

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 12:49:57
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.
«28» марта 2022 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля успеваемости промежуточной аттестации по
дисциплине:

«Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания»

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль)

Технология и организация ресторанного дела

Форма обучения

очная

Год начала обучения

2022

Реализуется в 6 семестре

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Введение

1. Назначение: данный фонд оценочных средств предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность(профиль) «Технология и организация ресторанного дела» по дисциплине «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания»
2. ФОС является приложением к программе дисциплины (модуля) «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания»
3. Разработчик Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения.
4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

- Председатель: Холодова Е.Н. – зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения
- Члены комиссии: Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения
- Лимарева Н.С., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Представитель организации-работодателя: Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск.

Экспертное заключение фонд оценочных средств соответствует ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность(профиль) «Технология и организация ресторанного дела» по дисциплине «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания».

«24» марта 2022 г.

5. ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

ФОС определяется сроком реализации образовательной

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

Код оцениваемой компетенции, индикатора (ов)	Этап формирования компетенции (№ темы) (в соответствии с рабочей программой дисциплины)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация (текущий/промежуточный)	Тип контроля (устный, письменный или с использованием технических средств)	Наименование оценочного средства
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	№ 1-9	Собеседование	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	№ 1-9	Собеседование	Текущий	Устный	Вопросы к экзамену
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	№ 2	Собеседование	Текущий	Устный	Творческие задания

2. Описание показателей и критериев оценивания на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровни сформированности компетенций индикаторов	Дескрипторы			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция: ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				
Результаты прохождения практики: Индикатор:				
ИД-1 _{ПК-4} Способен анализировать свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при	Не способен анализировать свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при	На низком уровне демонстрирует знания, не анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует знания и умения анализировать свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
 Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.		основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.
ИД-2 _{ПК-4} Способен организовать выбор, не способен применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Не способен организовать выбор, не способен применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	На низком уровне способен организовать выбор, На низком уровне способен применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Знает материал, но допускает неточности	Способен применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции

Компетенция: ПК-5 Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

ИД-1 _{ПК-5} Способен осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	Не способен осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	На низком уровне осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований
ИД-2 _{ПК-5} Организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением	Не организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением	На низком уровне организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

НОВЫХ ВИДОВ сырья		НОВЫХ ВИДОВ сырья		современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья
ИД-3ПК-5 Выявляет объекты для улучшения технологий пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Не выявляет объекты для улучшения технологий пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	На низком уровне выявляет объекты для улучшения технологий пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность выявлять объекты для улучшения технологий пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания

Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

Рейтинговая оценка знаний студента (в случаях, предусмотренных нормативными актами СКФУ).

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
6 семестр			
1	Практическая работа № 1-3	5 неделя	15
2	Практическая работа № 4-6	11 неделя	20
3	Практическая работа № 7-8	16 неделя	20
	Итого за 6 семестр:		55

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные сроки, определяется следующим образом:

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022		Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
--	--	---

<i>Отличный</i>	<i>100</i>
<i>Хороший</i>	<i>80</i>
<i>Удовлетворительный</i>	<i>60</i>
<i>Неудовлетворительный</i>	<i>0</i>

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме **экзамена** предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры и оценивается 40 баллами из 100. Положительный ответ студента на экзамене оценивается рейтинговыми баллами в диапазоне от **20** до **40** ($20 \leq S_{\text{экз}} \leq 40$), оценка **меньше 20** баллов считается неудовлетворительной.

Шкала соответствия рейтингового балла экзамена 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
35 – 40	Отлично
28 – 34	Хорошо
20 – 27	Удовлетворительно

Итоговая оценка по дисциплине, изучаемой в одном семестре, определяется по сумме баллов, набранных за работу в течение семестра, и баллов, полученных при сдаче экзамена:

Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
< 53	Неудовлетворительно

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, характеризующие этапы формирования компетенций

3.1 Вопросы для собеседования

Базовый уровень

Тема 1. Нормативная, техническая и технологическая документация в области качества и безопасности продуктов питания.

1. Основные термины и определения. Характеристика документов, регламентирующих безопасность продукции. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Технические регламенты.
2. Характеристика нормативно – технической документации, ГОСТов, применяемые для обеспечения безопасности сырья и продукции.
3. Основные требования нормативных правовых актов Таможенного союза, законодательства Российской Федерации в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей, предъявляемых к предприятиям общественного питания
4. Какими факторами определяется качество и безопасность продовольственного сырья

и пищевых продуктов. Назовите основные цели исследований в области биохимии и физиологии питания.

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Что предусматривает совершенствование методологии в области питания и пищевой безопасности?

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Дайте определение термину «Безопасность пищевых продуктов».

Дайте определение термину «Качество пищевых продуктов».

Дайте определение термину «Срок хранения(реализации)».

Дайте определение термину «Упаковочные и вспомогательные материалы».

Тема 2. Классификация продуктов по риску для здоровья потребителей. Теоретические вопросы оценки безопасности и качества сырья и готовой продукции

1. Как производится классификация продуктов по риску для здоровья потребителей?
2. На пищевую продукцию не распространяются классификация продуктов по риску для здоровья потребителей?
3. Какая пищевая продукция относится к некачественной и признается опасной?
4. По каким признакам определяются классы опасности продукции?
5. По каким признакам определяются вредные продукты питания ?
6. По каким признакам по проявлению отравляющего действия воздействия на организм выделяют группы ядов?

