

Компонент ОПОП 19.04.04
наименование ОПОП

Б1.В.ДВ.03.02
шифр дисциплины

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Дисциплины
(модуля)

Сертификация и лицензирование услуг питания

Разработчик (и):

Волченко В.И.

ФИО

профессор

должность

канд.техн.наук, доцент

ученая степень, звание

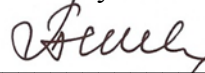
Утверждено на заседании кафедры

Технологий пищевых производств

наименование кафедры

протокол № 5 от 11.02.2026

Заведующий кафедрой ТПП


подпись

Петров Б.Ф.
ФИО

2026

Фонд оценочных средств дисциплины (модуля)

1. Характеристика результатов обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции (части компетенции) ¹	Этапы (индикаторы) освоения компетенций	Уровень освоения компетенции			
		<i>Ниже порогового</i>	<i>Пороговый</i>	<i>Продвинутый</i>	<i>Высокий</i>
ПК-1	ЗНАТЬ: - основные затраты на проведение работ по лицензированию и подтверждению соответствия услуг общественного питания	Фрагментарные знания основных затрат на проведение работ по лицензированию и подтверждению соответствия услуг общественного питания	Общие, но не структурированные знания основных затрат на проведение работ по лицензированию и подтверждению соответствия услуг общественного питания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основных затрат на проведение работ по лицензированию и подтверждению соответствия услуг общественного питания	Сформированные систематические знания основных затрат на проведение работ по лицензированию и подтверждению соответствия услуг общественного питания
	УМЕТЬ: - определять приоритеты в области разработки и внедрения системы менеджмента качества и безопасности продукции	Частично освоенное умение определять приоритеты в области разработки и внедрения системы менеджмента качества и безопасности продукции	В целом успешно, но не систематически осуществляемые умения определять приоритеты в области разработки и внедрения системы менеджмента качества и безопасности продукции	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения определять приоритеты в области разработки и внедрения системы менеджмента качества и безопасности продукции	Сформированное умение определять приоритеты в области разработки и внедрения системы менеджмента качества и безопасности продукции
	ВЛАДЕТЬ: - навыками оценки информации и затрат при проведении работ по сертификации услуг общественного питания	Фрагментарное применение навыков оценки информации и затрат при проведении работ по сертификации услуг общественного питания	В целом успешное, но не систематическое применение навыков оценки информации и затрат при проведении работ по сертификации услуг общественного питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков оценки информации и затрат при проведении работ по сертификации услуг общественного питания	Успешное и систематическое применение навыков оценки информации и затрат при проведении работ по сертификации услуг общественного питания

¹ В соответствии с учебным планом

2. Перечень оценочных средств для контроля сформированности компетенций в рамках дисциплины

2.1 Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости:

- комплект заданий для выполнения практических работ;

2.2 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) в форме²:

- зачета;

Перечень компетенций (части компетенции)	Этапы формирования (индикаторы достижений) компетенций	Оценочные средства текущего контроля	Оценочные средства Промежуточной аттестации
ПК-1	знать: - основные затраты на проведение работ по лицензированию и подтверждению соответствия услуг общественного питания	Задания ПР	Набранное количество баллов по результатам БРС
	уметь: - определять приоритеты в области разработки и внедрения системы менеджмента качества и безопасности продукции		
	владеть: - навыками оценки информации и затрат при проведении работ по сертификации услуг общественного питания		

3.³ Критерии и шкала оценивания заданий текущего контроля знаний, умений, навыков

3.1 Критерии и шкала оценивания практических работ

С целью развития умений и навыков в рамках формируемых компетенций по дисциплине предполагается выполнение практических работ, что позволяет расширить процесс познания, раскрыть понимание прикладной значимости осваиваемой дисциплины.

Перечень практических работ, описание порядка выполнения и защиты работы, требований к результатам работы, структуре и содержанию отчета и т.п. представлен в методических указаниях по дисциплине.

