

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий

Дата подписания: 22.06.2026 14:30:39

Уникальный программный ключ:

201699675851b913160a1ac6208afb772ced7f57

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
Оботурова Н.П.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Управление качеством и прослеживаемостью производства пищевых продуктов

Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль)	Биоинженерия и технологии
Год начала обучения	2026 г
Форма обучения	очная
Реализуется	в 8 семестре

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств предназначен для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по дисциплине «Управление качеством и прослеживаемостью производства пищевых продуктов» студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Биоинженерия и технологии», очная форма обучения.

2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Управление качеством и прослеживаемостью производства пищевых продуктов»

3. Разработчик: канд. тех. наук, доцент Оботурова Н.П., зав. кафедрой пищевых технологий и инжиниринга

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

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

Члены комиссии:

Барыбина Л. И., доцент кафедры пищевых технологий и инжиниринга.

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

Представитель организации-работодателя: Бачукин В.А., директор ООО МХП «Комми».

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует образовательной программе по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Пищевая инженерия и пищевое программирование» и рекомендуется для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов.

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 (Неудовлетвор ительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворител ьно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
<i>Компетенция: ПК-4</i> Способен применять способы организации производства, эффективной работы на основе современных методов управления производством, принимать управленческие решения с учетом производственных условий и использовать их в управлении качеством и безопасностью продуктов питания				
Результаты обучения по дисциплине: <i>Индикатор: ИД-1 ПК-4.</i> Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Неудовлетворительно знает свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	Удовлетворительно знает свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	Частично анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства
<i>Индикатор: ИД-2 ПК-4.</i> Применяет знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов и изменений в сырье и продукции в управлении качеством и безопасностью продуктов питания	Неудовлетворительно умеет применять знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов и изменений в сырье и продукции в управлении качеством и безопасностью продуктов питания	Удовлетворительно умеет применять знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов и изменений в сырье и продукции в управлении качеством и безопасностью продуктов питания	Хорошо умеет применять знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов и изменений в сырье и продукции в управлении качеством и безопасностью продуктов питания	Отлично умеет применять знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов и изменений в сырье и продукции в управлении качеством и безопасностью продуктов питания
<i>Индикатор: ИД-3 ПК-4.</i> Пользуется методами	Не знает методы контроля	Частично пользуется методами	Хорошо пользуется методами	Отлично пользуется методами

контроля качества выполнения технологических операций	качества выполнения технологических операций	контроля качества выполнения технологических операций	контроля качества выполнения технологических операций	контроля качества выполнения технологических операций
<i>Индикатор: ИД-4 ПК-4.</i> Разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции	Не знает методы технического контроля и испытания готовой продукции	Знает методы технического контроля и испытания готовой продукции	Хорошо знает и разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции	Отлично знает и разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции
<i>Индикатор: ИД-5 ПК-4.</i> Применяет методы техно-химического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Неудовлетворительно знает методы техно-химического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Знает методы техно-химического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Хорошо знает и частично применяет методы техно-химического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Отлично применяет методы техно-химического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения
<i>Индикатор: ИД-6 ПК-4.</i> Проводит лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками	Неудовлетворительно владеет навыками проведения лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химический и физико-химический анализ, органолептических исследований, в соответствии с регламентами,	Удовлетворительно владеет навыками проведения лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химический и физико-химический анализ, органолептических исследований, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками	Хорошо владеет навыками проведения лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химический и физико-химический анализ, органолептических исследований, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками	Отлично владеет навыками проведения лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химический и физико-химический анализ, органолептических исследований, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками

	стандартными (аттестованными) методиками			
<i>Индикатор: ИД-7 ПК-4.</i> Производит анализ качества и производства на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости	Неудовлетворительно владеет навыками анализа качества и производства на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости	Удовлетворительно владеет навыками анализа качества и производства на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости	Хорошо владеет навыками анализа качества и производства на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости	Отлично владеет навыками анализа качества и производства на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости
<i>Индикатор: ИД-8 ПК-4.</i> Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Неудовлетворительно выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Удовлетворительно выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Хорошо выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Отлично выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

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 очно, семестр 8	
1		Требования ФЗ N 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» к обеспечению безопасности объектов, связанных с производством пищевых продуктов.	УК-1
2		Требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» к безопасности пищевых продуктов.	УК-1
3		Этапы разработки системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП).	УК-1
4		Анализ опасностей при разработке системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП).	УК-1
5		Разработка плана ХАССП при создании системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП).	УК-1
6		Определение документации, необходимой для внедрения и функционирования системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП).	УК-1
7		Планирование структуры документов системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП).	УК-1
8		Требования к документированным процедурам системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП).	УК-1
9		Объекты программ обязательных предварительных мероприятий в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».	УК-1
10		Объекты программ обязательных предварительных мероприятий в соответствии с ГОСТ Р 54762-2011 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции».	УК-1
11		Процедуры программ обязательных предварительных мероприятий по обеспечению безопасности пищевых продуктов.	УК-6
12		Требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» к проведению контроля за пищевой продукцией.	УК-6

