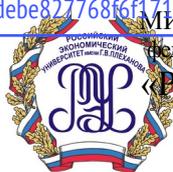


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 26.09.2024 09:21:13  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fd1b6a6ac5a1f10c8c5199



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

УТВЕРЖДЕНО

Протоколом заседания кафедры торговли и  
общественного питания от 28.03.2019 № 8  
Зав КТП, к.э.н., доц. С.Н. Диянова

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**Б1.В.10.04 Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе  
для студентов приема 2020 г.**

**Направление подготовки 19.03.04  
Технология продукции и организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы  
«Технология и организация ресторанного дела»**

Составитель:  
к.т.н., доцент  
\_\_\_\_\_ М.В. Кsenz

Краснодар  
2019

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b> .....	3
<b>2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ</b> .....	3
<b>3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b> .....	4
<b>4. ПАСПОРТ ФОС ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ОСНОВЫ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ»</b> .....	5
<b>5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ</b> .....	6
<b>6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b> .....	9
<b>7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ</b> .....	9
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ:</b>	
1. Комплект тестовых заданий по дисциплине.....	11
2. Перечень вопросов, практических заданий к зачету.....	18
3. Комплект заданий для выполнения контрольной работы.....	29
4. Перечень тем для проведения форумов, дискуссий.....	31
5. Вопросы для собеседования.....	34
6. Ситуационные задачи.....	37
7. Комплект заданий для выполнения контрольной работы студентами заочной формы обучения.....	40
Лист регистрации изменений.....	44

## **1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе» является неотъемлемой частью нормативно-методического обеспечения системы оценки знаний и уровня сформированности компетенций обучающихся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленности (профиля) программы «Технология и организация ресторанного дела» и обеспечивают качество образовательного процесса.

Фонд оценочных средств входит в состав ОПОП ВО, представляют собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения обучающихся установленных результатов обучения, указанных в рабочей программе учебной дисциплины.

Фонд оценочных средств по дисциплине используется при входном контроле уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине с учетом требований:

«Положения о текущем контроле, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о разработке основных профессиональных образовательных программ подготовки бакалавров, специалистов и магистров в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Входной контроль уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины проводится с целью определения реального уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения дисциплин школьного курса.

Виды оценочных средств по учебной дисциплине «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе» соответствуют образовательным технологиям, представленным в рабочей программе учебной дисциплины, в Календарно-тематическом плане учебной дисциплины.

## **2 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Целью разработки фонда оценочных средств по учебной дисциплине «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе» является установление соответствия знаний и уровня сформированности компетенций студента на данном этапе обучения требованиям рабочей программы учебной дисциплины.

Задачи, решаемые при помощи оценочных средств по учебной дисциплине:

- управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ФГОС ВО по

соответствующему направлению подготовки;

- управление достижением целей реализации ОПОП ВО, определенных в виде набора общекультурных (ОК), общепрофессиональных (ОПК), профессиональных (ПК) компетенций выпускников, указанных в ФГОС ВО;

- оценка достижений студентов в процессе изучения дисциплины;

- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс;

- изучение состояния в области здорового питания населения;

- изучение основных принципов государственной политики в области здорового питания;

- изучение основных принципов теорий античного, сбалансированного и адекватного питания, нетрадиционного и специализированного питания;

- изучение основных положений этих видов питания; изучение классификации и основных отличий существующих концепций питания.

### **3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Изучение учебной дисциплины «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе» направлено на формирование следующих компетенций:

ПК-3 – владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

ПК-25 – способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

новными этапами формирования данных компетенций при изучении учебной дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) учебной дисциплины. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями.

Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимися.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (таблица 1):

Таблица 1

Разделы (темы) дисциплины (модулей)	Формируемые компетенции (коды компетенций)	
	ПК-3	ПК-25
курс 1, семестр 1		
Тема 1 Предмет и задачи курса. Основы обеспечения качества и безопасности продуктов питания	+	+
Тема 2 Выбор безопасного технологического оборудования, посуды и инвентаря, основные правила содержания и уборки производственных помещений	+	+
Тема 3 Правила личной гигиены производственных работников, как залог безопасности продуктов питания	+	+
Тема 4 Обеспечение безопасности технологических процессов производства блюд на предприятиях	+	+

общественного питания		
Тема 5 Обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	+	+

#### **4 ПАСПОРТ ФОС ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ОСНОВЫ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ»**

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе» включает контрольные материалы для проведения входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, текущего контроля и промежуточной аттестации с указанием этапов формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы:

Контролируемые разделы, темы в соответствии с РПД	Формируемые компетенции	Оценочные средства		
		Тестовые задания, кол-во	Другие оценочные средства	
			Вид	Кол-во
Тема 1 Предмет и задачи курса. Основы обеспечения качества и безопасности продуктов питания	ПК-3 ПК- 25	-	Вопросы для собеседования, перечень тем для форума	2
Тема 2 Выбор безопасного технологического оборудования, посуды и инвентаря, основные правила содержания и уборки производственных помещений	ПК-3 ПК- 25	20	Вопросы для собеседования, перечень тем для форума	2
Тема 3 Правила личной гигиены производственных работников, как залог безопасности продуктов питания	ПК-3 ПК- 25	-	Вопросы для собеседования, перечень тем для дискуссии	2
Тема 4 Обеспечение безопасности технологических процессов производства блюд на предприятиях общественного питания	ПК-3 ПК- 252	20	Вопросы для собеседования	1
Тема 5 Обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	ПК-3 ПК- 25	-	Вопросы для собеседования, перечень тем для дискуссии, комплект ситуационных задач, комплект заданий для выполнения контрольной работы №1	4
<b>Промежуточная аттестация</b>	ПК-3 ПК- 25	-	Вопросы и практические задания к зачету	1

Всего	ПК-3 ПК- 25	40	6	12
-------	----------------	----	---	----

## 5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ

Контроль сформированности компетенции осуществляется с позиции оценивания составляющих ее частей по трёхкомпонентной структуре компетенции: знать, уметь, владеть и (или) иметь опыт деятельности.

Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала определяется содержанием разделов (тем) дисциплины (см. Раздел II «Содержание дисциплины» РПД).

Оценивание компетенций в рамках изучения учебной дисциплины «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе» осуществляется в форме текущего и промежуточного контроля.

В рамках текущего контроля оценивается отдельно взятая компетенция на основе продемонстрированного обучающимся уровня самостоятельности в применении полученных в ходе изучения учебной дисциплины знаний, умений и навыков. В ходе изучения данной дисциплины осваивается определенный этап формирования компетенции.

В рамках промежуточного контроля осуществляется оценка уровня обученности по учебной дисциплине на основе комплексного подхода к уровню сформированности всех компетенций, обязательных к формированию в процессе изучения дисциплины. При оценке обучаемого в процессе определения уровня освоения учебной дисциплины в качестве основного критерия выступает наличие сформированных у него компетенций по результатам освоения учебной дисциплины.

Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – двухбалльная (зачтено/не зачтено) система оценки знаний.

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания представлены в таблице 2:

Таблица 2

100- балльная я система оценки	Оценка	Формируемые компетенции	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«зачтено»	ПК-3	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> основные требования, предъявляемые к предприятиям по пожарной безопасности, производственной санитарии и охране труда</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> применять правила техники безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания</p> <p><b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b> основными приемами, обеспечивающими соблюдение правил техники безопасности, производственной санитарии и охраны труда на рабочих местах в предприятиях общественного питания</p>
		ПК-25	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> научно-техническую информацию, связанную с концепцией обеспечения безопасности технологических процессов производства блюд на предприятиях общественного питания (ХАССП)</p>

			<p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> анализировать полученную информацию и применять ее на практике с целью внедрения наиболее эффективных способов и технологий производства продуктов питания</p> <p><b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b> навыками выбора безопасного технологического оборудования, посуды и инвентаря, а также навыками обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания</p>
70 – 84 баллов	«зачтено»	ПК-3	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> основные требования, предъявляемые к предприятиям по пожарной безопасности, производственной санитарии и охране труда</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> применять правила техники безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> основными приемами, обеспечивающими соблюдение правил техники безопасности, производственной санитарии и охраны труда на рабочих местах в предприятиях общественного питания</p>
		ПК-25	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> научно-техническую информацию, связанную с концепцией обеспечения безопасности технологических процессов производства блюд на предприятиях общественного питания (ХАССП)</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> анализировать полученную информацию и применять ее на практике с целью внедрения наиболее эффективных способов и технологий производства продуктов питания</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> навыками выбора безопасного технологического оборудования, посуды и инвентаря, а также навыками обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания</p>
50 – 69 баллов	«зачтено»	ПК-3	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> основные требования, предъявляемые к предприятиям по пожарной безопасности, производственной санитарии и охране труда</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> применять правила техники безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания</p>

			<p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> основными приемами, обеспечивающими соблюдение правил техники безопасности, производственной санитарии и охраны труда на рабочих местах в предприятиях общественного питания</p>
		ПК-25	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> научно-техническую информацию, связанную с концепцией обеспечения безопасности технологических процессов производства блюд на предприятиях общественного питания (ХАССП)</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> анализировать полученную информацию и применять ее на практике с целью внедрения наиболее эффективных способов и технологий производства продуктов питания</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> навыками выбора безопасного технологического оборудования, посуды и инвентаря, а также навыками обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания</p>
менее 50 баллов	«не зачтено»	ПК-3	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> основные требования, предъявляемые к предприятиям по пожарной безопасности, производственной санитарии и охране труда</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> применять правила техники безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> основными приемами, обеспечивающими соблюдение правил техники безопасности, производственной санитарии и охраны труда на рабочих местах в предприятиях общественного питания</p>
		ПК-25	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> научно-техническую информацию, связанную с концепцией обеспечения безопасности технологических процессов производства блюд на предприятиях общественного питания (ХАССП)</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> анализировать полученную информацию и применять ее на практике с целью внедрения наиболее эффективных способов и технологий производства продуктов питания</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> навыками выбора безопасного технологического оборудования, посуды и</p>

			инвентаря, а также навыками обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания
--	--	--	--

Фонды оценочных средств сформированы на бумажном и электронном носителях и хранятся на кафедре.

## **6 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **Текущий контроль**

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение периода теоретического обучения по всем видам аудиторных занятий и самостоятельной работы обучающегося в соответствии с утвержденным графиком учебного процесса.