Компетенция ПК-1, формируемая и оцениваемая на практических работах			
Уровень сформированности этапа компетенции ⁴			Критерии оценивания
Знаний	Умений	Навыков	
Сформированные систематические знания основных затрат на проведение работ по лицензированию и подтверждению соответствия услуг общественного питания	Сформированное умение определять приоритеты в области разработки и внедрения системы менеджмента качества и безопасности продукции	Успешное и систематическое применение навыков оценки информации и затрат при проведении работ по сертификации услуг общественного питания	Задание выполнено полностью и правильно. Отчет по практической работе подготовлен качественно в соответствии с требованиями. Полнота ответов на вопросы преподавателя при защите работы.
Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основных затрат на проведение работ по лицензированию и подтверждению соответствия	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения определять приоритеты в области разработки и внедрения	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применения навыков оценки информации и затрат при	Задание выполнено полностью, но нет достаточного обоснования или при верном решении допущена незначительная ошибка, не влияющая

² Указывается форма промежуточной аттестации, предусмотренная учебным планом

³ Пункт 3 содержит критерии и шкалы оценивания компетенций с использованием оценочных средств, указанных в пункте 2.

⁴ Целью выполнения и защиты лабораторной (практической) работы может быть формирование и оценка сформированности компетенции(ий) по отдельному(ым) этапу(ам)

услуг общественного питания	ния системы менеджмента качества и безопасности продукции	проведении работ по сертификации услуг общественного питания	щая на правильную последовательность рассуждений. Все требования, предъявляемые к работе, выполнены.
Общие, но не структурированные знания основных затрат на проведение работ по лицензированию и подтверждению соответствия услуг общественного питания	В целом успешно, но не систематически осуществляемые умения определять приоритеты в области разработки и внедрения системы менеджмента качества и безопасности продукции	В целом успешное, но не систематическое применение навыков оценки информации и затрат при проведении работ по сертификации услуг общественного питания	Задания выполнены частично с ошибками. Демонстрирует средний уровень выполнения задания на практическую работу. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены.
Фрагментарные знания основных затрат на проведение работ по лицензированию и подтверждению соответствия услуг общественного питания	Частично освоенное умение определять приоритеты в области разработки и внедрения системы менеджмента качества и безопасности продукции	Фрагментарное применение навыков оценки информации и затрат при проведении работ по сертификации услуг общественного питания	Задание не выполнено. ИЛИ Задание выполнено со значительным количеством ошибок на низком уровне. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены.

4. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине при проведении промежуточной аттестации

4.1 Критерии и шкала оценивания результатов освоения дисциплины с зачетом

Если обучающийся набрал зачетное количество баллов согласно установленному диапазону по дисциплине, то он считается аттестованным.

Сформированность компетенции ПК-1	Оценка⁵	Баллы⁶	Критерии оценивания
<i>Сформированы</i>	<i>Зачтено</i>	60-100	Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону
<i>Не сформированы</i>	<i>Незачтено</i>	0-59	Зачетное количество согласно установленному диапазону баллов не набрано

5. Задания для внутренней оценки уровня сформированности компетенций

Оценочные материалы содержат задания для оценивания знаний, умений и навыков, демонстрирующие уровень сформированности компетенций. Контрольные задания соответствуют принципам валидности, однозначности, надежности и позволяют объективно оценить результаты обучения и уровни сформированности компетенций (части компетенций).

Код и наименование компетенции (части компетенции) ⁷	Этапы формирования (индикаторы достижений) компетенций	Задание для оценки сформированности компетенции ⁸
ПК-1	знать: основные затраты на проведение работ по лицензированию и подтверждению соответствия услуг общественного питания	Теоретические вопросы
	уметь: определять приоритеты в области разработки и внедрения системы менеджмента качества и безопасности продукции	
	владеть: навыками оценки информации и затрат при проведении работ по сертификации услуг общественного питания	

⁵ Баллы соответствуют технологической карте, указанной в РП дисциплины

⁶ Баллы соответствуют технологической карте, указанной в РП дисциплины

⁷ В соответствии с учебным планом

⁸ Комплекс заданий составляется в нескольких вариантах

5.1. Комплекс заданий сформирован таким образом, чтобы осуществить процедуру проверки одной компетенции у обучающегося в течение 5-10 минут в письменной или устной формах.

