

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

**СТАНДАРТИЗАЦИЯ, СЕРТИФИКАЦИЯ И НОРМАТИВНЫЕ
ДОКУМЕНТЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

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 компетенции
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - опасные факторы, возникающие при производстве продукции, их природу, степень риска <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами определения базовых показателей качества кулинарной продукции 	3 семестр	лекции и практические занятия	устный опрос, подготовка рефератов, тестирование, контрольная работа, круглый стол, брейн-ринг, зачет
ПК-1	Способен осуществлять технологический процесс производства продукции	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; - методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания; 	3 семестр	лекции и практические занятия	устный опрос, подготовка рефератов, тестирование, контрольная работа, круглый стол, брейн-ринг, зачет

	общественного питания	<p>- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>			
		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы; - разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них; - определять способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и степень ответственности; - согласовывать планы и процессы основного производства организации питания со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания 			
		<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий в соответствии с установленными требованиями 			

ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - согласовывать планы и процессы основного 	3 семестр	лекции и практические занятия	устный опрос, подготовка рефератов, тестирование, контрольная работа, круглый стол, брейн-ринг, зачет
------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------	-------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>производства организации питания со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания</p> <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 			
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

Компетенция ОПК-5 рассматривается также при изучении дисциплин: 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, Технология продукции общественного питания, Учебная практика: технологическая практика, Производственная практика: преддипломная, Государственная итоговая аттестация.

Компетенция ПК-1 рассматривается также при изучении дисциплин: Основы высокотехнологического производства кулинарной продукции, Технология продукции общественного питания, Технология и организация производства специальных видов 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, Барное дело, Технология полуфабрикатов в индустрии общественного питания, Технология быстрозамороженных и консервированных продуктов в индустрии общественного питания, Технология десертов на предприятиях общественного питания, Основы кулинарного дела, Организация ресторанного дела, Товароведение и экспертиза потребительской продукции, Товароведение и экспертиза алкогольной продукции, Кухни мира, Европейская кухня, Производственная практика: технологическая практика, Рабочая профессия: Повар, Рабочая профессия: Бармен.

Компетенция ПК-2 рассматривается также при изучении дисциплин: Технология продукции 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.	Тестирование	Система стандартизированных 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	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 практическому занятию для устного опроса студентов, - задания для самостоятельной работы.
4	Контрольная работа	Средство проверки знаний, умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
5	Круглый стол	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии
6.	Зачет	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой устный ответ по вопросам, охватывающим разделы (модули) дисциплины. Позволяет оценить уровень приобретенных знаний	Примерный перечень вопросов и заданий для подготовки к зачёту

**ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ
ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

Компетенция, этапы освоения компетенции	Индикаторы компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
			Ниже порогового уровня (не удовлетворительно)	Пороговый уровень (удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОПК-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	Знать: - 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
		Уметь: - 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	Отсутствие умений	В целом успешное, но студент 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 предприятиях	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	Способен самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи повышенной сложности, не предусмотренные программой дисциплины.

					системного подхода к обеспечению качества	
		Владеть: - 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-1 Способен осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-1.1 Осуществляет разработку технического задания и технико-экономического обоснования на технологическое проектирование и реконструкцию предприятий питания ПК-1.2 Организует контроль за технологическим процессом ПК-1.3 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений ПК-1.4 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Знать: - современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента; - методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания; - технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента	Обучающийся не знает современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента; методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания; технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента	Обучающийся имеет базовые знания современных технологий приготовления продукции общественного питания; методов экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания	Обучающийся твердо знает современные технологии приготовления продукции питания различного ассортимента, методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания. Не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос	Обучающийся твёрдо и полно знает современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента; методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания; технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента. Четко и логически последовательно излагает материал, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
		Уметь: - производить входной, текущий и итоговый контроль работы	Не умеет использовать теоретические знания в процессе проведения контроля работ	В целом успешное, но не системное умение применять теоретические знания во время контроля	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в процессе проведения контроля	Способен самостоятельно анализировать и делать выводы по

