Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 02.10.2024 15:33:56
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой ТПП
_____ /Попова О.М./
«21» июня 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания**
Направление подготовки	**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
Направленность (профиль)	**Технология и организация предприятий общественного питания**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**Заочная**
Кафедра-разработчик	**Технологии продуктов питания**
Ведущий преподаватель	**Доцент Карабаева М.Э.**

Разработчик: доцент, Карабаева М.Э. _____ (подпись)

Саратов 2021 г.

Содержание

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ……..... 3

2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания …….. 4

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.....……..……..….. 11

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования ……. 19

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

В результате изучения дисциплины «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.08.2020 г. N 1047, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания»

Компетенция		Индикаторы достижения компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (курс)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.5 Разрабатывает производственные процессы, технологическую документацию и стандарты предприятия питания	1	лекции, практические занятие	Устный опрос/ Кейс-задания
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1 Знает требования нормативных документов и способен к их применению в организации производства продукции питания	1	лекции, практические занятие	Устный опрос/ Кейс-задания

Примечание:

Компетенция ОПК-4 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Основы технологии кулинарной продукции»; «Технология продукции общественного питания»; «Технология продуктов функционального питания»; «Теоретическая технология»; «Санитария и гигиена питания»; «Технология блюд зарубежной кухни»; «Учебная практика (ознакомительная)»; «Учебная практика (технологическая)»; «Производственная практика: научно-исследовательская работа»; «Производственная практика (технологическая)»; «Преддипломная

практика»; «Выполнение и защита выпускной квалификационной работы».

Компетенция ОПК – 3 – также формируется в ходе освоения дисциплин и практик: «Микробиология пищевых продуктов», «Санитария и гигиена питания», «Основы технологии кулинарной продукции», «Технохимический контроль продукции общественного питания», «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии», «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания», а также в ходе прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика), преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ОПК-5 – также формируется в ходе освоения дисциплин и практик: «Микробиология пищевых продуктов», «Теоретическая технология», «Основы технологии кулинарной продукции», «Технохимический контроль продукции общественного питания», «Производственный учет в сфере общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Технохимический контроль продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Производственная практика: научно-исследовательская работа», «Производственная практика (технологическая)», «Преддипломная практика», «Выполнение и защита выпускной квалификационной работы».

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

Перечень оценочных средств

Таблица 2

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Устный опрос	средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по разделу или нескольким разделам	Вопросы к устному по теме практического занятия Вопросы к зачету
2	Кейс	случай из практики наглядно демонстрирующий какую-либо теорию	Комплект кейс - заданий

Программа оценивания контролируемой дисциплине

Таблица 3

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства

1	2	3	4.
1	Ключевые понятия курса. Предмет, цели и задачи, структура курса. Краткая историческая справка о возникновении метрологии, стандартизации. Понятие «качество продукции», показатели качества и факторы, влияющие на формирование качества.	ОПК-4; ОПК-5	Устный опрос :кейс-задания
2	Изучение закона РФ «О защите прав потребителей»	ОПК-4; ОПК-5	Устный опрос
3	**Техническое регулирование** Объекты технического регулирования, основные понятия, виды технических регламентов, порядок разработки технических регламентов	ОПК-4; ОПК-5	Устный опрос
4	**Изучения закона о техническом регулировании**	ОПК-4; ОПК-5	Устный опрос
5	**Основы стандартизации**. Объекты стандартизации, цели и задачи стандартизации. Основные понятия и определения. Упорядочение объектов стандартизации, методические основы стандартизации	ОПК-4; ОПК-5	Устный опрос
6	Категории и виды стандартов. Порядок разработки национальных стандартов.	ОПК-4; ОПК-5	Устный опрос
7	**Государственная система стандартизации (ГСС), общий порядок разработки нормативной документации.**Организация работ по стандартизации, основные функции ГСС, органы и службы стандартизации.	ОПК-4; ОПК-5	Устный опрос
8	Изучение основополагающих стандартов общественного питания	ОПК-4; ОПК-5	Устный опрос

