Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 02.10.2024 15:33:12
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba21721733a12

Приложение 1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Утверждаю
Заведующий кафедрой
_____/Попова О.М./
«18» июня 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**Технохимический контроль продукции 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	**Очная**
Кафедра-разработчик	**Технологии продуктов питания**
Ведущий преподаватель	**к.т.н., доцент Фоменко О.С.**

Разработчик: доцент, Фоменко О.С. _____
(подпись)

Саратов 2021

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 характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы……..7
4. Методические материалы, характеризующие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования……14

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

В результате изучения дисциплины «Технохимический контроль продукции 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 17.09.2021 г. № 1047, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Технохимический контроль продукции общественного питания»

Компетенция		Индикаторы достижения компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ПК-4	Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-4.6 - Оценивает качество приготовления и безопасность продукции общественного питания	5	лекция, лабораторная работа	устный опрос, письменный опрос, лабораторная работа, ситуационная задача
ПК-5	Способен к организации и управлению системами качества на предприятиях общественного питания	ПК-5.2 - Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	5	лекция, лабораторная работа	устный опрос, письменный опрос, лабораторная работа, ситуационная задача

Примечание.

Компетенция ПК-4 - также формируется в ходе освоения дисциплин: «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии»; «Санитария и гигиена питания»; «Стандарт организации предприятий общественного питания»; «Товароведение продовольственных товаров»; «Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания»; «Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания»; «Технология продукции общественного

питания»; «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»; «Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания»; «Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания»; «Технология продуктов функционального питания»; «Структура пищевых систем кулинарной продукции»; «Процессы и аппараты пищевых производств»; «Пищевые добавки»; «Основы технологии кулинарной продукции»; «Технология и организация детского питания»; «Технология и организация диетического питания»; «Технология блюд зарубежной кухни»; «Организация кейтеринга»; «Технология карвинга»; «Кондитерское производство»; «Технология мучных кондитерских изделий»; «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира»; «Технология и техника работы бариста»; «Тепло - и хладотехника»; «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания»; «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания»; «Технология ресторанного сервиса»; «Рекламная деятельность предприятия общественного питания»; «Рекламные коммуникации ресторанного бизнеса»; «Производственный учет в сфере общественного питания», а также в ходе прохождения практики: «Учебная практика (ознакомительная)»; «Учебная практика (технологическая)»; «Производственная практика: научно-исследовательская работа»; «Производственная практика (технологическая)»; «Преддипломная практика»; «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты».

Компетенция ПК-5 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Санитария и гигиена питания»; «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии»; «Товароведение продовольственных товаров»; «Методы исследования сырья и пищевых продуктов», а также в ходе прохождения практики: «Производственная практика: научно-исследовательская работа»; «Производственная практика (технологическая)»; «Преддипломная практика»; «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты».

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	2	3	4
1	устный опрос	средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по темам дисциплины: перечень вопросов для устного опроса (входной контроль, текущий контроль)
2	лабораторная работа (проблемное)	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях,	лабораторные работы

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	2	3	4
		сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	
3	ситуационные задачи	метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий	перечень ситуационных задач
4	письменный опрос	средство контроля, организованное в виде письменного опроса обучающегося на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	банк карточек по вариантам для письменного опроса

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	Нормативная и технологическая документация в общественном питании	ПК-4, ПК -5	Лабораторная работа, устный опрос, письменный опрос, ситуационная задача
2	Система контроля качества продукции общественного питания	ПК-4, ПК -5	Лабораторная работа, устный опрос, письменный опрос, ситуационная задача
3	Организация лабораторного контроля качества кулинарной продукции	ПК-4, ПК -5	Лабораторная работа, устный опрос, письменный опрос, ситуационная задача

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Технохимический контроль продукции общественного питания» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 4

