

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
приложение к рабочей программе
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**«КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ И КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ»**

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

Профиль: **Технология продукции и организация ресторанного
бизнеса**

Квалификация выпускника: **бакалавр**

Форма обучения: **очная, заочная**

Содержание

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций.

1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Коды компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр) (очная, заочная форма обучения)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства сформированности и компетенции
ОПК-1	Способен понимать принципы работы информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Знает: - специализированные компьютерные программы и технологии, используемые организациями питания; - современные технологии организации питания	5-6/4	лекции и лабораторные занятия	устный опрос, обсуждение рефератов, докладов, брейн-ринг, тестирование, контрольная работа, отчет по лабораторной работе
		Умеет: - использовать информационные технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы основного производств	5-6/4	лекции и лабораторные занятия	
		Владет: - навыками разработками нормативной документации (ТТК; СТП; ТУ и ТИ) на продукцию (услуги) общественного питания с применением ЭВМ - навыками работы со специализированными информационными программами и технологиями, используемыми в процессе организации основного производства организации питания	5-6/4	лекции и лабораторные занятия	
ОПК-2	Способен применять	Знает: - факторы, формирующие	5-6/4	лекции и лабораторные	устный опрос, обсуждение рефератов,

	законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	качество продукции; - требования к качеству продукции (услугам) общественного питания; - методы контроля качества кулинарной продукции, необходимые приборы, посуда, реактивы		занятия	докладов, брейн-ринг, тестирование, контрольная работа, отчет по лабораторной работе
		Умеет: - производить отбор проб кулинарной продукции для лабораторного исследования; - проводить органолептическую оценку качества продукции, применять стандартные методы испытаний сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - разрабатывать проекты нормативной документации с учетом современных требований	5-6/4	лекции и лабораторные занятия	
		Владеет: - методами определения базовых показателей качества кулинарной продукции	5-6/4	лекции и лабораторные занятия	
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	Знает: - опасные факторы, возникающие при производстве продукции, их природу, степень риска;	5-6/4	лекции и лабораторные занятия	устный опрос, обсуждение рефератов, докладов, брейн-ринг, тестирование, контрольная работа, отчет по лабораторной работе
		Умеет: - проводить органолептическую оценку качества продукции, применять стандартные методы испытаний сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - осуществлять технологический контроль в условиях действующего производства; - совершенствовать технологические процессы на базе системного подхода к обеспечению качества; - координировать разработку систем качества на предприятиях	5-6/4	лекции и лабораторные занятия	

		Владеет: - методами определения базовых показателей качества кулинарной продукции	5-6/4	лекции и лабораторные занятия	
ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Знает: - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; - методы контроля качества кулинарной продукции, необходимые приборы, посуда, реактивы; - способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; - современные технологии организации питания	5-6/4	лекции и лабораторные занятия	устный опрос, обсуждение рефератов, докладов, брейн-ринг, тестирование, контрольная работа, отчет по лабораторной работе
		Умеет: - осуществлять контроль выполнения работниками основного питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации; - производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания; - выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их решению и недопущению в будущем; - разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания;	5-6/4	лекции и лабораторные занятия	

		- согласовывать планы и процессы основного производства организации питания со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания			
		Владеет: - навыками разработками нормативной документации на продукцию (услуги) общественного питания; - способен осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания; - организацией службы внутреннего контроля; - методикой создания системы контроля на предприятиях питания	5-6/4	лекции и лабораторные занятия	

Компетенция ОПК-1 рассматривается также при изучении таких дисциплин, как: Информатика, Информационные технологии на предприятиях общественного питания, Введение в специальность, Основы высокотехнологического производства кулинарной продукции, Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания, Учебная практика: ознакомительная практика, Учебная практика: технологическая практика, Производственная практика: преддипломная, Государственная итоговая аттестация.

Компетенция ОПК-2 - рассматривается также при изучении таких дисциплин, как: Математика, Физика, Химия, Экология и здоровьесбережение на предприятиях общественного питания, Физиология питания, Пищевая микробиология, Пищевые добавки, Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания, Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, Учебная практика: ознакомительная практика, Учебная практика: технологическая практика, Производственная практика: преддипломная, Государственная итоговая аттестация.

Компетенция ОПК-5 - Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания, Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, Технология продукции общественного питания, Менеджмент и маркетинг на предприятиях общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Экономика предприятий общественного питания, Основы бухгалтерского учета и управление затратами на предприятиях общественного питания, Логистика, Стандартизация, сертификация и нормативные документы технологического процесса предприятий общественного питания, Учебная практика: технологическая практика, Производственная практика: преддипломная, Государственная итоговая аттестация.

Компетенция ПК-2 - Стандартизация, сертификация и нормативные документы технологического процесса предприятий общественного питания, Технология булочных и мучных кондитерских изделий, Технология и сервис гастрономической русской кухни, Технология и организация хранения пищевого сырья и готовой продукции, Технология напитков на предприятиях общественного питания, Технология полуфабрикатов в индустрии общественного питания, Технология быстрозамороженных и

консервированных продуктов в индустрии общественного питания, Технология десертов на предприятиях общественного питания, Организация ресторанного дела, Производственная практика: технологическая; преддипломная, Государственная итоговая аттестация.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Тест	Система вопросов и заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
2	Брейн-ринг	Средство контроля, организованное как специальная игра педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Перечень вопросов
3	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	Темы рефератов
4	Доклад	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов
5	Устный опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Входной контроль Вопросы по темам дисциплины: - перечень вопросов к лабораторному занятию для устного опроса студентов, - задания для самостоятельной работы.
6	Решение задач (контрольная работа)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Комплект расчетных задач и ситуационных заданий

7	Лабораторная работа	Средство проверки навыков и умений применять полученные знания методик по теме	Защита отчета по лабораторной работе
8	Зачет	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой устный ответ по вопросам, охватывающим все разделы (модули) дисциплины. Позволяет оценить уровень приобретенных знаний	Перечень вопросов к зачету

