4) 14 С°
148	<p>Температура в толще готовых кулинарных изделий, изготовленных в гриле, должна быть:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) не ниже 95 °С. 2) не ниже 85 °С. 3) не ниже 75 °С.
149	<p>Особо скоропортящимися продуктами являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) молоко, сливки пастеризованные 2) охлажденные полуфабрикаты из мяса, птицы 3) блюда общественного питания 4) пастеризованные соки 5) кремово-кондитерские изделия, изготовленные с применением ручных операций
150	<p>На выживаемость микроорганизмов при тепловой обработке продуктов влияют:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) вес и толщина кусков 2) вид обработки 3) калорийность 4) жирность
151	<p>После дезинфекции помещения проводят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) уборку 2) проветривание 3) дератизацию 4) осмотр
152	<p>Лица, поступающие на работу в предприятия общественного питания, должны:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) пройти исследование на возбудителей кишечных инфекций 2) пройти ультразвуковое исследование органов 3) предоставить справку из кожно-венерического диспансера 4) пройти флюорографическое исследование
153	<p>При ношении санитарной одежды каждый работник обязан:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) не пользоваться булавками, иголками 2) не класть в карманы одежды посторонние предметы 3) не входить в туалет 4) хранить одежду отдельно от верхней 5) снимать одежду перед выходом из производственного помещения
154	<p>К особо скоропортящимся относятся продукты, которые</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) не подлежат хранению 2) не подлежат хранению более 4 часов 3) не подлежат хранению без холода,
155	<p>К особо скоропортящимся относятся продукты, максимальный срок хранения которых при температуре не выше +6°С составляет:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) от 6 до 72 часов в зависимости от вида продукта. 2) от 10 до 48 часов в зависимости от вида продукта. 3) от 20 до 72 часов в зависимости от вида продукта.
156	<p>Белки содержат кроме углерода, водорода и кислорода еще азот, который составляет</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 16%, 2) 24% 3) 8%
157	<p>Переваривание белков осуществляется ферментами</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) протеазами. 2) Карбогидразами 3) липазами
158	<p>Функции неусваиваемых углеводов в организме человека:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стимулируют моторную функцию кишечника; - способствуют всасыванию холестерина;

	- играют положительную роль в нормализации состава микрофлоры кишечника
159	Недостаток белков в рационе приводит к: -снижению массы тела -снижению уровня гемоглобина -повышению уровня ферментов, гормонов -нарушению минерального обмена
160	Отрицательными факторами, снижающими С-витаминную активность овощей и плодов, являются: -солнечный свет, -кислород воздуха, -низкая температура, -кислая среда,
161	Лечебный пищевой рацион называется "лечебным столом" или _____ Ответ: диетой".
162	По происхождению гидролитических ферментов выделяют несколько типов пищеварения: 1)Собственное 2)Внеклеточное 3)Симбионтное
163	Выделяют следующие пищеварительные железы: 1. Слюнные 2. Околоушные 3. Кишечные
164	К пищеварительным сокам нашего организма относятся: 1) слюна, 2) желудочный сок, 3) кровь 4) желчь печени
167	Пищеварительным соки, содержащие ферменты: 1) слюна, 2) кишечный сок, 3) желчь печени 4) секрет поджелудочной железы.
168	Желудочный сок – бесцветная прозрачная жидкость кислой реакции 1) рН 2,0-3,5. 2) рН 1,0-1,5 3) рН 3,0-4,5
169	Гигиенические задачи кулинарной обработки: 1) максимально снизить загрязненность продукта при механической обработке; 2) ограничить денатурацию белков; 3) максимально уничтожить микрофлору при тепловой обработке; 4) не допустить инфицирования продукта после тепловой обработки;
170	При тепловой обработке гибель микроорганизмов начинается при 55-60 °С и наиболее интенсивно происходит 1)после 100 °С. 2) после 80 °С. 3) после 90 °С.
171	Услуги общественного питания подразделяют на: 1)услуги по реализации продукции общественного питания и покупных товаров; 2)услуги по организации досуга, в том числе развлекательные; 3)информационно-консультационные (консалтинговые) услуги; 4)услуги просветительские
172	Какие документы проверяет Роспотребнадзор в общепите 1)Сопроводительная документация на сырье и продукцию. 2)Результаты лабораторных проб воды, готовых блюд, смывов с оборудования, стен, спецодежды и рук персонала.