9	Стандартизация систем качества	ОПК-4; ОПК-5	Устный опрос собеседование
10	Критерии качества кулинарной продукции	ОПК-4; ОПК-5	Устный опрос: рубежный контроль
11	**Основы метрологии**. Основные определения, единство измерений (использование наиболее совершенной системы измерений, основные, дополнительные и производные единицы системы СИ), различные системы измерений	ОПК-4; ОПК-5	Устный опрос
12	Статистические методы обработки результатов измерений	ОПК-4; ОПК-5	Устный опрос: кейс-задания
13	**Средства измерений, обеспечение точности измерений**. Классификация средств измерений, критерии качества измерений, погрешности измерений и средств измерений и причины их возникновения.	ОПК-4; ОПК-5	Устный опрос
14	Определение метрологических характеристик рабочих средств измерений	ОПК-4; ОПК-5	Устный опрос
15	**Обеспечение единства измерений**. Эталоны и схема классификации эталонов, поверка и калибровка.	ОПК-4; ОПК-5	Устный опрос
16	Изучение методики подготовки исследуемого материала и методики работы со средствами измерений	ОПК-4; ОПК-5	Устный опрос
17	**Документы подтверждающие соответствие сырья и продукции, применяемых в общественном питании**	ОПК-4; ОПК-5	Устный опрос
18	**Правила работы с документами подтверждающими соответствие**	ОПК-4; ОПК-5	Устный опрос
19	**Основы управления качества услуг общественного питания**	ОПК-4; ОПК-5	Устный опрос
20	**Выходной контроль**	ОПК-4; ОПК-5	Зачет/ устный опрос

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 4

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ОПК-4, 1 курс	**знает:**	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в законодательной базе в области нормативного и метрологического обеспечения предприятия не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание законодательной базы в области нормативного и метрологического обеспечения, знает практики применения законов «О техническом регулировании», «Об обеспечении единства измерений и др. нормативно-правовых актов, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируетс

					я в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет анализировать текст закона «О техническом регулировании» и др. нормативно правовых актов, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение анализа текста законов «О техническом регулировании», «Об обеспечении единства измерений» и др. нормативно-правовых актов	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение анализа текста законов «О техническом регулировании», «Об обеспечении единства измерений» и др. нормативно-правовых актов, умение оценивать значение правовых документах в сферах деятельности разных предприятий общественного питания	сформированное умение анализа текста законов «О техническом регулировании», «Об обеспечении единства измерений» и др. нормативно-правовых актов, умение оценивать значение правовых документах в сферах деятельности разных предприятий общественного питания
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки текст закона «О техническом регулировании» и др. нормативно правовых актов, допускает	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки текст закона «О техническом регулировании» и др.	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками	успешное и системное владение навыками чтения и оценки текст закона «О техническом регулировании» и др. нормативно

		существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельну ю работу, большинство предусмотренн ых программой дисциплины не выполнено	нормативно правовых актов	чтения и оценки текст закона «О техническом регулирован ии» и др. нормативно правовых актов	правовых актов, способами применять требования технических регламентов в сфере деятельности предприятия
ОПК-5 1 курс	**знает:**	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (Показатели качества, факторы, влияющие на качество продукции), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийс я демонстриру ет знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировк ах, нарушает логическую последовател ьность в изложении программног о материала	обучающийс я демонстриру ет знание материала, не допускает существенны х неточностей	обучающийс я демонстриру ет знание материала (Показатели качества, факторы, влияющие на качество продукции), практики применения материала, исчерпываю ще и последовател ьно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируетс я в материале, не затрудняется с ответом при видоизменен ии заданий
	умеет:	не умеет определять базовый показатель качества в нормативной	в целом успешное, но не системное умение определять базовый	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение	сформирован ное умение определять базовый показатель качества

		документации, сопоставлять его с фактическим, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	показатель качества в нормативной документации, сопоставлять его с фактическим	определять базовый показатель качества в нормативной документации, сопоставлять его с фактическим	любой кулинарной продукции и блюд, а также сырья в нормативной документации,сопоставлять его с фактическим
	владеет навыками:	обучающийся не владеет основами органолептического и инструментального анализа	в целом успешное, но не системное владение основами органолептического и инструментального анализа	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение основами органолептического и инструментального анализа	успешное и системное владение основами органолептического и инструментального анализа

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. Устный опрос

Цель устного опроса выявить степень усвоения материала и способность оперативно проанализировать заданную проблему, пояснить возможности применения в практической деятельности.

К каждому практическому занятию предлагается перечень вопросов для подготовки. Ответ на вопрос предлагает объяснение на основе общих закономерностей, проводится собственный анализ поставленной проблемы, предлагается краткий вывод и по возможности выбор оптимального решения.