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция, этапы освоения компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения (очное/заочное)			
			Ниже порогового уровня (не зачтено)	Пороговый уровень (зачтено)	Продвинутый уровень (зачтено)	Высокий уровень (зачтено)
ОПК-1 Способен понимать принципы работы информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Понимают принципы работы современных информационных технологий и реализуют их в профессиональной деятельности ОПК-1.2. Используют современные информационные технологии для решения профессиональных задач ОПК-1.3. Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности	Знать: специализированные компьютерные программы и технологии, используемые организациями питания; современные технологии организации питания	Обучающийся не знает специализированные компьютерные программы и технологии, используемые организациями питания; современные технологии организации питания	Обучающийся имеет базовые знания специализированных компьютерных программ и технологий, используемых организациями питания; современных технологий организации питания, но допускает существенные неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос	Обучающийся твердо и полно знает материал дисциплины, владеет дополнительными знаниями, четко и логически стройно излагает его, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
		Умеет: использовать информационные технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства	Не умеет использовать информационные технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов	В целом успешное, допускает не существенные ошибки, выполняет самостоятельную работу; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий	Обучающийся умеет использовать информационные технологии, применяемые организациями питания.	Способен самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи повышенной сложности, не предусмотренные программой

		и выполнения регламентов организации работы основного производства	организации работы основного производства	выполнено.		дисциплины.
		Владеет: навыками разработками нормативной документации (ТТК; СТП; ТУ и ТИ) на продукцию (услуги) общественного питания с применением ЭВМ навыками работы со специализированными информационными программами и технологиями, используемыми в процессе организации основного производства организации питания	Обучающийся не владеет навыками разработками нормативной документации на продукцию, с применением специализированных программ	Фрагментное владение навыками разработками нормативной документации (ТТК; СТП; ТУ и ТИ) на продукцию (услуги) общественного питания с применением ЭВМ навыками работы со специализированными информационными программами и технологиями, используемыми в процессе организации основного производства организации питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками при разработке нормативной документации со специализированными информационными программами и технологиям	Успешное и системное владение способностью осуществлять разработку нормативной документации (ТТК; СТП; ТУ и ТИ) на продукцию (услуги) общественного питания с применением ЭВМ, навыками работы со специализированными информационными программами и технологиями, используемыми в процессе организации основного производства организации питания
ОПК-2 Способен применять законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки	Знает: факторы, формирующие качество продукции; требования к качеству продукции (услугам) общественного питания;	Отсутствие знаний	Неполные представления о факторах, формирующих качество продукции; требования к качеству продукции (услугам) общественного питания; методам контроля	Обучающийся знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся твёрдо и полно знает материал дисциплины, владеет дополнительными знаниями, обладает глубоким пониманием материала дисциплины, четко и

	<p>продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции ОПК-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции ОПК-2.3. Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности</p>	<p>методы контроля качества кулинарной продукции, необходимые приборы, посуда, реактивы</p>		<p>качества кулинарной продукции, необходимых приборах, посуда, реактивах</p>		<p>логически стройно излагает его, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.</p>
		<p>Умеет: производить отбор проб кулинарной продукции для лабораторного исследования; проводить органолептическую оценку качества продукции, применять стандартные методы испытаний сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; осуществлять технологический контроль в условиях действующего производства; совершенствовать технологические процессы на базе системного подхода к обеспечению качества; координировать разработку систем качества на предприятиях</p>	<p>Не умеет проводить органолептическую оценку качества продукции, применять стандартные методы испытаний сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; осуществлять технологический контроль в условиях действующего производства; совершенствовать технологические процессы на базе системного подхода к обеспечению качества; координировать разработку систем качества на предприятиях</p>	<p>Демонстрирует частичное умение проведения органолептической оценки качества продукции, применять стандартные методы испытаний сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; осуществлять технологический контроль в условиях действующего производства; не способен самостоятельно совершенствовать технологические процессы на базе системного подхода к обеспечению качества; координировать разработку систем качества на предприятиях</p>	<p>Обучающийся способен самостоятельно проводить органолептическую оценку качества продукции, применять стандартные методы испытаний сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; осуществлять технологический контроль в условиях действующего производства; допускает не существенные ошибки при разработке приемов совершенствования технологических процессов на базе системного подхода к обеспечению качества</p>	<p>Способен самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи повышенной сложности, не предусмотренные программой дисциплины.</p>
		<p>Владеет: методами определения базовых показателей качества кулинарной</p>	<p>Студент не владеет методами определения базовых показателей качества кулинарной продукции</p>	<p>Частично освоенные навыки владения методами определения базовых показателей качества продукции</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы при владении методами определения базовых показателей качества кулинарной продукции</p>	<p>Успешное владение методами определения базовых показателей качества кулинарной продукции</p>

		продукции				
ПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ОПК -5.2. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества	Знает: опасные факторы, возникающие при производстве продукции, их природу, степень риска	Отсутствие знаний	Студент знает лишь основной материал; на заданные вопросы отвечает недостаточно четко и полно	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об опасных факторах, возникающих при производстве продукции, их природу, степень риска	Студент глубоко изучил учебный материал; последовательно и исчерпывающе отвечает на поставленные вопросы
		Умеет: проводить органолептическую оценку качества продукции, применять стандартные методы испытаний сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; осуществлять технологический контроль в условиях действующего производства; совершенствовать технологические процессы на базе системного подхода к обеспечению качества; координировать разработку систем качества на	Отсутствие умений	В целом успешное, но учащийся допускает ошибки при проведении органолептической оценки качества продукции, умеет применять стандартные методы испытаний сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; осуществлять технологический контроль в условиях действующего производства; не способен самостоятельно совершенствовать технологические процессы на базе системного подхода к обеспечению качества; координировать разработку систем качества на	Обучающийся способен самостоятельно проводить органолептическую оценку качества продукции, применять стандартные методы испытаний сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; осуществлять технологический контроль в условиях действующего производства; не допускает существенные ошибки при разработке приемов совершенствования технологических процессов на базе системного подхода к обеспечению качества	Способен самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи повышенной сложности, не предусмотренные программой дисциплины.