	<p>3) Наличие сертификатов на мощи и дезинфицирующие средства согласно СП 2.3/2.4/3590-20.</p> <p>4) Сопроводительная документация на право собственности</p>
173	<p>Каким требованиям должны отвечать услуги общепита?</p> <p>1) Безопасности</p> <p>2) Экологичности,</p> <p>3) Целевому назначению</p> <p>4) Действующих нормативных документов.</p> <p>5) GMP и HACCP</p>

Критерии и шкалы оценки:

Процентная шкала **0-100 %**; отметка в системе

«неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»

0-59,99% - неудовлетворительно;

60-74,99% - удовлетворительно;

75- 84,99% -хорошо;

85-100% - отлично.

1.3 Коллоквиум (вопросы для коллоквиума)

3.3.1 ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

Номер вопроса	Текст задания
174	Классификация пищевых веществ.
175	Физиологическая роль белков и нормы суточного потребления.
176	Физиологическая роль жиров и нормы суточного потребления.
177	Физиологическая роль углеводов и нормы суточного потребления.
178	Физиологическая роль витаминов и нормы суточного потребления.
179	Классификация витаминов.
180	Физиологическая роль воды и нормы суточного потребления.
181	Схема превращения пищевых веществ в питательные вещества организма.
182	Гигиеническая оценка процессов кулинарной обработки пищи.
183	Основные типы пищеварения в организме человека.
184	Функции пищеварительной системы.
185	Ферментативные свойства слюны.
186	Ферментативные свойства желудочного сока.
187.	Физиологическая роль печени в организме человека.
188.	Физиологическая роль поджелудочной железы в организме человека.
189.	Роль микрофлоры толстого кишечника человека.
190.	Всасывание питательных веществ.
191.	Основные механизмы всасывания питательных веществ.
192.	Взаимосвязь катаболических и анаболических процессов.
193.	Основные виды энергозатрат.
194.	Энергетический баланс организма.
195.	Суточный расход энергии.
196.	Энергетическая ценность пищи.
197.	Рациональное питание и его принципы.
198.	Особенности питания детей и подростков.
199.	Особенности питания людей пожилого возраста.
200.	Лечебное питание и его основные принципы.
201.	Традиционные лечебные диеты и их назначение.
202.	Нетрадиционные лечебные диеты и их назначение.
203.	Лечебно-профилактическое питание и его принципы.
204.	Профилактическое питания и его принципы.
205.	Обогащенные продукты питания.

3.3.2. ПКв-5 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандар-

тов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

206.	Федеральная законодательная и нормативно-методическая база. Организационные и правовые основы Госсанэпиднадзора.
207.	Направления работы Госсанэпиднадзора.
208.	Содержание и методы работы Госсанэпиднадзора.
209.	Цели и порядок Госсанэпиднадзора за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли.
210.	Формы работы Госсанэпиднадзора по гигиене питания в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы.
211.	Общие гигиенические требования к пищевым предприятиям.
212.	Требования к организации производственного контроля.
213.	Требования к транспортировке пищевых продуктов.
214.	Требования к приему и хранению пищевых продуктов.
215.	Требования к хранению пищевых продуктов.
216.	Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья.
217.	Санитарно-гигиенические требования к реализации готовой продукции.
218.	Сроки и условия хранения полуфабрикатов и готовой продукции.
219.	Требования к кулинарной тепловой обработке пищевых продуктов.
220.	Мероприятия по улучшению условий труда на производстве.
221.	Личная гигиена работников предприятий общественного питания.
222.	Нормы санитарной одежды для работников предприятий общественного питания
223.	Мероприятия по предупреждению производственного травматизма.
224.	Инфекционные заболевания производственного персонала предприятий общественного питания и их профилактика.
225.	Профилактика инфекционных заболеваний на предприятиях общественного питания.