		<p>основного производства организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы; - разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них; - определять способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и степень ответственности; - согласовывать планы и процессы основного 	<p>основного производства организации питания.</p> <p>Не умеет выявлять и оценивать проблемы на этапах осуществления контроля производства, прогнозировать их последствия, принимать меры по их решению и недопущению в будущем. Не умеет планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы, разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них; определять способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и степень ответственности. Не способен согласовывать планы и процессы основного производства организации питания со службой обслуживания</p>	<p>производственных процессов организации.</p> <p>Допускает ошибки во время оценивания проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания, прогнозировании их последствий. Способен с помощью преподавателя планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы. Умеет разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них; определять способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и степень ответственности; согласовывать планы и процессы основного производства организации питания со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания</p>	<p>работ основного производства организации питания.</p> <p>Самостоятельно умеет выявлять и оценивать проблемы на этапах осуществления контроля производства, прогнозировать их последствия, принимать меры по их решению и недопущению в будущем. Определять способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и степень ответственности. Умеет согласовывать планы и процессы основного производства организации питания со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания</p>	<p>осуществлению технологического процесса производства продукции общественного питания, выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на производстве, прогнозировать их последствия, решать практические задачи повышенной сложности.</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		производства организации питания со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания	и другими структурными подразделениями организации питания			
		Владеть: - навыками приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий в соответствии с установленными требованиями	Отсутствуют навыки приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий в соответствии с установленными требованиями	В целом успешное, но не системное владение навыками приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий в соответствии с установленными требованиями	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы при владении навыками приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий в соответствии с установленными требованиями	Успешное и системное владение знаниями процессов приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий в соответствии с установленными требованиями
ПК-2 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением 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 разнообразного ассортимента; методы контроля качества кулинарной продукции, необходимые приборы, посуда, реактивы; способы оценки	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 разнообразного ассортимента; методов контроля качества кулинарной продукции, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; современные технологии 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 разнообразного ассортимента; методы контроля качества кулинарной	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

		соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; современные технологии организации питания			продукции, необходимые приборы, посуда, реактивы; способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; современные технологии организации питания	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
		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	Частично освоенное умение вести контроль технологического процесса производства продукции общественного питания	В целом успешное, но не системное умение 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,	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	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

		<p>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; согласовывать планы и процессы основного производства организации питания со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания</p>		<p>прогнозировать их последствия, 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 питания</p>	<p>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; согласовывать планы и процессы основного производства организации питания со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания</p>	<p>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; согласовывать планы и процессы основного производства организации питания со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации</p>
		<p>Владеет: навыками</p>	<p>Фрагментарное применение навыков</p>	<p>В целом успешное, но не системное</p>	<p>В целом успешное, но содержащее</p>	<p>Успешное и системное</p>

		<p>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</p>	<p>разработки нормативной документации на продукцию (услуги) общественного питания. Не способен осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания; организацией службы внутреннего контроля; не владеет методикой создания системы контроля на предприятиях питания</p>	<p>применение навыков разработки нормативной документации на продукцию (услуги) общественного питания; в целом способен, с помощью наводящих вопросов 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>отдельные пробелы или сопровождающиеся отдельными незначительными ошибками при разработке 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</p>	<p>применение навыков разработки нормативной документации на продукцию (услуги) общественного питания; способен самостоятельно осуществлять 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 (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1 Вопросы входного контроля знаний (тест)

1. Основным источником права в РФ является:
 - а) правовой обычай
 - б) нормативно-правовой акт
 - в) религиозные тексты
 - г) правовой (судебный) прецедент
2. Трудовой договор заключается ...
 - а) в письменной или устной форме
 - б) в устной форме
 - в) в письменной форме
3. Закон представляет собой...
 - а) решение суда по конкретному делу, которому придан нормативный характер
 - б) нормативно-правовой акт, изданный любым органом власти
 - в) нормативный акт, принятый представительным органом государственной власти и обладающий высшей юридической силой
 - г) правило, ставшее привычным в том или ином обществе
4. К главному признаку правовой нормы относится...
 - а) обязательность исполнения
 - б) издание правительством
 - в) принятие в порядке референдума
 - г) применение в порядке, установленном правительством
5. Нормативный акт, обладающий наивысшей юридической силой в государстве и реализующий важнейшие общественные отношения, называется...
 - а) указом
 - б) конституцией
 - в) постановлением
 - г) законом
6. К коферментам относятся:
 - а) пируват
 - б) НАД
 - в) гемм
 - г) витамин В1
7. Согласно принятой классификации углеводы подразделяют на...
 - а) моносахариды, олигосахариды и полисахариды
 - б) моносахариды, полисахариды
 - в) моносахариды, дисахариды, гомосахариды, гетеросахариды
 - г) в зависимости от их происхождения
8. Липиды хорошо растворимы...
 - а) в органических растворителях
 - б) в смеси органических растворителей кислот и воды в равных пропорциях
 - в) в воде
 - г) только в кислотах
9. К азотистым экстрактивным веществам относятся:
 - а) аминокислоты
 - б) гликоген
 - в) молочная кислота
 - г) АТФ
10. Что составляет основу сухой клейковины зерна?
 - а) все виды белков зерна
 - б) водорастворимые белки