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенций	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
ПК-4, 5 семестр	ПК-4.6 - Оценивает качество приготовления и безопасность продукции общественного питания	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (требования к качеству пищевого сырья и кулинарной продукции, технологию приготовления)	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 материала (требования нормативной документации к качеству пищевого сырья и кулинарной продукции, методы исследования для определения качественных и количественных характеристик продуктов питания
ПК-5, 5 семестр	ПК-5.2 - Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (основные технические характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, параметры технологического процесса, влияющие на формирование качества полуфабрикатов и готовой продукции), не	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 материала (организацию входного контроля качества; методы проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции общественного питания и условий, непосредственно влияющих на их

		знает практику применения материала, допускает существенные ошибки			возникновение; правила оформления нормативной документации предприятия, позволяющих обеспечить качество и безопасность продукции общественного питания на предприятии) , практики применения материала, исчерпывающе и последовательно , четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.

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. Входной контроль

Примерный перечень вопросов

1. Виды нормативной документации.
2. Отличия технического регламента от стандарта.
3. Виды технических регламентов.
4. Виды стандартов.

3.2. Лабораторная работа

Лабораторная работа позволяет выяснить степень освоения практического хода тех или иных процессов в рамках заданной темы с применением методов, изученных теоретически; оценить способность обучающегося сопоставлять полученные результаты с теоретическими

концепциями, интерпретировать полученные результаты, оценивать применимость полученных результатов на практике.

Тематика и очередность выполнения лабораторных работ определяется рабочей программой дисциплины.

Перечень тем лабораторных работ

1. Изучение нормативной документации общественного питания. Разработка технико-технологической карты;
2. Качество продукции и факторы его определяющие;
3. Система контроля качества продукции общественного питания;
4. Ознакомление с методами органолептической оценки пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий;
5. Освоение методики контроля качества полуфабрикатов;
6. Освоение методики контроля качества холодных блюд и закусок;
7. Освоение методики контроля качества супов;
8. Освоение методики контроля качества вторых блюд;
9. Освоение методики контроля качества сладких блюд, мучных кондитерских изделий;
10. Расчет полноты вложения сырья кулинарной продукции.

Лабораторные работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технохимический контроль продукции общественного питания».

3.3 Ситуационные задачи

Решение обучающимися ситуационных задач позволяет оценить их умения конкретизировать, систематизировать и обобщать знания; их информационную культуру; навыки самостоятельной работы; умение творчески решать поставленные задачи в определенной области профессиональной деятельности; их коммуникативную компетентность и толерантность; умение выслушать различные точки зрения; умение отстаивать собственную точку зрения.

В рамках решения ситуационной задачи обучающийся дает развернутый устный или письменный (при необходимости) ответ.

Перечень ситуационных задач

1. Определить полноту вложения сырья в блюдо «Суп-лапша грибная» (№152), если при исследовании установлено: масса доставленной в лабораторию пробы – 460 г., содержание сухих веществ – 43,8 г., соли – 3 г.

2. Определить полноту вложения сырья в блюдо «Рассольник ленинградский» (№129), если при исследовании установлено: масса доставленной пробы – 500 г., содержание сухих веществ –60,3 г.

3. Определить полноту вложения сырья в блюдо «Запеканка капустная» (№243), если при исследовании установлено: масса доставленной пробы – 200 г., содержание сухих веществ – 52,4 г.

4. Расчетным методом определить содержание белков, жиров, углеводов и энергетическую ценность салата «Столичный». Выход 1 порции салата 150 грамм. Сравнить полученные данные с нормативной документацией.

5. Осуществить органолептическую оценку качества овощных полуфабрикатов (голубцов). Результаты занести в бракеражный журнал.

6. На предприятие общественного питания поступила партия (в количестве 5 единиц упаковок) охлажденных натуральных полуфабрикатов. Необходимо провести входной контроль качества.

7. Определить расчетным методом содержание минеральных веществ в блюде «Рыба жареная под маринадом». Выход одной порции 160 грамм. Сравнить полученные данные с нормативной документацией.

