**Методика проведения промежуточной аттестации (зачет) по дисциплине**

**«Гигиена питания»**

**Семестр В (4 курс)**

При проведении промежуточной аттестации (зачета) учитываются результаты текущего контроля успеваемости в течение семестра и применяется рейтинговая система, утвержденная Положением Казанского ГМУ о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

**Рейтинг для зачета по дисциплине «Гигиена питания» в семестре В рассчитывается с учетом следующих показателей:**

- посещаемость лекций и практических занятий,

- средняя текущая оценка в диапазоне 6-10 баллов,

- оценка за Модули 1-4 в диапазоне 0-100 баллов (среднее значение).

***Критерии оценки зачета:***

Оценка выставляется в диапазоне 0-100 баллов:

Рейтинг 70-100 б. - зачтено,

Рейтинг менее 70 б. – не зачтено.

***Контроль по Модулю 1. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности отдельных групп пищевых продуктов и пищевого сырья***

***Порядок прохождения контроля:***

* Тестирование (50 вопросов в течение 40 минут). На дистанционном курсе представлен тренировочный вариант теста (202 тестовых здания).
* Решение ситуационной задачи.
* Демонстрация практического навыка.

***Пример ситуационной задачи:***

Управление Роспотребнадзора во исполнение приказа руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «О проверках молока и молочных продуктов», изданного в соответствии с поручением Правительства РФ, проводит внеплановую проверку торговых сетей на предмет содержания пальмового масла в продуктах переработки молока.

1. Какова пищевая ценность пальмового масла?
2. Как российское законодательство регулирует применение пальмового масла в пищевой промышленности?
3. Какими методами определяется замена молочного жира пальмовым маслом (фальсификации молочных продуктов жирами немолочного происхождения)?

В 2-х образцах творога от разных производителей (местный производитель и производитель из другого субъекта РФ) обнаружен растительный жир. Производитель предоставил продавцу декларации о соответствии на творог.

1. Каковы дальнейшие действия должностного лица Управления Роспотребнадзора в отношении торговой сети, продающий эти виды творога?
2. Каковы дальнейшие действия должностного лица Управления Роспотребнадзора в отношении производителей несоответствующей продукции?

***Перечень практических навыков:***

* Отбор проб молока на соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».
* Отбор проб сыпучих продуктов (мука, крупа) на соответствие ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна».
* Отбор проб соков и соковой продукции на соответствие ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».
* Отбор проб колбасных изделий на соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».

***Процедура оценивания:***

**Компьютерный тест:** определяется % правильно выполненных заданий, 100% соответствует 40 баллам.

**Критерии оценивания ситуационной задачи:** определяется соответствие эталону ответа, 100% соответствует 40 баллам.

| Результат  не достигнут  (менее 70 баллов) | Результат  минимальный  (70–79 баллов) | Результат  средний  (80–89 баллов) | Результат  высокий  (90–100 баллов) |
| --- | --- | --- | --- |
| не знает основных положений по данному вопросу | путается в названии основных положений по данному вопросу | называет основные положения по данному вопросу, но имеются неточности, требующие дополнения | называет верно основные положения, хорошо ориентируется в вопросе |

**Критерии оценивания практических навыков:** определяется % правильно выполненных пунктов чек-листа, 100% соответствует 20 баллам.

**Расчет общей оценки: в**клад тестового задания составляет 40% (100 баллов = 40 баллам), вклад кейса – 40% (100 баллов = 40 баллов), вклад практического навыка – 20% (100 баллов = 20 баллов).

**Порог прохождения контроля по модулю** – 70 баллов и выше.

***Контроль по Модулю 2. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям производства и реализации отдельных групп пищевых продуктов***

***Порядок прохождения контроля:***

* Тестирование (30 вопросов в течение 20 минут).
* Решение ситуационной задачи.
* Демонстрация практического навыка.

***Пример ситуационной задачи:***

На молочном комбинате серийно выпускается пастеризованное питьевое молоко коровье. Молоко продается в асептической упаковке.