		предприятиях				
		Владеет: методами определения базовых показателей качества кулинарной продукции	Студент не владеет методами определения базовых показателей качества кулинарной продукции	Частично освоенные навыки владения методами определения базовых показателей качества продукции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы при владении методами определения базовых показателей качества кулинарной продукции	Успешное владение методами определения базовых показателей качества кулинарной продукции
ПК-2 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнении сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ПК-2.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг ПК-2.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Знает: нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента; методы контроля качества кулинарной продукции, необходимые приборы, посуда, реактивы; способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии	Обучающийся не знает значительной части программного материала	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил деталей и особенностей современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента; методов контроля качества кулинарной продукции, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии и современным технологиям организации питания	Обучающийся твердо знает материал, детали и особенности системы основных понятий нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих деятельность организаций питания; современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента; методы контроля качества кулинарной продукции, необходимые приборы, посуда, реактивы; способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии и современным	Обучающийся знает программный материал, хорошо ориентируется в системе основных понятий, хорошо знает нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента; методы контроля качества кулинарной продукции, необходимые приборы, посуда, реактивы; способы оценки соответствия качества выполняемых работ

		регламентам и стандартам; современные технологии организации питания			технологии организации питания	разработанным на предприятии регламентам и стандартам; современные технологии организации питания
		Умеет: осуществлять контроль выполнения работниками основного питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации; производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания; выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания, прогнозировать их	Частично освоенное умение вести контроль технологического процесса производства продукции общественного питания	В целом успешное, но не системное умение осуществлять контроль работниками основного питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации; производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания; выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их решению и недопущению в будущем; разрабатывать производственные регламенты и инструкции по	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать теоретические знания в осуществлении контроля выполнения работниками основного питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации; производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания; выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их решению и	Сформировано умение использовать теоретические знания осуществлять контроль выполнения работниками основного питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации. Умеет производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания; выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания, прогнозировать их последствия,

		<p>последствия, принимать меры по их решению и недопущению в будущем; разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания;</p> <p>согласовывать планы и процессы основного производства организации питания со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания</p>		<p>процессам основного производства организации питания; согласовывать планы и процессы основного производства организации питания со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания</p>	<p>недопущению в будущем; разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания; согласовывать планы и процессы основного производства организации питания со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания</p>	<p>принимать меры по их решению и недопущению в будущем; разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания; согласовывать планы и процессы основного производства организации питания со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации</p>
		<p>Владеет: навыками разработками нормативной документации на продукцию (услуги) общественного питания; способен осуществлять подготовку и реализацию мер по</p>	<p>Фрагментарное применение навыков разработки нормативной документации на продукцию (услуги) общественного питания. Не способен осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы</p>	<p>В целом успешное, но не системное применение навыков разработки нормативной документации на продукцию (услуги) общественного питания; в целом способен, с помощью наводящих вопросов осуществлять подготовку и</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными незначительными ошибками при разработке нормативной документации на продукцию (услуги) общественного</p>	<p>Успешное и системное применение навыков разработки нормативной документации на продукцию (услуги) общественного питания; способен самостоятельно осуществлять</p>

		<p>повышению эффективности работы основного производства организации питания; организацией службы внутреннего контроля; методикой создания системы контроля на предприятиях питания</p>	<p>основного производства организации питания; организацией службы внутреннего контроля; не владеет методикой создания системы контроля на предприятиях питания</p>	<p>реализацию мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания; организацией службы внутреннего контроля; методикой создания системы контроля на предприятиях питания</p>	<p>питания; способен осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания; организацией службы внутреннего контроля; методикой создания системы контроля на предприятиях питания</p>	<p>подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания; владеет навыками создания системы контроля на предприятиях питания</p>
--	--	---	---	---	---	---

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1 Входной контроль (устный опрос)

1. Пищевая и энергетическая ценность продуктов питания
2. Классификация и строение белков
3. Ферментативные превращения белков
4. Не ферментативные превращения белков
5. Пищевая ценность белков
6. Значение белков в производстве продуктов питания
7. Классификация и строение углеводов
8. Строение и ферментативный гидролиз крахмала
9. Строение и ферментативный гидролиз не крахмальных полисахаридов
10. Пищевая ценность углеводов
11. Восстанавливающие и не восстанавливающие дисахариды
12. Брожение и дыхание
13. Превращения сахарозы
14. Классификация и строение липидов
15. Превращения липидов: гидролиз, гидрирование, окисление
16. Пути предотвращения окисления липидов
17. Пищевая ценность липидов
18. Атомно-абсорбционная спектрометрия. Принцип метода, области применения
19. Жидкостная хроматография
20. Физико-химические методы разделения и концентрирования
21. Потенциометрический метод анализа. Определение pH вытяжки
22. Рефрактометрический метод анализа
23. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов
24. Изменения жиров при жарке продуктов во фритюре
25. Изменения вкуса и аромата

3.2 Темы рефератов

1. Состояние и основные направления развития стандартизации и контроля качества в России
2. Совершенствование методов анализа (контроля) качества продукции общественного питания
3. Разработка и реализация Программ комплексной стандартизации в России
4. Анализ нормативных документов, регламентирующих разработку, оформление и утверждение технических условий на пищевые продукты
5. Обеспечение качества и безопасности услуг общественного питания
6. Управление качеством продукции общественного питания
7. Системы управления качеством продукции. Сертификация систем качества и производственных процессов
9. Международный и отечественный опыт стандартизации и контроля качества продукции пищевой промышленности и общественного питания.
10. Современные принципы оценки деятельности работников в зависимости от их вклада в итоговый результат работы предприятия (использование коэффициента трудового участия и другие методы).
11. Проблемы предоставления полной и достоверной информации для потребителей о качестве пищевых продуктов.
12. Основные требования к гигиене пищевых продуктов, представленные в директиве Европейского сообщества 93/43.

