

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 25.09.2024 16:05:56

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c51fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 6 к основной профессиональной образовательной программе

по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,

направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного бизнеса

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

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО
СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»**

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

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

Уровень высшего образования *Бакалавриат*

Год начала подготовки 2023

Краснодар – 2022 г.

Составитель(и):

к.т.н., доцент, доцент
(ученая степень, ученое звание, должность,)

Л.И. Амбарцумян

Оценочные материалы одобрены на заседании кафедры торговли и общественного питания,
протокол № 7 от 17.02.2022 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по учебной дисциплине БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)	Результаты обучения (знания, умения)	Наименование контролируемых разделов и тем
ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК - 2.3. Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК- 2.3. У-5 Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 1. Предмет и задачи курса. Законодательство в области обеспечения безопасности пищевых продуктов Тема 2. Виды безопасности. Пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания. Химические, физические и биологические опасности, генетически модифицированные источники Тема 3. Система безопасности НАССР Тема 4. Упаковка для пищевых продуктов
		ПК-2.3. У-6 Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 1. Предмет и задачи курса. Законодательство в области обеспечения безопасности пищевых продуктов Тема 2. Виды безопасности. Пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания. Химические, физические и биологические опасности, генетически модифицированные источники Тема 3. Система безопасности НАССР Тема 4. Упаковка для пищевых продуктов
		ПК – 2.3. З-2 Физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве	Тема 1. Предмет и задачи курса. Законодательство в области обеспечения безопасности пищевых продуктов Тема 2. Виды безопасности. Пути загрязнения продовольственного сырья и

		продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	продуктов питания. Химические, физические и биологические опасности, генетически модифицированные источники Тема 3. Система безопасности НАССР Тема 4. Упаковка для пищевых продуктов
		ПК – 2.3. 3-4. Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 1. Предмет и задачи курса. Законодательство в области обеспечения безопасности пищевых продуктов Тема 2. Виды безопасности. Пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания. Химические, физические и биологические опасности, генетически модифицированные источники Тема 3. Система безопасности НАССР Тема 4. Упаковка для пищевых продуктов
		ПК – 2.3. 3-10. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 1. Предмет и задачи курса. Законодательство в области обеспечения безопасности пищевых продуктов Тема 2. Виды безопасности. Пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания. Химические, физические и биологические опасности, генетически модифицированные источники Тема 3. Система безопасности НАССР Тема 4. Упаковка для пищевых продуктов

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

ТЕМА 1. Предмет и задачи курса. Законодательство в области обеспечения безопасности пищевых продуктов

Вопросы для опроса:

1. Понятие о безопасности пищевых продуктов, значение безопасности питания
2. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевых продуктов
3. Основные положения закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
4. Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов (СанПиН)
5. Система государственного регулирования в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов
6. Понятие о гигиеническом мониторинге безопасности пищевых продуктов

ТЕМА 2. Виды безопасности. Пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания. Химические, физические и биологические опасности, генетически модифицированные источники

Вопросы для опроса:

1. Перечислите виды безопасности.
2. Приведите классификацию посторонних вредных веществ в пище.
3. Что относится к химическим опасностям?
4. Что относится к физическим опасностям?
5. Что относится к биологическим опасностям?
6. Перечислите пути поступления вредных веществ в продовольственное сырье и продукты питания.
7. Понятие «генная инженерия»

Тема 3. Упаковка для пищевых продуктов

Вопросы для опроса:

1. На какие типы подразделяется упаковка и укупорочные средства.
2. Что понимается под «механическими показателями» и «химической стойкостью» для упаковки?
3. Где и какая информация должна быть приведена в сопроводительных документах?
4. Перечислите гигиенические требования к изделиям из полимеров.
5. Что включает в себя санитарно-гигиеническую экспертизу упаковки?

ТЕМА 4. Система безопасности НАССР

Вопросы для опроса:

1. Основные принципы системы безопасности НАССР
2. Что лежит в основе выбора и обоснования критической контрольной точки?
3. Каким образом формируется план НАССР?
4. История развития системы НАССР
5. Преимущества системы НАССР
6. Перечислите основные шаги по внедрению системы НАССР на предприятиях питания

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

Индикаторы достижения

ПК - 2.3. Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

1. Значение безопасности пищевых продуктов в современном мире
2. Место и роль безопасности качества пищевых продуктов и продовольственного сырья в профессиональной деятельности.
3. Государственное регулирование в области обеспечения безопасности пищевых продуктов
4. Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов
5. Опасность присутствия токсичных элементов в пищевых продуктах
6. Виды удобрений, используемых в сельском хозяйстве, их влияние на пищевые продукты
7. Нитраты в пищевых продуктах, их влияние на пищевые продукты
8. Радионуклиды в пищевых продуктах, их влияние на пищевые продукты
9. Обнаружение диоксинов в окружающей среде и организме человека
10. Токсические вещества в продуктах растительного происхождения
11. Токсические вещества в рыбе и морепродуктах
12. Антиалиментарные вещества в продуктах
13. Виды безопасностей в цехах (горячем, холодном, кондитерском и т.д.).
14. Посторонние вещества в пищевых продуктах
15. Загрязнение пищевых продуктов из окружающей среды, их влияние на пищевые продукты
16. Источники загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов
17. Биологически активные амины в продуктах питания
18. Нитрозосоединения в пищевых продуктах
19. ПАУ и другие канцерогенные вещества в пищевых продуктах
20. Проблемы безопасности новых источников продовольственного сырья
21. Генетически модифицированные источники продовольственного сырья
22. Влияние ГМ продуктов на различные слои населения
23. Генетически модифицированные продукты в мире.
24. Мировая статистика по применению ГМ продуктов. Виды продуктов, относящиеся к ГМ.
25. Проблема безопасности пищевых добавок
26. Опасные продукты растительного происхождения
27. Опасные продукты животного происхождения
28. Мировая статистика по пищевым отравлениям и инфекциям
29. Статистика в РФ по пищевым отравлениям
30. Тема по выбору студента

