

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 18:55:41

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559c5505ef6904af77de70ca58352f9

**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

«Управление качеством и ХАССП на предприятиях индустрии питания»

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

43.03.01 Сервис
Гастрономия и сервис
2026
очная
6

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, профиль Гастрономия и сервис
2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Управление качеством и ХАССП на предприятиях индустрии питания».
3. Разработчик Савва А.В., 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»
5. Экспертное заключение: рекомендовать фонд оценочных средств по дисциплине «Управление качеством и ХАССП на предприятиях индустрии питания» к использованию в учебном процессе.

Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

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

Уровни сформированности компетенци(ий), индикатора (ов)	Дескрипторы			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция: 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 обучения по дисциплине (модулю): <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. ИД-2_{ПК-4} Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Определяет свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов в.	Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке.	Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке. но испытывает затруднения при их использовании для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Используя знания факторов, влияющих на качество полуфабрикатов и готовой продукции, средств и методов повышения безопасности продукции, анализирует сырьевые компоненты и их изменения при технологической обработке, определяет основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого

				качества.
	Определяет незначительную часть методов и инструментов средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества сырья и готовой продукции	Определяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции, но испытывает затруднения при их выборе и применении	Определяет и применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции, но допускает неточности при их выборе	Применяет методы, средства измерений, испытаний и контроля и организует грамотный их выбор для проведения исследований по определению показателей качества, безопасности сырья и готовой продукции.
ИД-3 _{ПК-4} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Демонстрирует низкий уровень знаний систем контроля качества и технологических процессов производства продуктов питания	Демонстрирует знания по разновидности систем контроля качества и технологических процессов, но испытывает затруднения по разработке мероприятий по их совершенствованию и оптимизации	Демонстрирует знания по разработке мероприятий по совершенствованию системы контроля качества на производстве	Систематизирует знания по системам контроля качества и технологических процессов производства продуктов питания для разработки мероприятий с учетом новейших достижений в профессиональной области.
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				
ИД-1 _{ПК-5} Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	Демонстрирует низкий уровень знаний законодательства РФ и ЕАЭС.	Демонстрирует знания законодательства РФ и ЕАЭС, международного законодательства, регламентирующие деятельность	Демонстрирует знания законодательства РФ и ЕАЭС, международного законодательства, регламентирующие деятельность	Демонстрирует знания законодательства РФ и ЕАЭС, международного законодательства, регламентирующие деятельность

		предприятий общественного питания.	предприятий общественного питания, но допускает неточности в вопросах методологии управления рисками на предприятиях общественного питания.	предприятий общественного питания, в том числе вопросы методологии управления рисками на предприятиях общественного питания, основанной на принципах ХАССП.
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 применяет навыки систематизации и анализа информации по соблюдению требований безопасности пищевой продукции	Применяет навыки систематизации и анализа информации по соблюдению требований безопасности пищевой продукции, но испытывает затруднения при определении методов и подходов по внедрению системы ХАССП	Применяет навыки систематизации и анализа информации по соблюдению требований безопасности пищевой продукции, частично определяет методы и подходы по внедрению системы ХАССП на предприятия общественного питания	Применяет навыки систематизации и анализа информации по соблюдению требований безопасности пищевой продукции, методами и подходами по внедрению системы безопасности ХАССП на предприятия общественного 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
		форма обучения очная, семестр 8	
1		Испытания пищевой продукции по показателям качества.	ПК-4
2		Отношение значения показателя качества оцениваемой продукции к базовому значению этого показателя называется ...	ПК-4
3		Относительная характеристика качества продукции, основанная на сопоставлении значений показателей, характеризующих техническое совершенство оцениваемой продукции с базовыми значениями соответствующих показателей называется ...	ПК-4
4		Оценка уровня качества продукции – это ...	ПК-4
5		Метод оценки качества продукции, основанный на использовании единичных показателей ее качества называется ...	ПК-4
6		Метод оценки качества продукции, основанный на использовании комплексных показателей ее качества называется ...	ПК-4
7		Статистический метод оценки качества продукции – это ...	ПК-4
8	а	Проверка соответствия показателей качества продукции установленным требованиям - это: а) контроль качества продукции; б) проверка показателя качества эксплуатации продукции; в) проверка эффективности использования продукции; г) прогнозирование качества продукции.	ПК-4
9	д	Совокупность операций, включающая выбор номенклатуры показателей качества оцениваемой продукции, определение значений этих показателей и сопоставление их с базовыми - это: а) оценка технического уровня продукции; б) дифференциальный метод оценки качества продукции; в) комплексный метод оценки качества продукции; г) смешанный метод оценки качества продукции; д) оценка уровня качества продукции.	ПК-4
10	б	Значение показателя качества продукции, установленное нормативной	ПК-4