13. Стандартные и экспрессные методы оценки качества продукции. Их преимущества и недостатки
14. Дефекты полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения
15. Оформление актов отбора проб, порядок их списания
16. Требования к качеству продукции производственного назначения: технологические (кулинарные), органолептические свойства, сохраняемость, безопасность, экологичность, экономичность
17. Дефекты: сырьевые, технологические и послереализационные
18. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции
19. Способы фальсификации напитков

3.3 Перечень вопросов к игре «Брейн-ринг»

1. Как называется совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением
2. Объективная особенность продукции, которая может проявляться при ее создании, хранении и потреблении (эксплуатации)
3. Дайте определение понятию «технический уровень качества продукции»
4. Продукция с выявленными устранимыми или неустранимыми несоответствиями по одному показателю или их комплексу
5. Показатель, характеризующий способность продукции сохранять функциональное назначение в процессе хранения или потребления в течение заранее оговоренного времени
6. Несоответствие продукции заданному или ожидаемому требованию, а также требованию относящемуся к безопасности
7. Какие различают виды контроля качества в зависимости от стадии производства и существования продукции
8. Измерения, выполняемые лабораториями государственного надзора за внедрением и соблюдением стандартов и состоянием измерительной техники и заводскими измерительными лабораториями, которые гарантируют погрешность результата с определенной вероятностью, не превышающей заранее заданного значения
9. Метод измерения, при котором значение величины определяют непосредственно по отсчетному устройству средства измерения
10. Случаи прямого применения международных и региональных стандартов

3.4 Вопросы для самостоятельного изучения

1. Контроль качества продукции общественного питания высокой степени готовности
2. Стандартизованные и альтернативные методики определения показателей качества пищевых продуктов и кулинарных изделий
3. Государственный контроль и надзор за качеством продукции на потребительском рынке
4. Идентификационная экспертиза
5. Гигиеническая оценка молочных продуктов
6. Гигиеническая оценка рыбы и икры
7. Гигиеническая оценка яиц и яичных продуктов
8. Гигиена овощей, фруктов, ягод
9. Гигиеническая оценка зерна, муки и хлеба
10. Гигиеническая оценка баночных консервов
11. Гигиеническая оценка мясных изделий
12. Гигиеническая оценка мяса птицы
13. Хранение и реализация готовых блюд и кулинарных изделий

3.5 Комплект заданий (контрольная работа)

Тема «Разработка технико-технологической карты»

Вариант 1

Составить технико-технологическую карту на блюдо «Рыба (филе) припущенное»

Вариант 2

Составить технико-технологическую карту на блюдо «Манты с бараниной»

Вариант 3

Составить технико-технологическую карту на блюдо «Зразы картофельные»

Вариант 4

Составить технико-технологическую карту на блюдо «Суп молочный с клецками»

Вариант 5

Составить технико-технологическую карту на блюдо «Солянка донская»

Вариант 6

Составить технико-технологическую карту на блюдо «Борщ с капустой и картофелем»

Вариант 7

Составить технико-технологическую карту на блюдо «Салат Летний»

Вариант 8

Составить технико-технологическую карту на блюдо «Котлета натуральная рубленая»

Вариант 9

Составить технико-технологическую карту на блюдо «Винегрет с селедкой»

Вариант 10

Составить технико-технологическую карту на блюдо «Запеканка рисовая»

Тема «Расчет полноты вложения сырья»

Вариант 1

Задача №1. На анализ доставлены котлеты картофельные со сметаной, приготовленные по рецептуре № 175 (I колонка) Сборника (1973 г.). При анализе установлено: масса порции блюда – 211 г, содержание сухих веществ – 74,0 г, содержание жира – 11,2 г. Рассчитайте минимально допустимое содержание чистого жира в блюде, если согласно данным таблицы открываемости, жир в котлетах овощных определяется в количестве не менее 75% от вложенного чистого жира по рецептуре.

Задача №2. На анализ доставлено мясо жареное с картофельным пюре и тушеной капустой (квашеной). Блюдо приготовлено по рецептуре № 318 (II колонка) Сборника (1973 г.). Гарнир – картофельное пюре. Рецептура № 380 (II колонка). Гарнир – капуста тушеная. Рецептура № 393 (III колонка). При анализе установлено: масса порции – 243 г, в т. ч. масса жареного мяса – 40 г; масса гарнира – 203 г; содержание жира в гарнире – 5,8 г; содержание сухих веществ в гарнире – 40,7 г. Рассчитать массу полуфабриката, использованного для приготовления изделия, учитывая потери при тепловой обработке, содержание жира в гарнире

Вариант 2

Задача №1. Порядок анализа щей из свежей капусты на полноту вложения сырья и калорийность. Определите норму вложения сырья в это блюдо (по колонке II Сборника рецептур 1980 года), если при анализе содержания сухих веществ в порции массой 250 г составило 39,4 г, а жира – 4,3 г.

Задача №2. Порядок анализа компота из свежих яблок на полноту вложения сырья. Определение содержания витамина С в порции компота. Дайте заключение о полноте вложения сырья, если масса порции этого компота (по колонке I Сборника рецептур 1980 года) – 195 г, масса плотной части – 55 г, содержание сухих веществ в сиропе – 12,7 %.

Вариант 3

Задача №1. Порядок анализа пирожков на полноту вложения. Дайте заключение о соответствии требованиям стандартов пирожков печеных с творогом, если их масса – 77 г, масса фарша – 24 г, содержание сухих веществ в начинке – 32 %, влажность теста – 35 %.

