

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Фурсов Владимир Алексеевич

Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 04.06.2026 10:49:54

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bccc8ba81860b00daa62

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,
канд. экон. наук, доцент
Данченко Н.В.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
Методы исследования сырья и продуктов общественного питания

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела	
Год начала обучения	2026	
Форма обучения	очная	заочная
Реализуется в семестре	5	7

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Методы исследования сырья и продуктов общественного 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».

2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Методы исследования сырья и продуктов общественного питания»

3. Разработчик Оробинская В.Н., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения, канд.техн.наук

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель Холодова Е.Н., зав.кафедрой технологии продуктов питания и товароведения, канд.техн.наук, доцент

Члены комиссии: Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения, канд.техн.наук, доцент
Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения, канд.техн.наук, доцент

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» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Методы исследования сырья и продуктов общественного питания».

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

1. Описание критериев оценивания компетенции на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция (ии), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенци(ий),			
	Минимальный уровень не до- стигнут (Неудовлетвори- тельно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетвори- тельно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
<i>Компетенция:</i> ПК-7. Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности				
Результаты обуче- ния по дисциплине (модулю): <i>Индикатор:</i>				
ИД-1ПК-7 Выполня- ет лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соот- ветствии с регла- ментами, стандарт- ными методиками, требованиями нор- мативно- технической доку- ментации, с требо- ваниями охраны труда и экологиче- ской безопасности, составляет описа- ние проводимых экспериментов	Слабо осознает методики в соот- ветствии с ре- гламентами, тре- бованиями нор- мативно- технической до- кументации, анализирует ла- бораторные ис- следования и эксперименты.	Недостаточно осознает мето- дики в соответ- ствии с регла- ментами, требо- ваниями норма- тивно- технической до- кументации, анализирует ла- бораторные ис- следования и эксперименты.	Осознает мето- дики в соответ- ствии с регла- ментами, требо- ваниями норма- тивно- технической до- кументации, анализирует ла- бораторные ис- следования и эксперименты, но допускает ошибки.	Осознает мето- дики в соответ- ствии с регла- ментами, тре- бованиями нормативно- технической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты.
ИД-2ПК-7 Анализи- рует результаты проведенных экс- периментов для со- ставления обзоров, отчетов и научных публикаций; владе- нием статистиче- скими методами и средствами обра- ботки эксперимен- тальных данных проведенных ис- следований	Слабо анализи- рует результаты проведенных экспериментов, учитывает мето- ды и средства обработки экс- периментальных данных прове- денных исследо- ваний.	Недостаточно анализирует ре- зультаты прове- денных экспери- ментов, учиты- вает методы и средства обра- ботки экспери- ментальных дан- ных проведен- ных исследова- ний.	Анализирует ре- зультаты прове- денных экспери- ментов, учиты- вает методы и средства обра- ботки экспери- ментальных дан- ных проведен- ных исследова- ний, но допуска- ет ошибки.	Анализирует результаты про- веденных экс- периментов, учитывает ме- тоды и средства обработки экс- перименталь- ных данных проведенных исследований.

Компетенция: ПК-8. Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг				
ИД-1ПК-8 Организует мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	Слабо анализирует исследования полуфабрикатов и готовой продукции при оценке качества.	Недостаточно анализирует исследования полуфабрикатов и готовой продукции при оценке качества.	Анализирует исследования полуфабрикатов и готовой продукции при оценке качества, но допускает ошибки.	Анализирует исследования полуфабрикатов и готовой продукции при оценке качества.

Оценивание уровня сформированности компетенции по дисциплине осуществляется на основе «Положения о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры – в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» в актуальной редакции.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Но- мер зада- ния	Правиль- ный ответ	Содержание вопроса	Компе- тенция
1.		На какие четыре основных этапа может быть разбит любой эксперимент?	ПК-7
2.		Как определяют количество панировки и выход мяса, рыбы, птицы, кролика – в изделиях с двойной панировкой (мука, льезон, сухари).	ПК-7
3.		Как определяют полноту вложения фруктов в компоты и сладкие супы?	ПК-7
4.		Что такое люминесценция?	ПК-7
5.		Что такое флуоресценция?	ПК-7
6.		Как с помощью люминесцентного метода можно судить о степени свежести куриных яиц (по изменению цвета и интенсивности свечения)?	ПК-7
7.		Что определяет показатель – кислотность?	ПК-7
8.		На чем основано определение содержания влаги высушиванием до постоянной массы (арбитражный метод)?	ПК-7
9.		Для каких методов контроля при определении содержания сухих веществ применяется рефрактометрический метод?	ПК-7
10.		Как определяется содержание сухих веществ рефрактометрическим методом?	ПК-7
11.		На чем основан метод Кьельдаля – определения белка в продукте?	ПК-7
12.		На чем основан колориметрический метод определения белка (метод Лоури)?	ПК-7
13.		На чем основан ускоренный экстракционно-весовой метод определения жира?	ПК-7
14.		Каким методом определяют содержание пищевых волокон?	ПК-7