Например, по теме занятия «Изучение закона РФ «О защите прав потребителей»

1. Охарактеризуйте основные понятия, используемые в настоящем законе:
   - потребитель;
   - изготовитель;
   - исполнитель;
   - продавец;
   - стандарт;
   - недостаток товара;
   - существенный недостаток товара;
   - безопасность товара.
2. Каким образом осуществляется регулирование отношений в области защиты прав потребителей?
3. Охарактеризуйте статью 4. Качество товара /работы, услуги/.
4. Как устанавливаются срок службы, срок годности, гарантийный срок на товары, работы, услуги?
5. Какие права гарантируются настоящим законом в области безопасности товара /работы, услуги/?
6. Охарактеризуйте право потребителя на информацию об изготовителе и о товаре?
7. Какую ответственность несет продавец (изготовитель, исполнитель) за нарушение прав потребителей?
8. Охарактеризуйте права потребителя при обнаружении недостатков выполненной работы (оказанной услуги).
9. Имеет ли право потребитель на раторжение договора о выполнении работы (оказании услуги)?
10. Охарактеризуйте как происходит составление сметы на выполнение работы (оказание услуги) /согласно закону «О защите прав потребителей»?
11. Как должно производится выполнение работы:

- из материала (сырья) изготовителя;
- из материала сырья потребителя?

12.Обязан ли исполнитель информировать потребителя об обстоятельствах, которые могут повлиять на качество выполняемой работы (оказываемой услуги)?

13. Охарактеризуйте порядок расчетов за выполняемую работу (оказанную услугу).

3.2. Кейс-задания

Кейс-задания по теме «Изучение закона РФ «О защите прав потребителей»»

Задание № 1.

Потребитель осуществил покупку оборудования (кухонного комбайна).

Вариант 1. В ходе эксплуатации были обнаружены существенные недостатки (некоторые функции не выполняются, выполняемая работа не соответствует техническим характеристикам, указанным в технической документации).

Как должен поступить потребитель в данной ситуации?

Вариант 2. В ходе эксплуатации произошла поломка:

- гарантийный срок не закончился;
- гарантийный срок закончился.

Рассмотрите обе ситуации, охарактеризуйте возможные действия потребителя для каждого случая.

Задание № 2. Для последующей реализации было закуплено сырье /мясо кур, импортируемое из Бельгии/. При инспекционном контроле безопасности сырья было обнаружено, что сырье не соответствует установленным нормам безопасности (обнаружены тяжелые металлы).

Кто несет ответственность в случае причинения вреда жизни и здоровью граждан?

В каком случае продавец сам несет ответственность за продажу такой продукции?

Задание № 3. Несколько потребителей получили серьезные отравления при потреблении кондитерских изделий (сальмонелез).

Вариант 1. Несет ли предприятие общественного питания ответственность? Обоснуйте.

Вариант 2. Существует ли ситуация, когда предприятие общественного питания не несет ответственности за полученные потребителем отравления?

Задание № 4. Потребителем заказан банкет на определенное число человек, указано меню и т.д.

Вариант 1. Изготовитель выполнил заказ с опозданием на 40 мин. В результате приглашенным пришлось ждать. Потребитель потребовал возмещения ущерба.

Рассмотрите все возможные ситуации. На какую компенсацию может рассчитывать потребитель?

Вариант 2. Часть блюд была приготовлена с опозданием в связи с отключением во всем микрорайоне света (воды, газа).

Могут ли быть удовлетворены требования потребителя о возмещении ущерба?

При изучении статьи 27 «Сроки выполнения работ (оказания услуг)» следует учесть характерные особенности:

- сроки оказания услуг обговариваются в том случае, если поступает заказ на банкет;
- на заказные блюда в меню указываются сроки /время/ исполнения;
- если потребитель отказывается от заказа заранее (за неделю, 2 дня, день), то взаимных претензий обычно не бывает;
- если потребитель отказывается от заказа за несколько часов, то предприятие может потребовать возмещения убытков в случае если оно не может реализовать продукцию (например: колбаса в нарезке и т.п.), или частично возместить затраты, если какую-то продукцию предприятие в состоянии реализовать.

Задание № 5.

Потребитель предлагает предприятию общественного питания выполнить заказ на экзотическое блюдо из сырья, предоставленного потребителем.

Предприятие берется осуществить заказ, хотя не специализируется на таких блюдах. Услуга, представленная исполнителем, не отвечает требованиям качества, оговоренным заранее. Потребитель предъявляет претензии. Исполнитель мотивирует выпуск некачественной продукции незнанием особых свойств сырья.

Кто прав в данной ситуации?