Задача №2. Порядок анализа рагу овощного на полноту вложения сырья и калорийность. Определите выполнение калорийности этого блюда, приготовленного по колонке I Сборника рецептур 1980 года, если по анализу содержание сухих веществ составило 79,2 г, а жира – 7,4 г в порции рагу массой 240 г.

Вариант 4

Задача №1. Порядок анализа мясных полуфабрикатов. Определите выполнение рецептуры в котлетах (полуфабрикат), если после высушивания 10 г навески сухой остаток составил 2,8 г, а при определении содержания хлеба пшеничного на титрование смеси израсходовано 6,1 мл гидролизата. Сравните с требованиями ГОСТа и дайте заключение.

Задача №2. Анализ чая, кофе черного и кофе с молоком. Сделайте заключение о полноте вложения сырья в напиток «Кофе черный» (по колонке I Сборника рецептур 1980 года), если показания рефрактометра 1,6 % при $t = 18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Вариант 5

Задача №1. Порядок анализа бифштекса с картофельным пюре на полноту вложения сырья и калорийность. Сделайте заключение о выполнении калорийности, и по анализу масса гарнира (по колонке III Сборника рецептур 1980 года) 50 г, содержание сухих веществ в нем – 25 г, а содержание жира (по весу) – 5,0 г. Вес бифштекса в норме, хлеб пшеничный отсутствует.

Задача №2. Порядок анализа супа молочного с рисом на полноту вложения сырья и калорийность. Дайте заключение о выполнении калорийности (по колонке Сборника рецептур 1980 года), по анализу масса этого блюда – 520 г, содержание сухих веществ – 59 г, содержание жира (по Герберу) – 8,2 г, содержание молока – 240 г.

Вариант 6

Задача №1. Исследование изделий из котлетной массы на полноту вложения сырья. Определите соответствие ГОСТу мясных котлет, если при массе порции в 50 г содержание сухих веществ в ней составило 23 г, при определении содержания хлеба пшеничного на титрование пошло 6,0 мл гидролизата.

Задача №2. Порядок анализа щей из свежей капусты на полноту вложения сырья и калорийность. Определите норму вложения сырья в это блюдо (по колонке II Сборника рецептур 1980 года), если при анализе содержания сухих веществ в порции массой 230 г составило 39,4 г, а жира – 4,3 г.

Вариант 7

Задача №1. Порядок анализа рагу овощного на полноту вложения сырья и калорийность. Определите выполнение калорийности этого блюда, приготовленного по колонке I Сборника рецептур 1980 года, если по анализу содержание сухих веществ составило 82,1 г, а жира – 10,8 г в порции рагу массой 250 г.

Задача №2. Порядок анализа мясных полуфабрикатов. Определите выполнение рецептуры в котлетах (полуфабрикат), если после высушивания 10 г навески сухой остаток составил 2,8 г, а при определении содержания хлеба пшеничного на титрование смеси израсходовано 6,5 мл гидролизата. Сравните с требованиями ГОСТа и дайте заключение.

Вариант 8

Задача №1. Порядок анализа компота из свежих яблок на полноту вложения сырья. Определение содержания витамина С в порции компота. Дайте заключение о полноте вложения сырья, если масса порции этого компота (по колонке 1 Сборника рецептур 1980 года) – 200 г, масса плотной части – 55 г, содержание сухих веществ в сиропе – 14,8 %.

Задача №2. Исследование изделий из котлетной массы на полноту вложения сырья. Определите соответствие ГОСТу мясных котлет, если при массе порции в 50 г содержание сухих веществ в ней составило 33 г, при определении содержания хлеба пшеничного на титрование пошло 5,8 мл гидролизата

3.6 Тестовые задания

1. Наука об измерениях, методах и средствах обеспечения единства и требуемой точности измерений.
 - а) метрология
 - б) единство измерений
 - в) метрологическое обеспечение
2. Раздел метрологии, включающий комплексы взаимосвязанных и взаимообусловленных правил и норм, направленных на обеспечение единства измерений, которые возводятся в ранг правовых положений, имеют обязательную силу и находятся под контролем государства.
 - а) теоретическая метрология
 - б) прикладная метрология
 - в) законодательная метрология
3. Год создания ИСО
 - а) 1947
 - б) 1953
 - в) 1962
4. Как называется высший орган ИСО, представляющий собой общее собрание представителей всех комитетов – членов ИСО, созываемый не реже 1 раза в 3 года
 - а) комитет по оценке соответствия продукции стандартам
 - б) плановый комитет
 - в) генеральная ассамблея
5. Система государственной системы измерений обеспечивает:
 - а) ответственность за метрологическое обеспечение измерений в стране на межотраслевом уровне и за организацию ведомственных метрологических служб.
 - б) достоверный контроль качества продукции; повышение уровня автоматизации производственных процессов
 - в) ответственность за метрологическое обеспечение измерений при разработке, изготовлении, испытаниях и эксплуатации продукции или иной деятельности, закрепленной за министерством
6. Основные направления деятельности МОЗМ
 - а) содействие развитию стандартизации в мировом масштабе для облегчения международного товарообмена и взаимопомощи
 - б) разработка международных рекомендаций по терминологии, методам измерений, правилам испытаний и поверки средств измерений
 - в) оказанию помощи развивающимся странам в области стандартизации
7. Измерения, выполняемые лабораториями государственного надзора за внедрением и соблюдением стандартов и состоянием измерительной техники и заводскими измерительными лабораториями, которые гарантируют погрешность результата с определенной вероятностью, не превышающей заранее заданного значения
 - а) технические
 - б) эталонные
 - в) контрольно-поверочные
8. Метод измерения, при котором значение величины определяют непосредственно по отсчетному устройству средства измерения
 - а) непосредственной оценки
 - б) сравнения с мерой
 - в) уравнивания на весах
9. Выполненное по особой спецификации и официально утвержденное средство измерений, обеспечивающее воспроизведение и хранение единицы физической величины с целью передачи ее размера нижестоящим по поверочной схеме средствам измерений
 - а) рабочие средства
 - б) эталон