(Типовые контрольные задания и иные оценочные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности представлены в Приложениях 1,3,4,5,6,7)

### **Промежуточная аттестация**

Вопросы для проведения промежуточной аттестации соотносятся соответственно со знаниевыми компонентами, умениями, навыками, характеризующими этапы формирования компетенций в рамках изучаемой дисциплины. Перечень вопросов и практические тестовые задания к зачету представлены в Приложении 2)

## **7 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Оценка знаний, умений, навыков, и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций в результате освоения дисциплины проводится в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости обучающихся - текущая аттестация - проводится в течение семестра в ходе аудиторных и внеаудиторных занятий с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, совершенствованию методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ проводится поэтапно и служит основанием для промежуточной аттестации по дисциплине. Все виды текущего контроля осуществляются в процессе контактной работы преподавателя с обучающимся.

Каждая форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков, характеризующие этапы формирования компетенций.

Процедура оценивания знаний, умений и (или) опыта деятельности, обучающихся основывается на следующих принципах:

1. Регулярность и периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Надежность, использование единообразных стандартов и критериев оценивания.

3. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
4. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
5. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастанию - поэтапно, и оценочные средства на каждом этапе учитывают это развитие.
6. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью определения соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС ВО. Промежуточная аттестация проводится после завершения изучения дисциплины в соответствии с рабочей программой. Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

Наименование оценочного средства	Характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства по дисциплине	Методы оценки результатов
1. Тест	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента путем выбора им одного из нескольких вариантов ответов на поставленный вопрос	Тестовое задание (Приложение 1)	экспертный
2. Собеседование	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя со студентами	Вопросы по темам дисциплины (Приложение 5)	экспертный
3. Дискуссия, форум	Процесс обсуждения спорных вопросов, проблем и оценка умения студентов аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных тем для проведения занятия (Приложение 4)	экспертный
4. Контрольная работа	Средство для установления эффективности осуществления образовательной деятельности, в котором измеряется уровень знаний, навыков, умений	Комплект разноуровневых задач и заданий (Приложения 3, 7)	экспертный
5. Ситуационные задачи	Проблемное задание, в котором студенту предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную экономическую, социальную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы	Ситуационные задачи (Приложение 6)	экспертный
6. Зачет	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента по выполнению практических работ, усвоения учебного материала дисциплины в ходе практических занятий, самостоятельной работы	Вопросы и практические задания (тестовые задания) к зачету (Приложение 2)	экспертный

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

**Кафедра торговли и общественного питания**

**Комплект тестов (тестовых заданий)**

**по дисциплине «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе»**

**Тема 2 Выбор безопасного технологического оборудования, посуды и инвентаря, основные правила содержания и уборки производственных помещений**

1. Какие места проведения контроля опасных факторов различают на предприятиях общественного питания?
  - 1) Участок приема полуфабрикатов и места хранения продуктов
  - 2) Место приготовления пищи и охлаждения готовых блюд
  - 3) Место удерживания блюд в разогретом состоянии перед выдачей потребителю
  - 4) Вестибюльная группа предприятий общественного питания
  - 5) Зал, аванзал, банкетный зал
27. Чистка, влажная уборка, мытье, стирка, вентиляция относится к:
  - 1) Механическим способам физических методов дезинфекции
  - 2) Термическим способам физических методов дезинфекции
  - 3) Лучистым способам физических методов дезинфекции
  - 4) Химическим методам дезинфекции
3. К физическому способу обеззараживания на предприятиях общественного питания относятся:
  - 1) Применение высоких температур (пара, горячей воды, горячего воздуха) и ультрафиолетовых лучей
  - 2) Применение хлорамина
  - 3) Применение катионных поверхностно-активных веществ (КПАВ)
  - 4) Применение четвертичных аммонийных соединений
4. Предприятия общественного питания должны быть оснащены оборудованием:
  - 1) Только в соответствии с технологическими расчетами
  - 2) Только в соответствии с нормами проектирования
  - 3) В соответствии с технологическими расчетами и нормами проектирования
  - 4) Только в соответствии с требованиями СНИП
5. При работе технологического оборудования допускается:
  - 1) Контакт сырых полуфабрикатов и готовой продукции
  - 2) Контакт готовой продукции с руками персонала
  - 3) Контакт готовой продукции с тарой для фасовки
  - 4) Контакт полуфабрикатов из разных видов сырья
6. Все производственные столы после каждой технологической операции:
  - 1) Должны промываться горячей водой
  - 2) Должны промываться дезинфицирующим средством
  - 3) Должны промываться холодной водой
  - 4) Не должны промываться вообще
7. Механическое оборудование по окончании работы очищается от пищевых остатков, промывается водой с добавлением моющих средств температурой:
  - 1) 90°C

- 2) 60°C
  - 3) 45°C
  - 4) 100°C
8. Санитарная обработка технологического оборудования проводится:
- 1) Только по мере его загрязнения
  - 2) Только по окончании его работы
  - 3) Каждый час в течение рабочего дня
  - 4) По мере его загрязнения и по окончании его работы
9. Производственные столы в конце работы обрабатывают следующим образом:
- 1) Тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40-50°C и насухо вытираются сухой чистой тканью
  - 2) Тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются холодной водой и насухо вытираются сухой чистой тканью
  - 3) Тщательно моются с применением только дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40-50°C и высушиваются
  - 4) Тщательно моются с применением только моющих средств, ополаскиваются проточной водой и высушиваются
10. Соответствие оборудования и материалов, из которых они изготовлены действующим Гигиеническим требованиям должно быть подтверждено:
- 1) Санитарно-эпидемиологическим заключением
  - 2) Сертификатом
  - 3) Санитарно-эпидемиологическим заключением и сертификатом
  - 4) Законом «Об охране окружающей среды»
11. Согласно санитарным правилам разделочные доски на пищеблоке можно хранить:
- 1) Установленными на ребро в металлических кассетах
  - 2) Установленными на ребро в деревянных ящиках
  - 3) В полиэтиленовых пакетах
  - 4) Непосредственно на рабочем месте
  - 5) В тканевых мешках (марлевых)
12. Назовите методы дезинфекции помещений:
- 1) Физические
  - 2) Химические
  - 3) Микробиологические
  - 4) Естественные
  - 5) Искусственные
13. Какие мероприятия осуществляются в рамках санитарного режима на предприятии общественного питания?
- 1) Своевременная и правильная уборка территории и помещений
  - 2) Сбор и вывоз пищевых отходов и отбросов
  - 3) Мытье и обеззараживание оборудования, инвентаря, посуды
  - 4) Строгое соблюдение персоналом правил личной гигиены
  - 5) Ритмичность завоза продуктов и средств материально-технического оснащения
  - 6) Своевременное выполнение заказов потребителей в процессе обслуживания
14. Для легкой и качественной обработки конструкция оборудования должна быть:
- 1) Простой
  - 2) Безопасной
  - 3) Доступной
  - 4) Невысокой
  - 5) Удобной

15. Раздельные доски после технологической операции подвергаются следующим видам обработки:

- 1) Механической очистке
- 2) Мытью горячей водой с моющими средствами
- 3) Ополаскиванию холодной водой
- 4) Ошпариванию кипятком
- 5) Хранению поставленными на ребро
- 6) Ополаскиванию горячей водой

16. Установите соответствие между цехом и используемыми в нём маркировками разделочных досок и ножей:

1. Мясо-рыбный цех	А) «ВМ», «ВР», «Сельдь», «ВО», «СО», «МГ», «РГ», «Хлеб»
2. Овощной цех	Б) «СМ», «СР», «Птица»
3. Холодный цех	В) «СО», «Зелень», «ОК»

17. Установите соответствие между видами посуды, применяемыми на предприятии общественного питания и материалами, из которых они изготовлены:

1. Баки, ведра для кипятка и хранения питьевой воды, посуда для хранения и переноски сухих сыпучих продуктов	А) Мельхиор, нейзильбер, нержавеющая сталь
2. Сковороды	Б) Стекло сортовое
3. Противни	В) Фарфор и фаянс
4. Стаканы, графины, бокалы	Г) Оцинкованное железо
5. Тарелки, блюдца, чашки, соусники	Д) Железо нелуженое
6. Ножи, вилки, ложки, лопатки, блюда	Е) Нержавеющая сталь, чугун

18. Установите соответствие между методами санитарного режима на предприятии общественного питания и их санитарно-гигиеническими характеристиками:

Дезинфекция	Мероприятия по борьбе с грызунами как профилактические, так и истребительские, проводят только специалисты
Дератизация	Мероприятия включают ежедневную влажную уборку с применением дезсредств, применение моющих средств, обеззараживание высокой температурой, ультрафиолетовыми лучами, использование хлорамина, наличие раковин для мытья рук с жидким мылом в производственных цехах
Дезинсекция	Мероприятия по борьбе с насекомыми, перед выполнением работ следует вынести из помещения пищевые продукты и посуду. Выполняется после смены или в санитарный день

19. Какие цели преследует бактериологический контроль методом смывов с поверхности инвентаря, оборудования, рук, санитарной одежды персонала?

- 1) Полноту вложения сырья согласно рецептуре
- 2) Установление степени качества используемого сырьевого набора
- 3) Установление фальсифицированной продукции и соблюдение сроков её реализации
- 4) Установление эффективности санитарной обработки
- 5) Определение роли оборудования и рук персонала в бактериологическом обсеменении продукта или готового блюда по ходу технологического процесса

20. Качество мытья и дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, посуды, выполнение требований личной гигиены, регулярно проверяемых при помощи бактериологического исследования смывов, осуществляется через ..... контроль (впишите пропущенное слово, связанное с одним из видов контроля санитарного состояния предприятия общественного питания)

#### **Тема 4 Обеспечение безопасности технологических процессов производства блюд на предприятиях общественного питания**

1. Соответствие оборудования и материалов, из которых они изготовлены действующим гигиеническим требованиям должно быть подтверждено:

- 1) Санитарно-эпидемиологическим заключением
- 2) Сертификатом
- 3) Санитарно-эпидемиологическим заключением и сертификатом
- 4) Сертификатом и лицензией на право его использования в пищевых целях

2. Предприятия общественного питания должны быть оснащены оборудованием в соответствии с:

- 1) Технологическими расчетами
- 2) Нормами проектирования
- 3) Технологическими расчетами и нормами проектирования
- 4) В зависимости от материальных возможностей предприятия питания

3. Не подтверждают происхождение, качество и безопасность продуктов при приемке их на предприятие общественного питания следующие документы:

- 1) Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение
- 2) Удостоверения о качестве и безопасности партии продуктов от изготовителя
- 3) Ветеринарные свидетельства
- 4) Паспорт автотранспорта