Кейс-задания по теме «Статистическая обработка результатов измерений»

Задание 1.

При исследовании содержания общих углеводов в картофеле (%) получили следующий вариационный ряд: 19,250; 19,300; 19,250; 19,500; 18,229; 19,500; 20,300; 19,300; 19,500; 19,700; 19,400; 19,250; 19,300. Проведите обработку полученных результатов измерений при помощи статистических методов.

Используя таблицы химического состава пищевых продуктов, сделайте заключение о соответствии среднему стандартному значению.

Найдите отклонение от принятого стандартного значения.

Задание 2.

При исследовании качества полуфабрикатов мясных рубленых определили массовую долю влаги (%), получили три вариационных ряда:

1-ый –69,3; 64,8; 63,6; 67,8; 73,4; 63,5; 63,6; 64,8; 65,2; 63,6; 63,4; 67,8; 64,5; 63,9.

2-ой – 62,3; 67,8; 67,6; 67,8; 64,4; 67,5; 68,6; 64,8; 65,2; 68,6; 70,4; 67,8; 64,5; 63,9.

3-ий –69,1; 64,2; 63,6; 69,8; 66,4; 63,5; 63,6; 61,8; 64,2; 63,6; 69,8; 67,8; 64,5; 63,6.

Проведите обработку полученных данных при помощи статистических методов обработки результатов измерений

Сделайте заключение о возможности использования результатов трех выборок.

Используя таблицы химического состава пищевых продуктов, сделайте заключение о соответствии среднему стандартному значению.

Найдите отклонение от принятого стандартного значения.

Задание 3.

При исследовании состава творога определено содержания кальция (мг на 100 г продукта) получили два вариационных ряда:

1-ый – 165; 163; 164; 166; 167; 165; 166; 170; 163; 164; 169; 167; 165; 169.

2-ой – 162; 168; 162; 171; 171; 167; 166; 162; 162; 168; 164; 164; 171; 169. Проведите обработку полученных данных при помощи статистических методов обработки результатов измерений.

Сделайте заключение о возможности использования результатов двух выборок.

Используя таблицы химического состава пищевых продуктов, сделайте заключение о соответствии среднему стандартному значению.

Найдите отклонение от принятого стандартного значения.

Задание 4.

При исследовании содержания жира в твердых сырах (%) получили три вариационных ряда:

1-ый – 9,3; 8,8; 8,6; 8,8; 9,4; 8,5; 8,6; 8,8; 9,2; 8,6; 9,4; 8,8; 8,5; 8,9.

2-ой – 8,3; 7,8; 7,6; 7,8; 8,4; 7,5; 8,6; 7,8; 8,2; 8,6; 9,4; 7,8; 7,5; 7,9.

3-ий – 9,1; 9,2; 9,6; 9,8; 9,4; 9,5; 8,6; 8,8; 9,2; 8,6; 9,8; 9,8; 9,5; 9,6. Проведите обработку полученных данных при помощи статистических методов обработки результатов измерений.

Сделайте заключение о возможности использования результатов трех выборок.

Используя таблицы химического состава пищевых продуктов, сделайте заключение о соответствии среднему стандартному значению.

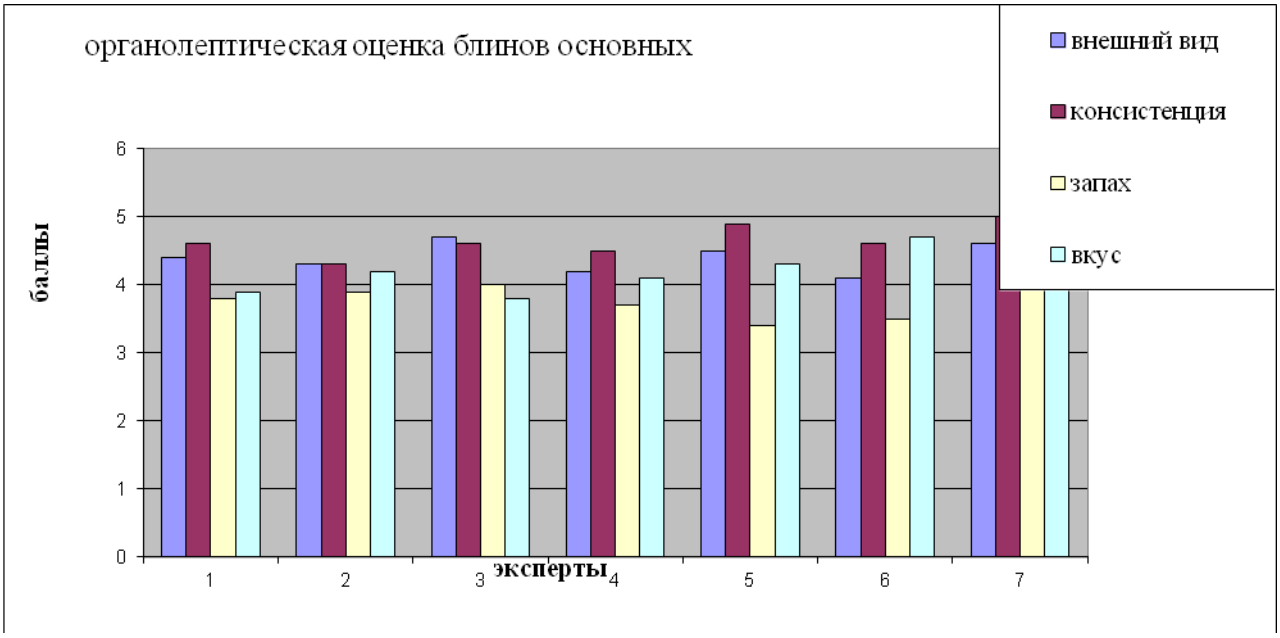
Найдите отклонение от принятого стандартного значения.

