

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Михайловна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 24.04.2024 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

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Данченко Н.В.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:
Пищевая безопасность и лабораторный контроль

Направление подготовки	<u>19.04.04 Технология продукции и организация</u> <u>общественного питания</u>	
Направленность (профиль)	<u>Технология продукции и организация предприятий</u> <u>питания туристско-рекреационного кластера</u>	
Год начала обучения	<u>2024</u>	
Форма обучения	очная	заочная
Реализуется в семестре	<u>3</u>	<u>4</u>

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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность(профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера» по дисциплине «Пищевая безопасность и лабораторный контроль»
2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Пищевая безопасность и лабораторный контроль»
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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Пищевая безопасность и лабораторный контроль».

«___»_____ 2024 г.

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 компетенции(ий)			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетвори тельно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворите льно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция: ПК-3 Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов				
Результаты прохождения практики: <i>Индикатор:</i>				
ИД-1 _{ПК-3} Проводит пуско-наладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не демонстрирует способности проводить пуско-наладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Демонстрирует не в полном объеме знания и способности проводить пуско-наладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Демонстрирует высокий уровень и способность проводить пуско-наладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Демонстрирует высокий уровень и способность проводить пуско-наладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ИД-2 _{ПК-3} Организует выпуск опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не демонстрирует способности организовать выпуск опытных партий новых видов продукции общественного	Демонстрирует в небольшом объеме способности организовать выпуск опытных партий новых видов продукции	Знает материал, но допускает неточности при организации выпуск опытных партий новых видов продукции	Демонстрирует высокий уровень и способность организовать выпуск опытных партий новых видов

	питания массового изготовления и специализирова нных пищевых продуктов	общественного питания массового изготовления и специализирова нных пищевых продуктов	общественного питания массового изготовления и специализирова нных пищевых продуктов	продукции общественного питания массового изготовления и специализирова нных пищевых продуктов
ИД-3_{ПК-3} Анализирует влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособно сть и потребительские качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не способен анализировать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологическог о оборудования на конкурентоспос обность и потребительски е качества продукции общественного питания массового изготовления и специализирова нных пищевых продуктов	Способен на низком уровне анализировать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологическог о оборудования на конкурентоспос обность и потребительски е качества продукции общественного питания массового изготовления и специализирова нных пищевых продуктов	Демонстрирует на хорошем уровне и способность анализировать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологическо го оборудования на конкурентоспос обность и потребительски е качества продукции общественного питания массового	Демонстрирует высокий уровень и способность анализировать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологическо го оборудования на конкурентоспос обность и потребительски е качества продукции общественного питания массового
Компетенция: ПК-5 Способен разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов				
Результаты прохождения практики: <i>Индикатор:</i>				
ИД-1_{ПК-5} Проводит научно- исследовательскую работу и маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	Не способен проводить научно- исследовательс кую работу и маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного	На низком уровне способен проводить научно- исследовательск ую работу и маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции	Демонстрирует хороший уровень и способность разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализирова нных пищевых продуктов	Демонстрирует высокий уровень и способность разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализирова нных пищевых продуктов

пищевых продуктов	питания массового изготовления и специализирова нных пищевых продуктов	общественного питания массового изготовления и специализирова нных пищевых продуктов		
ИД-2 _{ПК-5} Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	Не может проводить исследования свойств продовольствен ного сырья, пищевых макро- и микроингредиен тов, технологически х добавок и улучшителей, выполняющих технологически е функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональны м составом и свойствами	На низком уровне способен проводить исследования свойств продовольствен ного сырья, пищевых макро- и микроингредиен тов, технологически х добавок и улучшителей, выполняющих технологически е функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональны м составом и свойствами	Демонстрирует хороший уровень и способность разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализирова нных пищевых продуктов	Демонстрирует высокий уровень и способность разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализирова нных пищевых продуктов