4. Транспортные средства, в которых производится перевозка продовольственного сырья и пищевых продуктов должны подвергаться влажной уборке с применением моющих средств с периодичностью:

- 1) Ежедневно
- 2) Два раза в неделю
- 3) Еженедельно
- 4) Два раза в месяц

5. Разрешается ли проводить погрузку и разгрузку пищевых продуктов работникам, не имеющим личных медицинских книжек:

- 1) Да, разрешается
- 2) Нет, не разрешается
- 3) Не разрешается только в том случае, если продукты не имеют упаковку
- 4) Наличие медицинских книжек при осуществлении погрузочно-разгрузочных работ не принципиальны

6. Справедливо ли утверждение, что перевозка продуктов разрешена любыми видами транспорта, если он имеет закрытый кузов:

- 1) Да, справедливо
- 2) Нет, перевозка продуктов разрешена любыми видами транспорта, независимо от наличия кузова
- 3) Нет, перевозка может осуществляться только специальным транспортом, имеющим санитарный паспорт и закрытый кузов
- 4) Нет, перевозка продуктов осуществляется только изотермическим транспортом

7. Продукция, представляющая опасность для здоровья людей:

- 1) Возвращается поставщику

- 2) Уничтожается
- 3) Идет на корм скоту
- 4) Хранится на специальных складах

8 Согласно санитарным требованиям сычужные сыры на предприятиях общественного питания следует хранить в холодильной камере на чистых деревянных полках, которые периодически протирают салфетками:

- 1) Сухими
- 2) Влажными
- 3) Смоченными в солевом растворе
- 4) Смоченными в уксусном растворе
- 5) Смоченными в растворе пищевой соды

9. На предприятиях общественного питания запрещено использовать в технологических целях:

- 1) Куриные яйца
- 2) Меланж
- 3) Сухой яичный порошок
- 4) Перепелиные яйца
- 5) Утиные и гусиные яйца

10. В течение какого времени допускается хранить в воде очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи в целях избежание потемнения и высушивания?

- 1) 1 час
- 2) 30 минут
- 3) 2 часа
- 4) 1,5 часа

11. Готовые супы и основные горячие блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более:

- 1) 0,5 – 1 час с момента изготовления
- 2) 2 – 3 часов с момента изготовления
- 3) 4 – 5 часов с момента изготовления
- 4) 3 – 4 часов с момента изготовления

12. Требуется ли санитарно-эпидемиологическое заключение органов Роспотребнадзора при разработке новых рецептур, связанных с использованием нового сырья, нового оборудования, изменением технологического процесса?

- 1) Да
- 2) Нет
- 3) Не принципиально, по усмотрению исполнителя услуг
- 4) Требуется только для рецептур, связанных с использованием нового сырья, если же используется новое оборудование или изменяется технологический процесс санитарно-эпидемиологическое заключение органов Роспотребнадзора не требуется

13. Принципами работы производства предприятия общественного питания с позиции соблюдения санитарно-гигиенических требований являются:

- 1) Принцип поточность технологического процесса
- 2) Принцип совмещенность
- 3) Принцип взаимозаменяемости
- 4) Принцип раздельности
- 5) Принцип контролируемости

14. Согласно санитарным правилам разделочные доски на пищеблоке можно хранить:

- 1) Установленными на ребро в металлических кассетах
- 2) Установленными на ребро в деревянных ящиках
- 3) В полиэтиленовых пакетах

- 4) Непосредственно на рабочем месте  
 5) В тканевых мешках (марлевых)
15. Тепловая кулинарная обработка продукта выполняется для того, чтобы:
- 1) Максимально сохранить пищевую и биологическую ценность продукта
  - 2) Максимально уничтожить микрофлору
  - 3) Достичь необходимых органолептических показателей
  - 4) Сохранить товарный вид
  - 5) Снизить загрязненность продукции
16. Какие виды кулинарной продукции не разрешается предусматривать в меню предприятия общественного питания?
- 1) Макароны по-флотски
  - 2) Изделия из мясной обрезки, крови
  - 3) Рулеты из мясных голов
  - 4) Блюда из мяса диких животных
  - 5) Блюда из пернатой дичи
  - 6) Блюда из кролика
17. Какую кулинарную продукцию нельзя оставить для реализации на следующий день?
- 1) Соусы
  - 2) Отварные макароны
  - 3) Супы-пюре
  - 4) Бульоны
  - 5) Заправочные супы
  - 6) Паштеты, студни, рубленые изделия из мяса
18. Найдите соответствие между санитарно-гигиеническими принципами планировки помещений и их фактическим применением на предприятиях общественного питания:

Обеспечение строгой поточности в соответствии с ходом технологического процесса	Предотвращения неблагоприятного воздействия особенностей технологического процесса в одном помещении на санитарное состояние другого помещения как при горизонтальном расположении, так и при вертикальном расположении
Разобщения движения трех потоков	Четкое разграничение процессов механической обработки сырья и процессов тепловой обработки, исключение пересечения потоков сырья, отходов и готовой продукции
Изоляция помещений с разными температурно-влажностными режимам	Разделение состава помещений на пять функциональных групп

19. Установите соответствие между названием и определением процессов, из которых состоят механическая и тепловая обработка продуктов:

Механические процессы	Сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, прессование, дозирование и формование продуктов
Гидромеханические процессы	Мытье, замачивание, осаждение и фильтрование продуктов
Тепловые процессы	Нагревание, охлаждение (в естественных условиях или с применением искусственного холода), выпаривание, конденсация
Химические процессы	Происходят в результате введения веществ, реагирующих с составными частями продукта в заданном направлении
Биохимические процессы	Различные виды брожения, применяемые в пищевой промышленности

20. Установите правильное соответствие между видом получаемого сырья на предприятие общественного питания и документальным сопровождением, подтверждающим его безопасность с учетом санитарно-гигиенических требований, если закупка осуществляется на рынке:

Рыба	Справка о предпринимательстве
Фрукты, овощи, зелень	Справка о земельном участке
Мясо, сельскохозяйственная птица	Ветеринарное свидетельство

**Критерии оценки:**

**1 балл** выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

**0,7 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

**0,4 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

**0,2 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

Составитель, к.т.н., доцент \_\_\_\_\_  М.В. Ксенз  
(подпись)

## Приложение 2

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

### Кафедра торговли и общественного питания

**Вопросы для подготовки к зачету по дисциплине «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе»**

**Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

Номер вопроса	Перечень вопросов зачету
1.	История законодательства, устанавливающего требования к пищевым изделиям
2.	От чего зависит безопасность продуктов?
3.	Что представляет собой система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (ХАССП)?
4.	Перечислите и охарактеризуйте основные этапы системы ХАССП
5.	Какие процедуры должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления)?
6.	Какие нормы и правила необходимо соблюдать для обеспечения пищевой безопасности?
7.	Каковы преимущества внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции (системы ХАССП) внутри предприятия?
8.	Каковы внешние преимущества внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции (системы ХАССП) внутри предприятия?
9.	Каковы сложности внедрения СМК на основе ХАССП при организации питания?
10.	Что понимается под пищевой безопасностью ресторанов?
11.	Какие санитарные требования предъявляются к территории предприятия, транспортным путям, пунктам сбора мусора, отходов?
12.	Каковы периодичность, способы и средства уборки помещений предприятия отрасли?
13.	Классификация производственного оборудования. Опишите основные требования безопасности, предъявляемые к нему
14.	Перечислите виды теплового оборудования. Опишите требования безопасности, предъявляемые к нему
15.	Механическое оборудование. Опишите требования безопасности, предъявляемые к нему
16.	Моечное оборудование. Опишите требования безопасности, предъявляемые к нему
17.	Немеханическое производственное оборудование. Опишите требования безопасности, предъявляемые к нему
18.	Перечислите требования, предъявляемые к расстановке производственного оборудования, обеспечивающие технологический поток и безопасные условия производства
19.	Какие требования безопасности предъявляются к кухонной и столовой посуде, производственному инвентарю?
20.	Каким образом производится мытье и хранение уборочного и моечного инвентаря

	и материалов?
21.	Какие требования безопасности предъявляются к мытью и обеззараживанию оборудования?
22.	Какие требования безопасности предъявляются к мытью и обеззараживанию кухонной и столовой посуды?
23.	Общие требования безопасности
24.	Какие гигиенические требования предъявляются к технологическому оборудованию в общественном питании?
25.	Назовите гигиенические требования к посуде
26.	Назовите санитарно-гигиенические показатели для металлической посуды
27.	Назовите санитарно-гигиенические показатели для фарфоровой посуды
28.	Назовите санитарно-гигиенические показатели для керамической посуды
29.	Назовите санитарно-гигиенические показатели для стеклянной посуды
30.	Назовите санитарно-гигиенические показатели для полимерной посуды, посуды для одноразового использования
31.	Что такое дезинфекция? Методы и средства дезинфекции. Каким образом проводится дезинфекция помещений, оборудования и инвентаря?
32.	Бактериостатическое и бактерицидное действие физико-химических факторов на бактериальную клетку
33.	Дайте гигиеническую характеристику моющих средств, применяемых в общественном питании (пищевой промышленности)
34.	Перечислите методы дезинсекции и дератизации
35.	Какие методы и средства борьбы с насекомыми и грызунами применяют на предприятиях отрасли?
36.	Каким образом проводится медицинский контроль за состоянием здоровья производственного персонала?
37.	Формы и периодичность медицинского контроля
38.	Опишите правила личной гигиены производственного персонала
39.	Какие заболевания и бактерионосительство препятствуют допуску к работе на предприятиях отрасли?
40.	Опишите санитарно-бактериологический контроль качества обработки оборудования, помещений, рук работников и прочего
41.	Физиолого-гигиеническое и эпидемиологическое значение технологической обработки
42.	Основные виды переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, их санитарно-гигиеническое значение
43.	Назовите основные виды переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов
44.	Анализ и применение на практике отечественного и зарубежного опыта внедрения наиболее эффективных способов и технологий производства продуктов питания
45.	В чем заключается санитарно-гигиеническое значение процесса переработки?
46.	Какие санитарные требования предъявляются к первичной обработке мяса, субпродуктов и рыбы?
47.	Какие санитарные требования предъявляются к первичной обработке молока, молочных продуктов, яиц?
48.	Какие санитарные требования предъявляются к первичной обработке растительных и сыпучих продуктов?
49.	Опишите условия и способы размораживания мороженых пищевых продуктов
50.	В чем заключается эпидемиологическая опасность нарушения санитарии первичной обработки мяса, рыбы, молока и овощей?