3.4. Кейс-задания

3.4.1 ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

Номер вопроса	Текст вопроса
226.	У человека обнаружена язвенная болезнь желудка и двенадцатиперстной кишки. Порекомендуйте лечебную диету при данных условиях и способы приготовления пищи. Ответ обоснуйте.
227.	У человека обнаружено заболевание сердечно-сосудистой системы, а также гипертоническая болезнь. Порекомендуйте лечебную диету при данных условиях и способы приготовления пищи. Ответ обоснуйте.

3.4.2. ПКв-5 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

228.	При микробиологической оценке чистоты рук производственного персонала на предприятии общественного питания у рабочего N обнаружили, что проба Кесслер положительная. Может ли рабочий продолжать работу?
229.	В результате микробиологического контроля деревянного оборудования на чашке с питательной средой было обнаружено 20 плесеней в пересчете на 100 см ² . В соответствии с показателями для оценки результатов микробиологического контроля санитарно-гигиенического состояния производства дайте заключение по результатам исследования.

Процентная шкала 0-100 %;

85-100% - отлично (показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме, умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие практико-ориентированные выводы);

75- 84,99% - хорошо (показан хороший уровень владения изученным материалом по заданной теме, но допущено при ответе: а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета; б) или не более двух недочетов);

60-74,99% - удовлетворительно (продемонстрированы минимальные знания по основным темам изученного материала; допущено при ответе: а) не более двух грубых ошибок, б) не более одной грубой ошибки и одного недочета, в) не более двух-трех негрубых ошибок, г) одна негрубая ошибка и три недоче-

та, д) при отсутствии ошибок, 4-5 недочетов);

0-59,99% - неудовлетворительно (при ответе число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно»)

1.5 Лабораторная работа (вопросы для дискуссии по теме лабораторных работ)

3.5.1 ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

Номер вопроса	Текст вопроса
230.	Что такое белки?
231.	Как классифицируют белки по их растворимости?
232.	Опишите методику контроля глобулинов в муке.
233.	Опишите методику контроля альбуминов в муке.
234.	Как влияет состав белков на качество производимой продукции?
235.	Какая реакция позволяет обнаружить белки в растворе?
236.	В чем состоит суть процесса высаливания белков?
237.	Как определить содержание витамина С в растительном сырье?
238.	На чем основана качественная реакция определения витамина В ₁
239.	На чем основана качественная реакция определения витамина В ₂
240.	Как изменяется содержание витаминов в продуктах после термической обработки?
241.	Что такое каротин?
242.	Какие вещества называют дубильными?
243.	Опишите методику определения дубильных веществ в чае.
244.	Что является источником образования дубильных веществ в клетках?
245.	На чем основан метод количественного определения дубильных веществ?
246.	В чем состоит физиологическая роль холестерина в организме?
247.	На чем основан принцип обнаружения холестерина в белке?
248.	Опишите технику определения холестерина в желтке яиц.
249.	Что такое крахмал?
250.	Укажите ферменты слюны, участвующие в гидролизе крахмала.
251.	На какой реакции основан метод определения активности амилазы слюны?
252.	Какие продукты образуются в результате гидролиза крахмала?
253.	Расщепляются ли жиры под действием амилазы слюны?
254.	Как влияет температура на активность амилазы слюны?
255.	Укажите оптимальные условия гидролиза крахмала под действием слюны.

3.5.2. ПКв-5 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

256.	Укажите какие требования, предъявляются к микроклимату производственных помещений?
257.	Какие параметры микроклимата в помещении подвергаются контролю?
258.	Что представляет собой карта санитарно-гигиенического обследования микроклимата помещения?
259.	Что такое коэффициент аэрации? О чем он свидетельствует?
260.	Почему нельзя долго хранить пробы воды, взятые для бактериологического анализа?
261.	По каким бактериологическим показателям оценивают качество воды?
262.	Для чего определяют коли-титр и коли-индекс воды?
263.	Опишите методику отбора проб воды.
264.	Как приготовить пробы воды различных разведений?
265.	Как осуществить посев микрофлоры воздуха помещений?
266.	Какие питательные среды используются при санитарно-микробиологическом исследовании воды и воздуха?
267.	По каким показателям производят санитарную оценку чистоты воздуха?
268.	Назовите основные органолептические показатели воды. Укажите, какие из перечисленных являются наиболее значимыми?
269.	Опишите методику определения органолептических показателей воды.
270.	Чем определяется жесткость воды?