- в) измерительный прибор
10. Дайте определение «мера физической величины»
11. Дайте определение «средства измерения»
12. Продолжите классификацию измерительных приборов по способу образования показаний: показывающие,
13. Случаи прямого применения международных и региональных стандартов
- а) посредством другого нормативного документа, в котором этот стандарт был принят
- б) по предложению потребителя при заключении договора (контракта) на изготовление и поставку продукции на экспорт, если в этом договоре имеются ссылки на конкретные международные или региональные стандарты
- в) принятие национального стандарта, идентичного международному стандарту и представляющего собой аутентичный перевод на русский язык международного стандарта без изменения его структуры и технического содержания
14. Как называются измерения неоднородных физических величин с целью нахождения зависимости между ними
15. Перечислите основные нормативные документы государственной системы измерений?
16. Назовите перечень консультативных комитетов, обеспечивающих квалифицированное рассмотрение отдельных аспектов стандартизации при Совете ИСО?
17. Государственная метрологическая служба (ГМС) находится в ведении
- а) Росстандарта
- б) Минсельхоза
- в) ФАО/ВОЗ
18. Служба, несущая ответственность за метрологическое обеспечение измерений в стране на межотраслевом уровне и за организацию ведомственных метрологических служб
- а) Ведомственная метрологическая служба
- б) Государственная метрологическая служба
- в) Метрологическая служба организаций
19. Укажите обозначение стандарта, принятие которого, представляет собой аутентичный перевод соответствующего международного или регионального стандарта, с внесением (исключением) в него дополнительных требований и изменений, отражающих потребности экономики России.
- а) ГОСТ Р 518850231-92-2002 (ИСО 7001:1990173-89) MOD
- б) ГОСТ Р ИСО 9000-2001
- в) ГОСТ Р ИСО 9000-2001 IDT
20. Классификация методов измерений по условиям измерений
- а) однократные, многократные
- б) контактные, бесконтактные
- в) непосредственной оценки и сравнение с мерой
21. Совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением называется:
- а) Качество
- б) Простое свойство
- в) Сложное свойство
- г) Показатель
22. Объективная особенность продукции, которая может проявляться при ее создании, хранении и потреблении (эксплуатации) называется:
- а) Наименование продукции
- б) Свойство
- в) Качество
- г) Оптимальное значение показателя
23. К какому свойству продукции относиться пищевая ценность продукта:
- а) Простому
- б) Сложному
- в) Комбинированному
- г) Не выражает свойства продукта

24. Как называются показатели качества, которые имеют решающее значение при оценке качества продукции:

- а) Базовые
- б) Определяющие
- в) Конечные
- г) Единичные

25. Как называется значение показателя качества, которое определяют путем однократного или многократного измерения его:

- а) Регламентированное значение
- б) Предельное значение
- в) Относительное значение
- г) Действительное значение

26. Скажите, на какие подгруппы подразделяются показатели назначения продукции, в зависимости от удовлетворяемых потребностей?

27. Дайте определение понятию «технический уровень качества продукции»

28. Свойство продукции сохранять исходные количественные и качественные характеристики без значительных потерь в течении определенного промежутка времени:

- а) Антропометрические свойства продукции
- б) Сохраняемость продукции
- в) Универсальное назначение
- г) Нет правильного ответа

29. Продукция с выявленными устранимыми или неустранимыми несоответствиями по одному показателю или их комплексу называется:

- а) Отходы
- б) Брак
- в) Критический дефект
- г) Устранимый дефект

30. Несоответствие продукции заданному или ожидаемому требованию, а также требованию относящемуся к безопасности называется:

- а) Дефект
- б) Брак
- в) Отход
- г) Нет правильного ответа

31. Показатель, характеризующий способность продукции сохранять функциональное назначение в процессе хранения или потребления в течение заранее оговоренного времени:

- а) Показатель сохранности
- б) Показатель надежности
- в) Показатель назначения
- г) Технический показатель

32. В соответствии с ФЗ «О техническом регулировании» обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращении продукции требованиям технических регламентов – это...

- а) знак обращения на рынке
- б) знак соответствия
- в) знак качества
- г) товарная марка

33. Процесс измерения представляет собой ...

а) совокупность операций, необходимую для обеспечения соответствия измерительного оборудования требованиям, отвечающим его назначения

- б) совокупность операций для установления величины

в) состояние измерений, при котором их результаты выражены в узаконенных единицах величин и погрешности измерений не выходят за установленные границы с заданной вероятностью

34. Сколько принципов лежит в основе классификации средств измерения:

- а) один
- б) два
- в) три
- г) четыре

35. Чтобы по возможности снизить риск эксплуатации выпускаемой продукции, связанных с выполнением обязательных требований по параметрам их безопасности, организация может...

- а) внедрить систему качества менеджмента
- б) исключить из контрактов ответственность по параметрам безопасности
- в) следить за внедрением собственных товаров на рынок
- г) не может прибегнуть не к одному из перечисленных мероприятий

36. Единство измерения – это...