51.	Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к тепловой обработке пищевых продуктов
-----	---

**Практические задания (тестовые задания) к зачету**

Номер вопроса	Перечень практических заданий (тестовых заданий) к зачету
1.	<p>1. Функции санитарно-эпидемиологического надзора:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Вопросы кадрового комплектования пищевых предприятий</li> <li>2) Привлечение к уголовной ответственности</li> <li>3) Разработка проектов пищевых предприятий</li> <li>4) <b>Гигиенический мониторинг</b></li> </ol> <p>2. Предупредительный надзор включает контроль за соблюдением санитарных правил и норм при:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Внедрении рационального питания населения</li> <li>2) Контроле за витаминизацией готовых блюд</li> <li>3) <b>Перспективном планировании развития пищевой промышленности</b></li> <li>4) Разработке основ рационального питания</li> </ol>
2.	<p>1. Текущий санитарный надзор включает контроль за соблюдением гигиенических норм и правил при:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Использовании новых видов пестицидов</li> <li>2) Использовании новых видов моющих средств</li> <li>3) Вводе в эксплуатацию нового объекта</li> <li>4) Использовании инвентаря, тары, контактирующих с пищевыми продуктами</li> </ol> <p>2. Предупредительный надзор включает контроль за соблюдением гигиенических норм и правил при:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <b>Вводе в эксплуатацию новых пищевых предприятий</b></li> <li>2) Анализе пищевых отравлений</li> <li>3) Гигиеническом обучении персонала пищевых предприятий</li> <li>4) Медицинском обследовании работников общественного питания</li> </ol>
3.	<p>1. Текущий санитарный надзор включает контроль за соблюдением гигиенических норм и правил при:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Функционировании пищевых предприятий</li> <li>2) Изменении ассортимента выпускаемых продуктов</li> <li>3) Использовании новых видов сырья</li> <li>4) Разработке чертежей пищевого объекта</li> </ol> <p>2. Ответственность за выполнение санитарно-эпидемиологических мероприятий на предприятиях общественного питания возлагается на:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Санитарного врача</li> <li>2) Руководителя предприятия</li> <li>3) Заведующего производством</li> <li>4) Заведующего лабораторией</li> </ol>
4.	<p>1. Под санитарной охраной пищевых продуктов подразумевается система законодательных, организационных и производственных мероприятий, обеспечивающих:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Культуру обслуживания потребителей</li> <li>2) Своевременную организацию снабжения предприятия общественного питания продовольствием и средствами материально-технического оснащения</li> <li>3) Соблюдение строительных норм и правил</li> <li>4) Соблюдение техники безопасности и охраны труда на производстве</li> </ol>

	<p>5) Безопасность продовольственного сырья, сохранения пищевой ценности кулинарной продукции на всех этапах её производства и реализации</p> <p>2. К физическим опасным факторам при осуществлении производства кулинарной продукции, оказывающим влияние на её безопасность, относятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Природные токсины, химические вещества</li> <li>2) Металл, стекло, дерево</li> <li>3) Патогенные, микроорганизмы (бактерии, вирусы), гельминты</li> <li>4) Пестициды, неразрешенные пищевые добавки и красители, остатки медицинских препаратов</li> </ol>
5.	<p>1. Критическая контрольная точка при осуществлении системы ХАССП на предприятии общественного питания – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или нежелательной ситуации</li> <li>2) Действие, направленное на устранение риска или снижение его допустимого уровня</li> <li>3) Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском</li> <li>4) Действие, предпринятое для устранения нежелательной ситуации</li> </ol> <p>2. Корректирующее действие при осуществлении системы ХАССП на предприятии общественного питания – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия</li> <li>2) Действие, направленное на устранение риска или снижение его допустимого уровня</li> <li>3) Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском</li> <li>4) Действие, предпринятое для устранения нежелательной ситуации</li> </ol>
6.	<p>1. Предупреждающее действие при осуществлении системы ХАССП на предприятии общественного питания – это:</p> <p>Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или нежелательной ситуации</p> <p>Действие, направленное на устранение риска или снижение его допустимого уровня</p> <p>Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском</p> <p>Действия, связанные с управлением рисков</p> <p>2. Требуется ли санитарно-эпидемиологическое заключение органов Роспотребнадзора при разработке новых рецептов, связанных с использованием нового сырья, нового оборудования, изменением технологического процесса?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Да</li> <li>2) Нет</li> <li>3) Не принципиально, по усмотрению исполнителя услуг</li> <li>4) Требуется только для рецептов, связанных с использованием нового сырья, если же используется новое оборудование или изменяется технологический процесс санитарно-эпидемиологическое заключение органов Роспотребнадзора не требуется</li> </ol>
7.	<p>1. Главными критериями оценки результатов деятельности предприятия общественного питания являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Лицензирование видов ресторанной деятельности</li> <li>2) Проведение социально-гигиенического мониторинга</li> <li>3) Гигиеническое воспитание и обучение населения, и пропаганда здорового образа жизни</li> <li>4) Качество продукции, обуславливающего её пригодность к дальнейшей</li> </ol>

	<p>обработке и употреблению в пищу</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5) Безопасность продукции и услуг общественного питания для здоровья потребителей</li> <li>6) Стабильность состава и потребительских свойств кулинарной продукции в предприятии общественного питания</li> </ol> <p>2. Основными задачами гигиены питания являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Изучение физиологических потребностей различных групп населения</li> <li>2) Разработка мероприятий по защите пищевых продуктов от влияния вредных факторов внешней среды</li> <li>3) Анализ причин возникновения алиментарных заболеваний инфекционной и неинфекционной природы</li> <li>4) Аттестация работников, занятых в производстве, транспортировке, хранении, реализации пищевых продуктов и питьевой воды</li> </ol>
8.	<p>1. Проверки Роспотребнадзора бывают следующих видов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Плановые и внеплановые</li> <li>2) Выездные и документарные</li> <li>3) Постоянные и периодические</li> <li>4) Профилактические</li> </ol> <p>2. Выездные и документарные проверки инспекторов Роспотребнадзора на предприятия общественного питания бывают:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Плановые</li> <li>2) Внеплановые</li> <li>3) Ежемесячные</li> <li>4) Ежеквартальные</li> <li>5) 1 раз в полгода</li> <li>6) 1 раз в год</li> </ol>
9.	<p>1. По результатам проведенных проверок Роспотребнадзор выдает:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Заключение с указанием выявленных нарушений</li> <li>2) Рекомендации по устранению выявленных нарушений</li> <li>3) Предписания относительно наказания виновных лиц</li> <li>4) Сертификат соответствия</li> <li>5) Лицензию на право деятельности</li> </ol> <p>2. Инспектор Роспотребнадзора не вправе:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Осуществлять проверку без присутствия должностных лиц или представителей предприятия общественного питания</li> <li>2) Изымать оригиналы документов, требовать информацию или образцы продукции, не являющихся объектами проверки</li> <li>3) Превышать сроки проведения проверки</li> <li>4) Отмечать наличие вывески предприятия общественного питания, уголков потребителей, прейскуранты цен на продукцию</li> <li>5) Проверять наличие договоров на вывоз мусора, проведение дезинфекции, дератизации, дезинсекции</li> <li>6) Проверять наличие устава организации, свидетельства о присвоении ИНН, лицензии</li> </ol>
10.	<p>1. Какие места проведения контроля опасных факторов различают на предприятиях общественного питания?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Участок приема полуфабрикатов и места хранения продуктов</li> <li>2) Место приготовления пищи и охлаждения готовых блюд</li> <li>3) Место удерживания блюд в разогретом состоянии перед выдачей потребителю</li> <li>4) Вестибюльная группа предприятий общественного питания</li> <li>5) Зал, аванзал, банкетный зал</li> </ol> <p>2. Что предусматривают процедуры корректирующих действий при реализации</p>

