Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.07.2023 13:15:29
Уникальный программный ключ:
f498e59e83f65dd7c3ce7bb8a25cbbabb33ebc58

Частное образовательное учреждение высшего образования
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»
(ЧОУВО МИДиС)

Кафедра гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций

УТВЕРЖДАЮ
Ректор
_____ М.В. Усынин
«29» мая 2023 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ОСНОВЫ САНИТАРИИ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Профиль подготовки: Управление в гостиничном бизнесе
Квалификация выпускника: Бакалавр
Год набора - 2023

Автор-составитель: Кострюкова А.М.

Челябинск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы 3

2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания 5

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы 7

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы 12

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины «Основы санитарии в индустрии гостеприимства» направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенций выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенций
ПК-1. Способность проводить анализ, обоснование и выбор решения по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.	ПК-1.1. Осуществляет бизнес-анализ при создании продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
	ПК-1.2. Осуществляет обоснование и выбор возможных организационно-управленческих решений по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
	ПК-1.3. Применяет обосновано законодательство РФ в области профессиональной деятельности при разработке продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
ПК-6. Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания.	ПК-6.1. Проводит прием и сервисное обслуживание гостей с учетом их индивидуальных потребностей
	ПК-6.2. Осуществляет приготовление блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности.
	ПК-6.3. Способен обеспечивать контроль и оценку качества товаров и услуг, проводить калькуляцию себестоимость продуктов.
ПК-7. Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания.	ПК-7.1. Осуществляет организацию процессов основного производства организации питания.
	ПК-7.2. Разрабатывает производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания.
	ПК-7.3. Координирует производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания.
ПК-10. Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технический контроль оборудования для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания и осуществлять технохимический, лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания.	ПК-10.1. Проводит входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания.
	ПК-10.2. Контролирует технологические параметры режимов производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.
	ПК-10.3. Осуществляет технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания.

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Этапы формирования компетенций
1.	ПК-1	Способность проводить анализ, обоснование и выбор решения по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.	*1 Этап - Знать:* ПК-1.1. Основы бизнес-анализа при создании продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
			2 Этап - Уметь: ПК-1.2. Осуществлять обоснование и выбор возможных организационно-управленческих решений по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
			3 Этап - Владеть: ПК-1.3. Навыками применения законодательства РФ в области профессиональной деятельности при разработке продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.
2.	ПК-6	Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания.	*1 Этап - Знать:* ПК-6.1. Способы приема и сервисного обслуживания гостей с учетом их индивидуальных потребностей
			2 Этап - Уметь: ПК-6.2. Приготавливать блюда и напитки в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности
			3 Этап - Владеть: ПК-6.3. Алгоритмами контроля и оценки качества товаров и услуг; способами осуществления калькуляции себестоимости продуктов.
3.	ПК-7	Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания.	*1 Этап - Знать:* ПК-7.1. Способы организации процессов основного производства организации питания
			2 Этап - Уметь: ПК-7.2. Разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания
			3 Этап - Владеть: ПК-7.3. Навыками координации производственных и социальных процессов основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания.
4.	ПК-10	Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технический контроль	*1 Этап - Знать:* ПК-10.1. Способы проведения входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания

		оборудования для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания и осуществлять технохимический, лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания.	*2 Этап - Уметь:* ПК-10.2. Контролировать технологические параметры режимов производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.
			3 Этап - Владеть: ПК-10.3. Навыками осуществления технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания.

2. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Критерии оценивания компетенций на различных этапах формирования	Шкала оценивания
1.	ПК-1	Способность проводить анализ, обоснование и выбор решения по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.	*1 Этап - Знать:* ПК-1.1. Основы бизнес-анализа при создании продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	ЗАЧЁТ 1. Глубокое и прочное усвоение материала по дисциплине. 2. Свободное владение понятийным аппаратом, умение его использовать его; 3. Знание основных методик изучения энергообмена и питания; 4. Выполнение практических заданий и самостоятельной работы за семестр; 5. Точность и обоснованность выводов; 6. Точные, полные и логичные ответы на дополнительные вопросы; 7. Умение логически
			2 Этап - Уметь: ПК-1.2. Осуществлять обоснование и выбор возможных организационно-управленческих решений по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	
			3 Этап - Владеть: ПК-1.3. Навыками применения законодательства РФ в области профессиональной деятельности при разработке продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.	
2.	ПК-6	Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания.	*1 Этап - Знать:* ПК-6.1. Способы приема и сервисного обслуживания гостей с учетом их индивидуальных потребностей	
			2 Этап - Уметь: ПК-6.2. Приготавливать блюда и напитки в соответствии с техно-	

			логиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности	верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь. НЕЗАЧЁТ 1. Незнание значительной части материала по дисциплине; 2. Незнание основных терминов, классификаций; 3. Неумение использовать основные методики изучения энергообмена и питания; 4. Неумение выделить главное, сделать выводы и обобщения; 5. Грубые ошибки при выполнении практического задания и самостоятельной работы; 6. Неправильные ответы на дополнительные вопросы.
			3 Этап - Владеть: ПК-6.3. Алгоритмами контроля и оценки качества товаров и услуг; способами осуществления калькуляции себестоимости продуктов.	
3	ПК-7	Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания.	*1 Этап - Знать:* ПК-7.1. Способы организации процессов основного производства организации питания	
			2 Этап - Уметь: ПК-7.2. Разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания	
			3 Этап - Владеть: ПК-7.3. Навыками координации производственных и социальных процессов основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания.	
4.	ПК-10	Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технический контроль оборудования для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания и осуществлять технохимический, лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного	*1 Этап - Знать:* ПК-10.1. Способы проведения входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания	
			2 Этап - Уметь: ПК-10.2. Контролировать технологические параметры режимов производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.	
			3 Этап - Владеть: ПК-10.3. Навыками осуществления технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических	

		питания.	операций производства продукции общественного питания.	

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1 ЭТАП – ЗНАТЬ

Устный опрос по теме «Гигиена воздуха, воды и почвы».

1. Микроклимат: понятие, факторы его определяющие, классификация.
2. Гигиенические требования к параметрам микроклимата жилых и общественных помещений (СанПиН 1.2.3685-21).
3. Опишите органолептические свойства, которым должна соответствовать питьевая вода (вкус, цвет, мутность).
4. Предъявите требования, которые выдвигаются к качеству питьевой воды в местных источниках согласно СанПиН 1.2.3685-21.
5. Требования к санитарной оценке почвы согласно СанПиН 1.2.3685-21.

2 ЭТАП – УМЕТЬ

Написание конспекта

Конспект – это краткое, связное и последовательное изложение констатирующих и аргументирующих положений текста. Тематический конспект является кратким изложением данной темы, раскрываемой по нескольким источникам.

Тема: Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятия питания и технологическому процессу

По теоретическому материалу, выданному преподавателем, составить конспект по следующим вопросам:

1. Виды уборки.
2. Понятия дезинфекция, дезинсекция и дезодоризация.
3. Личная гигиена, санитарная одежда и виды медицинского обследования работников предприятий питания.
4. Требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.
5. Санитарные требования к первичной обработке продуктов.

Тема: Пищевые инфекционные заболевания

По теоретическому материалу, выданному преподавателем, составить конспект по следующим вопросам:

1. Классификация пищевых заболеваний.
2. Определение термина «инфекция».
3. Механизмы передачи инфекционных заболеваний.
4. Острые кишечные инфекции.
5. Классификация пищевых инфекционных заболеваний.
6. Возбудитель, клиническая картина, источники и механизм заражения пищевыми инфекциями.

Тема: Пищевые отравления и гельминтозы

По теоретическому материалу, выданному преподавателем, составить конспект в виде схем, описывающие:

1. Пищевые отравления. Общие признаки.
2. Классификация пищевых отравлений.
3. Отличие пищевых токсикоинфекций от токсикозов.
4. Характеристики пищевых отравлений.
5. Гельминтозы. Характеристика гельминтозов.
6. Меры профилактики глистных заболеваний на рабочем месте предприятия общественного питания.

Решение ситуационных задач

Тема: Гигиена воздуха

1. В помещении кафе с параметрами 15×8×3,5 м вентиляция осуществляется по принципу местной искусственной приточной. Вентиляционное отверстие круглой формы, диаметр его 0,48 м. Электровентилятор включается на 20 мин в течении часа. Скорость движения воздуха в вентиляционной трубе 7 м/с.

Определите кратность воздухообмена в помещении. Соответствует ли она гигиеническим нормам?

2. В жилой комнате температура воздуха, согласно показаниям сухого термометра станционного психрометра Августа, составила 21 °С, показания влажного термометра – 19 °С. Определите относительную влажность. Соответствует ли она нормируемой величине?

3. Скорость движения воздуха в помещении ресторана определялась с помощью шарового кататермометра. Фактор прибора – 680, время его охлаждения с 40 до 33 °С – 120 с. Температура воздуха в помещении 21 °С.