Определите какому сыру может соответствовать такое значение жира.

Задание 5.

При экспертной оценке качества изделий из теста (блинов) получены следующие данные (средние баллы по органолептическим показателям). Присутствовало 7 экспертов (в таблице и на графике они отмечены цифрами 1…7).

	1	2	3	4	5	6	7
Внешний вид	4,4	4,3	4,7	4,2	4,5	4,1	4,6
Текстура (консистенция)	4,6	4,3	4,6	4,5	4,9	4,6	5
Запах	3,8	3,9	4	3,7	3,4	3,5	4,1
Вкус	3,9	4,2	3,8	4,1	4,3	4,7	4,3



Проведите обработку данных методами математической статистики, проанализируйте полученные данные

Задание 6

При исследовании яйцепродуктов определено содержание в них:

- белка – выборка 1: 43,5; 44,2; 43,9; 44,5; 43,9; 44,2; 44,5; 44,5; 44,7; 41,9
- жира – выборка 2: 37,1; 36,8; 36,9; 36,8; 31,4; 37,1; 36,8; 37,2; 37,1; 36,9.

Обработать результаты исследований статистическими методами.

По таблицам химического состава продуктов, сделайте заключение о

соответствии среднему стандартному значению.

Найдите отклонение от принятого стандартного значения.

Определите, какие яйцепродукты исследовали.

Задание 7.

При исследовании содержания общего количества влаги в картофеле (%) получили два вариационных ряда:

1-ый, полученный 15 апреля – 72,3; 74,8; 73,6; 72,8; 73,4; 73,5; 73,6; 74,8; 75,2; 73,6; 73,4; 72,8; 74,5; 73,9.

2-ой, полученный 30 апреля – 72,1; 74,7; 73,6; 70,8; 73,4; 71,5; 73,6; 74,7; 75,2; 73,6; 73,4; 70,8; 71,5; 73,2.

Проведите обработку полученных данных при помощи статистических методов обработки результатов измерений.

Сопоставьте значения выборок

По таблицам химического состава продуктов, сделайте заключение о соответствии среднему стандартному значению.

Найдите отклонение от принятого стандартного значения.

Сделайте заключение о качестве хранения

Задание 8.

При исследовании качества муки определили показатели содержания золы ,% 0,400; 0,480; 0,460; 0,400; 0,460; 0,475; 0,485; 0,480; 0,485; 0,460 0,478; 0,480; 0,478; 0,475; 0,485; 0,469.

Проведите обработку результатов статистическими методами.

Для какого сорта муки характерно такое содержание золы ?

По таблицам химического состава продуктов, сделайте заключение о соответствии среднему стандартному значению.

Найдите отклонение от принятого стандартного значения

3.4 Промежуточная аттестация

- вид промежуточной аттестации - зачет;
- цель проведения промежуточной аттестации (зачета) – выяснить степень усвоения и владения материалом дисциплины.

Тематика вопросов, выносимых на зачет

1. Понятие качества. Показатели качества.
2. Дать характеристику показателям назначения, технологичности и патентно-правовым.
3. Дать характеристику показателям сохраняемости, эстетическим и экономическим.

