



Федеральное агентство по рыболовству  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Калининградский государственный технический университет»  
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора института

Фонд оценочных средств  
(приложение к рабочей программе модуля)  
**«КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА И ПРОДУКЦИИ»**

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата  
по направлению подготовки

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ  
И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Профиль программы  
**«БАЛТИЙСКАЯ ВЫСШАЯ ШКОЛА ГАСТРОНОМИИ »**

ИНСТИТУТ  
РАЗРАБОТЧИК

агроинженерии и пищевых систем  
кафедра технологии продуктов питания

**1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

## 1.1 Результаты освоения дисциплины

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными компетенциями

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	Качество и безопасность производства и продукции	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные требования нормативных документов, технических регламентов к контролю безопасности и качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;</li> <li>- ХАССП в организациях общественного питания;</li> <li>- порядок и периодичность контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, а также контроля готовой продукции;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить на основе лабораторных исследований анализ качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на соответствие требованиям технических регламентов;</li> <li>- разрабатывать мероприятия по контролю качества и безопасности технологических процессов производства продукции;</li> <li>- применять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания;</li> </ul> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, готовых блюд, напитков, кулинарных изделий, устанавливать причины дефектов на каждом этапе технологического процесса приготовления</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		ния блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания; - навыками организации входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации, соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений организаций индустрии питания.

1.2. К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типов;

К оценочным средствам для промежуточной аттестации относятся:

- экзаменационные задания по дисциплине, представленные в виде тестовых заданий закрытого и открытого типов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости. В отдельных случаях (при не прохождении всех видов текущего контроля) зачет может быть проведен в виде тестирования.

1.3 Критерии оценки результатов освоения дисциплины

Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 – балльную/процентную систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (табл. 2).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
<b>1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов</b>	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полной знаний и системным взглядом на изучаемый объект

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	между собой)			
<b>2 Работа с информацией</b>	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
<b>3 Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта</b>	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
<b>4 Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач</b>	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

## 2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Компетенция ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

### Тестовые задания открытого типа:

1. Совокупность характеристик объекта, относящихся к способности удовлетворять установленные и предполагаемые потребности называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: качество(ом)**

2. Отрасль науки о способах измерения и количественной оценки качества продукции это \_\_\_\_\_.

**Ответ: квалиметрия**

3. Совокупность взаимосвязанных ресурсов и деятельность, которая преобразует входящие элементы в выходящие называется \_\_\_\_\_ в управлении качеством.

**Ответ: процесс (процессом)**

4. Модель воздействия системы качества на процесс создания продукции называется \_\_\_\_\_ качества.

**Ответ: петля (петлей)**

5. Отсутствие опасности для здоровья человека при употреблении продуктов питания, как с точки зрения острого негативного воздействия (пищевые отравления и пищевые инфекции), так и с точки зрения опасности отдаленных последствий (канцерогенное, мутагенное и тератогенное действие) называется \_\_\_\_\_ продуктов питания.

**Ответ: безопасность(ю)**

6. Документ, подтверждающий соответствие продукции установленным требованиям называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: сертификат**

7. Документ, в котором изготовитель утверждает о соответствии продукции установленным требованиям при обязательной сертификации данной продукции называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: декларация соответствия**

8. Деятельность по установлению норм, правил и требований к качеству продукции, услуг, работ называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: стандартизацией**

9. Основные направления и цели организации в области качества, сформулированные и зафиксированные, называется \_\_\_\_\_ в области качества.

**Ответ: политикой**

10. Отсутствие опасности для здоровья человека при употреблении продуктов питания, как с точки зрения острого негативного воздействия (пищевые отравления и пищевые инфекции), так и с точки зрения опасности отдаленных последствий (канцерогенное, мутагенное и тератогенное действие) называется \_\_\_\_\_ продуктов питания.

**Ответ: безопасность(ю)**

11. Выпуск продукции, отвечающей заданным требованиям и с учетом интересов потребителей является \_\_\_\_\_управления качеством.

**Ответ: Целью**

12. Разработка методов и средств воздействия на процессы, от которых зависит качество \_\_\_\_\_ управления качеством являются \_\_\_\_\_.

**Ответ: задачей**

13. Подход к объекту управления как к процессу являются \_\_\_\_\_управления качеством.

**Ответ: принципом**

14. Предприятию надо продавать все, что производится и это \_\_\_\_\_ деятельности предприятий на этапе управления качеством.

**Ответ: принцип**

15. Планирование, выполнение работ, контроль результатов, корректирующее действие это этапы работ в \_\_\_\_\_ для повышения качества.