Критерии оценки (в баллах):

20 баллов выставляется обучающемуся, если раскрыта тема, работа выполнена в полном объеме, приведены примеры, подтверждающие теоретические выводы, проявлен творческий подход и использована зарубежная научная и периодическая литература;

15-19 баллов выставляется каждому обучающемуся, если работа выполнена в достаточном объеме, тема в основном раскрыта, использована зарубежная научная и периодическая литература;

10-14 баллов выставляется обучающемуся, если выявлены недочеты в выполнении задания, раскрыты отдельные положения темы, не использованы зарубежные периодические издания;

1-9 баллов выставляется обучающемуся, если тема раскрыта не полностью, представленный материал не осмыслен, работа носит формальный характер.

0 - баллов выставляется обучающемуся, если тема раскрыта не полностью, представленный материал заимствован, главным образом, из интернет-ресурсов, работа носит формальный характер.

КОМПЛЕКТ ТЕСТОВ

Индикаторы достижения

ПК - 2.3. Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Тема 1. Предмет и задачи курса. Законодательство в области обеспечения безопасности пищевых продуктов

1 Доктрина продовольственной безопасности РФ представляет собой -

А) совокупность официальных взглядов на цели и задачи государственной политики в области обеспечения продовольственной безопасности

В) совокупность официальных взглядов на цели, задачи и основные направления экономической политики в области обеспечения продовольственной безопасности

С) совокупность официальных взглядов на цели, задачи и основные направления государственной политики в области обеспечения продовольственной безопасности

Д) совокупность официальных взглядов на цели государственной политики в области обеспечения продовольственной безопасности

2 Основными задачами Доктрины продовольственной безопасности РФ являются -

А) предотвращение внутренних и внешних угроз нарушения продовольственной безопасности

В) обеспечение населения основными видами продовольствия отечественного производства

С) улучшение демографической ситуации в РФ

Д) обеспечение населения продовольствием отечественного производства

3 Основными задачами Доктрины продовольственной безопасности РФ не являются -

А) насыщение мирового рынка пищевыми продуктами

В) государственная гарантия высокого качества и безопасности потребляемых продуктов

С) обеспечение населения основными видами продовольствия импортного производства

Д) насыщение внутреннего рынка пищевыми продуктами

4 Продовольственная независимость РФ -

А) отечественное производство пищевых продуктов в объемах, установленных в нормативных документах о товарных ресурсах внутреннего рынка соответствующих продуктов

В) отечественное производство пищевых продуктов в объемах не меньше установленных пороговых значений его удельного веса в товарных ресурсах внутреннего рынка соответствующих продуктов

С) производство пищевых продуктов в объемах не меньше установленных пороговых значений в группе соответствующих продуктов

Д) производство пищевых продуктов в объемах больше установленных пороговых значений в группе соответствующих продуктов

5 Продовольственная безопасность -

А) обеспечивается продовольственная независимость РФ, гарантируется физическая и экономическая доступность пищевых продуктов

В) обеспечивается продовольственная независимость РФ, гарантируется физическая и экономическая доступность пищевых продуктов, в объемах больших рациональных норм потребления пищевых продуктов

С) обеспечивается продовольственная независимость РФ, гарантируется физическая и экономическая доступность пищевых продуктов, в объемах не меньше рациональных норм потребления пищевых продуктов

Д) обеспечивается продовольственная независимость РФ, гарантируется физическая и экономическая доступность пищевых продуктов

6 Рациональные нормы потребления ПП -

А) рацион, представленный в виде набора продуктов, отвечающим принципам оптимального питания

В) рацион, представленный в виде набора продуктов, отвечающим требованиям потребителя

С) рацион, представленный в виде набора продуктов, отвечающим качеству и безопасности

Д) продуктовая корзина

7 Экономическая доступность продовольствия -

А) возможность приобретения пищевых продуктов по сложившимся ценам в объемах и ассортименте, которые не меньше установленных рациональных норм потребления

В) возможность приобретения пищевых продуктов по сложившимся ценам

С) возможность приобретения пищевых продуктов в объемах и ассортименте, которые не меньше установленных рациональных норм потребления

Д) возможность приобретения пищевых продуктов

8 Физическая доступность продовольствия -

А) возможность приобретения населением пищевых продуктов в объемах и ассортименте, которые не меньше установленных рациональных норм потребления пищевых продуктов

В) возможность приобретения населением пищевых продуктов или организацией питания в объемах и ассортименте, которые не меньше установленных рациональных норм потребления пищевых продуктов

С) возможность приобретения организацией питания в объемах и ассортименте, в объемах установленных рациональными нормами потребления пищевых продуктов

Д) возможность приобретения пищевых продуктов

9 Риски и угрозы обеспечения продовольственной безопасности –

А) макроэкономические риски

В) технологические риски

С) культурные риски

Д) финансовые риски

10 Технология обеспечения безопасности и качества включает

А) Техническое регулирование

В) Систему менеджмента безопасности

С) Глобальный продовольственный закон

Д) Кодекс Алиментариус

11 Безопасность пищевых продуктов

А) - состояние обоснованной уверенности в том, что ПП при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений

В) состояние обоснованной уверенности в том, что ПП не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений

С) состояние обоснованной уверенности в том, что ПП при обычных условиях их использования не являются вредными

Д) состояние обоснованной уверенности в том, что ПП при обычных условиях их использования не представляют опасности для здоровья

12 Качество пищевых продуктов -

А) совокупность характеристик пищевых продуктов способных удовлетворять потребность человека в пище

В) совокупность характеристик пищевых продуктов способных удовлетворять потребность человека в пище при их использовании

С) совокупность характеристик пищевых продуктов способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования

Д) совокупность характеристик пищевых продуктов

13 К продовольственному сырью относятся:

А) сырье растительного, животного, микробиологического, минерального и искусственного происхождения, используемые для изготовления пищевых продуктов

В) сырье растительного, животного, микробиологического, минерального и искусственного происхождения и вода, используемые для изготовления пищевых продуктов

С) сырье растительного, животного, минерального и искусственного происхождения и вода, используемые для изготовления пищевых продуктов

Д) сырье растительного, животного происхождения

14 Не могут находиться в обороте пищевые продукты, которые

А) не соответствуют требованиям нормативных документов

В) имеют явные признаки недоброкачества

С) не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом

Д) нарушенная упаковка

15 Не могут находиться в обороте пищевые продукты, которые

А) не соответствуют требованиям качества потребителей

В) имеют явные признаки недоброкачества

С) не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом

Д) не имеют сроков годности

16 Качество и безопасность пищевых продуктов обеспечивается посредством:

А) гражданско-правовой ответственности

В) проведения производственного контроля

С) проведения внутреннего контроля

Д) аудиты

17 Технические регламенты принимаются в целях -

А) защиты жизни или здоровья граждан

В) защиты окружающей среды

С) обеспечение энергетической эффективности

Д) удовлетворения поставщиков

18 Требования к информации на упаковке пищевой продукции устанавливаются:

А) № 52 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

В) № 2300 – 1 ФЗ «О защите прав потребителей»

С) 29 – ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

Д) ФЗ «О защите информации»

Требования к информации на упаковке пищевой продукции устанавливаются:

А) № 184 - ФЗ «О техническом регулировании»

В) № 2300 – 1 ФЗ «О защите прав потребителей»

С) 29 – ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

Д) ФЗ «О защите информации»

19 Требования к продукции, ввозимой на территорию РФ

- А) соответствие продукции международным документам
- В) наличие государственной регистрации РФ
- С) соответствие продукции требованиям нормативных документам РФ
- Д) соответствие требованиям ЕС

20 Международная система безопасности и качества организована:

- А) Продовольственной сельскохозяйственной организацией
- В) Организацией по стандартизации
- С) Всемирной организацией здравоохранения
- Д) Кодексом Алиментариусом

21 Международное законодательство включает в себя:

- А) Генеральный продовольственный закон
- В) Директивы ЕС
- С) Кодекс Алиментариус
- Д) НАССР

22 Международное законодательство включает в себя:

- А) «Белая книга»
- В) Генеральный продовольственный закон
- С) Европейское ведомство по обеспечению безопасности пищевых продуктов
- Д) «Римская декларация»

Тема 2. Виды безопасности. Пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания. Химические, физические и биологические опасности. Генетически модифицированные источники

1 Показатели безопасности характеризуют

- А) безопасность продукции во всех режимах ее потребления, транспортирования, хранения и реализации
- В) безопасность продукции
- С) безопасность продукции при ее потреблении
- Д) безопасность продукции во всех режимах ее потребления

2 Безопасными для потребителя являются продукты

- А) которые не содержат токсические вещества
- В) которые не содержат или содержат в минимальных допустимых санитарными нормами количествах токсические вещества
- С) которые содержат в минимальных допустимых санитарными нормами количествах токсические вещества
- Д) которые не содержат вредные вещества

3 Физиологическая безопасность – это

- А) отсутствие риска для жизнедеятельности целого организма человека или отдельных его органов при использовании товаров
- В) отсутствие риска для жизнедеятельности целого организма человека
- С) отсутствие риска для жизнедеятельности отдельных органов человека при использовании товаров
- Д) отсутствие риска для жизнедеятельности

4 Акустическая безопасность – это

- А) степень защиты человека от действия шума
- В) степень защиты человека от действия громкого звука
- С) степень защиты человека от действия звука низких частот
- Д) степень защиты человека от действия звука высоких частот

5 Электрическая безопасность – это

- А) способность изделия эффективно противостоять утечке электроэнергии и защищать человека от действия электрического напряжения

- В) способность изделия эффективно противостоять утечке электроэнергии
- С) способность изделия защищать человека от действия электрического напряжения
- Д) способность изделия эффективно противостоять утечке электроэнергии и защищать человека от действия электрического тока

6 Вибрационная безопасность - это

- А) обеспечение отсутствие неблагоприятного воздействия вибрации на организм человека
- В) обеспечение отсутствие неблагоприятного воздействия вибрации на окружающую среду
- С) обеспечение отсутствие неблагоприятного воздействия вибрации на оборудование
- Д) обеспечение отсутствие неблагоприятного воздействия вибрации на приборы

7 По способу действия вибрация бывает:

- А) локальной
- В) общей
- С) дистанционной
- Д) контактной

8 Радиационная безопасность – это

- А) защита человека от радиоактивных излучений
- В) защита человека от солнечных излучений
- С) защита человека от УФ излучений
- Д) защита человека от ИК излучений