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
		Форма обучения очная, семестр 3, заочная, семестр 4	
1.	b)	Что обозначает риск в безопасности пищевых продуктов? а) разновидность ситуации, объективно содержащая высокую вероятность невозможности осуществления цели б) наличие факторов, при которых результаты действий не являются детерминированными, а степень возможного влияния этих факторов на результаты неизвестна в) вероятность отрицательного влияния на здоровье человека	ПК-3
2.	b)	Что вы понимаете под действием «анализ риска» в обеспечении пищевой безопасности? а) систематизация множества рисков на основании каких-либо признаков и критериев, позволяющих объединить подмножества рисков в более общие понятия; б) систематическое научное исследование степени риска, которому подвержены конкретные объекты, виды деятельности и проекты; в) начальный этап системы мероприятий по управлению рисками, состоящий д) выявлении рисков, характерных для определенного вида деятельности.	ПК-3
3.	a)	Что является первым этапом в структуре разработки системы ХАССП? является? а) информирование о рисках б) анализ рисков производственных процессов с) управление рисками	ПК-3
4.	a)	Какая оценка введена для более объективного заключения о качестве некоторых продуктов? а) балльная; б) процентная; с) массовая; д) весовая.	ПК-3
5.	a)	Какие документы относятся к технологическим и используется для обеспечения контроля технологических процессов при изготовлении блюд и изделий в общественном питании? а) технологические инструкции по производству продукции общественного питания, технико-технологические карты на новую продукцию общественного питания; б) обязательные к исполнению действующие нормативно – правовые документы; с) документация из интернет источников с инструкцией по изготовлению блюд национальной кухни народов России.	ПК-3
6.	d)	Какими методами устанавливают показатели пищевой продукции: внешний вид, цвет, запах, консистенцию, вкус? а) измерительными; б) спектральными;	ПК-3

		с) физико-химическими; d) органолептическими	
7.	a)	Некачественные и опасные пищевые продукты, материалы и изделия подлежат: a) изъятию из оборота; b) реализации при условии информирования потребителя; c) немедленной утилизации.	ПК-3
8.	c)	Кто несет ответственность за соблюдение санитарных требований и выпуск безопасной пищевой продукции? a) владелец акций предприятия; b) органы государственного контроля и надзора; c) предприниматель, осуществляющий производство и реализацию пищевой продукции.	ПК-3
9.	a)	Чем отличается люминесцентный метод от других методов исследования качества и безопасности пищевой продукции? a) высокой чувствительностью и быстротой; b) проводится при высоких температурах; c) удобный и легкий, не требует больших материальных затрат.	ПК-3
10.	a)	Открытая проверка в работе ресторанов это: a) регулярный метод контроля, который проводится администрацией ресторана; b) метод контроля, который проводится общественными организациями; c) метод контроля, который проводится Роспотребнадзор.	ПК-3
11.	c)	Дать характеристику видам контроля, который осуществляет Заведующий производством: a) контролирует соблюдение рецептур блюд, санитарных норм и технологии приготовления; b) каждый день проверяет качество готовых блюд. c) все перечисленные позиции.	ПК-5
12.	c)	Где устанавливаются Методы исследований (испытаний) и измерений пищевой продукции a) устанавливаются в перечнях стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений; b) в правилах отбора образцов, необходимых для применения и исполнения требований соответствующих технических регламентов и осуществления оценки (подтверждения) соответствия пищевой продукции; c) во всех перечисленных позициях.	ПК-5
13.	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; c) Закон о защите прав потребителей.	ПК-5
14.	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»	ПК-5