Определите охлаждающую способность воздуха и скорость его движения, сопоставьте полученные данные с гигиенической нормой.

4. По заданным концентрациям веществ, содержащихся в воздухе помещения столовой, определить соответствии нормам содержания для каждого из веществ.

Тема: Гигиена освещения

Освещенность в кафе составила 150 Лк. Освещенность на открытой площадке перед кафе 4000 люкс. Чему равен коэффициент естественной освещенности? Сравните его с гигиенической нормой.

2. В помещении столовой с параметрами 6×8×3,2 м два окна, каждое площадью 2,8 м2. На переплеты приходится 13 % площади окна. Каков световой коэффициент в помещении? Соответствует ли коэффициент норме?

3. Рассчитать площадь световых проемов в помещении для обеспечения нормированного значения коэффициента естественного освещения (КЕО).

Тема: Гигиена шума и вибрации

1. Определить требуемое снижение шума и установить класс условий труда, и эффективность используемых средств защиты.

2. Произвести оценку уровня звука в расчетной точке селитебной зоны, которая создается источником шума.

Задание на структурирование информации в виде ментальной карты

Ментальная карта - это инструмент для визуализации мышления, используемый для сбора информации, ее анализа, запоминания и генерирования новых идей. Ментальные карты являются альтернативой привычным линейным конспектам, которые используются в сфере образования. Так как цель ментальных карт - наглядно отобразить сложную информацию и сложные взаимосвязи внутри нее, они тем самым способствуют ее лучшему запоми-

нанию.

Тема: Санитарно-гигиенические требования к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов

По теоретическому материалу, выданному преподавателем, а также используя знаний и навыки, полученные при прохождении производственных практик, обсудить в малых группах по 2-3 человека следующие вопросы:

1. Экспертиза мясных продуктов.
2. Экспертиза рыбных продуктов.
3. Экспертиза молочных продуктов.
4. Экспертиза яичных продуктов.
5. Экспертиза зерновых продуктов.

По результатам работы в группе нарисовать ментальную карту, отражающую особенности экспертизы одного из типов продуктов.

3 ЭТАП – ВЛАДЕТЬ

Вопросы к зачёту

1.Понятие и источники санитарии и гигиены. Санитарный надзор.
2.Гигиеническая характеристика воздушной среды.
3.Гигиеническая характеристика воды.
4.Гигиеническая характеристика почвы.
5.Гигиеническая характеристика освещения.
6.Гигиеническая оценка шума.
7.Гигиеническая оценка вибрации.
8.Пищевые инфекционные заболевания.
9.Пищевые отравления.
10. Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятия питания и технологическому процессу.
11. Санитарно-гигиенические требования к реализации готовой продукции.
12. Санитарно-гигиенические требования к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов.
13. Сроки годности и условия хранения сырья и полуфабрикатов.

Тест для самоконтроля (примерные вопросы итогового тестирования)

1. Для чего работникам предприятий общественного питания необходима санитарная одежда?

a) Для защиты одежды от загрязнений
b) Для опрятного вида
c) Для защиты пищи от заражения болезнетворными микроорганизмами

2. Справедливо ли утверждение, что при отсутствии холодной или горячей воды в стационарном предприятии общественного питания, его работа должна быть остановлена?

a) да, справедливо
b) нет, так как для предприятий общественного питания допускается использование привозной воды при условии соответствия ее требованиям качества питьевой воды централизованного водоснабжения, бесперебойной доставки воды и вывоза стоков, дезинфекции емкостей для воды
c) нет, так как при наличии холодной воды ее можно нагреть в наплитной посуде и использовать для нужд предприятия

3. Какой из показателей относится к санитарно-паразитологическим показателям санитарно-эпидемиологической оценки почвы?

a) санитарное число
b) наличие возбудителей кишечных паразитарных заболеваний
c) наличие энтеровирусов

4. Требования, предъявляемые к санитарному режиму на предприятиях продовольственной торговли:

a) один раз в неделю следует проводить генеральную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств,
b) один раз в месяц проходить медицинский осмотр,
c) оба ответа правильные

5. Санитарно-гигиенические условия работы в торговом предприятии – это:

a) широкий ассортимент товаров,
b) температурный режим, влажность, чистота и скорость движения воздуха;
c) режим работы предприятия.

6. Производственные помещения должны быть ориентированы

a) окнами на юг
b) окнами на юго-запад
c) окнами на север

7. Хранить спецодежду необходимо:

a) на рабочем месте
b) вместе с верхней одеждой,
c) в специальных кабинках индивидуального пользования.