9 Пожарная безопасность – это

- А) свойства изделий, которое способствует защите потребителя от поражения огнем
- В) свойства изделий, которое способствует защите потребителя от поражения теплом
- С) свойства изделий, которое способствует защите потребителя от поражения током
- Д) свойства изделий, которое способствует защите потребителя от поражения паром

10 Взрывопожарная безопасность

- А) отсутствие недопустимого риска при хранении и эксплуатации пищевых продуктов в результате их возгорания или самовозгорания
- В) отсутствие недопустимого риска при хранении и эксплуатации пищевых продуктов в результате их возгорания
- С) отсутствие недопустимого риска при хранении и эксплуатации пищевых продуктов в результате их самовозгорания
- Д) отсутствие риска при хранении и эксплуатации пищевых продуктов в результате их возгорания или самовозгорания

11 Посторонние вредные вещества пищи

- А) природные компоненты пищи, оказывающие вредное воздействие в необычно больших количествах
- В) антиалиментарные компоненты
- С) ксантан
- Д) пищевые волокна

12 Пути загрязнения пищевых продуктов

- А) использование неразрешенных добавок
- В) нарушение гигиенических правил использования удобрений, отходов
- С) миграция в пищевые продукты токсических веществ из оборудования, посуды
- Д) перекрестное загрязнение

13 Пути загрязнения пищевых продуктов

- А) использование неразрешенных добавок
- В) нарушение правил личной гигиены
- С) миграция в пищевые продукты токсических веществ из окружающей среды
- Д) перекрестное загрязнение

14 Физические опасности

- А) стекло
- В) микроорганизмы
- С) пластик
- Д) шелуха

15 Биологические опасности

- А) патогенные микроорганизмы
- В) бактерии
- С) лактобактерии
- Д) болгарская палочка

16 Химические опасности:

- А) тяжелые металлы
- В) пестициды
- С) магний
- Д) железо

17 Контаминанты – это

А) вещества химической и биологической природы, попадающие из окружающей среды

- В) вещества химической природы, попадающие из окружающей среды
- С) вещества биологической природы, попадающие из окружающей среды
- Д) вещества, попадающие из окружающей среды

18 Пищевые добавки – это

А) вещества специально вносятся в пищевые продукты и продовольственное сырье для достижения определенного эффекта

- В) красители, ароматизаторы
- С) БАД
- Д) все ответы верны

19 Основные источники нитратов в ПП

- А) консерванты
- В) пищевые добавки
- С) действие ИК
- Д) действие УФ

20 Пестициды – это химические соединения, применяемые

- А) в с/х
- В) в животноводстве
- С) в аграрной технике
- Д) рыбном хозяйстве

21 Полициклические ароматические углеводороды (ПАУ) – это

А) комбинации многоядерных ароматических углеводородов, содержащих два и более бензольных кольца

В) комбинации многоядерных ароматических углеводородов, содержащих два и более фенольных кольца

С) комбинации многоядерных ароматических углеводородов

Д) комбинации многоядерных ароматических углеводородов, содержащих ряд сопряженных связей

22 Гормоны – это представляют собой химические вещества для

А) морфологического развития организма, биохимической и биофизической деятельности его органов.

В) набора массы

С) повышения сопротивляемости организма к инфекциям

Д) для лечения болезней

23 Антибиотики – специфические продукты жизнедеятельности, обладающие высокой активностью по отношению к определенным группам _____, избирательно задерживая их рост или полностью подавляя их развития.

- А) микроорганизмов, актиномицетам,
- В) грибам, бактериям,
- С) водорослям
- З) злокачественным опухолям

24 К антибиотикам относятся:

- А) пенициллин
- В) левомецетин
- С) аскорбиновая кислота
- Д) рибофлавин

25 Микотоксины – это

- А) продукты жизнедеятельности микроскопических грибов
- В) продукты жизнедеятельности бактерий
- С) продукты жизнедеятельности вирусов
- Д) продукты жизнедеятельности микроорганизмов

26 К микотоксинам относят:

- А) афлатоксин
- В) патулин
- С) рутин
- Д) кахетин

27 Какие радионуклиды нормируются в пищевых продуктах?

- А) стронций-90
- С) радий-226
- В) цезий-137
- Д) цезий-134

28 Укажите группу препаратов, предназначенных для борьбы с сорняками?

- А) фунгициды
- Б) гербициды
- В) дефолианты
- Д) пестициды

29 Укажите группу препаратов, применяемых для борьбы с насекомыми?

- А) гербициды
- Б) фунгициды
- В) инсектициды
- Д) дефоиланты

30 К каким последствиям приводит потребление продуктов с антибиотиками?

- А) дисбактериозу
- Б) токсикозу
- В) появлению опухолей
- Д) диареи

31. Растения, животные, м/о, полученные с помощью генно-инженерной биотехнологии, называются

- А) генетически измененными
- В) биологически измененными
- С) биологические активными
- Д) генетически активными

32. Продукты переработки из сырья, полученного с помощью генно-инженерной биотехнологии называют:

- А) или трансгенными пищевыми продуктами
- В) или генетически модифицированными источниками

С) или биологически активными

Д) или измененными продуктами

33. Генетическая модификация дает

А) новые, заданные человеком свойства

В) дополнительные свойства

С) биологические свойства

Д) генетические свойства

34. Методы генной инженерии основаны

А) на переносе генов одних организмов в гены других, для получения нуклеиновых кислот с частично измененной последовательностью нуклеотидов

В) на переносе генов одних организмов в гены других

С) на переносе генов, для получения нуклеиновых кислот с частично мутагенной последовательностью нуклеотидов

Д) на переносе генов одних организмов в гены других, для получения белков с полностью измененной последовательностью нуклеотидов

Тема 3. Упаковка для пищевых продуктов

1 Что входит в состав полимерного материала?