Тема 3. Системы контроля качества и безопасности пищевой и органической пищевой продукции, пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

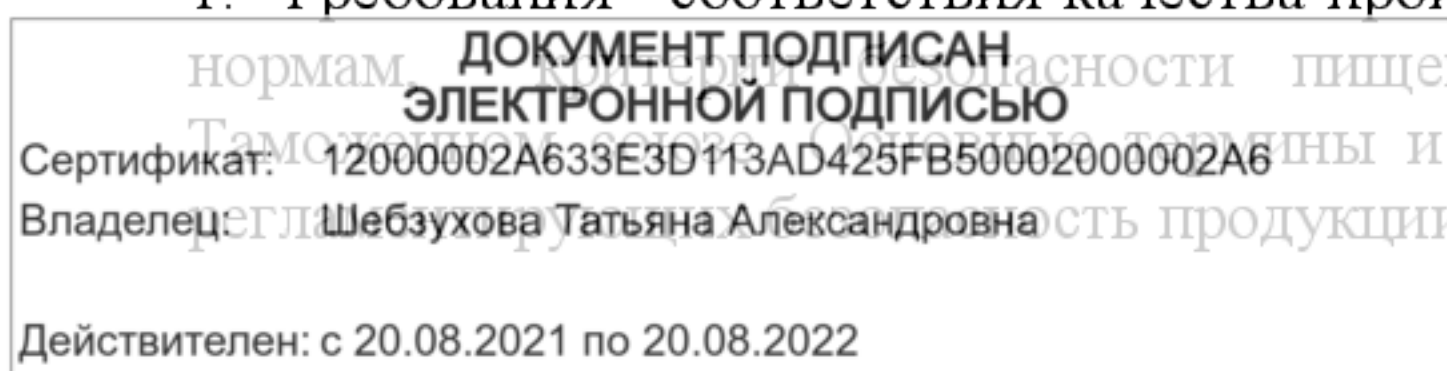
1. Методы определения показателей качества и безопасности сырья и продуктов питания
2. Научные подходы для снижения загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения.
3. Технологические аспекты обеспечения безопасности пищевой продукции в предприятиях общественного питания.
4. Дать характеристику технологическим способам снижения радиоактивного загрязнения пищевых продуктов.
5. Система обеспечения качества и безопасности пищевой продукции в общественном питании. Требования к организации производства и обслуживания в предприятиях общественного питания для обеспечения пищевой безопасности продукции.

Тема 4. Организация производственного контроля на предприятии общественного питания.

1. Факторы, влияющие на качество продукции, их классификация: объективные и субъективные, непосредственно влияющие на качество продукции, стимулирующие качество и способствующие сохранению качества.
2. Методы определения показателей качества: органолептический, измерительный, расчетный методы, их сущность.
3. Методика проведения органолептической оценки качества продукции общественного питания массового изготовления: общие положения; требования к процедуре отбора и подготовке образцов; процедура оценки.
4. Нормативное и технологическое обеспечение качества продукции общественного питания: национальные стандарты (ГОСТ Р), стандарты организаций (СТО); технологические карты (ТК); технологические инструкции (ТИ); технико-технологические карты (ТТК).

Тема 5. Лабораторный контроль и критерии безопасности пищевых продуктов в Европейском Союзе и Таможенном союзе.

1. Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Документ подписан ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ. Таможенный союз и определение. Характеристика документов, регламенты. Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна. Технические регламенты.



2. Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Характеристика нормативно – технической документации критериев безопасности пищевых продуктов в Европейском Союзе и Таможенном союзе, ГОСТов, применяемые для обеспечения безопасности сырья и продуктов.
3. Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам и критериям безопасности пищевых продуктов в Европейском Союзе и Таможенном союзе. Классификация видов контроля для обеспечения качества и безопасности сырья и продуктов
4. Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам и критериям безопасности пищевых продуктов в Европейском Союзе и Таможенном союзе. Виды производственного контроля, состав служб для обеспечения качества и безопасности сырья и продуктов.
5. Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Контрольная закупка.
6. Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам критериев безопасности пищевых продуктов в Европейском Союзе и Таможенном союзе. Правовая и нормативная база контроля качества.
7. Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Что включает понятие доброкачественности пищевого сырья и продуктов?
8. Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам и критериям безопасности пищевых продуктов в Европейском Союзе и Таможенном союзе. Как производится оценка качества пищевых продуктов?

Тема 6. Обеспечение безопасности пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.

1. Программа производственного контроля. Входной контроль продукции. Бракераж. Лабораторный контроль.
2. Раскройте значение контроля в обеспечении качества продукции.
3. Каковы основные типы контроля с точки зрения времени их осуществления по отношению к выполняемой работе?
4. Из каких этапов складывается технический контроль на предприятии.
5. Приведите классификацию видов контроля на предприятии.

Тема 7. Основные методы оценки обеспечения качества и безопасности предприятий общественного питания.

1. Сравнительные характеристики Европейского и Таможенного союза при определении предельно допустимых уровней концентрации загрязняющих веществ в пищевых продуктах.
2. Дать характеристику основных положений ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание

Тема 8. Правила оценки категорий риска и классов опасности цветовая маркировка в обозначении безопасности пищевых продуктов

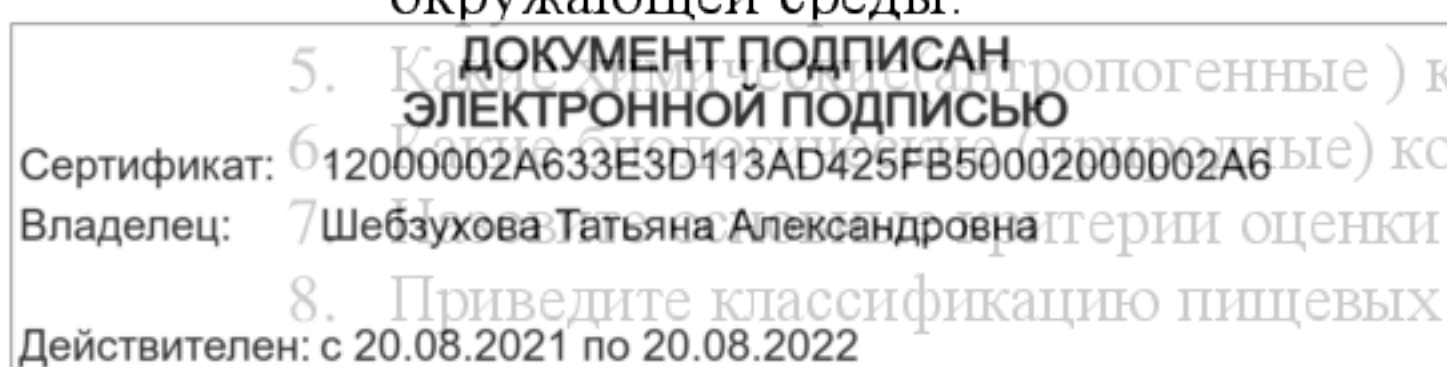
1. Перечислите и охарактеризуйте основные этапы эволюции работ по управлению качеством и безопасностью.
2. Обобщите вклад российских ученых в развитие теории и практики управления качеством и безопасностью.
3. Дать классификацию чужеродных веществ из природных компонентов пищи.
4. Дать классификацию чужеродных веществ, поступающих в пищу из окружающей среды.