271.	Как определить жесткость водопроводной воды?
272.	Напишите формулу расчета общей жесткости воды.
273.	В чем измеряют жесткость воды?
274.	На чем основан метод определения общего железа в воде?
275.	Какой метод используется при определении общего железа в воде?
276.	Как определить содержание хлоридов в воде?
277.	Опишите методику определения нитратов в сырье.
278.	Опишите методику определения нитритов в сырье.
279.	Укажите единицы измерения нитратов и нитритов в сырье.
280.	На чем основан метод определения нитратов в продуктах?
281.	Какой метод используется при определении нитратов и нитритов?
282.	Опишите методику определения качества молока.
283.	На чем основана проба на редуктазу?
284.	Укажите показатели качества молока.
285.	Как определить кислотность молока в лабораторных условиях?
286.	В чем измеряется кислотность молока?
287.	Опишите ход микробиологического исследования мазков-отпечатков сыра.
288.	Какими видами микроорганизмов представлена микрофлора сыров?
289.	Как приготовить мазок-отпечаток с поверхности сыра?
290.	Как приготовить мазок-отпечаток с поверхности мяса?
291.	Что такое поле зрения при работе с микроскопом?
292.	Как определить влажность пищевого продукта?
293.	Опишите методику определения щелочности пищевого продукта.
294.	В чем измеряется щелочность пищевых продуктов?
295.	Как часто проводят контроль качества мойки оборудования на предприятиях общественного питания?
296.	К каким последствиям приводит некачественная мойка и нерегулярная дезинфекция оборудования на предприятиях общественного питания?
297.	Опишите методику взятия смыва с оборудования?
298.	Что такое ОМЧ?
299.	Какая питательная среда для роста микроорганизмов используется при анализе отобранных смывов?
300.	Укажите какие микроорганизмы свидетельствуют о микробном загрязнении оборудования?
301.	Опишите методику взятия смыва с рук персонала предприятий общественного питания.
302.	Как часто проводят анализ чистоты рук?
303.	Опишите методику взятия смыва с рук персонала предприятий общественного питания.
304.	Для какой цели используют индикаторные бумажки при контроле чистоты рук?
305.	Что такое БГКП? Какое значение имеет этот показатель для качества продуктов?
306.	Как часто контролируют поступающую на завод партию материалов для упаковки пищевых продуктов?
307.	Объясните, почему соль исследуют только на общее число микроорганизмов?
308.	Как выявить БГКП в ванилине?

Процентная шкала 0-100 %;

85-100% - отлично (практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме, проявлен творческий подход, умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие практико-ориентированные выводы; работа выполнена без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета);

75- 84,99% - хорошо (практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан хороший уровень владения изученным материалом по заданной теме, работа выполнена полностью, но допущено в ней: а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета; б) или не более двух недочетов);

60-74,99% - удовлетворительно (практическое задание выполнено в установленный срок с частичным использованием рекомендаций преподавателя; продемонстрированы минимальные знания по основным темам изученного материала; выполнено не менее половины работы или допущены в ней а) не более двух грубых ошибок, б) не более одной грубой ошибки и одного недочета, в) не более двух-трех негрубых ошибок, г) одна негрубая ошибка и три недочета, д) при отсутствии ошибок, 4-5 недочетов);

0-59,99% - неудовлетворительно (число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее половины задания; если обучающийся не приступал к выполнению задания или правильно выполнил не более 10 процентов всех заданий).