	<p>программы ХАССП на предприятии общественного питания?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Мероприятия по обеспечению того, чтобы каждая критическая точка не выходила за критический предел</li> <li>2) Получение разрешения на проведение корректирующих действий</li> <li>3) Процедуры обращения с дефектной продукцией</li> <li>4) Получение продуктов, хранение продуктов</li> <li>5) Комбинирование полуфабрикатов с сырыми продуктами, приготовление, тепловая обработка</li> <li>6) Удерживание блюд в готовом состоянии, подача блюд потребителю</li> </ol>
11.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Что должна содержать документация системы ХАССП? <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Процедуры системы ХАССП, документы о составе группы ХАССП; данные, используемые для анализа опасных факторов</li> <li>2) Отчеты рабочей группы; процедуры мониторинга; перечень критических контрольных точек; данные мониторинга</li> <li>3) Перечень корректирующих действий; акты аудиторских проверок</li> <li>4) Таблицу химического состава блюд</li> <li>5) Таблицу снижения баллов при проведении бракеража готовых блюд</li> </ol> </li> <li>2. Какие документы входят в состав документации ХАССП: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) План внутренних аудитов</li> <li>2) Лист ХАССП</li> <li>3) Процедуры проведения корректирующих действий</li> <li>4) Отчеты финансового отдела по результатам финансово-хозяйственной деятельности организации</li> </ol> </li> </ol>
12.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные требования к Российской версии системы ХАССП: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Учет действующих государственных нормативных документов при выборе потенциально опасных факторов</li> <li>2) Рассмотрение источников информации, которыми реально располагают российские предприятия при выборе опасных факторов</li> <li>3) Учет деятельности конкурентов</li> <li>4) Разработка процессов жизненного цикла продукции</li> </ol> </li> <li>2. Политика в области безопасности пищевой продукции: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Общие намерения и направления деятельности организации, связанные с безопасностью пищевой продукции</li> <li>2) Приверженность организации принципам ХАССП, официально выраженная высшим руководством</li> <li>3) Приверженность приоритетному направлению деятельности по обеспечению безопасности производства пищевой продукции</li> <li>4) Обеспечение качества и безопасности выпускаемой пищевой продукции</li> </ol> </li> </ol>
13.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Чистка, влажная уборка, мытье, стирка, вентиляция относится к: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Механическим способам физических методов дезинфекции</li> <li>2) Термическим способам физических методов дезинфекции</li> <li>3) Лучистым способам физических методов дезинфекции</li> <li>4) Химическим методам дезинфекции</li> </ol> </li> <li>2. К физическому способу обеззараживания на предприятиях общественного питания относятся: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Применение высоких температур (пара, горячей воды, горячего воздуха) и ультрафиолетовых лучей</li> <li>2) Применение хлорамина</li> <li>3) Применение катионных поверхностно-активных веществ (КПАВ)</li> <li>4) Применение четвертичных аммонийных соединений</li> </ol> </li> </ol>
14.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предприятия общественного питания должны быть оснащены оборудованием: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Только в соответствии с технологическими расчетами</li> </ol> </li> </ol>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>2) Только в соответствии с нормами проектирования</li> <li>3) В соответствии с технологическими расчетами и нормами проектирования</li> <li>4) Только в соответствии с требованиями СНИП</li> </ul> <p>2. При работе технологического оборудования допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Контакт сырых полуфабрикатов и готовой продукции</li> <li>2) Контакт готовой продукции с руками персонала</li> <li>3) Контакт готовой продукции с тарой для фасовки</li> <li>4) Контакт полуфабрикатов из разных видов сырья</li> </ul>
15.	<p>1. Все производственные столы после каждой технологической операции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Должны промываться горячей водой</li> <li>2) Должны промываться дезинфицирующим средством</li> <li>3) Должны промываться холодной водой</li> <li>4) Не должны промываться вообще</li> </ul> <p>2. Механическое оборудование по окончании работы очищается от пищевых остатков, промывается водой с добавлением моющих средств температурой:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) 90°C</li> <li>2) 60°C</li> <li>3) 45°C</li> <li>4) 100°C</li> </ul>
16.	<p>1. Санитарная обработка технологического оборудования проводится:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Только по мере его загрязнения</li> <li>2) Только по окончании его работы</li> <li>3) Каждый час в течение рабочего дня</li> <li>4) По мере его загрязнения и по окончании его работы</li> </ul> <p>2. Производственные столы в конце работы обрабатываются следующим образом:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40-50°C и насухо вытираются сухой чистой тканью</li> <li>2) Тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются холодной водой и насухо вытираются сухой чистой тканью</li> <li>3) Тщательно моются с применением только дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40-50°C и высушиваются</li> <li>4) Тщательно моются с применением только моющих средств, ополаскиваются проточной водой и высушиваются</li> </ul>
17.	<p>1. Соответствие оборудования и материалов, из которых они изготовлены действующим Гигиеническим требованиям должно быть подтверждено:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Санитарно-эпидемиологическим заключением</li> <li>2) Сертификатом</li> <li>3) Санитарно-эпидемиологическим заключением и сертификатом</li> <li>4) Законом «Об охране окружающей среды»</li> </ul> <p>2. Согласно санитарным правилам разделочные доски на пищеблоке можно хранить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Установленными на ребро в металлических кассетах</li> <li>2) Установленными на ребро в деревянных ящиках</li> <li>3) В полиэтиленовых пакетах</li> <li>4) Непосредственно на рабочем месте</li> <li>5) В тканевых мешках (марлевых)</li> </ul>
18.	<p>1. Назовите методы дезинфекции помещений:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Физические</li> <li>2) Химические</li> <li>3) Микробиологические</li> <li>4) Естественные</li> </ul> <p>Искусственные</p>

	<p>2. Какие мероприятия осуществляются в рамках санитарного режима на предприятии общественного питания?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Своевременная и правильная уборка территории и помещений</li> <li>2) Сбор и вывоз пищевых отходов и отбросов</li> <li>3) Мытье и обеззараживание оборудования, инвентаря, посуды</li> <li>4) Строгое соблюдение персоналом правил личной гигиены</li> <li>5) Ритмичность завоза продуктов и средств материально-технического оснащения</li> <li>6) Своевременное выполнение заказов потребителей в процессе обслуживания</li> </ol>
19.	<p>1. Для легкой и качественной обработки конструкция оборудования должна быть:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Простой</li> <li>2) Безопасной</li> <li>3) Доступной</li> <li>4) Невысокой</li> <li>5) Удобной</li> </ol> <p>2. Раздельные доски после технологической операции подвергаются следующим видам обработки:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Механической очистке</li> <li>2) Мытью горячей водой с моющими средствами</li> <li>3) Ополаскиванию холодной водой</li> <li>4) Ошпариванию кипятком</li> <li>5) Хранению поставленными на ребро</li> <li>6) Ополаскиванию горячей водой</li> </ol>
20.	<p>1. Какие цели преследует бактериологический контроль методом смывов с поверхности инвентаря, оборудования, рук, санитарной одежды персонала?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Полноту вложения сырья согласно рецептуре</li> <li>2) Установление степени качества используемого сырьевого набора</li> <li>3) Установление фальсифицированной продукции и соблюдение сроков её реализации</li> <li>4) Установление эффективности санитарной обработки</li> <li>5) Определение роли оборудования и рук персонала в бактериологическом обсеменении продукта или готового блюда по ходу технологического процесса</li> </ol> <p>2. Как часто работник общественного питания должен сдавать анализы на такие заболевания, как сифилис и ЗППП (заболевания, передающиеся половым путем)?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Один раз в год</li> <li>2) Каждые полгода</li> <li>3) 1 раз в 3 месяца</li> <li>4) Каждый месяц</li> </ol>
21.	<p>1. Как часто работник общественного питания должен сдавать экзамен по санитарному минимуму:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Один раз в 2 года</li> <li>2) 1 раз в год</li> <li>3) 1 раз полгода</li> <li>4) 1 раз в квартал</li> </ol> <p>2. Ответственность за общее санитарное состояние предприятий общественного питания, за соблюдение в нем санитарного режима и допуск к работе лиц, не прошедших медицинское обследование и не сдавших сан минимума, за создание условий, необходимых для выполнения работниками правил личной гигиены несет:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Руководитель предприятия</li> <li>2) Заведующий производством</li> <li>3) Каждый работник самостоятельно</li> </ol>

	4) Старший смены
22.	<p>1. Работников предприятий общественного питания обследуют на брюшной тиф:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 1 раз в год</li> <li>2) 2 раза в год</li> <li>3) 1 раз в полгода</li> <li>4) 1 раз в квартал</li> </ol> <p>2. Под личной гигиеной работника пищевого предприятия не подразумевается:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Прохождение медицинского осмотра</li> <li>2) Использование для работы чистой санитарной одежды</li> <li>3) Содержание в чистоте кожи рук, тела, полости рта</li> <li>4) Содержание в чистоте оборудования, посуды, инвентаря</li> </ol>
23.	<p>1. При поступлении на работу в дополнение к основным анализам проходят осмотр стоматолога, отоларинголога и исследование на носительство стафилококка мазок из носоглотки следующие категории работников:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Работники, связанные с производством, хранением, транспортировкой и реализацией кремово-кондитерских изделий</li> <li>2) Работники, связанные с производством, хранением, транспортировкой и реализацией изделий из мяса</li> <li>3) Работники, связанные с производством, хранением, транспортировкой и реализацией изделий из круп</li> <li>4) Работники, связанные с производством, хранением, транспортировкой и реализацией изделий из овощей</li> </ol> <p>2. К основным нарушениям санитарно-эпидемиологических требований на объектах общественного питания не относится:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Нарушения технологического процесса приготовления блюд</li> <li>2) Нарушение сроков прохождения обязательных медицинских осмотров и непрохождение гигиенической аттестации персоналом</li> <li>3) Нарушения сотрудниками правил личной гигиены</li> <li>4) Несоблюдение условий хранения и годности пищевой продукции</li> <li>5) Нарушения режимов мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря</li> <li>6) Нарушение графиков выхода на работу работниками предприятий питания</li> </ol>
24.	<p>1. К работе на производстве предприятия общественного питания не допускаются:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Лица, переболевшие паратифом, дизентерией, брюшным тифом</li> <li>2) Лица больные активной формой туберкулеза</li> <li>3) Лица, имеющие гнойничковые поражения кожи</li> <li>4) Лица, имеющие хронические заболевания желудочно-кишечного тракта</li> <li>5) Лица, имеющие наследственные заболевания</li> </ol> <p>2. Правила личной гигиены предусматривает ряд гигиенических требований:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) К содержанию тела, рук, рта</li> <li>2) К содержанию санитарной одежды</li> <li>3) К санитарному режиму предприятия</li> <li>4) К медицинскому освидетельствованию</li> <li>5) К содержанию транспортных средств поставщика</li> <li>6) К правилам документального оформления поставки сырья</li> </ol>
25.	<p>1. Требования к работникам предприятий общественного питания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Содержать тело в чистоте</li> <li>2) Мужчины повара должны быть выбриты, иметь короткую стрижку волос</li> <li>3) Ногти должны быть коротко стриженными без лака</li> <li>4) На руках должны быть украшения или часы</li> </ol> <p>2. В комплект санитарной одежды повара и кондитера входят:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Куртка или халат</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>2) Колпак или марлевая косынка</li> <li>3) Фартук</li> <li>4) Полотенце для вытирания пота</li> <li>5) Специальная обувь</li> <li>6) Тканевые белые перчатки</li> </ol>
26.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соответствие оборудования и материалов, из которых они изготовлены действующим гигиеническим требованиям должно быть подтверждено: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Санитарно-эпидемиологическим заключением</li> <li>2) Сертификатом</li> <li>3) Санитарно-эпидемиологическим заключением и сертификатом</li> <li>4) Сертификатом и лицензией на право его использования в пищевых целях</li> </ol> </li> <li>2. Предприятия общественного питания должны быть оснащены оборудованием в соответствии с: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Технологическими расчетами</li> <li>2) Нормами проектирования</li> <li>3) Технологическими расчетами и нормами проектирования</li> <li>4) В зависимости от материальных возможностей предприятия питания</li> </ol> </li> </ol>
27.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Не подтверждают происхождение, качество и безопасность продуктов при приемке их на предприятие общественного питания следующие документы: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение</li> <li>2) Удостоверения о качестве и безопасности партии продуктов от изготовителя</li> <li>3) Ветеринарные свидетельства</li> <li>4) Паспорт автотранспорта</li> </ol> </li> <li>2. Транспортные средства, в которых производится перевозка продовольственного сырья и пищевых продуктов должны подвергаться влажной уборке с применением моющих средств с периодичностью: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Ежедневно</li> <li>2) Два раза в неделю</li> <li>3) Еженедельно</li> <li>4) Два раза в месяц</li> </ol> </li> </ol>
28.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Продукция, представляющая опасность для здоровья людей: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Возвращается поставщику</li> <li>2) Уничтожается</li> <li>3) Идет на корм скоту</li> <li>4) Хранится на специальных складах</li> </ol> </li> <li>2. Согласно санитарным требованиям сычужные сыры на предприятиях общественного питания следует хранить в холодильной камере на чистых деревянных полках, которые периодически протирают салфетками: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Сухими</li> <li>2) Влажными</li> <li>3) Смоченными в солевом растворе</li> <li>4) Смоченными в уксусном растворе</li> <li>5) Смоченными в растворе пищевой соды</li> </ol> </li> </ol>
29.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. На предприятиях общественного питания запрещено использовать в технологических целях: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Куриные яйца</li> <li>2) Меланж</li> <li>3) Сухой яичный порошок</li> <li>4) Перепелиные яйца</li> <li>5) Утиные и гусиные яйца</li> </ol> </li> <li>2. В течение какого времени допускается хранить в воде очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи в целях избежание потемнения и высушивания?</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) 1 час</li> <li>2) 30 минут</li> <li>3) 2 часа</li> <li>4) 1,5 часа</li> </ol>
30.	<p>1. Готовые супы и основные горячие блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 0,5 – 1 час с момента изготовления</li> <li>2) 2 – 3 часов с момента изготовления</li> <li>3) 4 – 5 часов с момента изготовления</li> <li>4) 3 – 4 часов с момента изготовления</li> </ol> <p>2. Требуется ли санитарно-эпидемиологическое заключение органов Роспотребнадзора при разработке новых рецептов, связанных с использованием нового сырья, нового оборудования, изменением технологического процесса?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Да</li> <li>2) Нет</li> <li>3) Не принципиально, по усмотрению исполнителя услуг</li> <li>4) Требуется только для рецептов, связанных с использованием нового сырья, если же используется новое оборудование или изменяется технологический процесс санитарно-эпидемиологическое заключение органов Роспотребнадзора не требуется</li> </ol>
31.	<p>1. Принципами работы производства предприятия общественного питания с позиции соблюдения санитарно-гигиенических требований являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Принцип поточность технологического процесса</li> <li>2) Принцип совмещенность</li> <li>3) Принцип взаимозаменяемости</li> <li>4) Принцип раздельности</li> <li>5) Принцип контролируемости</li> </ol> <p>2. Согласно санитарным правилам разделочные доски на пищеблоке можно хранить:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Установленными на ребро в металлических кассетах</li> <li>2) Установленными на ребро в деревянных ящиках</li> <li>3) В полиэтиленовых пакетах</li> <li>4) Непосредственно на рабочем месте</li> <li>5) В тканевых мешках (марлевых)</li> </ol>
32.	<p>1. Тепловая кулинарная обработка продукта выполняется для того, чтобы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Максимально сохранить пищевую и биологическую ценность продукта</li> <li>2) Максимально уничтожить микрофлору</li> <li>3) Достичь необходимых органолептических показателей</li> <li>4) Сохранить товарный вид</li> <li>5) Снизить загрязненность продукции</li> </ol> <p>2. Какие виды кулинарной продукции не разрешается предусматривать в меню предприятия общественного питания?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Макароны по-флотски</li> <li>2) Изделия из мясной обрезки, крови</li> <li>3) Рулеты из мясных голов</li> <li>4) Блюда из мяса диких животных</li> <li>5) Блюда из пернатой дичи</li> <li>6) Блюда из кролика</li> </ol>