		документацией: а) номинальное значение показателя качества продукции; б) регламентированное значение показателя качества продукции; в) предельное значение показателя качества продукции; г) оптимальное значение показателя качества продукции.	
11		Национальный стандарт, устанавливающий требования к управлению качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП – это ...	ПК-5
12		Корректирующее действие - это ...	ПК-5
13		Маркировка пищевой продукции – это ...	ПК-5
14		Опасным фактором называется ...	ПК-5
15		Прослеживаемость пищевой продукции – это ...	ПК-5
16		Проверка (аудит) – это ...	ПК-5
17		Санитарно-гигиенические мероприятия - все действия, связанные с ...	ПК-5
18	а	Реализация принципов ХАССП, прежде всего, направлена а: на защиту потребительского рынка б: совершенствование деятельности организации в: устранение скрытых потерь при производстве г: повышение имиджа организации	ПК-5
19	в	Целью этапа «определение критических контрольных точек» является а: определение факторов, которые могут негативно повлиять на качество конечного продукта б: определение узких мест в технологии производства в: предотвращение появления опасного фактора, устранения его или уменьшения до допустимого уровня г: определение воздействий внутренних и внешних факторов	ПК-5
20	в	Критической контрольной точкой может быть а: любая стадия, на которой появление опасности не может быть предотвращено либо уменьшено до приемлемого уровня б: уровень дефектности на каждой стадии в: любая стадия, на которой появление опасности может быть предотвращено либо уменьшено до приемлемого уровня г: стадия отбраковки 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 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 студент глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает. Систематизирует знания основных факторов, влияющих на качество полуфабрикатов и готовой продукции. Применяя нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания, в том числе вопросы методологии управления рисками на предприятиях общественного питания, основанной на принципах ХАССП, на высоком уровне осуществляет разработку документации для проведения систематической идентификации, оценки и управления опасностями, которые влияют на безопасность пищевой продукции, с учетом новейших достижений в профессиональной области. Применяет навыки по внедрению системы безопасности ХАССП на предприятия общественного питания. Компетенции ПК-4, ПК-5 освоены на высоком уровне.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос. Решает практические задачи в области обеспечения качества и безопасности полуфабрикатов и готовой продукции. Применяя современные методики в области управления рисками на предприятиях общественного питания, разрабатывает документацию по оценке и управлению опасностями, которые влияют на безопасность пищевой продукции. Обобщает и анализирует результаты исследований и испытаний продукции по показателям качества и безопасности и разрабатывает мероприятия по их совершенствованию. Систематизирует регламентирующую документацию в области обеспечения качества и безопасности продукции, но испытывает незначительные затруднения в применении навыков по внедрению системы безопасности ХАССП на предприятия общественного питания. Компетенции ПК-4, ПК-5 освоены на среднем уровне.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент имеет знания базового уровня, но допускает неточности в ответе. Решает отдельные практические задачи в области обеспечения качества и безопасности полуфабрикатов и готовой продукции. Разрабатывает документацию по оценке и управлению опасностями, которые влияют на безопасность пищевой продукции, но испытывает затруднения при ее анализе. Обобщает и анализирует результаты исследований и испытаний продукции по показателям качества и безопасности, но испытывает затруднения в разработке мероприятий по их совершенствованию. Частично систематизирует регламентирующую документацию в области обеспечения качества и безопасности продукции. Фрагментарно применяет навыки по внедрению системы безопасности ХАССП на предприятия общественного питания, затрудняется при подтверждении ее актуальности. Компетенции ПК-4, ПК-5 освоены на минимальном уровне.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки. Не решает практические задачи в области обеспечения качества и безопасности полуфабрикатов и готовой продукции. Разрабатывает документацию по оценке и управлению опасностями, которые влияют на безопасность пищевой продукции, но допускает существенные ошибки. Не обобщает и не анализирует результаты исследований и испытаний продукции по показателям качества и безопасности. Не систематизирует регламентирующую документацию в области обеспечения качества и безопасности продукции. Не обосновывает актуальность внедрения системы

безопасности ХАССП на предприятия общественного питания. Компетенции ПК-4, ПК-5 не освоены.