

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухов Тимур Александрович

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 21.05.2025 13:46:13

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
Данченко Н.В.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ 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
Год начала обучения	2025
Форма обучения	очная
Реализуется в семестре	6

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 «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания»
3. Разработчик Щедрина Татьяна Викторовна 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».

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 компетенций			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворите льно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворитель но) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
<i>Компетенция:</i> 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: <i>Индикатор:</i>				
ИД-1 _{ПК-4} Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Не способен анализировать свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при ознакомительной обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	На низком уровне демонстрирует знания, способности анализировать свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при ознакомительной обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения безопасной продукции высокого качества.	Демонстрирует знания и умения анализировать свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Демонстрирует знания и умения анализировать свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.
ИД-2 _{ПК-4} Организует выбор, применяет 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	На низком уровне способен организовать выбор, На низком уровне способен применять методы и средства измерений, испытаний и	Способен хорошо применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности	Способен применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности

	исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	сырья и готовой продукции	сырья и готовой продукции
ИД-3 _{ПК-4} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Не способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Слабо разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Способен с некоторыми неточностями разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Способен отлично разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания
<i>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</i>				
ИД-1 _{ПК-5} Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	Не способен осуществлять 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	Демонстрирует хороший уровень и способность осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	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} Организовывает технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	Не организывает технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования,	На низком уровне организывает технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования,	Демонстрирует на хорошем уровне и способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и	Демонстрирует высокий уровень и способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и

	традиционных и новых видов сырья	традиционных и новых видов сырья	новых видов сырья	новых видов сырья
ИД-З _{ПК-5} Выявляет объекты для улучшения технологии 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 способен выявлять объекты для улучшения технологии 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 технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Демонстрирует хороший уровень знания и способность выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Демонстрирует высокий уровень знания и способность выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания

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

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
1.	а)	Основная задача при организации производства продукции и услуг на предприятиях питания? а) обеспечить потребителю полную безопасность и максимально высокое качество продукции общественного питания. б) обеспечить потребителю максимальное удовлетворение от посещения предприятия общественного питания; с) обеспечить максимальную прибыль в работе предприятия общественного питания.	ПК-4
2.	б)	Какое из приведенных определений относится к формулировке «Химическая безопасность» ?	ПК-4

		а) ### — отсутствие опасности для жизни и здоровья людей нынешнего и будущих поколений при ежедневном потреблении этих продуктов в течение всей жизни б) ### — отсутствие в кулинарной продукции токсичных химических веществ, опасного воздействия для жизни и здоровья потребителей. с) ### — отсутствие в кулинарной продукции радиоактивных веществ или их ионизирующих излучений, опасного воздействия для здоровья и жизни потребителей.	
3.	б)	Какое из определений относится к формулировке «Биологическая безопасность» ? а) ### — опасность для жизни и здоровья людей нынешнего и будущих поколений при потреблении различных продуктов; б) ### — опасное воздействия для жизни и здоровья потребителей, которое может возникнуть при микробиологических и биологических загрязнениях кулинарной продукции бактериями, микроскопическими грибами (плесенью), паразитарными организмами, насекомыми, грызунами. с) ### — присутствие в продукции веществ опасного воздействия для жизни и здоровья потребителей, которое может возникнуть при микробиологических и биологических загрязнениях кулинарной продукции.	ПК-4
4.	б)	Какое из определений относится к формулировке «Радиационная безопасность» ? а) ### — присутствие в кулинарной продукции радиоактивных веществ или их ионизирующих излучений, опасного воздействия для здоровья и жизни потребителей; б) ### — отсутствие в кулинарной продукции радиоактивных веществ или их ионизирующих излучений, опасного воздействия для здоровья и жизни потребителей. с) ### — присутствие в продукции веществ опасного воздействия для жизни и здоровья потребителей, которое может возникнуть при биологических загрязнениях кулинарной продукции.	ПК-4
5.	а)	В каких продуктах чаще всего выявляют несоответствие безопасности по содержанию радионуклидов? а) ягоды, грибы, реже фрукты и овощи, собранные в запрещенных зонах; б) продукты из птицы, выращенной по промышленным технологиям; с) разнообразные виды изделий из дикорастущего сырья.	ПК-4
6.	а)	В чем проявляется основной отрицательный эффект радионуклидов на здоровье человека? а) канцерогенным и мутагенным действием различных видов излучения; б) отрицательный эффект радионуклидов на здоровье человека не установлен; с) отрицательный эффект радионуклидов на здоровье	ПК-4