**Критерии оценки зачета:**

Зачет состоит из **двух теоретических вопросов и двух тестовых заданий**.  
 правильный ответ на теоретический вопрос – **9 баллов**;  
 правильно выполненное тестовое задание – **11 баллов**.

Составитель, к.т.н., доцент \_\_\_\_\_ М.В. Ксенз  
(подпись)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

**Кафедра торговли и общественного питания**

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы  
по дисциплине «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе»**

Контрольная работа проводится по темам 1 «Предмет и задачи курса. Основы обеспечения качества и безопасности продуктов питания», 2 «Выбор безопасного технологического оборудования, посуды и инвентаря, основные правила содержания и уборки производственных помещений», 3 «Правила личной гигиены производственных работников, как залог безопасности продуктов питания», 4 «Обеспечение безопасности технологических процессов производства блюд на предприятиях общественного питания», 5 «Обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания».

Вариант контрольной работы состоит из двух теоретических вопросов.

**Вариант 1**

1. Перечислите и охарактеризуйте основные этапы системы ХАССП.
2. Требования безопасности к технологическому оборудованию в общественном питании.

**Вариант 2**

1. Классификация производственного оборудования. Опишите основные требования безопасности, предъявляемые к нему.
2. Физиолого-гигиеническое и эпидемиологическое значение технологической обработки.

**Вариант 3**

1. Перечислите требования, предъявляемые к расстановке производственного оборудования, обеспечивающие технологический поток и безопасные условия производства.
2. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к тепловой обработке пищевых продуктов с учётом отечественного и зарубежного опыта.

**Вариант 4**

1. Система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (ХАССП).
2. Требования безопасности, предъявляемые к кухонной и столовой посуде, производственному инвентарю.

**Вариант 5**

1. Нормы и правила, которые необходимо соблюдать для обеспечения пищевой безопасности.
2. Понятие дезинфекции. Методы и средства дезинфекции. Правила проведения дезинфекция помещений, оборудования и инвентаря.

**Вариант 6**

1. Преимущества внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции (системы ХАССП) внутри предприятия.
2. Гигиеническая характеристика моющих средств, применяемых в общественном питании (пищевой промышленности).

**Вариант 7**

1. Правила личной гигиены производственного персонала.
2. Основные виды переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов на примере отечественного и зарубежного опыта.

**Критерии оценки:**

**5 баллов** выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

**4 балла** выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

**3 балла** выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

**2 балла** выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Составитель, к.т.н., доцент \_\_\_\_\_

  
(подпись)

М.В. Кsenz

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

**Кафедра торговли и общественного питания**

**Перечень вопросов для проведения форумов, дискуссий  
по дисциплине «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе»**

**Тема 1. Предмет и задачи курса Основы обеспечения качества и безопасности  
продуктов питания**

**Вопросы для обсуждения на форуме по теме «Система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (ХАССП)»**

1. История законодательства, устанавливающего требования к пищевым изделиям.
2. От чего зависит безопасность продуктов?
3. Что представляет собой система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (ХАССП)?
4. Перечислите и охарактеризуйте основные этапы системы ХАССП.
5. Какие процедуры должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления)?
6. Какие нормы и правила необходимо соблюдать для соблюдения пищевой безопасности?
7. Каковы преимущества внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции (системы ХАССП) внутри предприятия?
8. Каковы внешние преимущества внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции (системы ХАССП) внутри предприятия?
9. Каковы сложности внедрения СМК на основе ХАССП при организации питания?
10. Что понимается под пищевой безопасностью ресторанов?

**Тема 2 Выбор безопасного технологического оборудования, посуды и инвентаря,  
основные правила содержания и уборки производственных помещений**

**Вопросы для обсуждения на форуме по теме «Требования безопасности к технологическому оборудованию, производственному инвентарю, к содержанию и уборке производственных помещений»**

1. Какие санитарные требования предъявляются к территории предприятия, транспортным путям, пунктам сбора мусора, отходов?
2. Каковы периодичность, способы и средства уборки помещений предприятия отрасли?
3. Классификация производственного оборудования. Опишите основные требования безопасности, предъявляемые к нему.
4. Перечислите виды теплового оборудования. Опишите требования безопасности, предъявляемые к нему.

5. Механическое оборудование. Опишите требования безопасности, предъявляемые к нему.
6. Моечное оборудование. Опишите требования безопасности, предъявляемые к нему.
7. Немеханическое производственное оборудование. Опишите требования безопасности, предъявляемые к нему.
8. Перечислите требования, предъявляемые к расстановке производственного оборудования, обеспечивающие технологический поток и безопасные условия производства.
9. Какие требования безопасности предъявляются к кухонной и столовой посуде, производственному инвентарю?
10. Каким образом производится мытье и хранение уборочного и моечного инвентаря и материалов?
11. Какие требования безопасности предъявляются к мытью и обеззараживанию оборудования?
12. Какие требования безопасности предъявляются к мытью и обеззараживанию кухонной и столовой посуды?
13. Общие требования безопасности.

### **Тема 3 Правила личной гигиены производственных работников, как залог безопасности продуктов питания**

**Вопросы для обсуждения в рамках дискуссии по теме «Правила личной гигиены производственных работников, как залог безопасности продуктов питания»**

1. Каким образом проводится медицинский контроль за состоянием здоровья производственного персонала?
2. Формы и периодичность медицинского контроля.
2. Опишите правила личной гигиены производственного персонала.
3. Какие заболевания и бактерионосительство препятствуют допуску к работе на предприятиях отрасли?
4. Опишите санитарно-бактериологический контроль качества обработки оборудования, помещений, рук работников и прочего.

### **Тема 5 Обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания**

**Вопросы для обсуждения в рамках дискуссии по теме «Обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания»**

1. Физиолого-гигиеническое и эпидемиологическое значение технологической обработки. Основные виды переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, их санитарно-гигиеническое значение.
2. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой продукции, показатели безопасности продуктов питания. Производственный контроль. Бракераж, его проведение, бракеражный журнал.
3. Санитарные требования к хранению продуктов питания из растительного и животного сырья. Условия и сроки хранения готовых продуктов питания.
4. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и реализации готовой продукции. Организация раздачи готовых блюд, их температура.
5. Санитарно-гигиенические требования к обслуживанию посетителей, доставка готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, номера, магазины кулинарии?

### **Критерии оценки форума:**

**1 балл** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

**0,7 балла** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

**0,4 балла** выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

**0,2 балла** ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

### **Критерии оценки дискуссии:**

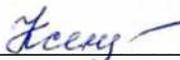
**1,5 балла** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

**1,0 балл** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

**0,5 балла** выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

**0,2 балла** ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Составитель, к.т.н., доцент \_\_\_\_\_

  
(подпись)

М.В. Кsenz

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

**Кафедра торговли и общественного питания**

**Вопросы для собеседования  
по дисциплине «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе»**

**Тема 1 Предмет и задачи курса Основы обеспечения качества и безопасности продуктов питания**

1. Какие факторы определяют качество продовольственного сырья и пищевых продуктов?
2. Дайте определение термину «Безопасность пищевых продуктов».
3. Дайте определение термину «Качество пищевых продуктов».
4. Дайте определение термину «Загрязнение пищевых продуктов».
5. Дайте определение термину «Пищевая безопасность».
6. Дайте определение термину «Химическая опасность».
7. Дайте определение термину «Физическая опасность».
8. Дайте определение термину «Биологическая опасность».
9. Дайте определение термину «Срок хранения (реализации)».
10. Дайте определение термину «Упаковочные и вспомогательные материалы».
11. Какие гигиенические требования предъявляют к пищевым продуктам?
12. Дайте характеристику показателям пищевой и биологической ценности.
13. Дайте характеристику показателям пищевой безопасности.
14. Какие гигиенические требования предъявляют к пищевым продуктам?

