

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 10:37:14

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

Контроль качества блюд и кулинарных изделий

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	7	7

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 «Контроль качества блюд и кулинарных изделий»
2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Контроль качества блюд и кулинарных изделий»
3. Разработчик: Щедрина Т.В.-доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения, канд. техн. наук, доцент
4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

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

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

Лимарева Н.С., 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» по дисциплине «Контроль качества блюд и кулинарных изделий» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов.

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 (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 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 обучения по дисциплине <i>Индикатор:</i>				
ИД-1 _{ПК-7} Выполняет лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов	Не способен выполнить лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов	На низком уровне способен проводить лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов	Демонстрирует на хорошем уровне знания и умения выполнять лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов	Демонстрирует знания и умения выполнять лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов
ИД-2 _{ПК-7} Анализирует результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и	Не может анализировать результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением	Способен слабо анализировать результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением	Способен анализировать результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением	Способен анализировать результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением

средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Компетенция: ПК-8. Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг				
ИД-1 _{ПК-8} Организует мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	Не способен организовать мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	На низком уровне может организовать мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	Способен хорошо организовать мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	Способен организовать мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями 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)	Какие объекты подвергают производственному контролю на предприятиях общественного питания? а) Технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, пищевое сырье, полуфабрикаты и готовая пищевая продукция. б) Технологическая документация, меню предприятия, информация для потребителей с) Квалификация персонала предприятия общественного питания, работа контрольно – кассовых аппаратов, соответствие проектной документации.	ПК-7
2.	а)	Дать определение показателя «Качество продукции» а) Совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные	ПК-7

		потребности в соответствии с ее назначением, способность продукции общественного питания обеспечивать нормальную жизнедеятельность человеческого организма. b) Технологические свойства продуктов, определяющие пригодность для производства и реализации полуфабрикатов, готовой продукции в индустрии питания. c) Способность удовлетворять определенные потребности человека, обеспечивать нормальную жизнедеятельность человеческого организма.	
3.	d)	Что проверяют при операционном контроле качества на предприятии общественного питания a) Последовательность технологических операций с продукцией. b) Режимы тепловой обработки продуктов. c) Правила отпуска изделий и блюд соблюдались в полной мере. d) Все перечисленные направления.	ПК-7
4.	b)	Какие показатели исследуют при контроле качества сульфитированного картофеля? a) Содержание токсинов. b) Содержание сернистого ангидрида. c) Содержание нитритов. d) Наличие плесени	ПК-7
5.	b)	Качественная проба на присутствие яйца в овощных полуфабрикатах определяется по содержанию a) Цветная реакция на содержание холестерина b) Цветная реакция на содержание креатинина c) Цветная реакция на содержание креатина d) Все ответы являются правильными	ПК-7
6.	a)	Качество творожных полуфабрикатов (сырников, теста для сырников и вареников ленивых, вареников и блинчиков с творогом) контролируют по: a) Органолептическим показателям b) Определяют щелочность c) Определяют температуру изделий	ПК-7
7.	c)	Дать определение понятию лабораторная проба: a) Часть объединенной пробы, предназначенная для проведения испытаний и формирования лабораторной и контрольной проб. b) Количество продукции, отобранной из одного места за один прием от данной партии для составления объединенной пробы. c) Часть средней пробы, предназначенная для проведения лабораторных испытаний, направленная и доставленная в лабораторию.	ПК-7
8.	b)	В каких цехах берут смывы с оборудования, инвентаря, посуды в любое время рабочего дня? a) Заготовочный цех, горячий цех b) Холодный цех, раздача, зал, буфет c) Гриль-зона	ПК-7
9.	b)	Какие документы не используют для оформления программы производственного контроля: a) Договор на проведение микробиологических, физико-химических и инструментальных исследований	ПК-8

		объектов производственного контроля с аккредитованными лабораториями, имеющими право на проведение этих исследований. b) Договор поставки пищевых продуктов и полуфабрикатов c) Договор на проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий. d) Договор на ремонт холодильного, технологического оборудования, техническое обслуживание.	
10.	d)	Какие Федеральные законы определяют контрольно-надзорную деятельность Роспотребнадзор? a) Технические регламенты Таможенного Союза. b) Технические условия производства полуфабрикатов и готовой продукции d) Закон «О защите прав юридических и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) муниципального контроля»	ПК-8
11.	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-8
12.	d)	Какие контрольные пробы рекомендуется отбирать на хранение? a) От продукции массового изготовления (столовых и предприятий питания других типов). b) От продукции массового изготовления при организации кейтеринга (социальное питание, бортовое питание, корпоративное питание, выездное обслуживание и проведение ярмарок, спортивных соревнований, олимпиад, универсиад, культурно-развлекательных мероприятий) c) Продукции, реализуемой на предприятиях общественного питания, функционирующих в структуре организаций торговли. d) Все представленные варианты ответа.	ПК-8
13.	d)	Какими принципами руководствуются при организации производственного контроля? a) Систематическое осуществление производственного контроля в соответствии с программой, планами и графиками контрольных проверок, исследований, испытаний и измерений; b) Определение контрольных критических точек на этапах, важных для недопущения или исключения угрозы безопасности; c) Соблюдение периодичности осуществления различных форм контроля. d) Все перечисленные принципы	ПК-8

2. Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по 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.

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, 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, демонстрирует высокий уровень и способность проводить контроль за обеспечением качества продукции и услуг

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, 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, демонстрирует высокий уровень и способность проводить контроль за обеспечением качества продукции и услуг.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он на низком уровне способен проводить лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов, на низком уровне может организовать мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не может выполнять лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов, не может организовать мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания

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.