- в) нерастворимые в воде белки
 - г) крахмал и глюкоза
11. Какими методами проводят качественное и количественное определение белка?
- а) с использованием универсальных цветных реакций
 - б) с использованием реакций осаждения
 - в) с использованием универсальных цветных реакций и реакций осаждения
 - г) только методом хроматографии
12. В легкоусвояемой форме железо содержится...
- а) в растительных продуктах
 - б) в растительных продуктах и животных продукта
 - в) в мясных продуктах, печени и яичном белке
13. Автолиз происходит под действием...
- а) ферментов самих тканей
 - б) ферментов внесенных в животное сырье
 - в) ферментов внесенных в животное сырье совместно с ферментами самих тканей
14. Какая химическая связь подвергается гидролизу при распаде жиров?
- а) фосфодиэфирная
 - б) простая эфирная
 - в) сложноэфирная
 - г) гидрофобная
15. Основоположником хроматографических методов разделения является:
- а) Д.И. Менделеев
 - б) Н.А. Измаилов
 - в) М.С. Цвет
 - г) Ю.А. Золотов
16. Потенциометрическое титрование применяют...
- а) для анализа смесей веществ
 - б) для определения точки эквивалентности
 - в) для анализа не электролитов
 - г) при анализе мутных и тёмноокрашенных растворов
17. Какое титрование необходимо использовать, когда ни один из компонентов не поглощает свет в доступной области спектра?
- а) безиндикаторное
 - б) заместительное
 - в) обратное
 - г) индикаторное
18. Методом газовой хроматографии можно разделять вещества:
- а) газообразные
 - б) летучие
 - в) водные растворы
 - г) термостабильные
 - д) термолабильные
19. Время от момента ввода пробы вещества в хроматограф до момента регистрации максимума, соответствующего хроматографического пика, называется:
- а) исправленное (приведённое) время удерживания
 - б) мёртвое время
 - в) абсолютное время удерживания
20. Методы расчета концентрации в рефрактометрии:
- а) с использованием расчетной формулы
 - б) с использованием коэффициента Стьюдента
 - в) с использованием специальных таблиц
 - г) с использованием титриметрического фактора пересчета
21. Подзаконный акт, издаваемый Президентом РФ в пределах его компетенции, именуется
- а) указом

- б) конституцией
- в) постановлением
- г) инструкцией

22. Что называется технологическим потоком?

а) необходимое, технически и экономически обоснованное сочетание технологического и транспортного оборудования, средств контроля и прочее, рационально выполняющих все операции данного производства.

б) время, затраченное на выполнение технологических операции по выпуску продукции.

в) рецептура приготовления конкретной продукции.

г) рассмотрение вопросов экономической, рациональной и безопасной эксплуатации технологического оборудования.

д) производительность машины, аппарата, агрегата или поточной линии

3.2 Вопросы для обучающихся к практическим занятиям и самостоятельной работе (устный опрос)

тема «Сущность стандартизации»

1. Что определяет взаимосвязь стандартизации, метрологии и сертификации
2. Роль стандартизации, сертификации в повышении качества, безопасности и конкурентоспособности сельскохозяйственной продукции
3. Дайте определение стандартизации, как науки
4. Назовите современные проблемы стандартизации
5. В каких целях осуществляется стандартизация как деятельность
6. Опишите этапы становления стандартизации, как науки
7. Назовите основные цели и задачи стандартизации
8. Дайте характеристику объектам стандартизации
9. Дайте характеристику процессам стандартизации

тема «Международная и региональная стандартизация»

1. Макроотраслевые технические регламенты
2. Нормоконтроль технической документации и нормативная экспертиза нормативной документации
3. Структура типового технического регламента
4. Охарактеризуйте государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов
5. Региональная система стандартизации стран Европейского экономического сообщества
6. Статус международных стандартов, порядок и формы их применения