5. Каковы основные группы (критерии) оценки безопасности пищевых продуктов? (контрагентные) контаминанты Вы знаете?

6. Каковы основные группы (критерии) оценки безопасности пищевых продуктов? (контрагентные) контаминанты Вы знаете?

7. Каковы основные группы (критерии) оценки безопасности пищевых продуктов? (контрагентные) контаминанты Вы знаете?

8. Приведите классификацию пищевых добавок.



9. Какие меры токсичности веществ Вы знаете?
10. Как происходит метаболизм чужеродных веществ в организме человека?

Тема 9. Управление качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов системы ХАССП и стандартов серии ИСО.

1. Последовательность проведения мероприятий по проверке соответствия.
2. Разработка и документальное оформление процедур, основанных на принципах ХАССП в Системе менеджмента, в том числе программы производственного контроля.
3. Система управления безопасностью пищевых продуктов (ХАССП) в общественном питании.
4. Влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства.
5. Риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.
6. Приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства.
7. Анализ и оценка информации, процессов деятельности предприятия в области научных основ обеспечения безопасности пищевых продуктов.
8. Процессы жизненного цикла пищевой продукции. Критерии качества и безопасности пищевых продуктов.
9. Построение блок-схемы производственных процессов. Анализ рисков по диаграмме.
10. Метод «древа принятия решений» для определения критических контрольных точек. Форма рабочего листа ХАССП.
11. Управление несоответствующей требованиям пищевой продукцией системы ХАССП в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.
12. Отличие системы ХАССП от предшествующих систем.
13. Система мониторинга качества и безопасности пищевой продукции;
14. Корректирующие действия системы ХАССП в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.
15. Осуществление производственного контроля в предприятиях общественного питания в соответствии с требованиями нормативных документов, для обеспечения безопасности пищевых продуктов

Повышенный уровень

Тема 1. Нормативная, техническая и технологическая документация в области качества и безопасности продуктов питания.

1. Характеристика документов, регламентирующих безопасность продукции. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Технические регламенты ТС и ЕС.
2. Характеристика нормативно – технической документации, ГОСТов, применяемые для обеспечения безопасности сырья и продукции.
3. Для каких групп населения предназначены продукты диетического и лечебно-профилактического питания? Обеспечение пищевой безопасности.

Тема 2. Классификация продуктов по риску для здоровья потребителей. Теоретические основы оценки безопасности и качества сырья и готовой продукции.

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

2. Дать характеристику особенностей методов организацию лабораторного контроля
3. Дать характеристику особенностей методов методы исследования качества и безопасности пищевых продуктов
4. Дать характеристику особенностей методов осуществления технологического контроля на соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам в предприятиях общественного питания.
5. Организация лабораторного контроля Европейского и Таможенного Союза.
6. Методы исследования качества и безопасности пищевых продуктов Европейского и Таможенного Союза
7. Факторы, влияющие на качество продукции, их классификация: объективные и субъективные, непосредственно влияющие на качество продукции, стимулирующие качество и способствующие сохранению качества.
8. Методы определения показателей качества: органолептический, измерительный, расчетный методы, их сущность.
9. Методика разработки программы производственного контроля на предприятии питания
10. Нормативное и технологическое обеспечение качества продукции общественного питания.
11. Перечислить основные типы контроля качества и безопасности пищевых продуктов.

Тема 3. Системы контроля качества и безопасности пищевой и органической пищевой продукции, пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

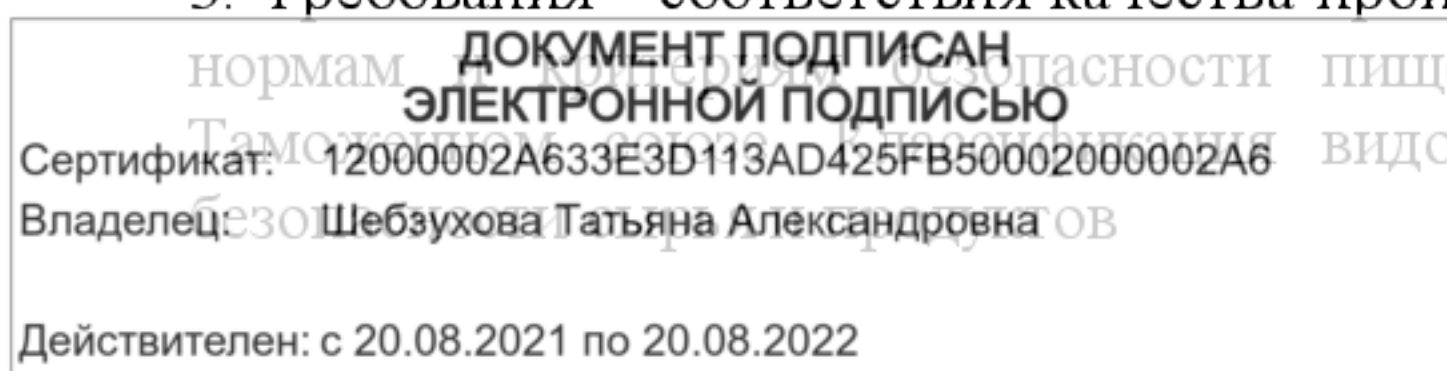
1. Контроль и надзор за качеством продовольствия в Европейском Союзе
2. Законодательство в Европейском Союзе о безопасности продуктов питания
3. Государственный контроль и надзор за качеством продовольствия в Таможенном Союзе.

