

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: 03.06.2026 15:52:54

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 продукции и процессов производства

Направление подготовки

27.03.01 Стандартизация и метрология

Направленность (профиль)

Стандартизация, метрология и управление
качеством

Год начала обучения

2026

Форма обучения

очная

Реализуется

5-7

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств предназначен для освоения компетенций в соответствии с требованиями основных образовательных программ согласно ФГОС по направлению 27.03.01 Стандартизация и метрология, профиль Стандартизация, метрология и управление качеством.

2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Безопасность продукции и процессов производства».

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

4. Проведена экспертиза ФОС.

Председатель:

Шевченко И.М., канд. техн. наук, доцент, зав. кафедрой стандартизации, метрологии и управления качеством.

Члены комиссии:

Лупандина Н.Д., канд. техн. наук, доцент, доцент кафедры стандартизации, метрологии и управления качеством.

Стаценко Е.Н., канд. техн. наук, доцент, заместитель декана по учебной работе.

Представитель организации-работодателя:

Свиридова Т.А., зам. генерального директора ФБУ «Северо - Кавказский ЦСМ».

Экспертное заключение: рекомендовать фонд оценочных средств по дисциплине «Безопасность продукции и процессов производства» 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 Способен анализировать качество сырья и материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий</i>				
ИД-1 ПК-4 Знает требования к качеству и безопасности используемых в производстве сырья, материалов и комплектующих изделий	на минимальном уровне имеет представление о требованиях к качеству и безопасности используемых в производстве сырья, материалов и комплектующих изделий	на удовлетворительном уровне имеет представление о требованиях к качеству и безопасности используемых в производстве сырья, материалов и комплектующих изделий	на среднем уровне имеет представление о требованиях к качеству и безопасности используемых в производстве сырья, материалов и комплектующих изделий	на высоком уровне имеет представление о требованиях к качеству и безопасности используемых в производстве сырья, материалов и комплектующих изделий
ИД-2 ПК-4 Умеет оценивать влияние качества материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий на качество и безопасность готовой продукции; определять соответствие их характеристик нормативным, конструкторским и технологическим документам	на минимальном уровне оценивает влияние качества материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий на качество и безопасность готовой продукции; определять соответствие их характеристик нормативным, конструкторским и технологическим документам	на удовлетворительном уровне оценивает влияние качества материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий на качество и безопасность готовой продукции; определять соответствие их характеристик нормативным, конструкторским и технологическим документам	на среднем уровне оценивает влияние качества материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий на качество и безопасность готовой продукции; определять соответствие их характеристик нормативным, конструкторским и технологическим документам	на высоком уровне оценивает влияние качества материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий на качество и безопасность готовой продукции; определять соответствие их характеристик нормативным, конструкторским и технологическим документам
ИД-3 ПК-4 Владеет навыками систематизации данных о фактическом уровне качества и безопасности	на минимальном уровне имеет навыки систематизации данных о фактическом уровне качества и безопасности	на удовлетворительно м уровне имеет навыки систематизации данных о фактическом уровне качества и	на среднем уровне имеет навыки систематизации и данных о фактическом уровне качества и	на высоком уровне имеет навыки систематизации данных о фактическом уровне качества и

поступающих сырья, материалов и комплектующих изделий, оформления производственно-технической документации;	поступающих сырья, материалов и комплектующих изделий, оформления производственно-технической документации.	безопасности поступающих сырья, материалов и комплектующих изделий, оформления производственно-технической документации.	безопасности поступающих сырья, материалов и комплектующих изделий, оформления производственно-технической документации.	безопасности поступающих сырья, материалов и комплектующих изделий, оформления производственно-технической документации.
---	---	--	--	--

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		В соответствии с ТР ТС 021/2011 Безопасность пищевой продукции – это	ПК-4
2		основной нормативный документ, устанавливающий гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также показатели их качества и безопасности	ПК-4
3		Пищевая и сельскохозяйственная организация при ООН – это	ПК-4
4		Недостаток белка в организме приводит к следующим заболеваниям...	ПК-4
5		Суточная потребность человеческого организма в белке составляет ...	ПК-4
6		Суточная потребность человеческого организма в жирах составляет ...	ПК-4
7		чужеродные для живого организма химические вещества антропогенного происхождения называют....	ПК-4
8		Предельно-допустимая концентрация – это	ПК-4
9	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
10	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	ПК-4

		е) пищевые добавки не природного происхождения	
		6 семестр	
1		Микробиология это	ПК-4
2		Микроорганизмы это	ПК-4
3		Приведите этапы развития микробиологии	ПК-4
4		Антибиотики открыл	ПК-4
5		Р. Кох открыл	ПК-4
6		Классификация микроорганизмов по форме	ПК-4
7		По типу дыхания микроорганизмы бывают	ПК-4
8	а, б	Условно пищевые инфекции делят на две основные группы а: инфекции, передающиеся от человека б: инфекции, передающиеся человеку от животного или птицы в: инфекции, не передающиеся человеку от животного или птицы г: инфекции, передающиеся через воду, воздух, контактно-бытовым способом	ПК-4
9	а, б, в	Перечислите патогенные микроорганизмы а: Salmonella б: Бактерии рода Yersinia в: Listeria monocytogenes г: Vibrio parahaemolyticus д: B. cereus и сульфитредуцирующие клостридии е: Proteus	ПК-4
10	а, б, в	Какие методы используют для отбора проб с оборудования и предметов обихода а: смывов б: отпечатков в: агаровой заливки г: по Граму д: микроскопирование е: дифференцирование	ПК-4
		7 семестр	
1		Личная гигиена это	ПК-4
2		Профилактика дизентерии включает	ПК-4

3		Флюорографию работники торговли должны проходить	ПК-4
4		Дезинсекция – это	ПК-4
5		Дератизация это	ПК-4
6		Дезинфекция это	ПК-4
7		При выборе дезсредства учитывается	ПК-4
8	а, б	Показателями санитарного состояния воздуха являются а: микробное число воздуха б: количество санитарно-показательных микробов в: количество патогенных микроорганизмов г: количество условно-патогенных микроорганизмов	ПК-4
9	а, б, в	Микрофлора воздуха бывает а: постоянной б: переменной в: часто встречающаяся г: стерильной д: живой е: очищенной	ПК-4
10	а, б	Государственный санитарный надзор осуществляется в следующих формах: а: предупредительный б: текущий в: плановый г: внеплановый	ПК-4

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.

«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.