**Ответ: Цикле Деминга**

16. Совокупность структур предприятия с функциями управления и обеспечения качества называют \_\_\_\_\_.

**Ответ: Система качества**

17. Основной объем контроля качества на этапе всеобщего управления качеством осуществляется в форме \_\_\_\_\_.

**Ответ: самоконтроля**

18. Наличие возбудителей болезней, живых личинок, яиц и цист относятся к \_\_\_\_\_ показателям безопасности.

**Ответ: паразитологическим**

19. Наличие токсичных элементов, веществ используемых в растениеводстве и животноводстве относятся к \_\_\_\_\_ показателям безопасности.

**Ответ: химическим**

20. Наличие цезия и стронция относятся к \_\_\_\_\_ показателям безопасности.

**Ответ: радиоактивным**

21. ЛД – это аббревиатура \_\_\_\_\_.

**Ответ: летальной дозы**

22. Летальная доза, это доза, вызывающая при однократном введении гибель экспериментальных животных в количестве \_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_%.

**Ответ: 50, 100**

23. Токсичными считают все те вещества, для которых летальная доза (ЛД) \_\_\_\_\_.

**Ответ: мала**

#### **Тестовые задания закрытого типа:**

24. На формировании политики предприятия в области качества влияют следующие основные факторы:

- 1) **ситуация на рынке сбыта**
- 2) научно-технический прогресс и борьба с конкурентами
- 3) **состояние дел внутри предприятия**
- 4) **организационно-правовая форма предприятия**

25. Что такое GFSI?

- 1) международный стандарт по безопасности пищевого производства
- 2) частная международная компания, занимающаяся аудитом пищевых производств
- 3) государственный орган США по регулированию безопасности пищевой продукции
- 4) **глобальная инициатива по безопасности пищевых продуктов**

26. Какой из приведенных видов анализа рисков по ИСО 22000:2018 позволяет проработать внешнюю среду и идентифицировать возможности и угрозы для компании?

- 1) PESTEL-анализ
- 2) Анализ пяти сил Портера
- 3) SWOT-анализ
- 4) Комбинированный SWOT-анализ
- 5) **Все перечисленные**

27. Безопасность – это состояние, при котором отсутствует риск, связанный

- 1) с причинением вреда жизни людей
- 2) с причинением вреда здоровью людей
- 3) с причинением вреда имуществу людей
- 4) **все ответы верны**

28. Соотнесите степень вредности и величину летальной дозы, которую при пероральном ввели экспериментальным животным

Степень вредности		Величина дозы, мг/кг	
1	Практически безвредным	<50-50	А.
		<5 мг/кг	В.
2	Чрезвычайно токсичным	<15 г/кг	С.

**Ответ: 1-С, 2-В.**

29. Соотнесите свойство вещества и вид воздействия на человеческий организм

Свойство веществ		Вид воздействия	
1.	мутагенное	обуславливают изменения и нарушения наследственной информации в генетическом аппарате	А
		вызывает различные аномалии в развитии эмбриона	Б
2.	тератогенное	вызывает раздражение дыхательного тракта	В
		вызывает отравление всего организма	Г
		действуют как аллергены	Д
3.	канцерогенное	*В. при воздействии на организм человека приводит к возникновению и развитию злокачественных опухолей	Е



		нарушение эмбрионального развития	Ж
--	--	-----------------------------------	---

Ответ: 1-А, 2- Ж, 3-Е.

30. Соотнесите наименование вещества и вид его воздействия на организм

Наименование веществ		Вид воздействия	
1.	аллергены	сенсibiliзирующие	А
		раздражающие	Б
2.	отравление всего организма	общетоксические	В
		мутагенные	Г
3.	раздражение дыхательного тракта и слизистых оболочек	канцерогенные	Д
4.	аномалий в развитии эмбриона	тератогенные	Е

Ответ: 1- А, 2- В, 3- Б, 4-Е.

### 3 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ НА КОНТРОЛЬНУЮ РАБОТУ, КУРСОВУЮ РАБОТУ/ КУРСОВОЙ ПРОЕКТ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКУЮ РАБОТУ

Данный вид контроля по дисциплине не предусмотрен учебным планом.

### 4 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Качество и безопасность производства и продукции» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Балтийская высшая школа гастрономии»).

Преподаватель-разработчик - Притыкина Н.А., доцент, к.т.н.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен заведующим кафедры технологии продуктов питания.

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем (протокол № 07 от 27 августа 2024 г).

Председатель методической комиссии



М.Н. Альшевская