3.6. Зачет

Вопросы для зачета

3.6.1 ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

Номер вопроса	Текст задания
309.	Предмет и задачи дисциплины физиология, санитария и гигиена питания.
310.	Основные проблемы питания современного человека.
311.	Классификация пищевых веществ.
312.	Физиологическая роль белков и нормы суточного потребления.
313.	Физиологическая роль жиров и нормы суточного потребления.
314.	Физиологическая роль углеводов и нормы суточного потребления.
315.	Физиологическая роль витаминов и нормы суточного потребления.
316.	Классификация витаминов.
317.	Физиологическая роль воды и нормы суточного потребления.
318.	Схема превращения пищевых веществ в питательные вещества организма.
319.	Гигиеническая оценка процессов кулинарной обработки пищи.
320.	Основные типы пищеварения в организме человека.
321.	Функции пищеварительной системы.
322.	Ферментативные свойства слюны.
323.	Ферментативные свойства желудочного сока.
324.	Физиологическая роль печени в организме человека.
325.	Физиологическая роль поджелудочной железы в организме человека.
326.	Роль микрофлоры толстого кишечника человека.
327.	Всасывание питательных веществ.
328.	Основные механизмы всасывания питательных веществ.
329.	Взаимосвязь катаболических и анаболических процессов.
330.	Основные виды энергозатрат.
331.	Энергетический баланс организма.
332.	Суточный расход энергии.
333.	Энергетическая ценность пищи.
334.	Рациональное питание и его принципы.
335.	Особенности питания детей и подростков.
336.	Особенности питания людей пожилого возраста.
337.	Лечебное питание и его основные принципы.
338.	Традиционные лечебные диеты и их назначение.
339.	Нетрадиционные лечебные диеты и их назначение.
340.	Лечебно-профилактическое питание и его принципы.
341.	Профилактическое питания и его принципы.
342.	Обогащенные продукты питания.

3.6.2. ПКв-5 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

343.	Федеральная законодательная и нормативно-методическая база. Организационные и правовые основы Госсанэпиднадзора.
344.	Направления работы Госсанэпиднадзора.
345.	Содержание и методы работы Госсанэпиднадзора.
346.	Цели и порядок Госсанэпиднадзора за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли.
347.	Формы работы Госсанэпиднадзора по гигиене питания в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы.
348.	Общие гигиенические требования к пищевым предприятиям.
349.	Требования к организации производственного контроля.
350.	Требования к транспортировке пищевых продуктов.
351.	Требования к приему и хранению пищевых продуктов.

352.	Требования к хранению пищевых продуктов.
353.	Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья.
354.	Санитарно-гигиенические требования к реализации готовой продукции.
355.	Сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции.
356.	Требования к кулинарной тепловой обработке пищевых продуктов.
357.	Мероприятия по улучшению условий труда на производстве.
358.	Личная гигиена работников предприятий общественного питания.
359.	Нормы санитарной одежды для работников предприятий общественного питания
360.	Мероприятия по предупреждению производственного травматизма.
361.	Инфекционные заболевания производственного персонала предприятий общественного питания и их профилактика.
362.	Профилактика инфекционных заболеваний на предприятиях общественного питания.

Критерии и шкалы оценки:

- **оценка «зачтено»** выставляется студенту, если он активно участвует в собеседовании и обсуждении, подготовил аргументы в пользу решения, предложил альтернативы, выслушивал мнения других;

- **оценка «не зачтено»**, если студент выполнял роль наблюдателя, не внес вклада в собеседование и обсуждение.

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

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

Зачет по дисциплине выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой дисциплины (с отметкой «зачтено») и получении по результатам тестирования по всем разделам дисциплины не менее 60 %.