тема «Декларирование соответствия»

1. Схемы сертификации и декларирования соответствия
2. Общая характеристика схем сертификации
3. Общие принципы выбора схем декларирования соответствия
4. Условия ввоза на территорию РФ продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия

3.3 Темы «Круглый стол»

тема «Сертификация как процедура подтверждения соответствия»

План круглого стола:

1. Вступительное слово руководителя
2. Заслушивание докладов на темы:
3. Обсуждение докладов
4. Избрание счётной комиссии и голосование (выбор лучшего доклада)
5. Подведение итогов круглого стола
6. Подготовка резюме по результатам проведения круглого стола

Перечень тем для круглого стола

1. Качество сельскохозяйственной продукции и защита прав потребителей
2. Структура российской системы сертификации
3. Эволюция подходов к управлению качеством сельскохозяйственной продукции
4. Субъекты обязательной сертификации
5. Методы оценки и подтверждения соответствия продукции

3.4 Тестовые задания

тема «Система стандартизации в РФ»

1. Объект стандартизации – это...
 - а) документ, содержащий правила, общие принципы, характеристики, которые относятся к определенному виду деятельности или результатам, и доступны широкому кругу пользователей (потребителей)
 - б) предмет (продукция, процесс или услуга), подлежащий или подвергшийся стандартизации
 - в) юридическое или физическое лицо, применяющее стандарт в своей производственной, научно-исследовательской и других видов деятельности
 - г) документ, принятый международной организацией по стандартизации.
2. Как называется мероприятие по постоянному слежению, надзору, содержанию под наблюдением, а также измерению и испытанию через определенные интервалы времени, с целью регулирования и управления:
 - а) мониторинг
 - б) сертификация
 - в) контроль
 - г) разработка стандарта
3. В соответствии с ФЗ «О техническом регулировании» стандарт, утвержденный национальным органом РФ по стандартизации называется...
 - а) международным стандартом
 - б) техническим регламентом
 - в) межгосударственным стандартом
 - г) национальным стандартом
4. В соответствии с ФЗ «О техническом регулировании» форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров называется...
 - а) аккредитацией
 - б) сертификацией
 - в) аттестацией
 - г) оценкой соответствия
5. В соответствии с ФЗ «О техническом регулировании» документ, удостоверяющий соответствие продукта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договора называется...
 - а) лицензией
 - б) сертификатом соответствия
 - в) аттестатом соответствия
6. Правовая подсистема – это...
 - а) совокупность операций, необходимая для обеспечения соответствия измерительного оборудования требованиям, отвечающим его назначению
 - б) совокупность операций, необходимая для обеспечения соответствия измерительного оборудования требованиям, отвечающим его назначению
 - г) это совокупность связанных между собой актов (утвержденных законодательно и подзаконных), имеющих одни и те же цели и утверждающих согласованные между собой требования к определенным, связанным между собой объектам системы обеспечения единства измерений.
7. В законе РФ «О стандартизации» сказано, что стандартизация – деятельность по установлению норм, правил и характеристик в целях обеспечения...

а) безопасности продукции, работ и услуг для окружающей среды, жизни, здоровья и имущества

б) технической и информационной совместимости, а также взаимозаменяемости продукции

в) единства измерений

г) все ответы верны

8. Совокупность взаимосвязанных стандартов, объединенных общей целевой направленностью и устанавливающих согласованные требования к взаимосвязанным объектам стандартизации называется...

а) Международный стандарт

б) Региональный стандарт

в) Национальный стандарт

г) Комплекс стандартов

9. Систематизация – это...

а) разделение множества объектов на классификационные группы с использованием установленной системы признаков

б) отбор конкретных объектов стандартизации, нецелесообразных для дальнейшего производства и применения

в) работа по созданию образцовых объектов стандартизации, к которым относятся типовые конструкции, типовые технические решения, формы документов, образцы продукции, отличающиеся высоким качеством и универсальностью

г) нахождение оптимальных основных (главных.) параметров объектов стандартизации, а также показателей качества и экономичности путем применения специальных математических методов оптимизации

10. Селекция объектов стандартизации – это...