а) техническое устройство, предназначенное для измерения
б) состояние измерений, при котором их результаты выражены в узаконенных единицах величин и погрешности измерений не выходят за установленные границы с заданной вероятностью

в) совокупность операций для установления значения величины

г) совокупность операций, необходимая для обеспечения соответствия измерительного оборудования требованиям, отвечающим его назначению

3.7 Перечень вопросов к зачету и экзамену

1. Качество продукции, как социально-экономическая категория
2. Показатели качества сырья и готовой продукции
3. Опасные факторы, возникающие при производстве продукции, их природа, степень риска
4. Методы оценки качества сырья и кулинарной продукции
5. Контроль качества на предприятиях ОП
6. Способы фальсификации продукции. Характеристика
7. Методика определения жира
8. Методика определение сухих веществ и влажности путем высушивания навески в сушильном шкафу
9. Методика определения поваренной соли
10. Бракераж пищи. Его роль и порядок проведения
11. Рефрактометрический метод определения сухих веществ
12. Основные причины изменения физико-химических свойств и сокращения срока применения фритюрного жира
13. Нормативные документы, действующие в сфере общественного питания
14. Разработка и утверждение технико-технологических карт на кулинарные блюда
15. Характеристика органолептических свойств основных блюда
16. Характеристика органолептической шкалы
17. Методика отбора проб для анализа
18. Контроль качества овощных и крупяных полуфабрикатов
19. Методика определения общей кислотности
20. Методика определения сахара в крупяных биточках
21. Методика определения витамина С
22. Методика определения хлеба мясных рубленых изделий
23. Методика определения крахмала
24. Лабораторный контроль супов
25. Лабораторный контроль чая
26. Лабораторный контроль качества кофе
27. Лабораторный контроль качества компота

28. Методика определения пористости хлеба и хлебобулочных изделий
29. Расчет полноты вложения сырья
30. Методика составления и расчет рецептур алкогольных коктейлей
31. Классификация и характеристика пищевых добавок
32. Разработка и утверждение технико-технологических карт
33. Общие правила построения технических условий на продукцию и сырье
34. Характеристика отраслевых стандартов
35. Охарактеризуйте требования к обработке сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов
36. Микробиологические показатели для определения безопасности продуктов
37. Методика отбор проб по видам кулинарной продукции для лабораторного исследования
38. Технологический контроль в условиях действующего производства
39. Система ХАСП на предприятиях общественного питания
40. Поточность технологических процессов
41. Разработка схемы/плана производства для ХАСП
42. Анализ риска производства в системе ХАСП

Типовой образец экзаменационного билета

ФГБОУ ВО «Ульяновский ГАУ»	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1 По дисциплине <u>Контроль качества сырья и кулинарной продукции</u> Направление <u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u> Факультет <u>АЗР иПП</u> Курс <u>3</u> Кафедра технологии сельскохозяйственной продукции и пищевых производств
---------------------------------------	--

1. Характеристика отраслевых стандартов
2. Методика определения пористости хлеба и хлебобулочных изделий
3. Определите выполнение рецептуры в котлетах (полуфабрикат), если после высушивания 10 г навески сухой остаток составил 2,8 г, а при определении содержания хлеба пшеничного на титрование смеси израсходовано 6,5 мл гидролизата. Сравните с требованиями ГОСТа и дайте заключение.

Преподаватель _____
(подпись)

Утверждаю

« ____ » _____ 20 ____ г.

Зав. кафедрой _____
(подпись)

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

<i>Зачётная оценка</i>	<i>Рейтинговая оценка успеваемости</i>
<i>Зачтено/отлично</i>	<i>80-100 баллов</i>
<i>Зачтено/хорошо</i>	<i>60-79 баллов</i>
<i>Зачтено/удовлетворительно</i>	<i>45-59 баллов</i>
<i>Не зачтено/не удовлетворительно</i>	<i>менее 45 баллов</i>

Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов, не более				
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Итоговый контроль	Сумма баллов	Поощрительные баллы
Зачет/экзамен	50	30	20	100	10

«Автоматический» зачет/экзамен выставляется без опроса студентов по результатам рефератов, тестированию, контрольной работы, работы на лабораторных занятиях и других работ, выполненных студентами в течение семестра.

Оценка за «автоматический» зачет/экзамен должна соответствовать итоговой оценке за работу в семестре.

Студенты, рейтинговые показатели которых ниже 45 баллов, сдают зачет/экзамен в традиционной форме. **Рейтинговые оценки за зачет, полученные этими студентами, не могут превышать 45 баллов.**

Оценивание качества ответа при промежуточной аттестации обучающегося (зачет)

Ожидаемые результаты:

Знает:

- обучающийся знает научную терминологию, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий;
- требования к качеству продукции (услугам) общественного питания;
- методы контроля качества кулинарной продукции, необходимые приборы, посуда, реактивы;
- опасные факторы, возникающие при производстве продукции, их природу, степень риска;

Умеет:

- организовывать и координировать процессы основного производства организации питания;
- подбирать необходимое оборудование для проведения лабораторных исследований; - осуществлять отбор проб и их подготовку для исследования;
- производить расчеты определения полноты вложения сырья;

Владеет:

- основными профессиональными навыками техники выполнения лабораторных исследований продукции;
- навыками разработками нормативной документации

Критерии оценки:

- 1) самостоятельность ответов;
- 2) свободное владение материалом;
- 4) твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы;
- 5) наличие четко определенной личной позиции по теме вопроса;
- 6) адекватность аргументов при обосновании личной позиции;
- 7) стиль изложения вопроса (использование профессиональных терминов)

Пороги оценок:

80-100 баллов оценивается как **«зачтено»**, что показывает высокий уровень обученности, который свидетельствует о полном овладении знаниями, умениями и навыками по компетенциям дисциплины, в т.ч.:

- продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;

- точно понимается терминология;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы.

60-79 баллов оценивается как **«зачтено»**, что показывает продвинутый уровень обученности, который свидетельствует о достигнутом уровне умений, но недостаточном уровне навыков по компетенциям дисциплины, в т.ч.:

- продемонстрировано системное знание программного материала;
- точно понимается терминология;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- допущены одна - две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

45-59 баллов оценивается как **«зачтено»**, что показывает пороговый уровень обученности, который свидетельствует о приобретенном уровне знаний, но недостаточном уровне умений и навыков по компетенциям дисциплины, в т.ч.:

- продемонстрировано пороговое знание программного материала;
- понимается основополагающая терминология дисциплины;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных знаниевых компетенций;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при выполнении отдельных заданий были допущены неточности.
- отмечены погрешности в приобретенных умениях и навыках по дисциплине.