8. С помощью термометров осуществляется контроль за:

a) температурой воздуха в охлаждаемых камерах, помещениях,
b) соблюдением санитарного состояния торгового предприятия.
c) оба ответа правильные

9. Ветеринарное клеймо на мясе, прошедшем ветеринарно-санитарную экспертизу в полном объеме и пригодном для пищевых целей без ограничений имеет клеймо

a) красного цвета
b) фиолетового цвета
c) синего цвета

10. Санитария – это

a) наука о создании оптимальных научно обоснованных условий жизни населения
b) совокупность практических санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, направленных на улучшение условий труда, быта, отдыха, питания в целях сохранения и укрепления здоровья населения
c) это наука о здоровом питании населения, о санитарной охране пищевых продуктов и обеспечении безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, условий их производства и реализации, в том числе и на предприятиях общественного питания

11. Допускается ли совмещение туалетов для персонала и посетителей на предприятиях общественного питания?

a) да, допускается

b) нет, не допускается
c) да, допускается на предприятиях с числом мест в зале не более 20

12. Согласно закону «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – это
a) условия среды обитания человека, при которых отсутствует вредное воздействие факторов среды на человека, и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности
b) состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды на человека, и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности
c) условия среды обитания человека, при которых обеспечиваются благоприятные условия для его здоровья и жизнедеятельности

13. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор осуществляется в форме
a) предупредительного надзора
b) текущего надзора
c) внеплановые проверки

14. За нарушение санитарного законодательства устанавливается ответственность:
a) административная
b) уголовная
c) гражданско-правовая

15. Промежуток времени, в течение которого при соблюдении определенных условий продовольственное сырье, пищевые продукты сохраняют качество, установленное стандартом или другими нормативными документами
a) срок хранения
b) срок реализации
c) срок изготовления

16. Установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное и (или) качественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его безопасности и безвредности для человека это
a) биологический норматив
b) химический норматив
c) гигиенический норматив

17. Справедливо ли утверждение, что при отсутствии централизованного водоснабжения временных предприятий быстрого обслуживания запрещается их функционирование?
a) да, справедливо, так как предприятиям общественного питания категорически запрещено работать на привозной воде
b) нет, так как для временных предприятий быстрого обслуживания допускается использование привозной воды при условии соответствия ее требованиям качества питьевой воды централизованного водоснабжения, бесперебойной доставки воды и вывоза стоков, дезинфекции емкостей для воды
c) нет, так как для предприятий общественного питания допускается использование привозной воды при условии соответствия ее требованиям качества питьевой воды централизованного водоснабжения, бесперебойной доставки воды и вывоза стоков, дезинфекции емкостей для воды

18. Разрешается ли проводить погрузку и разгрузку пищевых продуктов работникам, не имеющим санитарных книжек?

a) да, разрешается
b) нет, не разрешается
c) не разрешается только в том случае, если продукты не имеют упаковку

19. Дезинфекционные средства могут быть

a) химическими препаратами
b) биологическими препаратами
c) физическими устройствами

20. Дезинсекция – это

a) мероприятия по защите от насекомых
b) мероприятия по защите от грызунов
c) уничтожение насекомых и грызунов

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1 ЭТАП – ЗНАТЬ

Устный опрос

Критерии оценки ответов студентов:

– правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);

– полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);

– сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);

– логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);

– рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи (учитывается умение использовать наиболее прогрессивные и эффективные способы достижения цели);

– рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей студентов).

Критерии оценивания работы студента

Оценка	**Правильность (ошибочность) выполнения задания**
«отлично»	полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно.
«хорошо»	полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои

	суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно, но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.
«удовлетворительно»	обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания; излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.
«неудовлетворительно»	незнание ответа на соответствующее задание; допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл; беспорядочно и неуверенно излагает материал; недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

2 ЭТАП- УМЕТЬ

Написание конспекта

Конспект должен содержать исходные данные источника, конспект которого составлен.

В нём должны найти отражение основные положения текста.

Объём конспекта не должен превышать одну треть исходного текста.

Соблюдайте основные правила конспектирования:

1. Внимательно прочитайте весь текст или его фрагмент – параграф, главу.
2. Выделите информативные центры прочитанного текста.
3. Продумайте главные положения, сформулируйте их своими словами и запишите.
4. Подтвердите отдельные положения цитатами или примерами из текста.
5. Используйте разные цвета маркеров, чтобы подчеркнуть главную мысль, выделить наиболее важные фрагменты текста.

Конспект – это сокращённая запись информации. В конспекте, как и в тезисах, должны быть отражены основные положения текста, которые при необходимости дополняются, аргументируются, иллюстрируются одним или двумя самыми яркими и, в то же время, краткими примерами.