Теоретические вопросы для проверки степени сформированности компетенции ПК-1:

Содержание комплекса заданий по вариантам (не менее 5):

Вариант 1

1. Как классифицируются показатели качества продукции по количеству характеризующих свойств?
2. Как классифицируются факторы, формирующие качество продукции?
3. Основные принципы управления качеством на основе стандартов ИСО серии 9000?
4. Какие бывают виды аудита систем менеджмента качества?
5. Порядок проведения инспекционного контроля сертифицированных услуг?

Вариант 2

1. Как классифицируются показатели качества продукции по уровню нормирования?
2. Перечислите экономические факторы, формирующие качество продукции.
3. Основные принципы менеджмента безопасности на основе стандартов ИСО серии 22000?
4. Основные этапы верификации систем безопасности пищевой продукции.
5. Порядок работ по сертификации услуг общественного питания?

Вариант 3

1. Как классифицируются единичные показатели качества продукции по единицам измерения?
2. Перечислите организационные факторы, формирующие качество продукции.
3. Основные принципы системы ХАССП в отношении безопасности продукции?
4. Задача верификации систем менеджмента безопасности?
5. Показатели, проверяемые при сертификации услуг?

Вариант 4

1. Перечислите потребительские показатели качества продукции общественного питания?
2. Перечислите технические факторы, формирующие качество продукции.
3. Перечислите основные принципы системы качества GMP?
4. Формы подтверждения соответствия применяемые в сфере общественного питания?
5. Анализ результатов верификационной деятельности: основные положения?

Вариант 5

1. Как классифицируются комплексные показатели качества?
2. Перечислите социальные факторы, влияющие на качество продукции.
3. Основные требования к системе управления качеством продукции на основе принципов ХАССП?
4. Перечислите основные этапы внутреннего аудита систем безопасности пищевой продукции.
5. При сертификации услуг общественного питания проверяются характеристики позволяющие?

Теоретические вопросы для проверки степени сформированности компетенции ПК-1:

Содержание комплекса заданий по вариантам (не менее 5):

Вариант 1

1. Что такое ранжирование показателей качества продукции?
2. Какие медико-биологические требования предъявляются к пищевым продуктам?
3. Дайте определение объекта управления качеством.
4. Экономические методы управления качеством продукции включают?
5. Декларированием соответствия продукции общественного питания называется?

Вариант 2

1. Кем проводится ранжирование показателей качества продукции?
2. Основная задача квалиметрии в области пищевой продукции?
3. Дайте определение субъекта управления качеством.
4. Что подразумевается под методами и средствами управления качеством продукции?
5. Сертификацией услуг общественного питания называется?

Вариант 3

1. Подходы к комплексной оценке качества продукции?
2. Какие документы регламентируют показатели безопасности продукции?
3. Субъект управления качеством включает в себя?
4. Что подразумевается под воспитательными методами управления качеством?
5. Сертификацией системы менеджмента качества называется?

Вариант 4

1. Что называется показателем качества продукции?
2. Подходы к ранжированию показателей качества продукции?
3. Что подразумевается под организационно-распорядительными методами управления качеством?
4. Объект управления качеством включает в себя?
5. Перечислите показатели биологической ценности продукции.

Вариант 5

1. Основное требование к комплексной оценке качества продукции?
2. Дайте определения термина качество продукции.
3. Что подразумевается под экономическими методами управления качеством?
4. Методы и средства управления качеством продукции включают в себя?
5. Перечислите показатели пищевой ценности продукции.

Теоретические вопросы для проверки степени сформированности компетенции ПК-1:
Содержание комплекса заданий по вариантам (не менее 5):

Вариант 1

1. Дайте определение термина «техничко-технологическая карта».
2. Согласно терминологии ХАССП критической контрольной точкой называется?
3. Что является внешними затратами на качество продукции?
4. Перечень основных документов, предоставляемых организацией при сертификации услуг?
5. Этапы сертификации системы менеджмента качества?