Тема 4. Организация производственного контроля на предприятии общественного питания.

1. Программа производственного контроля. Входной контроль продукции. Бракераж. Лабораторный контроль.
2. Раскройте значение контроля в обеспечении качества продукции.
3. Каковы основные типы контроля с точки зрения времени их осуществления по отношению к выполняемой работе?
4. Из каких этапов складывается технический контроль на предприятии.
5. Приведите классификацию видов контроля на предприятии.

Тема 5. Лабораторный контроль и критерии безопасности пищевых продуктов в Европейском Союзе и Таможенном союзе.

1. Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, критерии безопасности пищевых продуктов в Европейском Союзе и Таможенном союзе. Основные термины и определения. Характеристика документов, регламентирующих безопасность продукции. Технические регламенты. Системы менеджмента в области обеспечения безопасности пищевых продуктов, программы производственного контроля.
2. Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Характеристика нормативно – технической документации критериев безопасности пищевых продуктов в Европейском Союзе и Таможенном союзе, ГОСТов, применяемые для обеспечения безопасности сырья и продуктов. Какие характеристики входят в понятие «качество» пищевых продуктов? Дать их краткое описание.
3. Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным



4. Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам и критериям безопасности пищевых продуктов в Европейском Союзе и Таможенном союзе. Виды производственного контроля, состав служб для обеспечения качества и безопасности сырья и продуктов.
5. Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам критериев безопасности пищевых продуктов в Европейском Союзе и Таможенном союзе. Правовая и нормативная база контроля качества.
6. Осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам критериев безопасности пищевых продуктов в Европейском Союзе и Таможенном союзе. Правовая и нормативная база контроля качества. Перечислить основные типы контроля качества пищевых продуктов.
7. Осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам критериев безопасности пищевых продуктов в Европейском Союзе и Таможенном союзе. Правовая и нормативная база контроля качества. Виды контроля качества в предприятиях общественного питания?
8. Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам и критериям безопасности пищевых продуктов в Европейском Союзе и Таможенном союзе. Как производится оценка качества пищевых продуктов?

Тема 6. Обеспечение безопасности пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.

1. Представить Программы производственного контроля для действующих предприятий общественного питания. Входной контроль продукции.
2. Анализ проведения на действующих предприятиях Бракеража. Раскройте значение контроля в обеспечении качества продукции.
3. Основные требования организации контроля для обеспечения безопасности пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания
4. Приведите использование различных видов контроля на действующих предприятиях общественного питания.

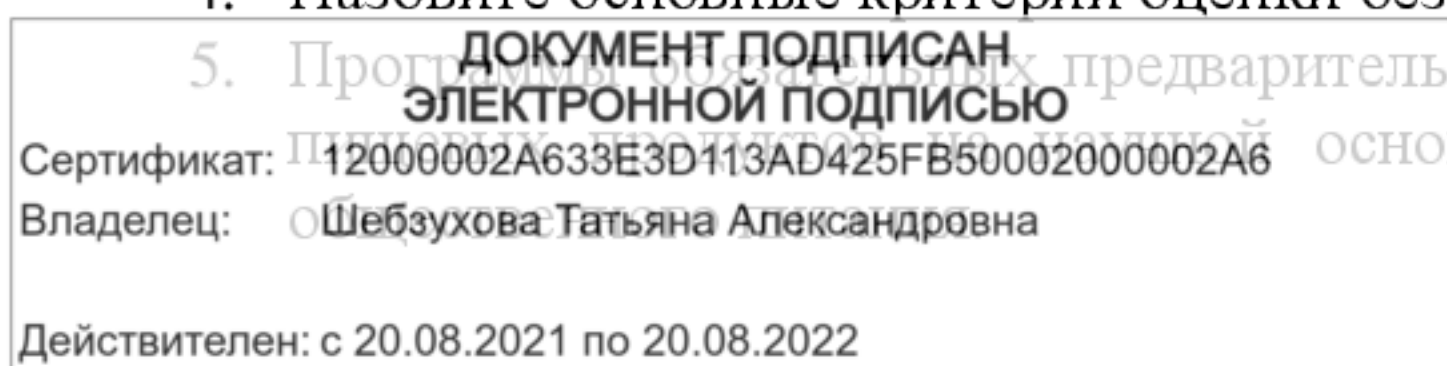
Тема 7. Основные методы оценки обеспечения качества и безопасности предприятий общественного питания.

1. Сравнительные характеристики Европейского и Таможенного союза при определении предельно допустимых уровней концентрации загрязняющих веществ в пищевых продуктах.
2. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания
3. Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу. Обеспечение безопасности продукции и услуг.

Тема 8. Правила оценки категорий риска и классов опасности цветовая маркировка в обозначении безопасности пищевых продуктов

1. Перечислите и охарактеризуйте основные этапы эволюции работ по управлению качеством и безопасностью.
2. Обобщите вклад российских ученых в развитие теории и практики управления качеством и безопасностью.
3. Управление ключевыми процессами на примере действующего предприятия общественного питания.
4. Назовите основные критерии оценки безопасности пищевых продуктов.

5. Программы производственного контроля для действующих предприятий общественного питания. Предварительных мероприятий обеспечения безопасности на примере действующего предприятия



Тема 9. Управление качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов системы ХАССП и стандартов серии ИСО.

1. Последовательность проведения мероприятий по проверке соответствия качества и безопасности пищевых продуктов на примере действующего предприятия общественного питания.
2. Разработка и документальное оформление процедур, основанных на принципах ХАССП на примере действующего предприятия общественного питания.
3. Совершенствование оборотоспособности пищевых продуктов, материалов и изделий на примере действующего предприятия общественного питания.
4. Общие принципы системы ХАССП на примере действующего предприятия общественного питания.
5. Создание системы ХАССП на примере действующего предприятия общественного питания.
6. Применение системы ХАССП на примере действующего предприятия общественного питания.
7. Основные этапы внедрения системы ХАССП на примере действующего предприятия общественного питания.
8. Оценка результативности системы менеджмента качества на примере действующего предприятия общественного питания.

Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он демонстрирует глубокие знания программного материала, свободно справляется с решением практических задач, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он демонстрирует достаточные знания программного материала, правильно применяет теоретические положения при решении практических задач, на достаточно хорошем уровне обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он излагает основной программный материал, но допускает неточности, испытывает трудности при решении практических задач, допускает неточности и некорректные формулировки.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает грубые ошибки, не справляется с решением практических задач, допускает грубые ошибки при изложении программного материала.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; в основных направлениях обеспечения качества пищевых продуктов в общественном питании, технологических процессов связанных с производством и реализацией продукции.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах; не знает: обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в общественном питании, технологических процессов связанных с производством и реализацией продукции.

2. Описание шкалы оценивания

Максимальный балл за весь текущий контроль устанавливается равным 55. Текущий контроль считается сданным, если студент получил за него не менее 60%. Для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций при собеседовании со студентом:

Текущий контроль обучающихся проводится преподавателями, ведущими практические занятия по дисциплине, в следующих формах: в следующих формах: отчет (письменный), собеседование.

Допуск к практическим работам по дисциплине «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» происходит при наличии у обучающихся печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада обучающихся по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Максимальное количество баллов обучающийся получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы. Основанием для снижения оценки являются:

- при защите практической работы допущены неточности или применены некорректные формулировки материала;
- работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы.

Отчет может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

- в работе допущены ошибки (не грубые) и неточности.

Критерии оценивания результатов самостоятельной работы - отчетов по практическим работам приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания».

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить ПК-4, ПК-5 компетенции.

При проверке ответа студента, оцениваются

- знание терминологии курса дисциплины;
- раскрытие проблемы, темы;
- ясность, четкость, логичность, научность изложения;
- обоснованность излагаемой позиции, ответа;
- самостоятельность в формулировке позиции;
- правильность ответов на задаваемые вопросы.

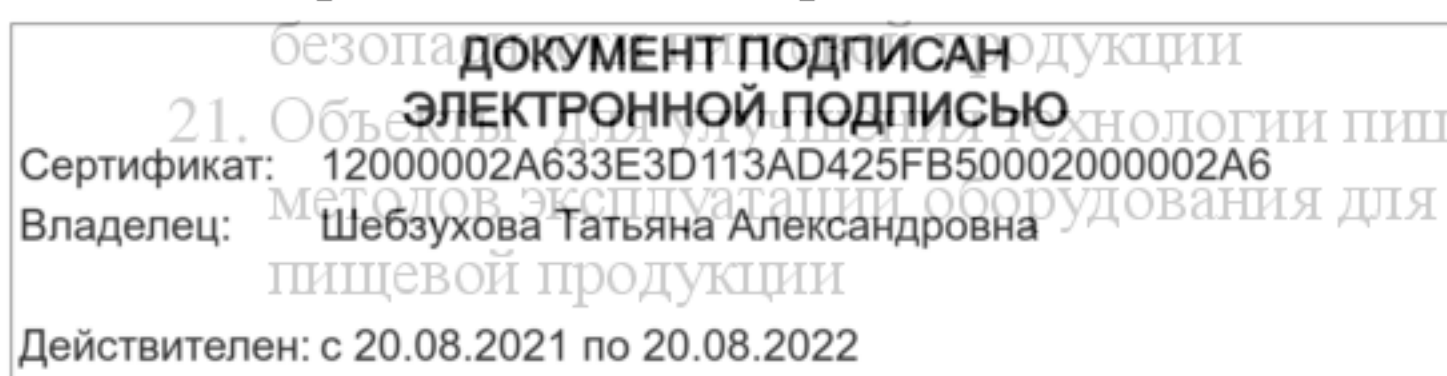
№ п/ п	Фамилия, имя студента	Видработы							Итог
		Знание термин ологии курса дисциплины	Раскр ытие проб лемы, темы	Ясность, четкость ,логичн ость,нау чность изложен ия	Обоснов анностьиз лагаемой позиции, ответа	Самостоя тельность ь вформул ировкепо зиции	Правильно сть ответов на задаваемы е вопросы		
1	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ								
Сертификат:2	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6								
Владелец: ...	Шебзухова Татьяна Александровна								
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022									

Типовые контрольные задания и иные материалы, характеризующие этапы формирования компетенций

3.2. Вопросы к экзамену

Вопросы для проверки уровня обученности

1. Характеристика основных типов предприятий общественного питания.
Классификация предприятий общественного питания
2. Характеристика действующих нормативно технических документов для предприятий общественного питания.
3. Особенности организации документооборота по производству и обеспечению безопасности и контроля качества на предприятиях питания
4. Характеристика документов, регламентирующих безопасность продукции. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Технические регламенты.
5. Российские и международные направления работ в области обеспечения безопасности и контроля качества продуктов питания
6. Использование нормативной, технической, технологической документации для производства продукции общественного питания
7. Классификация продуктов по риску для здоровья потребителей.
8. Теоретические вопросы оценки безопасности и качества сырья и готовой продукции
9. Системы контроля качества и безопасности пищевой
10. Системы контроля качества и безопасности органической пищевой продукции
11. Системы контроля качества и безопасности пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
12. Осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам
13. Определение и анализ свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса
14. Основные направления развития технологии пищевых производств
15. Основные направления повышения качества и безопасности готовой продукции
16. Осуществление контроля качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации
17. Осуществление контроля качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием основных и прикладных методов исследований
18. Организация технологических процессов производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования
19. Организация технологических процессов производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением традиционных и новых видов сырья
20. Организация контроля технологического процесса. Система обеспечения качества и



22. Объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом принципов управления качеством обеспечения качества и безопасности пищевой продукции
23. Объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом основ физиологии пищеварения и обмена веществ обеспечения качества и безопасности пищевой продукции
24. Объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом современных концепций питания для обеспечения качества и безопасности пищевой продукции
25. Способы предупреждения производства некачественной продукции в предприятиях общественного питания
26. Организация производственного контроля на предприятии общественного питания.
27. Лабораторный контроль и критерии безопасности пищевых продуктов в Европейском Союзе и Таможенном союзе
28. Основные методы оценки обеспечения качества и безопасности предприятий общественного питания
29. Правила оценки категорий риска и классов опасности цветовая маркировка в обозначении безопасности пищевых продуктов
30. Управление качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов системы ХАССП и стандартов серии ИСО
31. Методы определения свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров
32. Влияние оптимизации технологического процесса на качество и безопасность готовой продукции
33. Влияние эффективности и надежность процессов производства на качество и безопасность готовой продукции
34. Характеристика свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса и обеспечение безопасности и контроля качества
35. Характеристика и влияние свойств сырья на качество и безопасность готовой продукции
36. Характеристика эффективности и надежности процессов производства на качество и безопасность готовой продукции
37. Как определять и анализировать инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции
38. Системы контроля качества и безопасности пищевой и органической пищевой продукции, пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
39. Влияние инновационных технологий инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции
40. Инновационные технологии в области технологии производства продуктов питания, определение направления развития технологии пищевых производств для повышения качества и безопасности готовой продукции
41. Выявление критических контрольных точек в производстве пищевых продуктов при поставке сырья, переработке, хранении, транспортировании, складирование и реализацию основных видов продукции в предприятиях общественного питания
42. Методы определения свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров для обеспечения качества и безопасности готовой продукции
43. Требования к организации работы предприятий питания для обеспечения качества и безопасности готовой продукции

44. Дать характеристику пищевой, биологической, энергетической ценности продукта для обеспечения безопасности готовой продукции

45. Расчеты технологического процесса для обеспечения качества и безопасности готовой продукции

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

46. Обосновать требования к ведению технологического процесса производства национальных изделий для обеспечения качества и безопасности готовой продукции
47. Характеристика современных методов исследований продукции питания для обеспечения качества и безопасности готовой продукции
48. Методы и средства для совершенствования и развития уровня обеспечения качества и безопасности готовой продукции
49. Новые методы исследования для обеспечения качества и безопасности готовой продукции
50. Результаты новейших исследований в области производства продуктов питания, обеспечения качества и безопасности готовой продукции
51. Теоретическая и практическая значимость научного исследования для обеспечения качества и безопасности готовой продукции
52. Основные задачи развития предприятий общественного питания
53. Задачи и этапы реализации государственной политики в области здорового питания для обеспечения качества и безопасности готовой продукции
54. Фазы организации производства на предприятиях питания различных типов и классов для обеспечения качества и безопасности готовой продукции
55. Фазы организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов для обеспечения качества и безопасности готовой продукции
56. Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания для обеспечения качества и безопасности готовой продукции.
57. Использование основных методов оценки обеспечения качества и безопасности предприятий общественного питания
58. Использование правил оценки категорий риска и классов опасности цветовая маркировка в обозначении безопасности пищевых продуктов
59. Использование методов управления качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов системы ХАССП
60. Использование методов управления качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов и стандартов серии ИСО

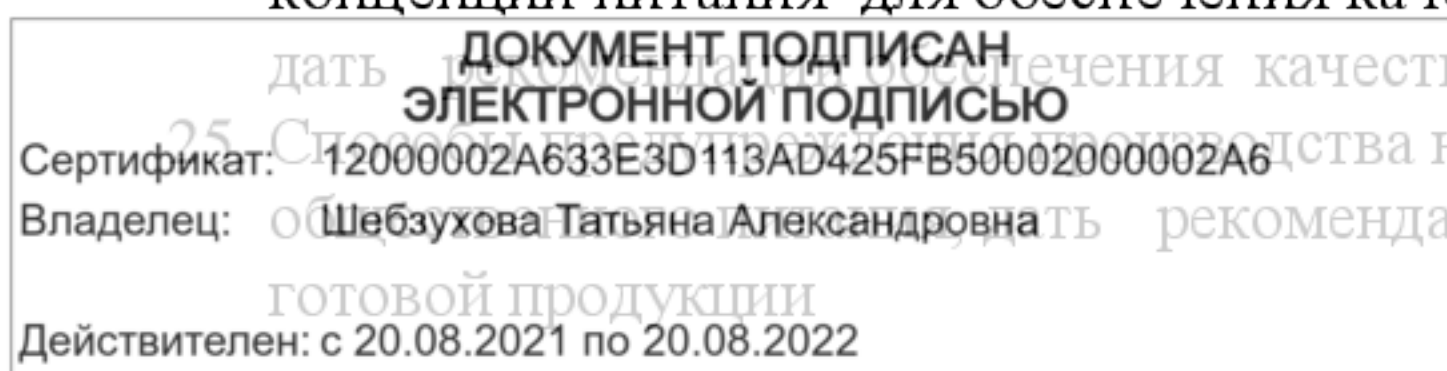
Повышенный уровень

Вопросы (задача, задание) для проверки уровня обученности

1. Характеристика основных типов предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Основные требования обеспечения качества и безопасности готовой продукции
2. Характеристика действующих нормативно технических документов для предприятий общественного питания. Основные требования обеспечения качества и безопасности готовой продукции
3. Особенности организации документооборота по производству на предприятиях питания. Основные требования обеспечения качества и безопасности готовой продукции
4. Характеристика документов, регламентирующих безопасность продукции. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Основные требования обеспечения качества и безопасности готовой продукции
5. Использование нормативной, технической, технологической документации для производства продукции общественного питания. Основные требования обеспечения качества и безопасности готовой продукции
6. Классификация продуктов по риску для здоровья потребителей. Основные требования обеспечения качества и безопасности готовой продукции