а) разделение множества объектов на классификационные группы с использованием установленной системы признаков

б) отбор конкретных объектов стандартизации, нецелесообразных для дальнейшего производства и применения

в) работа по созданию образцовых объектов стандартизации, к которым относятся типовые конструкции, типовые технические решения, формы документов, образцы продукции, отличающиеся высоким качеством и универсальностью

г) деятельность по отбору конкретных объектов, целесообразных для дальнейшего производства и применения в общественном производстве

11. Симплификация – это...

а) разделение множества объектов на классификационные группы с использованием установленной системы признаков

б) отбор конкретных объектов стандартизации, нецелесообразных для дальнейшего производства и применения

в) стандартизация, при которой наиболее полно и оптимально удовлетворяются требования всех заинтересованных предприятий, организаций путем согласования требований к компонентам, составляющих изделие в целом, и сроков введения стандартов на эти компоненты

г) деятельность по отбору конкретных объектов, целесообразных для дальнейшего производства и применения в общественном производстве

12. Унификация – это...

а) деятельность по рациональному сокращению числа типов деталей, машин, агрегатов одинакового функционального назначения

б) отбор конкретных объектов стандартизации, нецелесообразных для дальнейшего производства и применения

в) стандартизация, при которой наиболее полно и оптимально удовлетворяются требования всех заинтересованных предприятий, организаций путем согласования требований к компонентам, составляющих изделие в целом, и сроков введения стандартов на эти компоненты

г) стандартизация, при которой наиболее полно и оптимально удовлетворяются требования всех заинтересованных предприятий, организаций путем согласования требований к компонентам, составляющих изделие в целом, и сроков введения стандартов на эти компоненты

13. В качестве основы при разработке проектов технических регламентов могут использовать...

- а) международные стандарты (полностью или частично)
- б) национальные стандарты (полностью или частично)
- в) ни один из указанных стандартов

14. В соответствии с ФЗ «О техническом регулировании» в РФ используются...

- а) системные технические регламенты
- б) общие технические регламенты
- в) специальные технические регламенты
- г) синергические технические регламенты

15. В соответствии с ФЗ «О техническом регулировании» в области стандартизации на территории РФ используют...

- а) национальные стандарты
- б) стандарты Европейского союза
- в) правила стандартизации, нормы и рекомендации в области стандартизации
- г) применяемые в установленном порядке классификации классификаторы социальной информации

16. В соответствии с ФЗ «О техническом регулировании» стандарт, утвержденный национальным органом РФ по стандартизации, называется

- а) международным стандартом
- б) национальным стандартом
- в) техническим регламентом
- г) межгосударственным стандартом

17. Укажите объекты стандартизации:

- а) общероссийские классификаторы
- б) продукция
- в) процессы
- г) рекомендации
- д) стандарты

18. Укажите главный субъект российской стандартизации:

- а) Росстандарт
- б) Центр стандартизации и метрологии
- в) Ростест
- г) Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации

19. Укажите аббревиатуру категорий национальных российских стандартов:

- а) ГОСТ
- б) ГОСТ Р
- в) ИСО
- г) СТО

20. Укажите аббревиатуру категорий международных стандартов:

- а) ГОСТ
- б) ГОСТ Р
- в) ИСО
- г) МЭК

21. Каким образом стандартизация способствует повышению конкурентоспособности продукции:

- а) введением новых показателей на продукцию
- б) разнообразием стандартов
- в) улучшением качества продукции
- г) отменой обязательного характера использования стандартов

22. Определите участников национального уровня стандартизации:

- а) партнеры и стандарты, действующие в одной стране
- б) партнеры, выполняющие требования ИСО
- в) партнеры, выполняющие требования европейских стандартов
- г) партнеры, выполняющие требования стандартов СНГ

23. Каким образом стандартизация способствует рациональному использованию ресурсов:

- а) изданием директивных постановлений
- б) разработкой стандартов, содержащих оптимальные решения по рациональному использованию сырья и разработке безотходных технологий
- в) проведением государственного контроля и надзора
- г) вступлением в ВТО

24. Какой из перечисленных документов содержит обязательные для применения требования:

- а) общероссийский классификатор
- б) рекомендации
- в) стандарт
- г) технический регламент

25. Как Вы понимаете слова «добровольное применение» в определении «стандарт»:

- а) как возможность производителя выпускать готовую продукцию, не соблюдая требований стандарта
- б) как возможность добровольного выбора производителя какого либо стандарта и неукоснительного его выполнения

тема «Идентификация и оценка соответствия продукции как начальный этап подтверждения соответствия»

1. Принцип менеджмента качества – это...