Комбинат планирует внедрить систему ХАССП, и специалист комбината по системе менеджмента качества задал вопрос специалисту-эксперту территориального Управления Роспотребнадзора о критических контрольных точках:

Какие критические контрольные точки при производстве молока питьевого пастеризованного должны быть включены в программу ХАССП?

***Перечень практических навыков:***

1. Отбор суточных проб на предприятиях общественного питания (пищеблоках).
2. Отбор проб готовых блюд на предприятиях общественного питания и готовых блюд, реализуемых в торговой сети (микробиологическое исследование).
3. Отбор проб для лабораторного контроля готовой продукции общественного питания (физико-химическое исследование, средняя масса блюда).
4. Отбор смывов на пищевых объектах на микробиологическое исследование.
5. Отбор проб пищевых продуктов (микробиологическое исследование).

***Процедура оценивания:***

**Компьютерный тест:** определяется % правильно выполненных заданий, 100% соответствует 40 баллам.

**Критерии оценивания ситуационной задачи:** определяется соответствие эталону ответа, 100% соответствует 40 баллам.

| Результат  не достигнут  (менее 70 баллов) | Результат  минимальный  (70–79 баллов) | Результат  средний  (80–89 баллов) | Результат  высокий  (90–100 баллов) |
| --- | --- | --- | --- |
| не знает основных положений по данному вопросу | путается в названии основных положений по данному вопросу | называет основные положения по данному вопросу, но имеются неточности, требующие дополнения | называет верно основные положения, хорошо ориентируется в вопросе |

**Критерии оценивания практических навыков:** определяется % правильно выполненных пунктов чек-листа, 100% соответствует 20 баллам.

**Расчет общей оценки: в**клад тестового задания составляет 40% (100 баллов = 40 баллам), вклад кейса – 40% (100 баллов = 40 баллов), вклад практического навыка – 20% (100 баллов = 20 баллов).

**Порог прохождения контроля по модулю** – 70 баллов и выше.

***Контроль по Модулю 3. Основные принципы организации рационального питания различных групп населения***

***Порядок прохождения контроля:*** Решение ситуационной задачи.

***Пример ситуационной задачи:***

На металлургическом комбинате осуществляется плавка свинецсодержащих руд.

1. Каковы обязанности работодателя по обеспечению работников, непосредственно занятых в переработке руды, по обеспечению питанием?
2. Каковы особенности рациона лечебно-профилактического питания для работников, занятых переработкой свинецсодержащей руды?

При проведении плановой проверки металлургического комбината установлено, что работники получают третьи блюда в виде напитков моментального приготовления на основе растительного сырья, произведённых местным индивидуальным предпринимателем.

1. Какие формы оценки (подтверждения) соответствия применяются для напитков моментального приготовления, используемых для лечебно-профилактического питания?

Напитки моментального приготовления, выдаваемые работникам, не имели документов о государственной регистрации.

1. Каковы дальнейшие действия должностного лица территориального Управления Роспотребнадзора в отношении работодателя?
2. Каковы действия должностного лица территориального Управления Роспотребнадзора в отношении индивидуального предпринимателя, поставлявшего напитки моментального приготовления для лечебно-профилактического питания?

***Процедура оценивания:***

| Результат  не достигнут  (менее 70 баллов) | Результат  минимальный  (70–79 баллов) | Результат  средний  (80–89 баллов) | Результат  высокий  (90–100 баллов) |
| --- | --- | --- | --- |
| не знает основных положений по данному вопросу | путается в названии основных положений по данному вопросу | называет основные положения по данному вопросу, но имеются неточности, требующие дополнения | называет верно основные положения, хорошо ориентируется в вопросе |

**Порог прохождения контроля по модулю** – 70 баллов и выше.

***Контроль по Модулю 4. Пищевые отравления***

***Порядок прохождения контроля: т***естирование (50 вопросов в течение 40 минут, база данных включает 220 вопросов). Для самостоятельной подготовки к прохождению теста можно воспользоваться тренировочным тестированием в рамках дистанционного курса.

***Процедура оценивания:***

**Компьютерный тест:** определяется % правильно выполненных заданий, 100% соответствует 100 баллам. **Порог прохождения контроля по модулю** – 70 баллов и выше.