**Тема 2 Выбор безопасного технологического оборудования, посуды и инвентаря, основные правила содержания и уборки производственных помещений**

1. Какие гигиенические требования предъявляются к технологическому оборудованию в общественном питании.
2. Назовите гигиенические требования к посуде.
3. Назовите санитарно-гигиенические показатели для металлической посуды.
4. Назовите санитарно-гигиенические показатели для фарфоровой посуды.
5. Назовите санитарно-гигиенические показатели для керамической посуды.
6. Назовите санитарно-гигиенические показатели для стеклянной посуды.
7. Назовите санитарно-гигиенические показатели для полимерной посуды, посуды для одноразового использования.
8. Что такое дезинфекция? Методы и средства дезинфекции. Каким образом проводится дезинфекция помещений, оборудования и инвентаря?
9. Бактериостатическое и бактерицидное действие физико-химических факторов на бактериальную клетку.
10. Дайте гигиеническую характеристику моющих средств, применяемых в общественном питании (пищевой промышленности).
11. Перечислите методы дезинсекции и дератизации.
12. Какие методы и средства борьбы с насекомыми и грызунами применяют на предприятиях отрасли?

### **Тема 3 Правила личной гигиены производственных работников, как залог безопасности продуктов питания**

1. Какой из перечисленных вариантов личной гигиены наиболее важен для работников общественного питания?
  - а) гигиена и уход за руками;
  - б) уход за полостью рта;
  - в) оба варианта верны.
2. Как часто работник общественного питания должен сдавать анализы на такие заболевания, как сифилис и ЗППП?
3. Как часто работник общественного питания должен сдавать экзамен по санитарному минимуму?
4. Как часто работник общественного питания должен обследоваться на брюшной тиф?

### **Тема 4 Обеспечение безопасности технологических процессов производства блюд на предприятиях общественного питания**

1. Физиолого-гигиеническое и эпидемиологическое значение технологической обработки.
2. Основные виды переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, их санитарно-гигиеническое значение.
3. Назовите основные виды переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов.
4. В чем заключается санитарно-гигиеническое значение процесса переработки?
5. Какие санитарные требования предъявляются к первичной обработке мяса, субпродуктов и рыбы?
6. Какие санитарные требования предъявляются к первичной обработке молока, молочных продуктов, яиц?
7. Какие санитарные требования предъявляются к первичной обработке растительных и сыпучих продуктов?
8. Опишите условия и способы размораживания мороженых пищевых продуктов.
9. В чем заключается эпидемиологическая опасность нарушения санитарии первичной обработки мяса, рыбы, молока и овощей?
10. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к тепловой обработке пищевых продуктов?

### **Тема 5 Обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания**

1. Как осуществляется производственный контроль продукции?
2. Что такое бракераж, как его проводят?
3. Какую информацию записывают в бракеражном журнале?
4. Назовите санитарные требования к хранению продуктов из растительного сырья.
5. Назовите санитарные требования к хранению продуктов из животного сырья.
6. Назовите виды продуктов питания и сроки их хранения.
7. Какие требования предъявляются к транспортировке готовой продукции?
8. Какие требования предъявляются к реализации готовой продукции?
9. Назовите требования к температуре при раздаче готовых блюд.
10. Какие предъявляются санитарно-гигиенические требования к обслуживанию посетителей?
11. Какие предъявляются санитарно-гигиенические требования к доставке готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, номера, магазины кулинарии.

**Критерии оценки:**

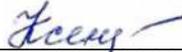
**1 балл** выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

**0,7 балла** выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы недостаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

**0,4 балла** выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

**0,2 балла** выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

Составитель, к.т.н., доцент \_\_\_\_\_

  
(подпись)

М.В. Кsenz

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

**Кафедра торговли и общественного питания**

**Комплект ситуационных задач  
по дисциплине «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе»**

**Тема 5 Обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания**

**Ситуация 1**

На санитарно-ветеринарную экспертизу из одного хозяйства Краснодарского края было доставлено мясо говядины. Исследование микробиологических показателей показало соответствие партии мяса требованиям СанПиН. Однако в мясе было зафиксировано высокое содержание пестицида гептохлора. По заключению санитарно-ветеринарной службы в хозяйстве была проведена комплексная проверка по выявлению путей попадания гептохлора в мясо животных. Согласно ХАССП назовите критические точки попадания этого пестицида в мясо. Допускается ли применение данного пестицида в народном хозяйстве?

**Ситуация 2**

Через несколько часов, после приема пищи в ресторане, его посетитель обратился к врачу с жалобами на плохое самочувствие, а именно, головокружение и боли в кишечнике. Опрос больного врачом выявил, что в ресторане он ел салат «Цезарь» и бифштекс. Исследование показало, что отравление было вызвано патогенными кишечными палочками. Проверка холодного цеха ресторана выявила нарушения в процессе приготовления салата «Цезарь». Листья салата не были предварительно замочены в 3 %-ом растворе уксусной кислоты. Нарушений технологического режима в горячем цехе обнаружено не было.

Назовите возможные причины отравления посетителя и источники инфицирования пищи патогенными формами кишечной палочки.

**Ситуация 3**

С 1968 года в нашей стране действует автоматизированный отраслевой мониторинг, обеспечивающий информацию об уровнях пестицидов в продуктах питания. Результаты мониторинга последних лет показывают возрастание общего содержания пестицидов в продуктах растительного и животного происхождения, включая рыбу.

В больницу поступили пациенты с признаками отравления. Исследования в больнице показали отсутствие отравления микробного происхождения. Опрос больных выявил, что они были на рыбалке на берегу Кубанского водохранилища, недалеко от сельхозугодий и ели уху из свежельвленной рыбы. Анализ остатков выловленной рыбы, сданной на экспертизу, выявил высокий уровень пестицида прометрина в количестве 0,23 мг/кг. Назовите возможный источник загрязнения воды в водохранилище данным пестицидом, правомерность применения его в сельском хозяйстве и его токсические возможности.

**Ситуация 4**

На предприятие общественного питания поступила свежая клубника, перед тем, как использовать ее в технологическом процессе, клубнику исследовали органолептическим методом и на некоторых ягодах обнаружили плесневые грибы. Осмотр тары выявил ее высокую влажность. Клубнику передали, вместе с тарой, в

которой ее перевозили, в экспертную лабораторию на анализ. В лаборатории обнаружили, что клубника инфицирована спорами мицелиальных грибов, бактериями, дрожжами, анализ тары показал высокое содержание спор грибов (на 1 см<sup>2</sup> поверхности тары было обнаружено 10<sup>5</sup> спор грибов).

Указать возможные причины плесневения клубники и источники инфицирования спорами грибов? Чем опасно развитие плесневых грибов?

#### **Ситуация 5**

Для сохранения окраски пищевых продуктов используются различные стабилизаторы окраски (фиксаторы). В их число входят нитрат натрия (E251) и нитриты калия и натрия (E249 и E250), которые используются в технологии изготовления мясных продуктов, где образующийся нитрозомиоглобин обеспечивает необходимый товарный цвет, не изменяющийся при тепловой обработке и хранении продукта.

Покупатель в супермаркете купил колбасу ярко-красного мясного цвета, через несколько часов после приема он почувствовал недомогание, тошноту, сердцебиение, началась диарея. В больнице врач констатировал у него пищевое отравление. Образец из данной партии колбасы был сдан в аккредитованную лабораторию на анализ. На маркировке колбасы были указаны пищевые добавки: E251 (нитрат натрия), а также E300 (аскорбиновая кислота). Анализ показал концентрацию нитритов в пересчете на нитрит-ион в количестве 70 мг/кг. Укажите возможные причины отравления пациента и ПДК нитритов в пищевых продуктах (мясных).

#### **Ситуация 6**

В последнее время стало модно быть вегетарианцем или сыроедом. Они утверждают, что нужно съедать до 1,5 кг в день сырых овощей, чтобы быть здоровым, бодрым и полным сил. Но на практике иногда наблюдается обратная картина. Человек начинает чувствовать недомогание, тошноту, головокружение, а причина всему этому - наличие высоких доз нитратов в овощах. Безопасная суточная доза нитратов для человека - 320 мг, но если мы будем следовать советам вегетарианцев, то превысим предельно-допустимую дозу почти в 2 раза.

Как вы считаете, каким способом можно уменьшить содержание нитратов в овощах? В каких овощах больше всего содержится нитратов?

#### **Ситуация 7**

Загрязнение мяса стафилококками может происходить во время убоя животных и при переработке сырья в определенных технологических условиях. Ликвидации конкурирующей микрофлоры способствует активному размножению стафилококков в мясопродуктах и продуцированию энтеротоксина. В мясном фарше, в сыром и вареном мясе стафилококки продуцируют токсины при t=22-37 °C через 14-26 часов. Копчение колбас при определенной температуре способствует росту стафилококка. В готовых котлетах после их обсеменения энтеротоксины образуются через 3 часа, в печеночном паштете - через 10-12 часов. Вакуумная упаковка мясопродуктов ингибирует рост стафилококка. В институтский буфет были доставлены котлеты и печеночный паштет. Студентки купили котлеты, но съели их только после занятий, с момента закупки прошло 4 часа. Через два часа у них началась рвота и диарея. Врачи скорой помощи установили у них отравление энтеротоксинами.

Назовите возможные пути попадания условно-патогенных микроорганизмов в продукт, условия, способствующие их развитию и профилактические меры для исключения заболевания.

#### **Ситуация 8**

Мать купила ребенку в детском кафе бифидотворог. Ребенок попробовал и отказался есть. Мать ребенка проверила вкус и обнаружила, что творог немножко кисловатый и имеется слегка спиртовой привкус. Она сдала творог на анализ в лабораторию. При микроскопическом исследовании детского бифидотворога с закваской из молочнокислых бактерий и бифидобактерий, купленного в детском кафе, обнаружили

только наличие диплококков в очень большом количестве и также дрожжей. Соответствует ли продукт названию, указанному на маркировке? Какой культурой был заквашен творог, и как выглядят бифидобактерии под микроскопом? Соответствует ли данный продукт СанПиН?