8. В горячем цехе ресторана было приготовлено 20 порций супа-Харчо, для допуска продукции к реализации необходимо осуществить контроль качества приготовленной продукции. Разработать схему проведения контроля качества супа. Произвести регистрацию полученных результатов в соответствующую документацию.

9. В детское кафе поступили мясные полуфабрикаты из говядины. Разработать алгоритм процесса приема полуфабрикатов. Перечислить сопроводительную документацию, требования к качеству полуфабрикатов, провести органолептический контроль качества мясных полуфабрикатов.

10. При определении качества жареных рубленых изделий из рыбы, было установлено, что цвет изделия серый, вид на разрезе серый с розовым оттенком. Определить какие нарушения технологического процесса вызвали данные изменения показателей качества жареных рубленых изделий из рыбы.

11. При проведении бракеража внешнего вида салата «Винегрет» комиссией были выявлены несоответствия требованиям представленные в нормативной документации на данный вид продукции. Перечислите какие могут быть недостатки, и какие технологические процессы приготовления салата привели к недостаткам.

3.4 Письменный опрос

Письменный опрос позволяет выяснить объем знаний обучающегося по

определенному разделу, теме, проблеме и т.п. дисциплины.

В виде письменного опроса предусмотрено проведение рубежных контролей.

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Что представляет собой система органов и служб стандартизации в РФ
2. Каково правовое регулирование отношений в области обеспечения качества пищевых продуктов
3. Что понимается под «качеством продукции общественного питания»
4. Каковы методы оценки качества продукции и отдельных ее показателей.
5. В чем сущность органолептического метода оценки качества продукции.
6. Как осуществляется контроль качества на предприятии.
7. Каковы правила проведения бракеража.
8. Виды нормативных документов.
9. Порядок разработки стандарта отрасли, стандарта предприятия, сборника рецептур, ТТК.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Состояние и основные направления развития стандартизации и контроля качества в России.
2. Совершенствование методов анализа (контроля) качества продукции общественного питания.
3. Разработка и реализация Программ комплексной стандартизации в России.
4. Анализ нормативных документов, регламентирующих разработку, оформление и утверждение технических условий на пищевые продукты
5. Обеспечение качества и безопасности услуг общественного питания.
6. Управление качеством продукции общественного питания.
7. Совершенствование методов анализа (контроля) качества продукции общественного питания.
8. Системы управления качеством продукции. Сертификация систем качества и производственных процессов.

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на контактных занятиях

1. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля.

2.Физико-химические методы, применяемые при контроле полуфабрикатов и готовой продукции

3. Контроль качества мясных полуфабрикатов.

4. Контроль рыбных и овощных полуфабрикатов

5. В чем сущность лабораторного контроля качества блюд и кулинарных изделий

6. Органолептический анализ первых и вторых блюд.

7. Как определить содержание соли и жира в первых блюдах

8. Метод определения сухих веществ

9. Органолептическая оценка холодных блюд

10. Органолептическая оценка сладких блюд и компотов

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Контроль качества продукции общественного питания высокой степени готовности.

2. Стандартизованные и альтернативные методики определения показателей качества пищевых продуктов и кулинарных изделий.

3. Государственный контроль и надзор за качеством продукции на потребительском рынке.

4. Идентификационная экспертиза.

5. Гигиеническая оценка молочных продуктов.

6. Гигиеническая оценка рыбы и икры.

7. Гигиеническая оценка яиц и яичных продуктов.

8. Гигиена овощей, фруктов, ягод.

9. Гигиеническая оценка зерна, муки и хлеба.

10. Гигиеническая оценка баночных консервов.

11. Гигиеническая оценка мясных изделий.

12. Гигиеническая оценка птицы.

13. Хранение и реализация готовых блюд и кулинарных изделий.

3.5 Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация позволяет оценить степень сформированности у обучающегося компетенций, предусмотренных учебным планом в рамках освоения данной дисциплины.