5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Академическая оценка или баллы
<p>ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания ИД2_{ОПК-4} – Обеспечивает контроль соответствия параметров готовой продукции питания нормативным требованиям учетом изменений физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов (полуфабрикатов) на этапах производственного цикла</p>					
Знает:	Знание факторов, влияющих на эффективность реализации ключевых технологических процессов производства продукции питания с учетом физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов (полуфабрикатов) и их изменений на всех этапах производственного цикла нормативные требования к параметрам готовой продукции питания с учетом изменений физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов (полуфабрикатов) на этапах производственного цикла	Изложение влияния факторов на эффективность реализации ключевых технологических процессов производства продукции питания с учетом физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов (полуфабрикатов) и их изменений на всех этапах производственного цикла нормативные требования к параметрам готовой продукции питания с учетом изменений физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов (полуфабрикатов) на этапах производственного цикла	Изложено влияние факторов на эффективность реализации ключевых технологических процессов производства продукции питания с учетом физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов (полуфабрикатов) и их изменений на всех этапах производственного цикла нормативные требования к параметрам готовой продукции питания с учетом изменений физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов (полуфабрикатов) на этапах производственного цикла	Зачтено/ 60-100	Освоена (базовый)
				Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)
Умеет:	Защита лабораторной работы (собеседование), решение тестовых заданий	Применение знаний для осуществления контроля физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов (полуфабрикатов) и их изменений на всех этапах	Самостоятельно применены знания факторов, влияющих на эффективность реализации ключевых технологических операций; физико-химические, биохимические и микробиологические свойства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, способствующих формированию заданных свойств готовой продукции; зарубежные и отечественные прогрессивные технологии оказания услуги общественного питания	Зачтено/ 60-100	Освоена (повышенный)

		производства продукции питания, использовать знания нормативных требований к параметрам готовой продукции питания с учетом изменений физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полуфабрикатов) на этапах производственного цикл	Не применены знания факторов, влияющих на эффективность реализации ключевых технологических операций; физико-химические, биохимические и микробиологические свойства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, способствующих формированию заданных свойств готовой продукции; зарубежные и отечественные прогрессивные технологии оказания услуги общественного питания	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)
Владеет:	Контрольная работа Коллоквиум	Демонстрация навыков владения методами контроля технологических процессов производства продукции питания с учетом физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полуфабрикатов) и их изменений на всех этапах производственного цикла; методами контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам	Приведена демонстрация навыков владения методами контроля технологических процессов производства продукции питания с учетом физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полуфабрикатов) и их изменений на всех этапах производственного цикла; методами контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам	Зачтено/ 60-100	Освоена (повышенный)
		Не приведена демонстрация навыков владения методами контроля технологических процессов производства продукции питания с учетом физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полуфабрикатов) и их изменений на всех этапах производственного цикла; методами контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам	Не приведена демонстрация навыков владения методами контроля технологических процессов производства продукции питания с учетом физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полуфабрикатов) и их изменений на всех этапах производственного цикла; методами контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)

ПКв-5 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

ИД2_{ПКв-5} – Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, обеспечением качества продукции и услуг

Знает:	Знание технических и санитарных условий работы структурных подразделений, стандартов обслуживания и обеспечения качества продукции и услуг	Изложение технических и санитарных условий работы структурных подразделений, стандартов обслуживания и обеспечения качества продукции и услуг	Изложены технические и санитарные условия работы структурных подразделений, стандарты обслуживания и обеспечения качества продукции и услуг	Зачтено/ 60-100	Освоена (базовый)
			Не изложены технические и санитарные условия работы структурных подразделений, стандарты обслуживания и обеспечения качества продукции и услуг	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)

Умеет:	Защита лабораторной работы (собеседование), решение тестовых заданий	Применение знаний для организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг; соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Студент самостоятельно применяет знания стандартов обслуживания и обеспечения качества продукции и услуг; контроля технических и санитарных условия работы структурных подразделений;	Зачтено/ 60-100	Освоена (повышенный)
			Студент не применяет знания стандартов обслуживания и обеспечения качества продукции и услуг; контроля технических и санитарных условия работы структурных подразделений;	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)
Владеет	Контрольная работа Коллоквиум	Демонстрация методов организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг; методами контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Приведена демонстрация знаний стандартов обслуживания и обеспечения качества продукции и услуг; технических и санитарных условий работы структурных подразделений;	Зачтено/ 60-100	Освоена (повышенный)
			Не продемонстрированы знания стандартов обслуживания и обеспечения качества продукции и услуг; технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)