

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 18.06.2026 18:35:41

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559c5505ef6904af77de79fa5835829

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**УТВЕРЖДАЮ:**

Декан факультета пищевой  
инженерии и биотехнологий  
имени академика А.Г. Храмцова  
канд. техн. наук, доцент  
Оботурова Н. П.

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

### **Санитария и гигиена**

Направление подготовки  
Направленность (профиль)  
Год начала обучения  
Форма обучения  
Реализуется

43.03.01 Сервис  
Гастрономия и сервис  
2026  
очная  
5 семестр

## **Введение**

1. Назначение: Фонд оценочных средств предназначен для освоения компетенций в соответствии с требованиями основных образовательных программ согласно ФГОС по направлению 43.03.01 Сервис.

2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Санитария и гигиена»

3. Разработчик Стаценко Е. Н., к.т.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий и инжиниринга.

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель Оботурова Н.П., доцент, зав. кафедрой пищевых технологий и инжиниринга.

Члены комиссии:

Борисенко А.А., профессор кафедры пищевых технологий и инжиниринга.

Олешкевич О.И., доцент кафедры пищевых технологий и инжиниринга.

Представитель организации-работодателя:

Костукайло Г.С., директор ООО «НАШЕ.ВСЁ»

Экспертное заключение: рекомендовать фонд оценочных средств по дисциплине «Санитария и гигиена» к использованию в учебном процессе.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