Вариант 2

1. Дайте определение термина «Технические условия».
2. Согласно терминологии ХАССП опасный фактор – это?
3. Что является внутренними затратами на качество продукции?
4. Дайте определение термина менеджмент качества.
5. Перечень основных документов, предоставляемых организацией при сертификации услуг?

Вариант 3

1. Сборник рецептур блюд, кулинарных изделий, булочных и мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания – это?
2. Дайте определение термина корректирующие действия.
3. Что является затратами на определение качества продукции?
4. Какими документами определены схемы декларации при подтверждении соответствия?
5. Этапы проведения работ по сертификации услуг общественного питания?

Вариант 4

1. Технологическая инструкция (ТИ) – это?
2. Дайте определение термина предупреждающие действия.
3. Дайте определение термина затраты на обеспечение качества продукции.
4. Дайте определение термина управления качеством продукции.
5. Какую информацию должен содержать сертификат соответствия?

Вариант 5

1. Дайте определение термина «Технологическая карта».

2. Согласно терминологии ХАССП риск- это?
3. Что является затратами на проведение предупредительных (профилактических) мероприятий в области качества?
4. Что включает в себя политика организации в области качества продукции?
5. Основные документы, оформляемые при сертификации?

Шкала оценивания комплексного задания

Оценка (баллы) ⁵	Критерии оценки
5 «отлично»	90-100 % правильных ответов
4 «хорошо»	70-89 % правильных ответов
3 «удовлетворительно»	50-69 % правильных ответов
2 «неудовлетворительно»	49% и меньше правильных ответов

Сформированность компетенций (этапов) у обучающихся проводится в соответствии с оценочной шкалой.

5.2 Алгоритм, критерии и шкала оценивания сформированности компетенции

Этапы форми- рования (инди- каторы дости- жений) компе- тенций	Оценочное средство	Результаты оце- нивания задания *	Результат оценивания этапа формирования компетенции **	Результат оценивания сформиро- ванности компетенции (части компетенций)***
Компетенция ПК-1				
Знать	Теоретические вопросы	от 2 до 5 баллов	от 2 до 5 баллов	от 2 до 5 баллов
Уметь		от 2 до 5 баллов	от 2 до 5 баллов	
Владеть		от 2 до 5 баллов	от 2 до 5 баллов	

* Оценка результатов выполнения каждого задания проводится по шкале от 2 до 5 баллов: (5 - «отлично», 4 - «хорошо», 3 - «удовлетворительно» и 2 - «неудовлетворительно»).

** Оценка сформированности компетенции по каждому этапу (индикатору) предполагает расчет среднего арифметического баллов, набранных по всем заданиям проверки этапа сформированности компетенции.

*** Результаты оценивания сформированности компетенции в целом или ее части (согласно РП) определяются как среднее арифметическое баллов, набранных по всем этапам формирования компетенции.

Уровень сформированности компетенции в целом или ее части оценивается по шкале от 2 до 5 баллов:
менее 2,5 баллов – уровень сформированности компетенции ниже порогового;
2,5-3,4 балла – пороговый уровень сформированности компетенции;
3,5-4,4 балла – продвинутый уровень, компетенция сформирована в полном объеме;
4,5-5 баллов – высокий уровень сформированности компетенции.

Уровень сформированности компетенций (части компетенции)	Характеристика уровня
Высокий (отлично)	Содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному. ИЛИ Задание для проверки уровня сформированности компетенции выполнено полностью.
Продвинутый (хорошо)	Содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками ИЛИ Задание для проверки уровня сформированности компетенции выполнено на 70-89 %.
Пороговый (удовлетворительно)	Содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки ИЛИ Задание для проверки уровня сформированности компетенции выполнено на 50-69 %.
Ниже порогового (неудовлетворительно)	Содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки ИЛИ Задание для проверки уровня сформированности компетенции не выполнено.