

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 10:43:38

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

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

Т.А. Шебзухова

« ____ » _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине:

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки	<u>19.03.04</u>	<u>Технология</u>	<u>продукции</u>	<u>и</u>	<u>организация</u>	<u>общественного</u>	<u>питания</u>
Направленность (профиль)		<u>Технология</u>	<u>и</u>	<u>организация</u>	<u>ресторанного</u>	<u>дела</u>	
Квалификация выпускника		<u>бакалавр</u>					
Форма обучения		<u>очная</u>					
Год начала обучения		<u>2021</u>	<u>г.</u>				
Изучается в <u>5</u> семестре							

	Астр.	часов	
Объем занятий: Итого	81 ч.		3 з.е.
В т.ч. аудиторных	40,5 ч.		
Из них:			
Лекций	27,0ч.		
Практических занятий	13,5 ч.		
Самостоятельной работы	40,5 ч.		
Зачет 5 семестр			

Предисловие

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. Фонд оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела».
3. Назначение: Фонды оценочных средств ориентированы на оценку достижения запланированных в образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.
4. Фонд оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации разработан на основе рабочей программы дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденной на заседании Учебно-методического совета ФГАОУ ВО «СКФУ»
5. Разработчик Щедрина Татьяна Викторовна доцент кафедры ТППТ, кан.техн.наук. ФОС рассмотрен и утвержден на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения. ФОС согласован с выпускающей кафедрой технологии продуктов питания и товароведения,
6. Проведена экспертиза ФОС. Члены экспертной группы, проводившие внутреннюю экспертизу:
Председатель: Нарыжная А.Б. – председатель УМК ПИ (филиал) СКФУ
Холодова Е.Н. – зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения
Шалтумаев Т.Ш., доцент каф. технологии продуктов питания и товароведения
Эксперт, проводивший внешнюю экспертизу:
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» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания».
7. Срок действия ФОС: на срок реализации образовательной программы.

Паспорт фонда оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
 Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела
 Квалификация выпускника бакалавр
 Форма обучения очная
 Год начала обучения 2021 г.
 Изучается в 5 семестре

Код оцениваемой компетенции	Этап формирования компетенции (№ темы)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация	Тип контроля	Наименование оценочного средства
ПК-4 ПК-5	№ 1-9	Подготовка к занятиям	текущий	устный	Вопросы для собеседования
ПК-4 ПК-5	№ 2	собеседование	промежуточный	устный	Примерная тематика индивидуального исследовательского проекта

Составитель _____ Т.В. Щедрина
(подпись)

« _____ » _____ 20____ г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ:
Зав. кафедрой ТППТ
_____ Е.Н. Холодова
« ____ » _____ 20 __ г.

Вопросы для собеседования

по дисциплине: Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

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.

Что предусматривает совершенствование методологии в области питания и пищевой безопасности?

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, критерии безопасности пищевых продуктов в Европейском Союзе и Таможенном союзе. Основные термины и определения. Характеристика документов, регламентирующих безопасность продукции. 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. Какие химические(антропогенные) контаминанты Вы знаете?
6. Какие биологические (природные) контаминанты Вы знаете?
7. Назовите основные критерии оценки безопасности пищевых продуктов.
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 ХАСПП и стандартов серии ИСО.

1. Последовательность проведения мероприятий по проверке соответствия.
2. Разработка и документальное оформление процедур, основанных на принципах ХАСПП в Системе менеджмента, в том числе программы производственного контроля.
3. Система управления безопасностью пищевых продуктов (ХАСПП) 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 производственный контроль 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 вопросы оценки безопасности и качества сырья и готовой продукции

1. Дать характеристику особенностей методов контроля качества и безопасности пищевой продукции
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 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 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 обязательных предварительных мероприятий обеспечения безопасности пищевых продуктов на научной основе на примере действующего предприятия общественного питания.

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 программно 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

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 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 снижением 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 лабораторным 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.

Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более глубокими знаниями материала.

Оценочный лист студента Ф.И.О.

Номер варианта	Номер вопроса	Отлично (100%)	Хорошо (80%)	Удовлетворительно (60%)	Неудовлетворительно (0%)
	1				
	2				
	3				
	4				

Составитель _____ Т.В. Щедрина
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ:
Зав. кафедрой ТППТ
_____ Е.Н. Холодова
«___» _____ 20__ г.

**Примерная тематика индивидуального исследовательского
проекта**

**по дисциплине: Безопасность продовольственного сырья и продуктов
питания**

**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 организацию лабораторного контроля в Европейском и Таможенном союзах
3. Дать сравнительную характеристику особенностей методов методы 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 исследовательского проекта 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.

Оценочный лист студента индивидуального исследовательского проекта 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	Значимость	Признание выполненного авторами проекта для теоретического и (или) практического применения	10
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

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

Оценка «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.

Составитель _____ Т.В. Щедрина
«__» _____ 20__ г.