4. Дать характеристику показателям унификации, эргономическим, экологической чистоты и безопасности потребления.

5. Какие факторы влияют на формирование качества пищевых продуктов?

6. Охарактеризовать технические методы определения качества.

7. Охарактеризовать органолептический метод определения качества.

8. Охарактеризовать социологический и экспертный методы определения качества.

9. Что такое квалиметрия, уровень качества продукции?

10. Охарактеризуйте дифференциальный метод оценки уровня качества продукции.

11. Охарактеризуйте комплексный метод оценки уровня качества продукции.

12. Охарактеризуйте смешанный метод оценки уровня качества продукции.

13. Цели и задачи технического регулирования.

14. Цели и задачи стандартизации.

15. Охарактеризовать нормативный документ. Какие нормативные документы Вы знаете?

16. Дать определение стандартизации, стандарту.

17. Дать определение техническому регулированию, техническому регламенту.

18. Чем отличается технический регламент от стандарта?

19. Упорядочение объектов стандартизации (методы систематизации, селекции).

20. Упорядочение объектов стандартизации (методы симплификации, типизации, оптимизации).

21. Охарактеризовать параметрическую стандартизацию.

22. Методические основы стандартизации (унификация).

23. Агрегатирование: сущность, применение.

24. Комплексная стандартизация.

25. Опережающая стандартизация.

26. Охарактеризуйте национальную систему стандартизации.

27. Основные функции ГСС.

28. Органы и службы стандартизации.

29. Охарактеризуйте стандарты разных видов.

30. Охарактеризуйте стандарты разных категорий.

31. Какие условия необходимо соблюдать при разработке стандартов.

32. Порядок разработки технических регламентов.

33. Что изучает предмет «Метрология»? Как подразделяется метрология?

34. Измерение, физическая величина. Чем характеризуется физическая величина?

35. Почему СИ является наиболее совершенной формой метрической системы мер в настоящее время?

36. Какие единицы являются основными, дополнительными в СИ?

37. Какие единицы, не входящие в СИ, разрешается использовать при измерениях?

38. Дать характеристику средствам измерений (мера, образцовые средства измерений, измерительная установка

39. Дать характеристику средствам измерений (образцовые вещества, измерительная система)

40. Дать характеристику средствам измерений (стандартные образцы, измерительные преобразователи, вспомогательные средства измерений).

41. Дать характеристику измерительному прибору.

42. Классификация измерительных приборов.

43. Какие критерии качества измерений Вы знаете?

44. Погрешность измерения и измерительных приборов. Причины возникновения.

45. Охарактеризовать относительную и абсолютную погрешности.

46. Охарактеризовать систематическую и случайную составляющие погрешности. Причины возникновения?

47. Грубые погрешности и промахи.

48. Эталоны. Схема классификации эталонов.

49. Виды поверок, применяемые в России для обеспечения единства измерений.

50. Охарактеризуйте поверку средств измерений.

51. Охарактеризуйте калибровку средств измерений.

52. Сущность и значение сертификации.

53. Какой тип сертификации характерен для предприятий общественного питания.

54. Дать определение сертификата соответствия, знака соответствия, сертификата об утверждении типа средств измерений.

55. Органы и службы по сертификации.

56. Что такое аккредитация и инспекционный контроль. Как и кем осуществляется?

57. Правила проведения сертификации.

58. Чем отличается добровольная сертификация от обязательной?

59. Охарактеризуйте знак обращения на рынке.

60. Права и обязанности заявителя в области обязательного подтверждения соответствия

61. Чем декларирование о соответствии отличается от сертификации соответствия

62. Признание результатов подтверждения соответствия

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

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения студентов, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания» осуществляется через проведение текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля, оценочные материалы для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Компетенция сформирована на «отлично», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 86 % до 100 % от уровня сформированности компетенции.

Компетенция сформирована на «хорошо», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 74 % до 85 % от уровня сформированности компетенции.

Компетенция сформирована на «удовлетворительно», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 60 % до 73 % от уровня сформированности компетенции.

Если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками ниже 60 % от уровня сформированности компетенции, компетенция считается не сформированной.