#### **Ситуация 9**

На предприятие общественного питания поступило пастеризованное молоко в пакетах и бутылках (группы А). На его основе была приготовлена манная каша. После ее употребления, у некоторых детей появились симптомы отравления. По сигналу из больницы, молоко, из которого приготовили манную кашу, отправили в лабораторию для проверки микробиологических показателей. Результаты исследования показали, что обсемененность (показатель КМАФАнМ) составила  $5 \times 10^5$  КОЕ/см<sup>3</sup>; отсутствие БГКП в 0,1 см<sup>3</sup>; золотистый стафилококк был обнаружен в 1 см<sup>3</sup>.

Соответствует ли молоко нормам стандарта?

#### **Ситуация 10**

На предприятие общественного питания поступила жалоба от посетителя, заказавшего тремя часами ранее котлеты рубленые из мяса говядины. Через два часа после приема котлет у него появились боли в желудке, тошнота, головокружение, диарея.

Котлеты были отправлены на исследование в лабораторию. Исследование микробиологических показателей котлет установило обсемененность в количестве  $10^6$  КОЕ/г, отсутствие БГКП в 0,01 гр.

Какие еще бактериологические показатели необходимо исследовать? Как оценить качество котлет по установленным показателям?

#### **Критерии оценки:**

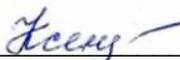
**1,5 балла** выставляется студенту за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи, которое свидетельствует о высоком уровне его подготовки, верно выполнены нужные вычисления, и преобразования, получен правильный ответ, последовательно записано решение,

**1 балл** выставляется студенту, который правильно выбрал способ решения, само решение сопровождается необходимыми разъяснениями, но в вычислениях имеются не существенные арифметические и логические ошибки,

**0,5 балла** выставляется студенту, который правильно выбрал правильный способ решения задачи (проблемной ситуации), однако в самом решении отсутствуют разъяснения, а в вычислениях имеются существенные арифметические и логические ошибки,

**0,2 балла** выставляется студенту, который допустил при решении задачи грубейшие ошибки, предложил нелогичное решение, не раскрывающее сути проблемной ситуации.

Составитель, к.т.н., доцент \_\_\_\_\_

  
(подпись)

М.В. Кsenz

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

**Кафедра торговли и общественного питания**

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы студентами  
заочной формы обучения  
по дисциплине «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе»**

**Вариант №1**

1. История законодательства, устанавливающего требования к пищевым продуктам.
2. Пищевая безопасность ресторанов.
3. Правила мытья и хранения уборочного и моечного инвентаря и материалов с точки зрения безопасности.

**Вариант №2**

1. От чего зависит безопасность продуктов?
2. Санитарные требования, предъявляемые к территории предприятий питания, транспортным путям, пунктам сбора мусора, отходов.
3. Требования безопасности, предъявляемые к мытью и обеззараживанию оборудования.

**Вариант №3**

1. Что представляет собой система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (ХАССП)?
2. Периодичность, способы и средства уборки помещений предприятий отрасли.
3. Требования безопасности, предъявляемые к мытью и обеззараживанию кухонной и столовой посуды.

**Вариант №4**

1. Перечислить и охарактеризовать основные этапы системы ХАССП.
2. Классификация производственного оборудования. Описать основные требования безопасности, предъявляемые к нему.
3. Гигиенические требования, предъявляемые к технологическому оборудованию в общественном питании.

**Вариант №5**

1. Процедуры, которые должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления).
2. Перечислить виды теплового оборудования. Описать требования безопасности, предъявляемые к нему.
3. Требования безопасности, предъявляемые к посуде.

**Вариант №6**

1. Нормы и правила, которые необходимо соблюдать для обеспечения пищевой безопасности.
2. Санитарно-гигиенические показатели для металлической посуды.
3. Перечислить виды механического оборудования. Описать требования безопасности, предъявляемые к нему.

### **Вариант №7**

1. Преимущества внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции (системы ХАССП) внутри предприятия.
2. Перечислить виды моечного оборудования. Описать требования безопасности, предъявляемые к нему.
3. Санитарно-гигиенические показатели для фарфоровой посуды.

### **Вариант №8**

1. Внешние преимущества внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции (системы ХАССП) внутри предприятия.
2. Перечислить виды немеханического производственного оборудования. Описать требования безопасности, предъявляемые к нему.
3. Санитарно-гигиенические показатели для керамической посуды.

### **Вариант №9**

1. Перечислить сложности внедрения СМК на основе ХАССП при организации питания.
2. Перечислить требования, предъявляемые к расстановке производственного оборудования, обеспечивающие технологический поток и безопасные условия производства.
3. Санитарно-гигиенические показатели для стеклянной посуды.

### **Вариант №10**

3. Система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (ХАССП).
4. Требования безопасности, предъявляемые к кухонной и столовой посуде, производственному инвентарю.
5. Санитарно-гигиеническое значение процесса переработки продовольственного сырья.

### **Вариант №11**

1. Перечислить и охарактеризовать основные этапы системы ХАССП.
2. Санитарно-гигиенические показатели для полимерной посуды, посуды для одноразового использования.
3. Эпидемиологическая опасность нарушения правил санитарии и безопасности при первичной обработке мяса, рыбы, молока и овощей.

### **Вариант №12**

3. Нормы и правила, которые необходимо соблюдать для обеспечения пищевой безопасности.
4. Понятие дезинфекции. Методы и средства дезинфекции. Правила проведения дезинфекция помещений, оборудования и инвентаря.
5. Санитарные требования, предъявляемые к первичной обработке мяса, субпродуктов и рыбы.

### **Вариант №13**

3. Преимущества внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции (системы ХАССП) внутри предприятия.
4. Гигиеническая характеристика моющих средств, применяемых в общественном питании (пищевой промышленности).
5. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к тепловой обработке пищевых продуктов.

### **Вариант №14**

1. Перечислить и дать характеристику этапов, вызывающих сложности внедрения СМК на основе ХАССП при организации питания.
2. Перечислить методы дезинсекции и дератизации.
3. Санитарные требования, предъявляемые к первичной обработке молока, молочных продуктов, яиц.

### **Вариант №15**

1. Что представляет собой система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (ХАССП)?
2. Правила личной гигиены производственного персонала.
3. Условия и способы размораживания мороженых пищевых продуктов.

### **Вариант №16**

1. Процедуры, которые должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления).
2. Физиолого-гигиеническое и эпидемиологическое значение технологической обработки.
3. Санитарные требования, предъявляемые к первичной обработке растительных и сыпучих продуктов.

### **Вариант №17**

1. Дать характеристику внешним преимуществам внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции (системы ХАССП) внутри предприятия.
2. Основные виды переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, их санитарно-гигиеническое значение.
3. Методы и средства борьбы с насекомыми и грызунами, применяемые на предприятиях отрасли.

### **Вариант №18**

1. История законодательства, устанавливающего требования к пищевым продуктам.
2. Санитарно-бактериологический контроль качества обработки оборудования, помещений, рук работников и прочего.
3. Основные виды и способы переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов.

### **Вариант №19**

1. Общие требования безопасности.
2. Формы и периодичность медицинского контроля работников предприятий питания.
3. Эпидемиологическая опасность нарушения санитарии первичной обработки мяса, рыбы, молока и овощей.

### **Вариант №20**

1. Пищевая безопасность ресторанов.
2. Медицинский контроль за состоянием здоровья производственного персонала.
3. Санитарные требования, предъявляемые к первичной обработке молока, молочных продуктов, яиц.

## **Указания по выбору варианта контрольной работы и оформлению контрольной работы**

### **Выбор варианта контрольной работы**

Выбор варианта контрольной работы осуществляется по специальной таблице по первой букве фамилии студента:

Первая буква фамилии	Вариант контрольной работы	Первая буква фамилии	Вариант контрольной работы
А	1	Н	11
Б	2	О	12
В	3	П	13
Г	4	Р	14

Д, Е	5	С	15
Ж, З	6	Т, У	16
И	7	Ф, Х	17
К	8	Ц, Ч	18
Л	9	Ш, Щ	19
М	10	Э, Ю, Я	20

**Требования к оформлению контрольной работы** – объем работы 20-24 страницы рукописного текста (ученическая тетрадь) или 10-15 страниц печатного текста стандартного формата А4; на страницах работы необходимо оставлять поля для замечаний преподавателя-рецензента;

-рукописный текст должен быть написан разборчивым почерком, без помарок: небрежность в изложении и оформлении не допускается;

- страницы работы нумеруются, является первой страницей контрольной работы (номер страницы на титульном листе не проставляется); на 2-ой странице дается план (содержание) работы: далее следуют наименования теоретических вопросов или практических заданий и ответы на них: все иллюстрации и таблицы должны быть пронумерованы, каждую иллюстрацию необходимо снабжать подрисуночной надписью, таблицы с заголовками должны быть помещены в тексте после абзацев, содержащих ссылки на них;

-тексты цитат заключаются в кавычки и сопровождаются сноской;

-в конце контрольной работы приводится список использованной литературы и иных источников информации в алфавитном порядке.

#### **Критерии оценки:**

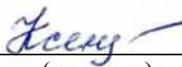
«**Зачтено**» выставляется, если бакалавр правильно, глубоко и обоснованно провёл исследование, достаточно полно и логично изложил материал, проявил самостоятельность при написании, проанализировал конкретную информацию, правильно оформил контрольную работу, соблюдая предъявленные к ней требования.

«**Не зачтено**» выставляется бакалавру, который допустил грубые теоретические ошибки и поверхностно осветил основные положения вопросов, вместо теоретического освещения вопросов в работе, сделал описание конкретных примеров и фактов из хорошо известных источников, работа является плагиатом.

К защите не допускается контрольная работа, выполненная студентом не самостоятельно, а также полностью не соответствующая требованиям, предъявляемым к содержанию, изложению и оформлению контрольных работ.

В случае допуска к собеседованию студенту следует подготовить ответы на замечания и вопросы рецензента, написанные в контрольной работе, при необходимости – выполнить письменное дополнение к ней. Работы, не допущенные преподавателем, выполняются повторно с устранением всех отмеченных недостатков и предоставляются на проверку вместе с первой контрольной работой.

Составитель, к.т.н., доцент \_\_\_\_\_

  
(подпись)

М.В. Кsenz

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Фонд оценочных средств по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендован к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. заведующего кафедрой



Е.Н. Губа