15.		Для чего применяется цианидный метод?	ПК-7
16.		На чем основан арбитражный метод определения витамина С?	ПК-7
17.		В каких продуктах и блюдах определяют витамин С?	ПК-7
18.		Основные группы продуктов питания для обогащения витаминами:	ПК-7
19.		Для определения каких минеральных веществ в продуктах используют фотометрический анализ?	ПК-7
20.		На чем основан метод обнаружения красного синтетического красителя (амаранта, анилинового красителя)?	ПК-7
21.		Какими двумя способами можно проводить минерализацию для анализа минеральных веществ в продуктах?	ПК-8
22.		На чем основан метод определения наличия крахмалосодержащих наполнителей в мясных натуральных рубленых изделиях?	ПК-8
23.		Метод определения каротиноидов основан на _____ измерении массовой концентрации каротиноидов в растворе этилового спирта.	ПК-8
24.		Для определения массовой доли сахарозы в молочных смесях из аналитической пробы отвешивают 10 г продукта с погрешность не более ____ г, переносят через сухую воронку в мерную колбу вместимостью 100 см ³ , приливают 50 см ³ дистиллированной воды и оставляют на 15-20 мин периодически взбалтывая.	ПК-8
25.		Для перевода количества азота в содержание белка используют коэффициент: а) 6,0 б) 6,15 в) 6,25 г) 6,20	ПК-8
26.		При какой температуре определяют влагу методом ускоренного высушивания в сушильном шкафу? а) 150°C б) 130°C в) 180°C г) 100 °C	ПК-8
27.		Один градус _____ соответствует объему (см ³) водного раствора гидроксида натрия концентрацией 0,1 моль/дм ³ , необходимый для нейтрализации 100 г (100 см ³) исследуемого продукта.	ПК-8
28.		Свежие куриные яйца с белой скорлупой имеют интенсивную _____ флуоресценцию, при хранении цвет флуоресценции становится голубым.	ПК-8
29.		Отклонение массы при взвешивании одного блюда (изделия) не должно превышать а) 3% б) 5% в) 10% г) 8%	ПК-8
30.		Контроль массы продукции производят путем взвешивания на весах настольных циферблатных: при взвешивании 10 шт – со шкалой до 1 кг, с погрешностью не более ± ____ г, при поштучном взвешивании – со шкалой до 200 г, с погрешностью не более ±1 г.	ПК-8

1. Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации. Рейтинговая система оценки знаний студентов основана на использовании совокупности контрольных мероприятий по проверке пройденного материала (контрольных точек), оптимально расположенных на всем временном интервале изучения дисциплины. Принципы рейтинговой системы оценки знаний студентов основываются на положениях, описанных в Положении об организации образовательного процесса на основе рейтинговой системы оценки знаний студентов в ФГАОУ ВО «СКФУ».

Рейтинговая система оценки не предусмотрена для студентов, обучающихся на образовательных программах уровня высшего образования бакалавриата заочной формы обучения.

2. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если студент осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно-технической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты; анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований; анализирует исследования полуфабрикатов и готовой продукции при оценке качества.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно-технической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты; анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований; анализирует исследования полуфабрикатов и готовой продукции при оценке качества, но допускает ошибки.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент недостаточно осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно-технической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты; анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований; анализирует исследования полуфабрикатов и готовой продукции при оценке качества.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент слабо осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно-технической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты; анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований; анализирует исследования полуфабрикатов и готовой продукции при оценке качества.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины, не допускает грубых ошибок при изложении материала; хорошо ориентируется в терминах.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки при изложении материала.