Конспект может быть кратким или подробным. Он может содержать без изменения предложения конспектируемого текста или использовать другие, более сжатые формулировки.

Конспектирование является одним из наиболее эффективных способов сохранения основного содержания прочитанного текста, способствует формированию умений и навыков переработки любой информации.

Критерии оценивания работы студента

Оценка	**Правильность (ошибочность) выполнения задания**
«отлично»	Учащийся выполнил все требования к написанию конспекта, в конспекте достаточно полно отражен материал.

«хорошо»	Основные требования к конспекту выполнены, но при этом допущены недочёты.
«удовлетворительно»	Тема конспекта освещена лишь частично; допущены фактические ошибки.
«неудовлетворительно»	Тема конспекта не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы

Решение ситуационных задач

Решение ситуационных задач способствует развитию навыков самоорганизации деятельности, формированию умения объяснять явления действительности, развитию способности ориентироваться в мире ценностей, повышению уровня функциональной грамотности, формированию ключевых компетентностей, подготовке к профессиональному выбору, ориентации в ключевых проблемах современной жизни. Во всех случаях решение ситуационных задач будет направлено на достижение метапредметных результатов, то есть образовательных результатов, выходящих за рамки учебного предмета и применимых в разных видах деятельности.

Критерии оценивания работы с ситуационными задачами

Оценка	**Правильность (ошибочность) выполнения задания**
«отлично»	Учащийся показывает прекрасное знание темы и правильно выполняет все задания.
«хорошо»	Учащийся в полной мере владеет знанием темы и правильно выполняет 80 % задания.
«удовлетворительно»	Учащийся недостаточно хорошо знает тему и правильно выполняет 60 % задания.
«неудовлетворительно»	Учащийся не понимает тему и выполняет меньше 60 % задания.

Задание на структурирование информации в виде ментальной карты

Ментальная карта отражает основные положения рассматриваемой темы. Содержит полную, понятную информацию.

Критерии оценивания работы студента

Оценка	**Правильность (ошибочность) выполнения задания**
«отлично»	Учащийся выполнил все требования к созданию ментальной карты. Выделены главная идея и базовые подтемы, ключевые слова второго и третьего уровней. Четко видна иерархия и связи между отдельными блоками карты. В оформлении присутствуют разные цвета, картинки, шрифты, символы.
«хорошо»	Учащийся выполнил все требования к созданию ментальной карты. Выделены главная идея и базовые подтемы. Ключевые слова второго и третьего уровней и не проработаны. Не видна иерархия и связи между отдельными блоками карты. В оформлении присутствуют разные цвета, картинки, шрифты, символы.
«удовлетворительно»	Учащийся выполнил не все требования к созданию ментальной карты. Выделены главная идея и базовые подтемы, Ключевые слова второго и третьего уровней и не про-

	работаны. Не видна иерархия и связи между отдельными блоками карты. Оформление слишком упрощено, больше схоже со схемой.
«неудовлетворительно»	Учащийся не выполнил все требования к созданию ментальной карты. Не выделены главная идея и базовые подтемы, Ключевые слова второго и третьего уровней и не проработаны. Не видна иерархия и связи между отдельными блоками карты. Оформление слишком упрощены, больше схоже со схемой.

3 ЭТАП – ВЛАДЕТЬ

Зачёт по дисциплине «Основы санитарии в индустрии гостеприимства»

Критерии оценивания знаний на зачёте

ЗАЧЁТ

8. Глубокое и прочное усвоение материала по дисциплине.
9. Свободное владение понятийным аппаратом, умение его использовать его;
10. Знание основных методик изучения энергообмена и питания;
11. Выполнение практических заданий и самостоятельной работы за семестр;
12. Точность и обоснованность выводов;
13. Точные, полные и логичные ответы на дополнительные вопросы;
14. Умение логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь.

НЕЗАЧЁТ

7. Незнание значительной части материала по дисциплине;
8. Незнание основных терминов, классификаций;
9. Неумение использовать основные методики изучения энергообмена и питания;
10. Неумение выделить главное, сделать выводы и обобщения;
11. Грубые ошибки при выполнении практического задания и самостоятельной работы;
12. Неправильные ответы на дополнительные вопросы.

Тест для самоконтроля (примерные вопросы итогового тестирования)

Критерии оценивания теста

Студенты проходят тестирование письменно. Оценка успешности прохождения теста отпределяется следующей сеткой: от 0% до 29% – «неудовлетворительно», от 30% до 59% – «удовлетворительно»; 60% – 79 % – «хорошо»; 80% -100% – «отлично».