# 1. Описание показателей и критериев оценивания на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

| Компетенция (ии),<br>индикатор (ы)                                                                                                                                                                                                                                                    | Уровни сформированности компетенци(ий),                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Минимальный<br>уровень не достигнут<br>(Неудовлетворительно)<br>2 балла                                                                                                                                                                                       | Минимальный<br>уровень<br>(удовлетворительно)<br>3 балла                                                                                                                                                                                                                         | Средний<br>уровень<br>(хорошо)<br>4 балла                                                                                                                                                                                                                                    | Высокий уровень<br>(отлично)<br>5 баллов                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Компетенция: ПК-4</b> 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              |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>ИД-1 ПК-4</b><br><i>Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения безопасной продукции высокого качества.</i> | не анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения безопасной продукции высокого качества. | на минимальном уровне анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения безопасной продукции высокого качества. | на среднем уровне анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения безопасной продукции высокого качества. | на высоком уровне анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения безопасной продукции высокого качества. |
| <b>ИД-2 ПК-4</b><br><i>Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции</i>                                                                                                            | не организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции                                                                                                            | на минимальном уровне организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции                                                                                                            | на среднем уровне организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции                                                                                                            | на высоком уровне организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции                                                                                                            |
| <b>ИД-3 ПК-4</b><br><i>Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы</i>                                                                                                                                                                                                     | не разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы                                                                                                                                                                                                     | на минимальном уровне разрабатывает мероприятия по                                                                                                                                                                                                                               | на среднем уровне разрабатывает мероприятия                                                                                                                                                                                                                                  | на высоком уровне разрабатывает мероприятия по                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания</i>                                                                                                                                                                                               | контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания                                                                                                                                        | совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания                                                                                                                                 | по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания                                                                                                                          | совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания                                                                                                                             |
| <b>Компетенция: ПК-5</b> 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 |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>ИД-1 ПК-5</b><br><i>Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований</i>                                                                                                       | не осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований                                                                 | на минимальном уровне осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований                                                                 | на среднем уровне осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований                                                                 | на высоком уровне осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований                                                                 |
| <b>ИД-2 ПК-5</b><br><i>Организовывает технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья</i>                                     | не организывает технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья | на минимальном уровне организывает технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья | на среднем уровне организывает технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья | на высоком уровне организывает технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ИД-3 ПК-5<br>Выявляет<br>объекты<br>для<br>улучшения<br>технологии<br>пищевых<br>производств с<br>учетом<br>прогрессивных<br>методов<br>эксплуатации<br>оборудования,<br>принципов<br>управления<br>качеством,<br>безопасностью и<br>прослеживаемост<br>ью производства,<br>основ физиологии<br>пищеварения и<br>обмена веществ,<br>современных<br>концепций питания | не выявляет<br>объекты для<br>улучшения<br>технологии<br>пищевых<br>производств с<br>учетом<br>прогрессивных<br>методов<br>эксплуатации<br>оборудования,<br>принципов<br>управления<br>качеством,<br>безопасностью и<br>прослеживаемость<br>ю производства,<br>основ физиологии<br>пищеварения и<br>обмена веществ,<br>современных<br>концепций питания | на минимальном<br>уровне выявляет<br>объекты для<br>улучшения<br>технологии<br>пищевых<br>производств с<br>учетом<br>прогрессивных<br>методов<br>эксплуатации<br>оборудования,<br>принципов<br>управления<br>качеством,<br>безопасностью и<br>прослеживаемость<br>ю производства,<br>основ физиологии<br>пищеварения и<br>обмена веществ,<br>современных<br>концепций<br>питания | на среднем<br>уровне<br>выявляет<br>объекты для<br>улучшения<br>технологии<br>пищевых<br>производств с<br>учетом<br>прогрессивны<br>х методов<br>эксплуатации<br>оборудования,<br>принципов<br>управления<br>качеством,<br>безопасность<br>ю и<br>прослеживаем<br>остью<br>производства,<br>основ<br>физиологии<br>пищеварения<br>и обмена<br>веществ,<br>современных<br>концепций<br>питания | на высоком<br>уровне<br>выявляет<br>объекты для<br>улучшения<br>технологии<br>пищевых<br>производств с<br>учетом<br>прогрессивных<br>методов<br>эксплуатации<br>оборудования,<br>принципов<br>управления<br>качеством,<br>безопасностью<br>и<br>прослеживаемо<br>стью<br>производства,<br>основ<br>физиологии<br>пищеварения и<br>обмена<br>веществ,<br>современных<br>концепций<br>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<br>форма обучения очная, семестр 7                                                                                                                                                                               | Компетенция |
|---------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1             |                  | Гигиена – это                                                                                                                                                                                                                       | ПК-4        |
| 2             |                  | С какой периодичностью на предприятиях питания проводится генеральная уборка и дезинфекция                                                                                                                                          | ПК-4        |
| 3             |                  | Допускается ли возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов при работе технологического оборудования на предприятиях общественного питания?                                                                        | ПК-4        |
| 4             |                  | Обязательно ли в конце работы мыть производственные столы с применением моющих и дезинфицирующих средств, промывать горячей водой и насухо вытирать                                                                                 | ПК-4        |
| 5             |                  | Можно ли совместно хранить разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции?                                                                                                                                                     | ПК-4        |
| 6             |                  | По отношению к одному юрлицу, плановые мероприятия по контролю за выполнением требований санитарных правил осуществляются                                                                                                           | ПК-4        |
| 7             |                  | Личная гигиена это                                                                                                                                                                                                                  | ПК-4        |
| 8             |                  | Профилактика дизентерии включает                                                                                                                                                                                                    | ПК-4        |
| 9             |                  | Флюорографию работники торговли должны проходить                                                                                                                                                                                    | ПК-4        |
| 10            |                  | Дезинсекция – это                                                                                                                                                                                                                   | ПК-4        |
| 11            |                  | Дератизация это                                                                                                                                                                                                                     | ПК-5        |
| 12            |                  | Дезинфекция это                                                                                                                                                                                                                     | ПК-5        |
| 13            |                  | При выборе дезсредства учитывается                                                                                                                                                                                                  | ПК-5        |
| 14            | в                | Разделочные доски изготавливают<br>а: из целого куска дерева<br>б: из дуба, клена<br>в: из целого куска дерева твердых пород (дуба, клена, березы, бука).                                                                           | ПК-5        |
| 15            | а, б             | Показателями санитарного состояния воздуха являются<br>а: микробное число воздуха<br>б: количество санитарно-показательных микробов<br>в: количество патогенных микроорганизмов<br>г: количество условно-патогенных микроорганизмов | ПК-5        |
| 16            | а, б, в          | Микрофлора воздуха бывает<br>а: постоянной<br>б: переменной                                                                                                                                                                         | ПК-5        |