А) пластификаторы и стабилизаторы

Б) консерванты и спирты

В) растворители и ароматизаторы

Д) загустители

2 Упаковка подразделяется по используемым материалам на следующие типы:

А) металлическая; полимерная; бумажная и картонная; стеклянная; деревянная;

В) из комбинированных материалов; из текстильных материалов; керамическая.

С) металлическая; полимерная; стеклянная;

Д) бумажная и картонная; стеклянная; деревянная;

3. Средства укупорочные подразделяются по используемым материалам на:

А) все перечисленные

В) металлические, полимерные,

С) корковые,

Д) комбинированные и из картона.

4. Маркировка упаковки (укупорочных средств) – это информация

А) в виде знаков, надписей, пиктограмм, символов, наносимая на упаковку (укупорочные средства) и/или сопроводительные документы для обеспечения идентификации, информирования потребителей;

В) в виде знаков, надписей, наносимая на упаковку (укупорочные средства) и/или сопроводительные документы для обеспечения идентификации, информирования потребителей;

С) в виде знаков, надписей, пиктограмм, символов, наносимая на упаковку (укупорочные средства) для обеспечения идентификации, информирования потребителей;

Д) в виде знаков, наносимая на упаковку (укупорочные средства) и/или сопроводительные документы для обеспечения идентификации, информирования потребителей;

5. Многооборотная упаковка – это упаковка, предназначенная

А) для ее многократного применения;

В) для ее двух кратного применения

С) для ее трехкратного применения

Д) для ее четырех и более кратного применения

6. Модельная среда – это среда

А) имитирующая свойства пищевой продукции

В) находящаяся внутри упаковки

С) находящаяся вне упаковки

Д) сам пищевой продукт

7. Обращение на рынке – процессы

А) перехода упаковки (укупорочных средств) от изготовителя к потребителю (пользователю), которые проходят упаковка (укупорочные средства) после завершения ее изготовления

В) перехода упаковки (укупорочных средств) от изготовителя к потребителю (пользователю)

С) перехода упаковки (укупорочных средств) от изготовителя к потребителю (пользователю), и обратно к изготовителю

Д) перехода упаковки (укупорочных средств) от изготовителя к потребителю (пользователю), и обратно к изготовителю для переработки

8. Потребительская упаковка – упаковка, предназначенная

А) для продажи или первичной упаковки продукции, реализуемой конечному потребителю

В) для продажи упаковки продукции, реализуемой конечному потребителю

С) для первичной упаковки продукции, реализуемой конечному потребителю

Д) для продажи или первичной упаковки продукции, реализуемой оптовому потребителю

9. Применение по назначению – использование упаковки (укупорочных средств) в соответствии

А) с ее назначением, установленным изготовителем

В) с ее назначением

С) с нормативной документацией

Д) с ее назначением, установленным потребителем

10. Тип упаковки (укупорочных средств) – это

А) классификационная единица, определяющая упаковку (укупорочное средство) по материалу и конструкции

В) классификационная единица, определяющая упаковку (укупорочное средство) по материалу

С) классификационная единица, определяющая упаковку (укупорочное средство) по конструкции

Д) классификационная единица, определяющая упаковку (укупорочное средство) по материалу и конструкции, применению

11. Типовой образец – образец упаковки (укупорочного средства), выбранный

А) из группы однородной продукции, выполненной из одних и тех же материалов, по одной и той же технологии, одной и той же конструкции и отвечающий одним и тем же требованиям безопасности

В) из группы однородной продукции, выполненной из одних и тех же материалов, по одной и той же технологии, одной и той же конструкции и отвечающий одним и тем же требованиям

С) из группы однородной продукции, выполненной из одних и тех же материалов, по одной и той же технологии, одной и той же конструкции

Д) из группы однородной продукции, выполненной из одних и тех же материалов, по одной и той же технологии

12. Транспортная упаковка – это упаковка, предназначенная

А) для хранения и транспортирования продукции с целью защиты ее от повреждений при перемещении и образующая самостоятельную транспортную единицу

В) для хранения и транспортирования продукции с целью защиты ее от повреждений при перемещении

С) для хранения и транспортирования продукции

Д) для хранения и транспортирования продукции при перемещении

13. Укупорочное средство – это изделие, предназначенное

- А) для укупоривания упаковки и сохранения ее содержимого
- В) для укупоривания упаковки
- С) для сохранения содержимого упаковки
- Д) для упаковки

14. Упаковка – изделие, которое используется

- А) для размещения, защиты, транспортирования, загрузки и разгрузки, доставки и хранения сырья и готовой продукции
- В) для размещения, защиты, транспортирования, загрузки и разгрузки, доставки сырья и готовой продукции
- С) для размещения, защиты, транспортирования, загрузки и разгрузки сырья и готовой продукции
- Д) для размещения, защиты, транспортирования, доставки и хранения сырья и готовой продукции

15. Упаковочный материал – материал, предназначенный

- А) для изготовления упаковки
- В) для упаковки
- С) для сохранности упаковки
- Д) для хранения упаковки

16. Упаковка, контактирующая с пищевой продукцией, включая детское питание,

должна соответствовать

- А) санитарно-гигиеническим показателям
- В) физическим показателям
- С) определенному размеру
- Д) геометрическим характеристикам