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

- обеспечения качества и безопасности готовой продукции
9. Системы контроля качества и безопасности органической пищевой продукции, дать рекомендации обеспечения качества и безопасности готовой продукции
 10. Системы контроля качества и безопасности пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, дать рекомендации обеспечения качества и безопасности готовой продукции
 11. Системы контроля качества и безопасности пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, дать рекомендации обеспечения качества и безопасности готовой продукции
 12. Осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам, дать рекомендации обеспечения качества и безопасности готовой продукции
 13. Определение и анализ свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, дать рекомендации обеспечения качества и безопасности готовой продукции
 14. Основные направления развития технологии пищевых производств, дать рекомендации обеспечения качества и безопасности готовой продукции
 15. Основные направления повышения качества и безопасности готовой продукции, дать рекомендации обеспечения качества и безопасности готовой продукции
 16. Осуществление контроля качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, дать рекомендации обеспечения качества и безопасности готовой продукции
 17. Осуществление контроля качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием основных и прикладных методов исследований, дать рекомендации обеспечения качества и безопасности готовой продукции
 18. Организация технологических процессов производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, дать рекомендации обеспечения качества и безопасности готовой продукции
 19. Организация технологических процессов производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением традиционных и новых видов сырья, дать рекомендации обеспечения качества и безопасности готовой продукции
 20. Организация контроля технологического процесса. Система обеспечения качества и безопасности пищевой продукции
 21. Объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования для обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, дать рекомендации обеспечения качества и безопасности готовой продукции
 22. Объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом принципов управления качеством обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, дать рекомендации обеспечения качества и безопасности готовой продукции
 23. Объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом основ физиологии пищеварения и обмена веществ обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, дать рекомендации обеспечения качества и безопасности готовой продукции
 24. Объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом современных концепций питания для обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, дать рекомендации обеспечения качества и безопасности готовой продукции



26. Организация производственного контроля на предприятии общественного питания, дать рекомендации обеспечения качества и безопасности готовой продукции
27. Лабораторный контроль и критерии безопасности пищевых продуктов в Европейском Союзе и Таможенном союзе
28. Основные методы оценки обеспечения качества и безопасности предприятий общественного питания, дать рекомендации обеспечения качества и безопасности готовой продукции
29. Правила оценки категорий риска и классов опасности цветовая маркировка в обозначении безопасности пищевых продуктов, дать рекомендации обеспечения качества и безопасности готовой продукции
30. Управление качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов системы ХАССП и стандартов серии ИСО, дать рекомендации обеспечения качества и безопасности готовой продукции

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, знает основные направления профессиональной деятельности; перспективы производства продуктов питания; особенности работы предприятий общественного питания в современных условиях; основы этикета и профессиональной этики, разработку технологической документации с учетом развития науки о питании, материал излагается исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал, все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, знает основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания основы этикета и профессиональной этики, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

2. Описание шкалы оценивания

Промежуточная аттестация в форме **экзамена** предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры и оценивается 40 баллами из 100. Минимальное количество баллов, необходимое для допуска к экзамену, составляет 33 балла. Положительный ответ

студента на экзамене оценивается рейтинговыми баллами в диапазоне от **20 до 40** ($20 \leq S_{\text{экз}} \leq 40$), эквивалентный баллу экзамена 5-балльной системы.

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
35 – 40	Отлично
28 – 34	Хорошо
20 – 27	Удовлетворительно

Итоговая оценка по дисциплине, изучаемой в одном семестре, определяется по сумме баллов, набранных за работу в течение семестра, и баллов, полученных при сдаче экзамена:

Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

<i>Рейтинговый балл по дисциплине</i>	<i>Оценка по 5-балльной системе</i>
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
< 53	Неудовлетворительно

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура проведения экзамена осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры - в СКФУ, Положением о проведении текущего контроля успеваемости промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам аспирантуры, программам ординатуры - в СКФУ.

Экзамен по дисциплине предусмотрен в устной форме. В экзаменационный билет включаются 2 вопроса: 1 для определения уровня полученных теоретических знаний, 2 - для определения уровня практических навыков и умений

Для подготовки по билету отводится 30 минут

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования: справочными таблицами, справочниками, персональным компьютером с пакетом необходимых программ.

При проверке практического задания, оцениваются:

- последовательность и рациональность выполнения поставленных задач и операций;
- точность расчетов;
- правильность оформления результатов работы.

Текущий контроль обучающихся проводится преподавателями, ведущими лабораторные занятия по дисциплине, в следующих формах: отчет (письменный) по лабораторному занятию, конспекты по самостоятельному изучению литературы, собеседование.

Допуск к практическим работам происходит при наличии у студентов рабочей тетради по занятиям, материалов самостоятельной работы. Защита работ проходит в форме собеседования по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Максимальное количество баллов студент получает, если оформление работы соответствует установленным требованиям и полностью раскрывает суть работы. Основанием для снижения оценки являются:

- документ не подписан установленным требованиям;
- документ не подписан электронно раскрывает выполненные задания.

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Представленная работа может быть отправлена на доработку в следующих случаях:

- полностью не соответствует установленным требованиям;

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

- не раскрыта суть работы.

3.3. Примерная тематика индивидуальных творческих заданий

Тема 2. Классификация продуктов по риску для здоровья потребителей. Теоретические вопросы оценки безопасности и качества сырья и готовой продукции

1. Дать сравнительную характеристику особенностей методов контроля качества и безопасности пищевой продукции в Европейском и Таможенном союзах
2. Дать сравнительную характеристику особенностей методов организации лабораторного контроля в Европейском и Таможенном союзах
3. Дать сравнительную характеристику особенностей методов исследования качества и безопасности пищевых продуктов в Европейском и Таможенном союзах
4. Дать сравнительную характеристику особенностей методов осуществления технологического контроля на соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам в предприятиях общественного питания в Европейском и Таможенном союзах.
5. Дать сравнительную характеристику организации лабораторного контроля Европейского и Таможенного Союза.
6. Дать сравнительную характеристику методам исследования качества и безопасности пищевых продуктов Европейского и Таможенного Союза
7. Дать сравнительную характеристику факторов влияющих на качество продукции, их классификация: объективные и субъективные, непосредственно влияющие на качество продукции, стимулирующие качество и способствующие сохранению качества в Европейском и Таможенном союзах
8. в Европейском и Таможенном союзах.
9. Нормативное и технологическое обеспечение качества продукции общественного питания в Европейском и Таможенном союзах
10. Основные типы контроля качества и безопасности пищевых продуктов в Европейском и Таможенном союзах.