|    |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |      |
|----|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
|    |      | в: часто встречающаяся<br>г: стерильной<br>д: живой<br>е: очищенной                                                                                                                                                                                                                                                 |      |
| 17 | а, б | Государственный санитарный надзор осуществляется в следующих формах:<br>а: предупредительный<br>б: текущий<br>в: плановый<br>г: внеплановый                                                                                                                                                                         | ПК-5 |
| 18 | б    | После работы поверхность разрубочного стула<br>а: зачистить ножом<br>б: зачистить ножом, посыпать солью и накрыть чехлом<br>в: вымыть горячей водой и накрыть чехлом                                                                                                                                                | ПК-5 |
| 19 | в    | Как правильно обрабатывать яйца куриные перед тепловой обработкой:<br>а: вымыть теплой водой<br>б: вымыть теплой водой и ополоснуть в проточной воде<br>в: вымыть теплой водой с раствором кальцинированной соды, затем вымыть теплой водой с раствором хлорамина в течение 10 минут, затем ополоснуть теплой водой | ПК-5 |
| 20 | в    | Какую санитарную обработку проводят с зеленью?<br>а: промывают в воде<br>б: выдерживают в воде 5-10 минут для удаления песка<br>в: выдерживают в воде 5-10 минут и промывают в проточной воде, затем укладывают на салфетку                                                                                         | 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 требованиях, 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 он на высоком профессиональном уровне знает: национальные, конфессиональные и этнокультурные особенности и национальные традиции, основные принципы и нормы межкультурного взаимодействия; на высоком профессиональном уровне умеет: анализировать особенности межкультурного взаимодействия с учетом национальных, конфессиональных и этнокультурных особенностей и национальных традиций, формировать поликультурную среду для межкультурного взаимодействия при решении задач профессиональной деятельности; на высоком профессиональном уровне владеет: приемами и средствами создания поликультурной среды для межкультурного взаимодействия в ходе решения задач профессиональной деятельности.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он хорошо знает: национальные, конфессиональные и этнокультурные особенности и национальные традиции, основные принципы и нормы межкультурного взаимодействия; хорошо умеет: анализировать особенности межкультурного взаимодействия с учетом национальных, конфессиональных и этнокультурных особенностей и национальных традиций, формировать поликультурную среду для межкультурного взаимодействия при решении задач профессиональной деятельности; хорошо владеет: приемами и средствами создания поликультурной среды для межкультурного взаимодействия в ходе решения задач профессиональной деятельности.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он удовлетворительно знает: национальные, конфессиональные и этнокультурные особенности и национальные традиции, основные принципы и нормы межкультурного взаимодействия; удовлетворительно умеет: анализировать особенности межкультурного взаимодействия с учетом национальных, конфессиональных и этнокультурных особенностей и национальных традиций, формировать поликультурную среду для межкультурного взаимодействия при решении задач профессиональной деятельности; удовлетворительно владеет: приемами и средствами создания поликультурной среды для межкультурного взаимодействия в ходе решения задач профессиональной деятельности.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он неудовлетворительно знает: национальные, конфессиональные и этнокультурные особенности и национальные традиции, основные принципы и нормы межкультурного взаимодействия; неудовлетворительно умеет: анализировать особенности межкультурного взаимодействия с учетом национальных, конфессиональных и этнокультурных особенностей и национальных традиций, формировать поликультурную среду для межкультурного взаимодействия при решении задач профессиональной деятельности; неудовлетворительно владеет: приемами и средствами создания поликультурной среды для межкультурного взаимодействия в ходе решения задач профессиональной деятельности.