

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
БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

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

43.03.01 Сервис
Гастрономия и сервис
2026
очная
7 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 «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания»

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 «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» 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), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенци(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: ПК-4</i> 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				
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.	не 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.	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 получения 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 получения 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 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	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

ИД-3 ПК-4 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	не разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	на минимальном уровне разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	на среднем уровне разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	на высоком уровне разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства 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	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
ИД-2 ПК-5 ИД-2ПК-5 Организовывает технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	не организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	на минимальном уровне организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	на среднем уровне организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования	на высоком уровне организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов

			оборудования, традиционных и новых видов сырья	сырья
ИД-3 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 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	на минимальном уровне 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	на среднем уровне 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	на высоком уровне 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

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 5	
1	а	Ксенобиотиками называют: а) чужеродные для живого организма химические вещества антропогенного происхождения б) чужеродные для живого организма химические вещества природного происхождения в) чужеродные для живого организма химические вещества природного или антропогенного происхождения в зависимости от конкретных условий г) все химические вещества, образующиеся в процессе химических производств д) технический термин «ксенобиотик» для пищевых продуктов неприменим	ПК-4
2	а	С точки зрения токсичности наибольшую опасность не представляют следующие контаминанты: а) пищевые добавки природного происхождения б) нитраты, нитриты, нитрозамины в) диоксины и диоксиноподобные соединения г) полициклические ароматические углеводороды (ПАУ) д) радионуклиды е) пищевые добавки не природного происхождения	ПК-4
3	д	Можно ли утверждать, что систематическое употребление продуктов питания, загрязненных антибиотиками, нитрофуранами, сульфаниламидами, гормональными препаратами, приводит к возникновению резистентных форм микроорганизмов, является причиной различных аллергических реакций и дисбактериозов у человека: а) нет б) только по отношению к нитрофуранам	ПК-4

		в) только по отношению к синтетическим гормональным препаратам г) не знаю д) да	
4	в	Предельно-допустимая концентрация – это а) в) максимальное количество вредного вещества или воздействия физического фактора, которое при ежедневном воздействии не должно вызывать заболеваний или отклонений в состоянии здоровья населения, обнаруживаемых современными методами исследований б) максимальная доза (в мг на 1 кг живой массы человека), ежедневное пероральное поступление которой на протяжении всей жизни безвредно, то есть не оказывает неблагоприятного влияния на жизнедеятельность и здоровье настоящего и будущего поколений в) концентрация химических, биологических веществ, не оказывающая в течение всей жизни прямого или косвенного неблагоприятного действия на настоящее или будущие поколения, не снижающая работоспособности человека, не ухудшающая его самочувствия и санитарно-бытовых условий жизни	ПК-4
5	в	Источниками загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов радионуклидами не могут быть: а) испытаниями ядерного оружия б) добыча и переработка урановых и ториевых руд в) радиоволны г) обогащение урана изотопом ^{235}U, т.е. получение уранового топлива д) работа ядерных реакторов е) переработка ядерного топлива с целью извлечения радионуклидов для нужд народного хозяйства ж) хранение и захоронение радиоактивных отходов	ПК-4
6	а	Попадая в организм человека, радиоактивные элементы: а) распределяются в органах, тканях и в неодинаковой степени выводятся из организма б) распределяются в органах, тканях и в одинаковой степени выводятся из организма	ПК-4

		в) распределяются в органах, тканях и не выводятся из организма в течение всей жизни человека г) распределяются только в органах человека и постепенно равномерно выводятся из организма д) распределяются только в тканях человека и постепенно выводятся из организма	
7	г	У населения, проживающего на территориях, прилегающих к источникам загрязнения окружающей среды радионуклидами, основной вклад в суммарное поступление радионуклидов осуществляется за счет: а) продукции животноводства; б) не зависит от вида пищевой продукции, но зависит от потребленного ее объема в) фруктов г) овощной продукции (преимущественно, капусты и картофеля) д) рыбы и продуктов ее переработки	ПК-4
8		В соответствии с ТР ТС 021/2011 Безопасность пищевой продукции – это	ПК-4
9		основной нормативный документ, устанавливающий гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также показатели их качества и безопасности	ПК-4
10		Пищевая и сельскохозяйственная организация при ООН – это	ПК-4
11		Недостаток белка в организме приводит к следующим заболеваниям...	ПК-5
12		Суточная потребность человеческого организма в белке составляет ...	ПК-5
13		Суточная потребность человеческого организма в жирах составляет ...	ПК-5
14		чужеродные для живого организма химические вещества антропогенного происхождения называют....	ПК-5
15		Предельно-допустимая концентрация – это	ПК-5
16	а	Недостаток усвояемых углеводов в организме человека приводит к	ПК-5

		а) истощению б) ожирению в) сахарному диабету	
17		Сильнодействующий яд в мире и входит в арсенал биологического оружия	ПК-5
18	а	Железо усваивается организмом человека: а) из мясных продуктов на 30%, из растений – на 10%; б) из мясных продуктов на 10%, из растений – на 30% в) организм человека усваивать железо не способен г) из мясных продуктов не усваивается, из растений – на 10% д) из мясных продуктов на 10%, из растений – не усваивается	ПК-5
19	д	Проблема нитратов, нитритов и нитрозоаминов возникает: а) при неконтролируемом применении фосфорных удобрений б) при неконтролируемом применении калийных удобрений в) при неконтролируемом применении микроудобрений г) при неконтролируемом применении <i>N</i> -нитрозаминов д) при неконтролируемом применении азотных удобрений	ПК-5
20	г	Гормональные препараты не используются в ветеринарии и животноводстве с целью: а) стимуляции роста животных б) улучшения усвояемости кормов в) многоплодия; г) улучшения вкусовых качеств д) регламентации сроков беременности е) ускорения полового созревания	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

«Зачтено» выставляется студенту по результатам работы в семестре. Студентом сданы все задания, выполняемые на практических, лабораторных занятиях и в ходе выполнения самостоятельной работы.

«Не зачтено» выставляется студенту по результатам работы в семестре. Студентом не сданы задания, выполняемые на практических, лабораторных занятиях и в ходе самостоятельной работы.