4.2.1. Критерии оценки устного ответа

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: законодательную базу в области нормативного и метрологического обеспечения предприятия, показатели качества, факторы, влияющие на качество продукции, правила проведения метрологического контроля, правила разработки нормативной и технологической документации для вновь вводимой на производство продукции, требования, предъявляемые к формированию фонда нормативной и технической документации предприятия питания, принципы и методы стандартизации и подтверждения соответствия, документацию о области подтверждения соответствия, средства и методы измерений, критерии качества измерений

умения: анализировать текст закона «О техническом регулировании» и т.д., определять базовый показатель качества в нормативной документации, сопоставлять его с фактическим, планировать мероприятия по метрологическому обслуживанию средств измерений, предназначенных для производства и контроля качества, формулировать требования к качеству продукции, определять критерии качества и обосновывать внедрение новой технической документации, формировать фонд нормативной и технической документации предприятия, работать с декларациями, сертификатами и другими документами, подтверждающими соответствие продукции установленным требованиям, проводить измерения с помощью различной аппаратуры.

владение навыками: применять требования технических регламентов в сфере деятельности предприятия, основами органолептического и инструментального анализа, навыками эксплуатации средств измерений, навыками и приемами разработки нормативной и технической (технологической документации), принципами согласования работы предприятия на основе нормативных требований, приемами подбора нормативно-правовой основы для обеспечения безопасности и качества конкретной кулинарной продукции и услуг, методами математической статистики для обработки результатов измерений.

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: – знание материала (*законодательную базу в области нормативного и метрологического обеспечения предприятия, показатели качества, факторы, влияющие на качество продукции, правила проведения метрологического контроля, правила разработки нормативной и технологической документации для вновь вводимой на производство продукции, требования, предъявляемые к формированию фонда нормативной и технической документации предприятия питания, принципы и методы стандартизации и подтверждения соответствия, документацию о области подтверждения соответствия, средства и методы измерений, критерии качества измерений*), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; – умение анализировать текст закона «О техническом регулировании» и т.д., определять базовый показатель качества в нормативной документации, сопоставлять его с фактическим, планировать мероприятия по метрологическому обслуживанию средств измерений, предназначенных для производства и контроля качества, формулировать требования к качеству продукции, определять критерии качества и обосновывать внедрение новой технической документации, формировать фонд нормативной и технической документации предприятия, работать с декларациями, сертификатами и другими документами, подтверждающими соответствие продукции установленным требованиям, проводить

	измерения с помощью различной аппаратуры, используя современные методы и показатели такой оценки; успешное и системное владение навыками применять требования технических регламентов в сфере деятельности предприятия, основами органолептического и инструментального анализа, навыками эксплуатации средств измерений, навыками и приемами разработки нормативной и технической (технологической документации), принципами согласования работы предприятия на основе нормативных требований, приемами подбора нормативно-правовой основы для обеспечения безопасности и качества конкретной кулинарной продукции и услуг, методами математической статистики для обработки результатов измерений
хорошо	обучающийся демонстрирует: – знание законодательную базу в области нормативного и метрологического обеспечения предприятия, показатели качества, факторы, влияющие на качество продукции, правила проведения метрологического контроля, правила разработки нормативной и технологической документации для вновь вводимой на производство продукции, требования, предъявляемые к формированию фонда нормативной и технической документации предприятия питания, принципы и методы стандартизации и подтверждения соответствия, документацию о области подтверждения соответствия, средства и методы измерений, критерии качества измерений, не допускает существенных неточностей; – в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение анализировать текст закона «О техническом регулировании» и т.д., определять базовый показатель качества в нормативной документации, сопоставлять его с фактическим, планировать мероприятия по метрологическому обслуживанию средств измерений, предназначенных для производства и контроля качества, формулировать требования к качеству продукции, определять критерии качества и обосновывать внедрение новой технической документации, формировать фонд нормативной и технической документации предприятия, работать с декларациями, сертификатами и другими документами, подтверждающими соответствие продукции установленным требованиям, проводить измерения с помощью различной аппаратуры, используя современные методы и показатели такой оценки; – в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками применять требования технических регламентов в сфере деятельности предприятия, основами органолептического и инструментального анализа, навыками эксплуатации средств измерений, навыками и приемами разработки нормативной и технической (технологической документации), принципами согласования работы предприятия на основе нормативных требований, приемами подбора нормативно-правовой основы для обеспечения безопасности и качества конкретной кулинарной продукции и услуг, методами математической статистики для