- а) элемент систем управления качеством
- б) функция системы управления качеством
- в) правило, руководящая идея управления качеством
- г) желаемый результат управления качеством

2. Термину «система менеджмента качества» соответствует более полное следующее определение:

а) совокупность целостных взаимосвязанных и взаимодействующих элементов и подсистем

- б) организационная система управления
- в) организационно-правовая форма
- г) комплекс показателей, определяющих состояние управления

3. Декларирование соответствия – это...

а) совокупность свойств декларируемой продукции
 б) совокупность оценки технико-экономических показателей продукции требованиям технических условий

в) совокупность свойств декларируемой продукции

г) форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов

4. Декларация о соответствии – это...

а) документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращении продукции требованиям потребителей

б) форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов

в) документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов

г) документ, удостоверяющий соответствие экономической устойчивости изготавливающего продукцию предприятия

5. Знак обращения на рынке – это...

- а) товарный знак
 - б) обозначение, служащее для информирования потребителей в соответствии с выпускаемой в обращении продукции требованиям технических регламентов
 - в) торговая марка
6. Знак соответствия – это...
- а) документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращении продукции требованиям потребителей
 - б) форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов
 - в) торговая марка
 - г) обозначение, служащее для информирования потребителей в соответствии объекта сертификации или национальному стандарту
7. В соответствии с ФЗ «О техническом регулировании» форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов – это...
- а) декларирование соответствия
 - б) декларация о соответствии
 - в) стандартизация
 - г) безопасность продукции
8. 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
9. В соответствии с ФЗ «О техническом регулировании» совокупность правил выполнения работ по сертификации, ее участников и правил функционирования системы сертификации в целом называется...
- а) сертификационным комплексом
 - б) системой аттестации
 - в) системой аккредитации
 - г) системой сертификации
10. Идентификация продукции (в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании») – это...
- а) установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам
 - б) форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов
 - в) прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту
 - г) документальное удостоверение качества продукта
11. Аккредитация (в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании») – это...
- а) форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов
 - б) установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам
 - в) официальное признание органом по аккредитации компетентности физического или юридического лица выполнять работы в определенной области оценка соответствия
 - г) документальное удостоверение соответствия объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договора
12. В соответствии с ФЗ «О техническом регулировании» определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров называют...
- а) формой аттестации
 - б) методической формой

- в) инструкцией
- г) формой подтверждения соответствия

13. Как называется обозначение, служащее для информирования приобретателя о соответствии объекта сертификации требованиям, установленным системой добровольной сертификации:

- а) знак качества
- б) знак обращения на рынке
- в) знак отличия
- г) знак соответствия
- д) штамп

14. Как называется орган, признаваемый независимым от сторон, участвующих в системе сертификации:

- а) первая сторона
- б) вторая сторона
- в) третья сторона
- г) испытательная лаборатория
- д) орган по сертификации

15. Укажите формы подтверждения соответствия обязательным требованиям:

- а) аккредитация
- б) декларирование соответствия
- в) обязательная сертификация
- г) оценка соответствия
- д) система сертификации

16. Физическое или юридическое лицо, осуществляющее обязательное подтверждение соответствия называется...

- а) предприниматель
- б) заявитель
- в) надзор за качеством
- г) обладатель свидетельства

17. Укажите объекты, общие для разных форм обязательного подтверждения соответствия:

- а) орган по сертификации
- б) продукция
- в) технологический процесс
- г) система качества

18. Орган по сертификации (в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании»)

– это...

а) специализированное подразделение предприятия, подготавливающее продукцию к сертификации

б) структурное подразделение Федеральной службы по техническому регулированию и метрологии

в) нет правильного ответа

19. Какой субъект сертификации предоставляет заявителям право на применение знака соответствия или знака обращения на рынке:

- а) Росстандарт
- б) заявитель
- в) изготовитель
- г) испытательная лаборатория
- д) орган по сертификации

20. Какой субъект выдает сертификат соответствия:

- а) орган по сертификации
- б) Росстандарт
- в) центральный орган по сертификации
- г) испытательная лаборатория

21. В чем состоит отличие органов по сертификации от испытательных лабораторий:

- а) в назначении
- б) в роде деятельности
- в) в функциях
- г) в ответственности
- д) в конечных результатах и выдаваемых документах

22. Назовите способы добровольного подтверждения соответствия:

- а) декларация о соответствии
- б) знак обращения на рынке
- в) сертификат качества
- г) сертификат соответствия
- д) способы получения действительных значений показателя качества

23. В течение какого срока должна быть зарегистрирована оформленная декларация о соответствии в федеральном органе испытательной власти по техническому регулированию:

- а) 3 дня
- б) 1 неделя
- в) 30 дней
- г) 3 месяца
- д) срок не установлен

24. Назовите виды подтверждения соответствия:

- а) аккредитация
- б) декларирование соответствия
- в) добровольное
- г) идентификация
- д) обязательное
- е) сертификация

25. Перечислите требования, предъявляемые к субъектам испытаний:

- а) наличие аккредитации
- б) государственная подчиненность
- в) независимость
- г) объективность
- д) юридический статус

3.5 Комплект контрольных заданий

Вариант №1

- 1. Опишите системность и комплексность стандартизации
- 2. Дайте характеристику систематизации объектов стандартизации

Вариант №2

- 1. Охарактеризуйте охранную (социальную) функцию стандартизации
- 2. Сущность упорядочения объектов стандартизации: типизация и

оптимизации

Вариант №3

- 1. Сущность упорядочения объектов стандартизации: симплификация
- 2. Сущность параметрической стандартизации

Вариант №4

- 1. Сущность упорядочения объектов стандартизации: селекция
- 2. Дайте характеристику комплексной стандартизации

Вариант №5

- 1. Дайте характеристику опережающей стандартизации
- 2. Перечислите семь важнейших принципов стандартизации

- Вариант №6
1. Система стандартов технической подготовки производства
 2. Государственные органы и службы стандартизации, их задачи и направления работы
- Вариант №7
1. Общие принципы построения системы внутреннего нормативного регулирования
 2. Этапы разработки технического регламента
- Вариант №8
1. Порядок осуществления государственного контроля и надзора за соблюдением требований технических регламентов
 2. Межотраслевые системы стандартизации и их роль в повышении эффективности производства, обеспечения качества и безопасности продукции
- Вариант №9
1. Технические комитеты по стандартизации
 2. Основные принципы формирования системы технического регулирования в РФ.
- Вариант №10
1. Структура службы стандартизации в отраслях и на предприятиях
 2. Территориальные службы и органы стандартизации

3.6 Вопросы к зачету по дисциплине

1. Сущность стандартизации.
2. Цели и задачи стандартизации.
3. Объекты стандартизации.
4. Понятие нормативных документов по стандартизации.
5. Краткая история развития стандартизации.
6. Принципы и функции стандартизации.
7. Основные методы стандартизации.
8. Общая характеристика системы и направление ее реформирования.
9. Орган и службы стандартизации РФ.
10. Виды национальных стандартов.
11. Разработка и применение национальных стандартов.
12. Характеристика стандартов организаций. Технические условия как нормативный документ.
13. Задачи международного сотрудничества в области стандартизации. Международные организации по стандартизации.
14. Соглашения по техническим барьерам в торговле.
15. Применение международных и региональных стандартов.
16. Стандарты, обеспечивающие качество продукции. Система стандартов по управлению и информации.
17. Основные понятия в области оценки соответствия и сертификации.
18. История сертификации.
19. Цели и принципы подтверждения соответствия.
20. Обязательная и добровольная сертификация.
21. Правила сертификации.
22. Законодательная и нормативная база сертификации.
23. Понятие идентификации и ее основные функции. Основные задачи, объекты и субъекты идентификации.
24. Виды идентификации. Средства, критерии и методы идентификации.
25. Схема сертификации.
26. Порядок проведения сертификации продукции. Сопроводительные документы на продукцию.
27. Порядок обязательной сертификации пищевой продукции.
28. Действующая практика декларирования в РФ.

29. Общая характеристика схем декларирования соответствия.

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</i>	<i>80-100 баллов</i>
<i>Зачтено</i>	<i>60-79 баллов</i>
<i>Зачтено</i>	<i>45-59 баллов</i>
<i>Не зачтено</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	50	30	20	100	10

«Автоматический» зачет 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 должна соответствовать итоговой оценке за работу в семестре.

Студенты, рейтинговые показатели которых ниже 45 баллов, сдают зачет 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 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.