		б) Санитарным правилам и нормам Российской Федерации; с) Гигиеническим нормативам безопасности.	
15.	а)	Как маркируется продукция, отвечающая требованиям безопасности продуктов технических регламентов Таможенного Союза? а) маркируется товарным знаком Таможенного Союза; б) маркируется товарным знаком качества и безопасности; с) не маркируется товарным знаком Таможенного Союза	ПК-5
16.	а)	Какой документацией должна сопровождаться пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное сырье? а) должна сопровождаться документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции; б) сертификатами; с) стандартными актами и накладными документами установленного образца.	ПК-5
17.	а)	Какие действия применяют при превышении допустимого уровня показателей безопасности? а) кулинарная продукция переводится в категорию опасной; опасная продукция подлежит уничтожению или утилизируется только на технические цели; б) реализуется по значительно сниженной стоимости; с) производится смена поставщиков пищевых продуктов.	ПК-5
18.	с)	От каких факторов зависит качество и безопасность кулинарной продукции? а) качества основного и вспомогательного сырья, его соответствия требованиям стандарта; правильного составления рецептуры с учетом научно-обоснованных норм питания; б) применение наиболее рациональных методов технологической обработки, эстетического оформления, использование современного оборудования; с) зависит от всех перечисленных факторов.	ПК-5
19.	с)	Целью политики по пищевой безопасности, проводимой на предприятиях общественного питания, является: а) является снижение рисков причинения вреда жизни и здоровью населения при оказании услуг путем соблюдения обязательных требований б) соблюдения обязательных требований в области обеспечения безопасности при приготовлении пищевой продукции; с) все перечисленные факторы.	ПК-5
20.	д)	Какой из факторов представляет опасность, как для качества готовой продукции, так и для здоровья гостей ? а) пересечение технологических потоков; б) отсутствие контроля за технологическими процессами; с) инфицированный работник, контактирующий с пищевыми продуктами; д) все перечисленные факторы.	ПК-5
21.		Классификация продуктов по риску для здоровья потребителей.	ПК-3
22.		Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, критерии безопасности пищевых продуктов в Таможенном союзе	ПК-3
23.		Требования соответствия качества производимой продукции и	ПК-3

		услуг установленным нормам. Контрольная закупка.	
24.		Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам критериев безопасности пищевых продуктов в Таможенном союзе. Правовая и нормативная база контроля качества	ПК-3
25.		Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.	ПК-3
26.		Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам и критериям безопасности пищевых продуктов в Как производится оценка качества пищевых продуктов?	ПК-3
27.		Что включает понятие доброкачественности пищевого сырья и продуктов?	ПК-3
28.		Системы контроля качества и безопасности пищевой и органической пищевой продукции, пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	ПК-3
29.		Организация производственного контроля на предприятии общественного питания.	ПК-3
30.		Теоретические вопросы оценки безопасности и качества сырья и готовой продукции. Методы анализа биохимического контроля качества продуктов	ПК-3
31.		Теоретические вопросы оценки безопасности и качества сырья и готовой продукции. Методы анализа микробиологического контроля качества продуктов	ПК-3
32.		Теоретические вопросы оценки безопасности и качества сырья и готовой продукции. Методы анализа органолептического контроля качества	ПК-3
33.		Определение выхода, средней массы, температуры, соотношения частей, размерно-массовый состав, потери массы	ПК-3
34.		Органолептическая оценка качества продукции. Классификация органолептических показателей качества. Методы органолептического анализа.	ПК-3
35.		Балльная оценка. Бракераж. Правила бракеража пищи. Общие положения. Критерии оценки качества.	ПК-3
36.		Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Технические регламенты Таможенного Союза для пищевых продуктов.	ПК-5
37.		Закон РФ №184-ФЗ от 27.12.2002 г «О техническом регулировании» (содержание, анализ). Международные стандарты серии ИСО.	ПК-5
38.		Нормативная, техническая и технологическая документация в области качества и безопасности предприятий общественного питания	ПК-5
39.		Исследование полуфабрикатов из сырья животного происхождения	ПК-5
40.		Контроль качества овощных полуфабрикатов.	ПК-5
41.		Исследование полуфабрикатов из сырья растительного происхождения	ПК-5
42.		Исследование отделочных полуфабрикатов для изделий из теста	ПК-5

43.		Контроль качества мясных полуфабрикатов.	ПК-5
44.		Контроль качества творожных полуфабрикатов.	ПК-5
45.		Контроль качества полуфабрикатов из муки (тесто), тортов и пирожных.	ПК-5
		Контроль качества отделочных полуфабрикатов.	ПК-5
46.		Виды фальсификаций продукции общественного питания. Методы обнаружения фальсификаций продукции.	ПК-5
47.		Арбитражные и экспресс методы контроля качества.	ПК-5
48.		Характеристика лабораторных методов контроля качества.	ПК-5
49.		Основные задачи риск - ориентированного подхода?	ПК-5
50.		На каких этапах цепи создания пищевой продукции должна обеспечиваться безопасность пищевой продукции?	ПК-5

2. Описание шкалы оценивания

Рейтинговая система оценки не предусмотрена для студентов, обучающихся на образовательных программах уровня высшего образования магистратуры.

3. 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.