	обработки результатов измерений
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – знания только основного материала (законодательную базу в области нормативного и метрологического обеспечения предприятия, показатели качества, факторы, влияющие на качество продукции, правила проведения метрологического контроля, правила разработки нормативной и технологической документации для вновь вводимой на производство продукции, требования, предъявляемые к формированию фонда нормативной и технической документации предприятия питания, принципы и методы стандартизации и подтверждения соответствия, документацию о области подтверждения соответствия, средства и методы измерений, критерии качества измерений), но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; – в целом успешное, но не системное умение анализировать текст закона «О техническом регулировании» и т.д., определять базовый показатель качества в нормативной документации, сопоставлять его с фактическим, планировать мероприятия по метрологическому обслуживанию средств измерений, предназначенных для производства и контроля качества, формулировать требования к качеству продукции, определять критерии качества и обосновывать внедрение новой технической документации, формировать фонд нормативной и технической документации предприятия, работать с декларациями, сертификатами и другими документами, подтверждающими соответствие продукции установленным требованиям, проводить измерения с помощью различной аппаратуры, используя современные методы и показатели оценки (указываются конкретные методы и показатели оценки в зависимости от специфики дисциплины); – в целом успешное, но не системное владение навыками применять требования технических регламентов в сфере деятельности предприятия, основами органолептического и инструментального анализа, навыками эксплуатации средств измерений, навыками и приемами разработки нормативной и технической (технологической документации), принципами согласования работы предприятия на основе нормативных требований, приемами подбора нормативно-правовой основы для обеспечения безопасности и качества конкретной кулинарной продукции и услуг, методами математической статистики для обработки результатов измерений
неудовлетворительно	обучающийся: – не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (законодательную базу в области нормативного и метрологического обеспечения предприятия, показатели качества, факторы, влияющие на качество продукции, правила проведения метрологического контроля, правила разработки нормативной и технологической документации для

	вновь вводимой на производство продукции, требования, предъявляемые к формированию фонда нормативной и технической документации предприятия питания, принципы и методы стандартизации и подтверждения соответствия, документацию о области подтверждения соответствия, средства и методы измерений, критерии качества измерений), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; – не умеет анализировать текст закона «О техническом регулировании» и т.д., определять базовый показатель качества в нормативной документации, сопоставлять его с фактическим, планировать мероприятия по метрологическому обслуживанию средств измерений, предназначенных для производства и контроля качества, формулировать требования к качеству продукции, определять критерии качества и обосновывать внедрение новой технической документации, формировать фонд нормативной и технической документации предприятия, работать с декларациями, сертификатами и другими документами, подтверждающими соответствие продукции установленным требованиям, проводить измерения с помощью различной аппаратуры, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; – обучающийся не владеет навыками применять требования технических регламентов в сфере деятельности предприятия, основами органолептического и инструментального анализа, навыками эксплуатации средств измерений, навыками и приемами разработки нормативной и технической (технологической документации), принципами согласования работы предприятия на основе нормативных требований, приемами подбора нормативно-правовой основы для обеспечения безопасности и качества конкретной кулинарной продукции и услуг, методами математической статистики для обработки результатов измерений, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

4.2.2. Критерии оценки выполнения кейс-заданий

При выполнении кейс-заданий обучающийся демонстрирует:

знания: законодательную базу в области нормативного и метрологического обеспечения предприятия, методов статистической обработки результатов измерений

умения: анализировать текст законов «О защите прав потребителей», «О техническом регулировании» и т.д., выбирать подходящий прием статистической обработки результатов измерений.

владение навыками: применять требования законодательной, нормативной базы, технических регламентов в сфере деятельности предприятия.

Критерии оценки выполнения кейс-заданий

отлично	обучающийся демонстрирует: знания законодательной базы в области нормативного и метрологического обеспечения предприятия умения анализировать текст законов «О защите прав потребителей» «О техническом регулировании» и т.д. решает кейс, применяя знания законодательной базы и требования технических регламентов в сфере деятельности предприятия успешно применяет методы статистической обработки результатов изменений
хорошо	обучающийся демонстрирует: общие знания законодательной базы в области нормативного и метрологического обеспечения предприятия умения анализировать текст законов «О защите прав потребителей» «О техническом регулировании» и т.д. применяет методы статистической обработки результатов изменений может решить кейс, при помощи небольших уточнений со стороны преподавателя
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: неглубокие знания законодательной базы в области нормативного и метрологического обеспечения предприятия небольшие затруднения в анализе текста законов «О защите прав потребителей» «О техническом регулировании» и т.д. применяет методы статистической обработки результатов изменений может решить кейс, при помощи уточнений со стороны преподавателя и наводящих вопросов
неудовлетворительно	обучающийся: не демонстрирует знания законодательной базы в области нормативного и метрологического обеспечения предприятия.

Разработчик: профессор Карабаева М.Э.

(подпись)