Вид промежуточной аттестации установлен в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – экзамен.

Имеются практические (ситуационные) задания, прилагаемые к экзаменационному билету.

Вопросы, выносимые на экзамен

1. Нормативная документация в общественном питании.
2. Технологическая документация в общественном питании.
3. Качество продукции общественного питания и факторы его определяющие.
4. Роль входного контроля на производстве.
5. Контроль качества продукции на предприятиях различного типа (выходной контроль).
6. Пооперационный контроль продукции в технологическом процессе.
7. Ведомственный и вневедомственный контроль качества продукции.
8. Инспекционный контроль.
9. Органолептический анализ продукции общественного питания.
10. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного анализа.
11. Определение сухих веществ и влажности.
12. Определение белков.
13. Определение жира.
14. Определение сахаров, крахмала.
15. Определение спирта.
16. Определение поваренной соли.
17. Определение общей (титруемой) кислотности.
18. Определение активной кислотности, щелочности.
19. Обнаружение замены сливочного масла другими видами жиров.
20. Обнаружение яиц. Качественная реакция.
21. Новейшие методы исследования пищевых продуктов и готовых изделий.
22. Контроль качества мясных полуфабрикатов.
23. Контроль качества полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.
24. Контроль качества рыбных полуфабрикатов.
25. Контроль качества овощных полуфабрикатов.
26. Контроль качества полуфабрикатов из муки.
27. Контроль качества полуфабрикатов тортов и пирожных.
28. Лабораторный контроль качества супов.
29. Лабораторный контроль качества вторых блюд, гарниров и соусов.
30. Лабораторный контроль качества холодных блюд.

31. Лабораторный контроль качества сладких блюд.
32. Лабораторный контроль качества напитков.
33. Лабораторный контроль мучных блюд и кулинарных изделий.
34. Лабораторный контроль мучных кондитерских изделий.
35. Виды, способы фальсификации сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и методы ее обнаружения
36. Последствия фальсификации сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
37. Предупреждение фальсификации сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Пример экзаменационного билета по дисциплине «Технохимический контроль продукции общественного питания»

Экзаменационный билет по дисциплине «Технохимический контроль продукции общественного питания»

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

Кафедра: Технологии продуктов питания

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

по дисциплине «Технохимический контроль продукции общественного питания»

1. Классификация методов контроля качества. Сущность. Методики проведения.
2. Контроль качества мясных (рыбных) полуфабрикатов. Порядок отбора проб, подготовка проб к лабораторному анализу, последовательность проведения органолептического анализа, характеристика физико-химических методов анализа качества мясных (рыбных) полуфабрикатов.
3. В холодном цехе студенческой столовой было приготовлено 36 порций салата «Витаминный», необходимо произвести контроль качества, занести результаты в бракеражный журнал.

«___»_____ 20__ г.

Зав. кафедрой ТПП Ф.И.О.

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 обучающихся, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Технохимический контроль продукции общественного питания» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля и фонды контрольных заданий 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

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице:

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)		Описание
высокий	«отлично»	«зачтено»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала; умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой; усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала.
базовый	«хорошо»	«зачтено»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала; успешно выполняет предусмотренные в программе задания; усвоил основную литературу, рекомендованную в программе.
пороговый	«удовлетворительно»	«зачтено»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии; справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой; знаком с основной литературой,

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)		Описание
			рекомендованной программой; допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.
–	«неудов-летвори-тельно»	«не зачтено»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала; допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий; не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий.

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При устном ответе обучающийся демонстрирует:

знания: обучающийся демонстрирует знание материала (организацию входного контроля качества; методы проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции общественного питания и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; правила оформления нормативной документации предприятия, позволяющих обеспечить качество и безопасность продукции общественного питания на предприятии), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.

умения: использования современных методов и приемов оценки основных параметров соблюдения технологического процесса по критериальным показателям качества; проведения бракеража готовой продукции на предприятиях общественного питания, используя современные методы и оценки такой оценки.

