

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 код:
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

для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по
дисциплине

«Система управления качеством и безопасностью питания»

Направление подготовки	43.03.01 Сервис
Направленность (профиль)	Гастрономия и сервис
Форма обучения	Очная
Год начала обучения	2026
Реализуется в 8 семестре	

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 «Система управления качеством и безопасностью 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 Система управления качеством и безопасностью питания» к использованию в учебном процессе.

Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код оцениваемой компетенции, индикатора (ов)	Этап формирования компетенции (№ темы)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация (текущий/промежуточный)	Тип контроля (устный, письменный или с использованием технических средств)	Наименование оценочного средства
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1-5	Опрос, собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования

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

Уровни сформированности компетенции(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	Не определяет риски и критические контрольные точки	Определяет риски и критические контрольные точки	Определяет и анализирует риски и критические контрольные точки, но испытывает затруднения при выборе их использования для производства пищевых продуктов с учетом комплексного подхода к управлению	Определяет и анализирует риски и критические контрольные точки и выбирает направления их использования для производства пищевых продуктов с учетом комплексного подхода к управлению

использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной			качеством и безопасностью продукции в рамках современных	качеством и безопасностью продукции в рамках современных
---	--	--	--	--

продукции высокого качества.			систем качества.	систем качества.
ИД-2 _{ПК-4} Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Не знает законодательные и нормативные национальные и международные акты	Частично знает законодательные и нормативные национальные и международные акты, не в полной мере владеет навыками выбора средств измерений и испытаний для осуществления контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Применяет знания законодательных и нормативных национальных и международных актов, но испытывает затруднения при выборе соответствующих средств измерений и испытаний для осуществления контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Успешно применяет знания законодательных и нормативных национальных и международных актов, организует выбор методов, средств измерений и испытаний для осуществления контроля качества сырья, полуфабрикатов 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 требований законодательства РФ и ЕАЭС в области пищевой безопасности	Демонстрирует знания по требованиям законодательства РФ и ЕАЭС в области пищевой безопасности	Демонстрирует знания по требованиям законодательства РФ и ЕАЭС в области пищевой безопасности, частично формулирует мероприятия по совершенствованию системы	Осуществляет реализацию производственных процессов с соблюдением требований законодательства РФ и ЕАЭС в области пищевой безопасности, разрабатывает мероприятия

			контроля качества продуктов питания	по совершенствов анию системы контроля качества продуктов питания.
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 органолептических и физикохимических методов анализа сырья и продукции общественного питания	Демонстрирует знания органолептических и физикохимических методов анализа сырья и продукции общественного питания; частично использует правовую электроннопоисковую базу по качеству и безопасности пищевых продуктов	Демонстрирует знания органолептических и физикохимических методов анализа сырья и продукции общественного питания; частично использует правовую электроннопоисковую базу по качеству и безопасности пищевых продуктов сборники, нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции, но испытывает затруднения с их применением	Применяет методы органолептического анализа сырья и продукции общественного питания, физикохимические методы для контроля пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; законодательную правовую электроннопоисковую базу по качеству и безопасности пищевых продуктов; сборники нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции.
ИД-3 _{ПК-5}	Не применяет	Применяет	Осуществляет	Осуществляет

Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ	навыки контроля за процессом закупок, приема, хранения и обеспечения сохранности приобретаемых продуктов, материалов, сырья	навыки контроля за процессом закупок, приема, хранения и обеспечения сохранности приобретаемых продуктов, материалов системы ХАССП	контроль за процессом закупок, приема, хранения и обеспечения сохранности приобретаемых продуктов, материалов, сырья, а также за технологическим процессом приготовления продуктов, но	контроль за процессом закупок, приема, хранения и обеспечения сохранности приобретаемых продуктов, материалов, сырья, а также за технологическим процессом приготовления продуктов,
физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания			испытывает затруднения при разработке и оформлении сведений по обеспечению качества и безопасности и прослеживаемости продукции	разрабатывает, документально оформляет сведения по обеспечению качества и безопасности и прослеживаемости продукции, а также при необходимости их актуализирует.

Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

Рейтинговая оценка знаний студента (в случаях, предусмотренных нормативными актами СКФУ).

2.

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
	8 семестр		
1	Собеседование по теме 3	6-я неделя	25

2	Собеседование по теме 5	10-я неделя	30
	Итого за 8 семестр		55
	Итого		55

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

<i>Уровень выполнения контрольного задания</i>	<i>Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)</i>
<i>Отличный</i>	<i>100</i>
<i>Хороший</i>	<i>80</i>
<i>Удовлетворительный</i>	<i>60</i>
<i>Неудовлетворительный</i>	<i>0</i>

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме зачета.

Процедура зачета (зачета с оценкой) как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

Зачет выставляется по результатам работы в семестре, при сдаче всех контрольных точек, предусмотренных текущим контролем успеваемости. Если по итогам семестра обучающийся имеет от 33 до 60 баллов, ему ставится отметка «зачтено». Обучающемуся, имеющему по итогам семестра менее 33 баллов, ставится отметка «не зачтено».

Количество баллов за зачет ($S_{зач}$) при различных рейтинговых баллах

3. по дисциплине по результатам работы в семестре

Рейтинговый балл по дисциплине по результатам работы в семестре ($R_{сем}$)	Количество баллов за зачет ($S_{зач}$)
$50 \leq R_{сем} \leq 60$	40
$39 \leq R_{сем} < 50$	35
$33 \leq R_{сем} < 39$	27
$R_{сем} < 33$	0

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, характеризующие этапы формирования компетенций

1. 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 национальные и международные нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания, определяет и анализирует риски и критические контрольные точки с учетом комплексного подхода к управлению качеством и безопасностью продукции в рамках современных систем качества. Организует выбор методов, средств измерений и испытаний для осуществления контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Осуществляет контроль за процессом закупок, приема, хранения и обеспечения сохранности приобретаемых продуктов, материалов, сырья, а также за технологическим процессом приготовления продуктов, разрабатывает, документально оформляет сведения по обеспечению качества и безопасности и прослеживаемости продукции, а также при необходимости их актуализирует. 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 разработке и документальному оформлению сведений по обеспечению качества и безопасности и прослеживаемости продукции и их актуализации. 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 разработке и документальному оформлению сведений по обеспечению качества и безопасности и прослеживаемости продукции и их актуализации. 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. Не 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. Компетенции ПК-4, ПК-5 не освоены.

2. Описание шкалы оценивания

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя:

- отдельное собеседование по каждой из указанных тем;
- составленные студентом конспекты при подготовке к лабораторным работам.

Предлагаемые студенту задания позволяют проверить следующие компетенции:

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,

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

Для подготовки к каждой теме следует изучить и законспектировать рекомендованные источники учебной и научной литературы и на их основании подготовиться к указанным в методических материалах вопросам для обсуждения.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования собственными конспектами, а также практикумами, нормативными документами, стандартами.

При проверке задания, оцениваются

- активное участие в работе;
- уверенное владение материалом;
- умение четко и логично излагать свои мысли;
- умение творчески подходить к решению основных задач темы;
- самостоятельность мышления,
- обоснованные результаты выполненной работы или исследования и грамотно сформулированные выводы;
- умение использовать законодательную и нормативную базу документов.

Оценочный лист

№ п/п	Ф.И.О. студента	Активность работы в течение собеседова ния	Глубина раскрытия вопроса, логичность изложения материала и выводов	Логичность, аргументирован ность, объективность, изложения материала в рамках собеседования	Умение отвечать на дополнител ьные вопросы в ходе собеседова ния	О б щ а я о ц е н к а