17. Упаковка по механическим показателям и химической стойкости (если они

предусмотрены конструкцией и назначением упаковки) должна соответствовать требованиям

- А) безопасности
- В) качества
- С) эргономичности
- Д) утилизации

18. Маркировка должна содержать информацию

- А) все перечисленное
- В) необходимую для идентификации материала, из которого изготавливается упаковка (укупорочные средства)
- С) информацию о возможности его утилизации
- Д) информирования потребителей

19. Перед выпуском в обращение на таможенной территории Таможенного союза

упаковка (укупорочные средства) должна быть подвергнута

- А) процедуре подтверждения соответствия
- В) контролю качества
- С) приемочным испытаниям
- Д) маркетинговым исследованиям

20. Информация об упаковке (укупорочных средствах), должна быть приведена

- А) в сопроводительных документах
- В) на сайте компании
- С) на листке-вкладыше
- Д) на упаковке

21. Маркировка должна содержать:

- А) все перечисленное
- В) цифровое обозначение материала, из которого изготавливается упаковка (укупорочные средства)

С) и (или) буквенное обозначение (аббревиатуру) обозначение материала, из которого изготавливается упаковка (укупорочные средства)

Д) название материала

22. Транспортирование упаковки (укупорочных средств) осуществляется

А) всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов

В) железнодорожным транспортом

С) автомобильным транспортом

Д) воздушным транспортом

Тема 4 Система безопасности НАССР

1 НАССР – это

А) методология управления процессами по всей «цепочке» от сырья, материалов и упаковки до доставки готовой продукции конечному потребителю

В) методология направленная на устранение (или минимизацию) возможности производства и попадания к потребителю опасной пищевой продукции

С) система качества пищевых продуктов

Д) система безопасности пищевых продуктов

2 Концепция НАССР предусматривает:

А) систематический мониторинг за качеством

В) систематическую идентификацию опасных факторов

С) систематическую оценку опасных факторов

Д) систематический мониторинг

3 Кто внедряет систему НАССР:

А) производители

В) поставщики

С) торговые точки

Д) потребители

4 Кто внедряет систему НАССР:

А) компании, перевозящие продукты питания и продовольственное сырье

В) предприятия общественного питания

С) магазины

Д) потребители

5 Количество принципов методологии НАССР

А) 9

В) 7

С) 12

Д) 8

6 Принципы НАССР -

А) проведение анализа риска

В) микробиологическое исследование продукции

С) определение критических пределов ККТ

Д) система мониторинга

7 Принципы НАССР-

А) установление процедур поверки системы НАССР

В) определение ККТ

С) ведение записей

Д) исследование рекламаций

8 Особенностью системы НАССР является

А) детальное изучение рынка сырья для производства

В) детальное изучение производства продукции

С) выявление рисков

Д) связь с конечным потребителем

9 Основные причины инцидентов, связанные с пищей

- А) плохое качество сырья
- В) перекрестное загрязнение
- С) добавление неправильных компонентов
- Д) неправильное хранение продукции и сырья

10 Проблемы, возникающие при практическом совершении контроля:

- А) результаты предоставляются после свершившегося события
- В) значительный временной промежуток между отбором проб и получением

результатов

- С) определение заданных показателей контроля
- Д) несвоевременность получения информации

11 Виды контроля

- А) входной
- В) инспекционный
- С) сплошной
- Д) летучий

12 Виды контроля:

- А) приемочный
- В) операционный
- С) статистический
- Д) все ответы верны

13 Объекты контроля

- А) сырье, материалы
- В) условия труда
- С) параметры технологического процесса
- Д) все ответы верны

14 Объекты контроля

- А) нормативная документация
- В) сырье
- С) упаковка
- Д) рекламации

15 Внутренние выгоды от внедрения системы НАССР

- А) повышение доверия потребителей к выпускаемой продукции
- В) использование превентивных мер, а не запоздалых действий по исправлению брака

и отзыву продукции;

- С) определение ответственности за обеспечение безопасности пищевых продуктов
- Д) повышения имиджа

16 Внешние выгоды от внедрения системы НАССР

- А) открывается возможность выхода на новые рынки,
- В) документально подтвержденная уверенность относительно безопасности

производимых продуктов, что особо важно при анализе претензий и в судебных разбирательствах.

- С) снижение числа рекламаций за счет обеспечения стабильного качества продукции
- Д) расширение уже существующих рынков сбыта

17 Группа НАССР – это

А) группа специалистов, которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему НАССР

В) группа специалистов, которая разрабатывает и поддерживает в рабочем состоянии систему НАССР

С) группа специалистов, которая внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему НАССР

Д) группа специалистов, которая разрабатывает и внедряет в рабочем состоянии систему НАССР

18 Критическая контрольная точка (ККТ) – это

- А) этап процесса, отвечающий за качество выпускаемой продукции
- В) этап процесса, позволяющий предотвратить появление опасности
- С) этап процесса позволяющий контролировать качество и безопасность
- Д) этап процесса, теххимического контроля

19 Предельное значение ККТ -

- А) значение, ниже которого отклонение недопустимо
- В) критерий, разделяющий показатели качества и безопасности
- С) критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины

Д) критерий, определяющий химические требования к продукции

20 Корректирующие действия – это

А) действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня

В) действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня

С) проведение наблюдений параметров в ККТ с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий

Д) проведение наблюдений параметров в ККТ с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения

21 К корректирующим действиям относятся –

- А) изоляцию несоответствующей продукции;
- В) поверку средств измерений;
- С) отзыв бракованной продукции
- Д) проверку НТД

22 Документация системы НАССР должна включать:

- А) политику в области безопасности выпускаемой продукции;
- В) процедуры проведения корректирующих действий;
- С) бракеражный журнал
- Д) акты обора проб

Критерии оценки

- 20 баллов выставляется студенту, если он ответил на все тесты правильно
- 19 баллов выставляется студенту, если на 90% -99%тестов он ответил правильно
- 18 баллов выставляется студенту, если на 80% -89%тестов он ответил правильно.
- 17 баллов выставляется студенту, если на 70-79% тестов он ответил правильно
- 16 баллов выставляется студенту, если на 60-69% тестов он ответил правильно
- 15 баллов выставляется студенту, если на 50-59% тестов он ответил правильно
- 10-14 баллов выставляется студенту, если он ответил правильно менее 50% тестов
- 0 баллов выставляется студенту, если он не ответил на тесты

**МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ
ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ ВО ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Структура экзаменационного билета

<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
<i>Вопрос 1</i> Российское законодательство в области регулирования безопасности и качества пищевых продуктов	<i>10</i>
<i>Вопрос 2</i> Критическая контрольная точка. Правила выбора и обоснования.	<i>10</i>
<i>Практическое задание</i> Составьте план НАССР при производстве горячего блюда. Привести блок-схему производства, определить ККТ, разработать план НАССР.	<i>20</i>

Задания, включаемые в экзаменационный билет

Типовой перечень вопросов к экзамену:

1. Понятие «Безопасность пищевых продуктов»
2. Пути поступления посторонних веществ в пищевые продукты.
3. Российское законодательство в области регулирования безопасности и качества пищевых продуктов
4. Система санитарно-эпидемиологического нормирования и надзора в сфере обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов
5. Доктрина продовольственной безопасности РФ. Цели и задачи
6. Международное законодательство в области обеспечения безопасности пищевых продуктов
7. Система государственного регулирования в области обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов и продовольственного сырья
8. Микробиологические опасности в продуктах питания и продовольственном сырье
9. Виды опасностей в пищевых продуктах и пищевом сырье
10. Физические опасности в продуктах питания и продовольственном сырье.
11. Пестициды. Классификация, применение, опасности.
12. Нитраты и нитриты в пищевых продуктах. Токсические свойства, нормирование.
13. Диоксины. Поступление, опасности.
14. Пути поступления тяжелых металлов и мышьяка в пищевые продукты
15. Понятие посторонних веществ в пищевых продуктах
16. Микотоксины. Причины отравления
17. Опасность присутствие пестицидов в пищевых продуктах и сырье.
18. Опасности, представляющие присутствием в пищевых продуктах антибиотиков и гормонов
19. Полициклические ароматические углеводы (ПАУ). Причины образования, опасность.
20. Нитрозосоединения. Образование, опасность,
21. Воздействие на организм человека радионуклидов, нормирование их в пищевых продуктах
22. Органические продукты
23. Гигиеническая экспертиза полимеров
24. Требования к полимерным материалам, контактирующие с пищевыми продуктами.
25. Классификация полимеров, контактирующих с пищевыми продуктами
26. Использование антибиотиков, гормонов и кормовых добавок в животноводстве
27. Пищевые продукты, опасные по своей природе

28. Химические опасности в продуктах питания и продовольственном сырье
29. Биотоксины. Поступление, опасности, нормирование в пищевых продуктах
30. Использование антибиотиков, гормонов и кормовых добавок в животноводстве.
31. Экологическое производство.
32. Радионуклиды, поступление, опасности, нормирование в пищевых продуктах
33. История, принципы НАССР.
34. Концепция системы НАССР, этапы.
35. Методология НАССР, принципы.
36. Формирование рабочей группы НАССР. Цели и задачи
37. Критическая контрольная точка. Правила выбора и обоснования.
38. Этапы внедрения системы НАССР
39. Внутренние и внешние выгоды для предприятия от внедрения концепции НАССР
40. Правила использования ГМИ в пищевых продуктах
41. Токсические свойства тяжелых металлов и мышьяка, нормирование их в продуктах
42. Вещества, образующиеся в жирах при тепловой обработке и хранении, влияние на здоровье людей.
43. Виды опасностей при приготовлении блюд.
44. Характеристика биологической активности и уровня токсичности нитратов, нитритов, нитрозоаминов.
45. Характеристика биологической активности и уровня токсичности регуляторов роста растений (РРР)
46. Характеристика биологической активности и уровня токсичности диоксинов, полициклических ароматических и хлорсодержащих углеводов.
47. Классификация микотоксинов. Пути попадания микотоксинов в продукты питания.
48. Профилактические мероприятия по предупреждению токсинообразования.
49. Характеристика биологической активности и уровня токсичности удобрений
50. Характеристика, токсичность, нормирование трихотециновых микотоксинов.
51. Профилактика радиоактивного загрязнения окружающей среды
52. Методы определения микотоксинов и контроль за загрязнением пищевых продуктов микотоксинами.
53. Характеристика, токсичность и нормирование токсинов зеараленона, патулина.
54. Способы профилактики пищевых инфекционных заболеваний.
55. Загрязнение пищевых продуктов антибиотиками, гормонами, сульфаниламидами, нитрофуранами и транквилизаторами.
56. Бактериальные токсины: пути попадания в продукты питания.
57. Характеристика биологической активности и уровня токсичности веществ, применяемых в растениеводстве.
58. Общая характеристика и классификация природных токсикантов.
59. Микробиологические показатели оценки санитарно-гигиенического состояния пищевых продуктов.
60. Характеристика и контроль за микроорганизмами заквасочной микрофлоры и пробиотиков.
61. Характеристика токсикоинфекций.
62. Значение пищевых продуктов в распространении пищевых инфекционных заболеваний.
63. Характеристика пищевых инфекционных заболеваний.
64. Роль пищевых продуктов как первичных и вторичных объектов инфицирования.
65. Антиалиментарные факторы пищевых продуктов. Ингибиторы пищеварительных ферментов.
66. Токсичные и канцерогенные вещества яиц, жиров и продуктов их переработки, механизм действия на организм человека.
67. Природные токсичные вещества растениеводческой продукции, механизм действия на организм человека.