		человека достаточно не изучен.	
7.	a)	Какие документы регламентируют допустимые уровни содержания химических, биологических и радиационных загрязнений в продуктах питания? a) гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов; b) Закон о безопасности пищевых продуктов; d) Закон о защите прав потребителей.	ПК-5
8.	a)	Изготавливаемые, ввозимые и находящиеся в обороте на территории РФ пищевые продукты из стран Таможенного Союза по безопасности и пищевой ценности должны соответствовать: a) ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» b) Санитарным правилам и нормам Российской Федерации; c) Гигиеническим нормативам безопасности.	ПК-5
9.	a)	Как маркируется продукция, отвечающая требованиям безопасности продуктов технических регламентов Таможенного Союза? a) маркируется товарным знаком Таможенного Союза; b) маркируется товарным знаком качества и безопасности; c) не маркируется товарным знаком Таможенного Союза.	ПК-5
10.	a)	Какие действия применяют при превышении допустимого уровня показателей безопасности? a) кулинарная продукция переводится в категорию опасной; опасная продукция подлежит уничтожению или утилизируется только на технические цели; c) реализуется по значительно сниженной стоимости; d) производится смена поставщиков пищевых продуктов.	ПК-5
11.	c)	От каких факторов зависит качество и безопасность кулинарной продукции? a) качества основного и вспомогательного сырья, его соответствия требованиям стандарта; правильного составления рецептуры с учетом научно-обоснованных норм питания; b) применение наиболее рациональных методов технологической обработки, эстетического оформления, использование современного оборудования; c) зависит от всех перечисленных факторов	ПК-5
12.	a)	Какая технологическая документация для обеспечения пищевой безопасности используется при изготовлении блюд и изделий в общественном питании? a) документация, содержащая требования к технологии производства с учетом Критических Контрольных Точек b) постановление главного государственного санитарного врача РФ c) положение о государственной санитарно – эпидемиологической службе d) обязательные к исполнению действующие нормативно – правовые документы	ПК-5
13.		Характеристика основных типов предприятий общественного питания. Классификация	ПК-4

		предприятий общественного питания	
14.		Характеристика действующих нормативно технических документов для предприятий общественного питания.	ПК-4
15.		Особенности организации документооборота по производству и обеспечению безопасности и контроля качества на предприятиях питания	ПК-4
16.		Характеристика документов, регламентирующих безопасность продукции. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Технические регламенты.	ПК-4
17.		Российские и международные направления работ в области обеспечения безопасности и контроля качества продуктов питания	ПК-4
18.		Использование нормативной, технической, технологической документации для производства продукции общественного питания	ПК-4
19.		Классификация продуктов по риску для здоровья потребителей.	ПК-4
20.		Теоретические вопросы оценки безопасности и качества сырья и готовой продукции	ПК-4
21.		Системы контроля качества и безопасности пищевой	ПК-4
22.		Системы контроля качества и безопасности органической пищевой продукции	ПК-4
23.		Системы контроля качества и безопасности пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ПК-4
24.		Осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам	ПК-4
25.		Определение и анализ свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса	ПК-4
26.		Основные направления развития технологии пищевых производств	ПК-4
27.		Основные направления повышения качества и безопасности готовой продукции	ПК-4
28.		Осуществление контроля качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации	ПК-5
29.		Осуществление контроля качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием основных и прикладных методов исследований	ПК-5
30.		Организация технологических процессов производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования	ПК-5
31.		Организация технологических процессов производства продуктов питания массового	ПК-5

		изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением традиционных и новых видов сырья	
32.		Организация контроля технологического процесса. Система обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	ПК-5
33.		Объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования для обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	ПК-5
34.		Объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом принципов управления качеством обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	ПК-5
35.		Организация производственного контроля на предприятии общественного питания.	ПК-5
36.		Лабораторный контроль и критерии безопасности пищевых продуктов в Европейском Союзе и Таможенном союзе	ПК-5
37.		Лабораторный контроль и критерии безопасности пищевых продуктов в Европейском Союзе и Таможенном союзе	ПК-5
38.		Основные методы оценки обеспечения качества и безопасности предприятий общественного питания	ПК-5
39.		Правила оценки категорий риска и классов опасности цветовая маркировка в обозначении безопасности пищевых продуктов	ПК-5
40.		Управление качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов системы ХАСПП и стандартов серии ИСО	ПК-5
41.		Методы определения свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров	ПК-5
42.		Влияние оптимизации технологического процесса на качество и безопасность готовой продукции	ПК-5
43.		Влияние эффективности и надежность процессов производства на качество и безопасность готовой продукции	ПК-5
44.		Характеристика свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса и обеспечение безопасности и контроля качества	ПК-5
45.		Влияние инновационных технологий инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	ПК-5

2. 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».

3. 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.