менее 45 баллов оценивается как **«не зачтено»**, что показывает низкий уровень обученности и требуется повторный контроль освоения компетенций дисциплины.

- не показано основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- не сформированы компетенции, умения и навыки.

Оценивание работы обучающегося на лабораторных занятиях, входной контроль (устный опрос)

Ожидаемые результаты:

Знает:

- обучающийся знает научную терминологию, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.

Умеет:

- умение систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из теоретических источников

Владеет:

- основными профессиональными навыками

Критерии оценки:

- 1) активное участие в обсуждении вопросов занятия;
- 2) самостоятельность ответов;
- 3) свободное владение материалом;
- 4) твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы

Пороги оценок:

1 балл - активное участие в обсуждении вопросов лабораторного занятия, самостоятельность ответов, свободное владение материалом, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы.

0,5 - недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, незначительные ошибки в формулировке категорий и понятий, меньшая активность на занятии, неполное знание дополнительной литературы.

0 баллов - пассивность на занятии, частая неготовность при ответах на вопросы, отсутствие качеств, указанных выше для получения более высоких оценок.

Оценивание подготовки обучающимся рефератов

Ожидаемые результаты:

- умение извлекать и использовать основную (важную) информацию из заданных теоретических источников;

-способность саморазвития;

-умение систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из теоретических источников.

Критерии оценки докладов, рефератов:

1) наличие логической структуры построения текста (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным идеям; заключение с выводами, полученными в результате рассуждения);

2) наличие четко определенной личной позиции по теме реферата;

3) адекватность аргументов при обосновании личной позиции;

4) стиль изложения (использование профессиональных терминов, цитат, стилистическое построение фраз);

5) эстетическое оформление работы (аккуратность, форматирование текста, выделение)

Пороги оценок:

2 балла - работа отвечает всем критериям оценки

1 балл – если работа соответствует не менее трем вышеперечисленным критериям.

0 - если работа соответствует менее трем критериям.

Оценивание участия обучающихся в игре «Брейн-ринг»

Ожидаемые результаты:

- способность эффективно работать в команде;

- полнота знаний теоретического контролируемого материала.

Критерий оценки:

1) владение терминологией;

2) демонстрация владения учебным материалом по теме,

3) умение работать в группе;

4) доказательность личной позиции

Пороги оценок:

3 балла соответствует высокому уровню, выставляется студенту, если он принял участие в игре «Брейн-ринг»; аргументировано и убедительно высказывает свою позицию; показывает навыки креативного мышления и логику умозаключений, ответил на все вопросы верно

2 балла соответствует продвинутому уровню, выставляется студенту, если он принял участие в игре; показывает оригинальное мышление при доказательстве своей позиции.

1 балл соответствует пороговому уровню, выставляется студенту, если он принял участие в игре; показывает недостаточный уровень знаний лекционного материала и внешних источников; проявил слабую активность в игре.

Менее 1 балла (0,5 и 0) выставляется, если студент не разбирается в терминологии по теме или устранился от участия в игре.

Оценивание результатов контрольной работы

Ожидаемые результаты:

Знает:

- факторы, формирующие качество продукции;
- требования к качеству продукции (услугам) общественного питания;
- методы контроля качества кулинарной продукции, необходимые приборы, посуда, реактивы

Умеет:

- логически мыслить, применять знания для решения поставленной задачи;
- уметь осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания;
- разрабатывать проекты нормативной документации с учетом современных требований

Критерии оценки:

- 1) соответствие правильным ответам;
- 2) наличие навыков самостоятельной работы;
- 3) способность использовать полученные знания при решении конкретных ситуаций и поставленных задач.

Пороги оценок:

9-10 баллов соответствует **высокому уровню**, решение выполнено в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Студент работал самостоятельно, показал необходимые теоретические знания, практические умения и навыки. Работа оформлена аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

7-8 баллов соответствует **продвинутому уровню**, решение выполнено самостоятельно. Допущены неточности и/или неправильные ответы.

5-6 баллов соответствует **пороговому уровню**, решение выполнено с превышением отведенного времени. Студент показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднения при решении заданий. Допущены неточности и/или неправильные ответы.

Менее 5 баллов соответствует **низкому уровню**, решение выполнено с превышением отведенного времени, нарушена самостоятельность подготовки, студент показывает низкое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений. Допущены неправильные ответы.

0 баллов соответствует **низкому уровню**, решение выполнено не верно.

Оценка результатов тестирования (рубежный контроль)

Ожидаемые результаты:

Знает:

- основополагающие понятия и категории, терминологию

Умеет:

- правильно использовать специальные термины и понятия;
- обобщать теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей.

Критерии оценки:

- 1) соответствие правильным ответам;

- 2) наличие навыков самостоятельной работы;
- 3) способность использовать полученные знания при решении конкретных ситуаций.

Пороги оценок:

Тестовые задания комплектуются из 20 вопросов, общая сумма возможных баллов соответствует 10-ти. Каждый правильный ответ означает присвоение 0,25 балла.

Общая сумма баллов соответствует оценке результатов тестирования.

9-10 баллов соответствует высокому уровню, тест выполнен в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Студент работал самостоятельно, показал необходимые теоретические знания, практические умения и навыки. Тест оформлен аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

7-8 баллов соответствуют продвинутому уровню, тест выполнен самостоятельно, допущены неточности и/или неправильные ответы не более 30%.

5-6 баллов соответствуют пороговому уровню, студент показывает знания теоретического материала, но с трудом выполняет тестовые задания. Допущены неточности и/или неправильные ответы не превышающие 50%.

Менее 5 баллов соответствуют низкому уровню, нарушена самостоятельность выполнения тестового задания, студент показывает низкий уровень знания теоретического материала, тест оформлен не аккуратно. Количество неправильных ответов превышает более 50%.

0 баллов соответствует низкому уровню, работа выполнена не верно.