68. Токсичные и канцерогенные вещества мяса и молока и продуктов их переработки, механизм действия на организм человека.
69. Риски употребления продуктов, содержащих ГМО. Классификация потенциальных опасностей при употреблении ГМО. Методы идентификации и контроля за содержанием ГМО.
70. Регистрация и маркировка пищевых продуктов из генетически модифицированных источников. Госсанэпиднадзор за пищевой продукцией из генетически модифицированных источников.
71. Законодательное регулирование создания и применения ГМО при производстве пищевых продуктов.
72. Нормативно-техническая документация, регламентирующая понятия и требования к процессам производства, методам оценки соответствия, показателям для отнесения продукции к «экологичной» и «органической». Требования к маркировке.

Примеры заданий к экзамену

Составьте план ан НАССР при производстве морепродуктов под майонезом. Привести блок-схему производства, определить ККТ, разработать план НАССР.

Составьте план НАССР при производстве рыбы под майонезом. Привести блок-схему производства, определить ККТ, разработать план НАССР.

Составьте план НАССР при производстве бутерброда с рыбными консервами. Привести блок-схему производства, определить ККТ, разработать план НАССР.

Составьте план НАССР при производстве бутерброда с килькой и яйцом. Привести блок-схему производства, определить ККТ, разработать план НАССР.

Составьте план НАССР при производстве салата рыбного. Привести блок-схему производства, определить ККТ, разработать план НАССР.

Составьте план НАССР при производстве салата мясного Привести блок-схему производства, определить ККТ, разработать план НАССР.

Составьте план НАССР при производстве салата с птицей Привести блок-схему производства, определить ККТ, разработать план НАССР.

Составьте план НАССР при производстве бутерброда с сельдью Привести блок-схему производства, определить ККТ, разработать план НАССР.

Составьте план НАССР при производстве бутерброда с паштетом и яйцом Привести блок-схему производства, определить ККТ, разработать план НАССР.

Составьте план НАССР при производстве салата зеленого с огурцами Привести блок-схему производства, определить ККТ, разработать план НАССР.

Составьте план НАССР при производстве салата из свежих помидор и яблок Привести блок-схему производства, определить ККТ, разработать план НАССР.

Составьте план НАССР для производства салата из редиса с огурцами и яйцом Привести блок-схему производства, определить ККТ, разработать план НАССР.

Составьте план НАССР при производстве салата картофельного с сельдью Привести блок-схему производства, определить ККТ, разработать план НАССР.

Составьте план НАССР при производстве салата картофельного с грибами Привести блок-схему производства, определить ККТ, разработать план НАССР.

Составьте план НАССР при производстве салата картофельного с крабами Привести блок-схему производства, определить ККТ, разработать план НАССР.

Составьте план НАССР при производстве салата картофельного с яблоками Привести блок-схему производства, определить ККТ, разработать план НАССР.

Составьте план НАССР при производстве салата из редьки с жареным луком Привести блок-схему производства, определить ККТ, разработать план НАССР.

Составьте план НАССР при производстве салата из моркови с яблоками Привести блок-схему производства, определить ККТ, разработать план НАССР.

Составьте план НАССР при производстве салата моркови с финиками Привести блок-схему производства, определить ККТ, разработать план НАССР.

Составьте план НАССР при производстве закуска яйца под майонезом Привести блок-схему производства, определить ККТ, разработать план НАССР.

Составьте план НАССР при производстве закуска рубленные яйца с маслом и луком Привести блок-схему производства, определить ККТ, разработать план НАССР.

Составьте план НАССР при производстве закуска яйца, фаршированные сельдью и луком Привести блок-схему производства, определить ККТ, разработать план НАССР.

Составьте план НАССР при производстве закуска сельдь с луком Привести блок-схему производства, определить ККТ, разработать план НАССР.

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 баллов	«отлично»/ «зачтено»	ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК - 2.3. Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает верно и в полном объеме: Физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Умеет верно и в полном объеме: Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Продвинутый
70 – 84 баллов	«хорошо»/ «зачтено»	ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания	ПК - 2.3. Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования	Знает с незначительными замечаниями: Физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Повышенный

		массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Умеет с незначительными замечаниями: Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
50 – 69 баллов	«удовлетворительно»/ «зачтено»	ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК - 2.3. Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает на базовом уровне, с ошибками: Физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Умеет на базовом уровне, с ошибками: Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Базовый
менее 50 баллов	«неудовлетворительно»/ «не зачтено»	ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции	ПК - 2.3. Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического	Не знает на базовом уровне: Физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Основы технологии производства продукции общественного питания	Компетенции не сформированы

		<p>общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>го оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Не умеет на базовом уровне: Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--