Для подготовки к защите выполненного индивидуального творческого задания студенту необходимо самостоятельно собрать и проанализировать материалы по теме исследования и в письменном виде представить их на листах формата А4. Собранный научно исследовательский материал может стать основой для публикации в открытой печати.

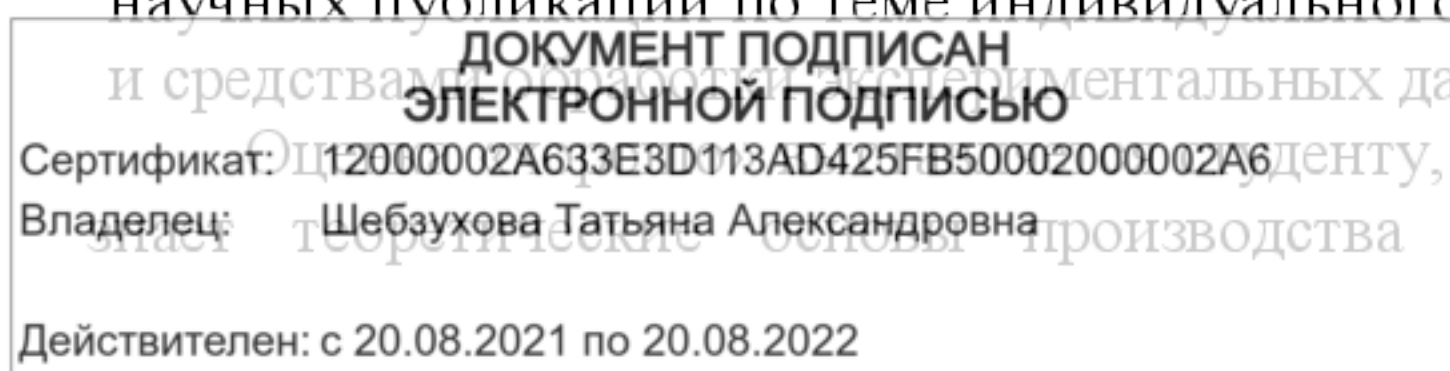
При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами.

При проверке заданий, оцениваются полнота раскрытия вопросов, четкая последовательность в ответах, а также учитывается выполнение вопросов повышенного уровня.

2. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он знает отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; организацию и анализ выполненных экспериментов, уверенно защищает подготовленные данные обзоров, отчетов, анализ научных публикаций по теме индивидуального задания; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных и проведенных исследований

Оценку «хорошо» выставляется студенту, если выставляется студенту, если он хорошо знает теоретические основы производства и обслуживания; умеет анализировать и



систематизировать информацию; хорошо владеет практическими навыками приготовления различных видов продукции.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он частично знает теоретические основы производства и обслуживания; частично умеет анализировать и систематизировать информацию; владеет практическими навыками приготовления различных видов продукции на удовлетворительном уровне.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает теоретические основы производства и обслуживания; не умеет без помощи преподавателя анализировать и систематизировать информацию; не владеет практическими навыками приготовления различных видов продукции.

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

На каждом этапе практики осуществляется текущий контроль за процессом формирования компетенций. Предлагаемые обучающемуся задания позволяют проверить компетенции **ПК-4, ПК-5.**

Задания предусматривают овладение компетенциями на разных уровнях: базовом и повышенном. Базовый уровень предусматривает выполнение стандартных заданий программы практики.

Повышенный уровень предусматривает творческий подход к выполнению поставленных задач, носит исследовательский характер, в ходе которых создаются новые решения для достижения результата знать, уметь и применять полученные теоретические и практические навыки и умения.

При проверке заданий, оцениваются последовательность и рациональность выполнения, точность расчетов, правильность выполнения рекомендованных заданий и приложений и др.

При проверке индивидуального творческого проекта оцениваются:

- последовательность выполнения задания;
- научно – практическое содержание индивидуального задания;
- степень использования современной литературы;
- оформление материалов в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду работ.

Оценочный лист студента индивидуального творческого задания Ф.И.О.

№	Критерий	Характеристика критерия	Кол-во баллов
1	Актуальность	Обоснованность проекта в настоящее время, которая предполагает разрешение имеющихся по данной тематике обеспечения безопасности пищевой продукции.	10
2	Компетентность	Комплексное использование научно – технических информационных источников по индивидуальной теме исследования и владение материалом	10
3	Самостоятельность	Степень выполнения всех этапов исследования самими обучающимися. Умение работать с действующей нормативно – технической документацией	10
4	Научность	Соотношение изученного и представленного в работе материала, а также методов работы в данной научной области по исследуемой проблеме, использование конкретных научных терминов и возможность оперирования ими	10
5	Оформление творческого задания		10

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

6	Практическая значимость	Пути решения, с помощью которых авторы внесли нечто новое в обеспечение безопасности продукции предприятий общественного питания	10
7	Эффективность проекта	анализ и оценка рисков; - выявление критических контрольных точек; - установление критических пределов; - разработка системы мониторинга; - разработка корректирующих действий; - документирование всех стадий и процедур; - разработка процедур проверки разработанной системы	20
8	Оформление	Аккуратность и грамотность оформления исследовательской работы. Основные разделы: титульный лист, план работы, литературный обзор, методы исследования, результаты работы, вывод, практические предложения*, приложение* (* - не обязательны)	10
9	Защита проекта	Отношение авторов исследования к процессу работы и результату своей деятельности. Характеризуется ответами на основные вопросы: Что удалось сделать? Что не удалось? Почему? Что хотели бы осуществить в будущем?	10
Максимальное количество баллов			100

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022