13		Требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» к программам производственного контроля на основе принципов ХАССП.	УК-6
14		Требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» к проведению контроля за технологическими средствами и упаковочными материалами, используемыми при производстве пищевой продукции.	УК-6
15		Внутренние риски при разработке и функционировании системы менеджмента качества (СМК).	УК-6
16		Управление рисками системы менеджмента качества (СМК).	УК-6
17		Экологические риски.	УК-6
18		Значимые экологические аспекты, выявляемые при разработке системы экологического менеджмента	УК-6
19		Процедуры программ обязательных предварительных мероприятий.	УК-6
20		Объекты программы операционных предварительных мероприятий.	УК-6
21		Методология разделения мероприятий, относящихся к Программе обязательных предварительных мероприятий и к плану ХАССП.	ОПК-3
22		Аудиты в менеджменте качества: понятия, цели, область и объекты.	ОПК-3
23		Разработка плана ХАССП в соответствии с ГОСТ Р 51705.1. Содержание рабочего листа ХАССП.	ОПК-3
24		Предупреждающие действия при обеспечении безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП.	ОПК-3
25	a,d	Что является определяющим в первых двух этапах развития систем качества a: контроль качества продукции b планирование c организация d мотивация	ОПК-3
26	a, b	Элементы, входящие в организационную структуру процесса a поставщик процесса b владелец процесса c исполнитель процесса d разработчик процесса	ОПК-3
27	a	Седьмой принцип в СМК – это a принятие решений, основанных на фактах b процессный подход	ОПК-3

		с системный подход d установление взаимовыгодных отношений с поставщиками	
28	a	Принцип постоянного улучшения a постоянное улучшение в деятельности организации в целом следует рассматривать как ее неизменную цель b создание условия для непрерывного улучшения деятельности на всех этапах ЖЦП с каждый новый цикл деятельности начинать с более высокого уровня качества d вовлекать в процесс улучшения поставщиков	ОПК-3
29	a	Шестой принцип в СМК – это a постоянное улучшение b системный подход с ориентация на потребителя d вовлечение работников	ОПК-3
30	a	Пятый принцип СМК – это a системный подход b процессный подход с установление взаимовыгодных отношений с поставщиками d ориентация на потребителей	ОПК-3
21	a	Процессный подход в СМК – это a преобразование видов деятельности организации в процессе b расширение видов деятельности на процессы ЖЦП, управленческие и вспомогательные с установление взаимодействия процессов в организации d определение, измерение и мониторинг процессов организации	ПК-10
32	a	Ориентация на потребителей – это a организация должна понимать текущие и будущие потребности потребителей, выполнять требования потребителей b организация должна учредить лидерство среди руководителей с организация должна стремиться к непрерывному улучшению деятельности d организация должна установить взаимовыгодные отношения с потребителями	ПК-10
33	a	Первый принцип в СМК – это a ориентация на потребителя	ПК-10

		b непрерывное улучшение деятельности с принятие решений на основе фактов d установление взаимовыгодных взаимоотношений с поставщиками	
34	a	Процесс – это а совокупность взаимосвязанных или взаимодействующих видов деятельности, которые преобразуют «входы» в «выходы» b использование ресурсов для преобразования «входов» в «выходы» в любом виде деятельности с структура управления в деятельности d инструмент мониторинге результативности деятельности	ПК-10
35	b	Установите правильную последовательность этапов разработки типовой схемы обеспечения безопасности производства пищевой продукции в организации: а) определение критических контрольных точек б) оформление листа ХАССП в) набор опасных факторов г) актуализация листа ХАССП а: б, в, а, г b: в, а, б, г с: а, б, в, г d: в, б, а, г	ПК-10
36	a	Установите правильную последовательность этапов подготовки и разработки СМК а) разработка документации СМК б) проведение обучения персонала в) проведение контрольного аудита консалтинговой организацией г) составление плана-графика проведения работ по подготовке к внедрению СМК д) принятие решения руководства организации о разработке и внедрении СМК е) внедрение СМК а: д, в, г, б, а, е b: б, г, д, а, е, в с: в, д, е, а, б, г d: а, е, б, в, г, д	ПК-10
37	a	TQM (всеобщее управление качеством) – это а концепция, философия в области управления качеством, стремление организации к совершенствованию b конкретная система управления качеством доступная для внедрения в организации	ПК-10

		с система качества d система управления организации	
38	a,b	Семь смертельных болезней организации по Демингу a управление организации только на основе количественных принципов b незнание, непонимание стратегических целей организации с вести обучение кадров без отрыва от работы d разрушай барьеры между структурными единицами	ПК-10
39	a,b	Принципы Деминга по улучшению деятельности организации в области качества a прекрати практику дешевого продукта b устрани принцип страха, создай обстановку доверия организации с стремление получить прибыль в короткие сроки d текучесть среди высшего руководства	ПК-10
40	a	Модель улучшения качества. Спираль Джурана – это a осуществление мероприятий по улучшению качеств, обеспечивающих начало каждого цикла деятельности с более высокого уровня качества b непрерывное улучшение деятельности в области качества с повышение уровня качества при каждом возобновлении деятельности d шестой принцип СМК	ПК-10

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 теоретический материал освоен полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретический материал освоен полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание изучаемых вопросов освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.