Вопросы для собеседования

Базовый уровень

1. Сущность качества продукции, место и роль управления качеством в современных рыночных отношениях.
2. Основные задачи и цели управления качеством продукции.
3. Жизненный цикл продукции.
4. Формы и методы управления качеством продукции, основные этапы их развития.
5. Отечественный опыт управления качеством.
6. Характеристика стандартов ИСО серии 9000 версии 2015 года
7. Принципы менеджмента качества, содержащиеся в стандартах ИСО серии 9000.
8. Понятие контроля качества. Классификация и характеристика методов контроля качества продукции.
9. Общая характеристика моделей национальных премий по качеству.
10. Метод анализа рисков и критических контрольных точек на основе принципов ХАССП, область его применения.
11. Интегрирование экологических аспектов в проектирование и разработку пищевой продукции.
12. Выявление номенклатуры показателей качества продукции в квалитетрических оценках.
13. Методы определения абсолютных значений единичных показателей качества.
14. Методы определения коэффициентов весомости. Оценка согласованности мнений экспертов.
15. Дефекты и градация продукции по качеству.
16. Контрольные испытания продукции.
17. Термины и определения в области управления качеством.
18. Методы оценки показателей качества, используемые в квалитетрии: дифференциальный, комплексный, смешанный.

19. Технический контроль качества продукции на предприятиях пищевой промышленности.
20. Градация продукции по качеству.
21. Системный подход к управлению качеством.
22. Сущность технического регулирования в области предприятий общественного питания.
23. Технические регламенты как носители обязательных требований.
24. Классификация обязательных требований.
25. Ответственность за нарушение обязательных требований в соответствии с российским законодательством.
26. Характеристика нормативно-технической документации на предприятиях общественного питания: сборники рецептур блюд, технико-технологические карты и др. Особенность их разработки и построения.
27. Требования к предприятиям общественного питания с учетом типа предприятия, согласно действующим нормативным документам.

Повышенный уровень

28. Комплексная оценка качества продукции.
29. Базовые концепции Всеобщего управления качеством – TQM.
30. Стандартизация безопасности пищевых продуктов по цепочке поставки в соответствии с требованиями ГОСТ Р 22000-2007.
31. Модель делового совершенства Европейского фонда менеджмента качества.
32. Интегрирование экологических аспектов в проектирование и разработку пищевой продукции.
33. Оценка согласованности мнений экспертов в методах квалиметрии.
34. Инструменты Всеобщего управления качеством – TQM.
35. Применение критериев премии Правительства РФ в области качества для проведения самооценки организаций.
36. Этапы разработки и внедрения систем экологического менеджмента организации в соответствии с ГОСТ Р ИСО 14001.
37. Разработка процессов управления качеством пищевой продукции.
38. Процессы проектирования продукции общественного питания и критерии их эффективности.
39. Требования к качеству продукции общественного питания производственного назначения: органолептические свойства, сохраняемость.
40. Требования к качеству продукции общественного питания производственного назначения: безопасность, экологичность, экономичность.

1. Описание шкалы оценивания

Компетенции студентов оцениваются по пятибалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

2. 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 национальные и международные нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания, определяет и анализирует риски и критические контрольные точки с учетом комплексного подхода к управлению качеством и безопасностью продукции в рамках современных систем качества. Организует выбор методов, средств измерений и испытаний для осуществления контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Осуществляет контроль за процессом закупок, приема, хранения и обеспечения сохранности приобретаемых продуктов, материалов, сырья, а также за технологическим процессом приготовления продуктов, разрабатывает, документально оформляет сведения по обеспечению качества и безопасности и прослеживаемости продукции, а также при необходимости их актуализирует. 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 разработке и документальному оформлению сведений по обеспечению качества и безопасности и прослеживаемости продукции и их актуализации. 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 разработке и документальному оформлению сведений по обеспечению качества и безопасности и прослеживаемости продукции и их актуализации. 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. Не 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. Компетенции ПК-4, ПК-5 не освоены.

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя собеседование.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, подготовить ответы на вопросы к собеседованию.

Ответы на вопросы оцениваются по следующим критериям: правильность ответа, полнота раскрытия вопроса, умение аргументировать свой ответ.

Бланк оценочного листа собеседования

Проверяемые компетенции ПК-4, ПК-5.

№ п/п	ФИО студента	Критерий оценивания				Итого
		правильность ответа на вопрос	полнота ответа на вопрос	умение аргументировать свой ответ	умение обосновать теоретический ответ с помощью практических примеров	
1						
2						
...						