владение навыками: проведения органолептического анализа сырья и продукции общественного питания; физико-химическими методами, применяемыми при контроле пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Критерии оценки устного ответа

отлично	обучающийся демонстрирует: – знание материала (организацию входного контроля качества; методы проведение исследований по выявлению возможных

	рисков в области качества и безопасности продукции общественного питания и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; правила оформления нормативной документации предприятия, позволяющих обеспечить качество и безопасность продукции общественного питания на предприятии), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; – умение использования современных методов и приемов оценки основных параметров соблюдения технологического процесса по критериальным показателям качества; проведения бракеража готовой продукции на предприятиях общественного питания, используя современные методы лабораторного контроля качества продукции общественного питания), используя современные методы и показатели такой оценки; – успешное и системное владение навыками проведения органолептического анализа сырья и продукции общественного питания; физико-химическими методами, применяемыми при контроле пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание материала, не допускает существенных неточностей; в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (современных методов и приемов оценки основных параметров соблюдения технологического процесса по критериальным показателям качества; проведения бракеража готовой продукции на предприятиях общественного питания, используя современные методы лабораторного контроля качества продукции общественного питания), используя современные методы и показатели такой оценки; в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками проведения органолептического анализа сырья и продукции общественного питания; физико-химическими методами, применяемыми при контроле пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; – в целом успешное, но не системное умение использования методов и приемов оценки основных параметров соблюдения технологического процесса по критериальным показателям качества; проведения бракеража готовой продукции на предприятиях общественного питания; - в целом успешное, но не системное владение навыками проведения органолептического анализа сырья и продукции общественного питания; физико-химическими методами,

	применяемыми при контроле пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
неудовлетворительно	обучающийся: – обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (основные технические характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, параметры технологического процесса, влияющие на формирование качества полуфабрикатов и готовой продукции), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; – не умеет использовать методы и приемы использовать методы и приемы проведения стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; – обучающийся не владеет навыками проведения органолептического анализа сырья и продукции общественного питания; физико-химическими методами, применяемыми при контроле пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

4.2.2 Критерии оценки лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

знания: организацию входного контроля качества пищевого сырья; методы проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции общественного питания и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; правила оформления документации по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии.

умения: осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса производства продукции питания; проводить стандартные и сертификационные испытания пищевого сырья и готовой продукции питания; оформлять документацию по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии.

владение навыками: методами органолептического анализа сырья и продукции общественного питания; физико-химическими методами, применяемыми при контроле пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; законодательно-правовой электронно-поисковой базой по качеству и безопасности пищевых продуктов; сборниками нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции.

Критерии оценки выполнения лабораторных работ

отлично	обучающийся демонстрирует: – владение теоретическим материалом; – выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов и измерений; – все опыты провел в условиях и режимах, обеспечивающих получение результатов и выводов с наибольшей точностью; – в представленном отчете правильно и аккуратно выполнил все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления и сделал выводы; – соблюдал требования безопасности труда; – собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения; представляет полные и развернутые ответы на дополнительные вопросы.
хорошо	обучающийся демонстрирует: – владение теоретическим материалом; – работа выполнена полностью; – опыт проводился в условиях, не обеспечивающих достаточной точности измерении; – было допущено два-три недочета, или не более одной негрубой ошибки и одного недочета; – отсутствуют ошибки при описании теории; – собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения; допускает незначительные ошибки при ответах на дополнительные вопросы.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – владение теоретическим материалом на минимально допустимом уровне; – работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы, или если в ходе проведения опыта и измерений были допущены следующие ошибки: а) опыт проводился в нерациональных условиях, что привело к получению результатов с большей погрешностью; б) в отчете были допущены в общей сложности не более двух ошибок (в записях единиц, измерениях, в вычислениях, графиках, таблицах, схемах, анализе погрешностей и т. д.), не принципиального для данной работы характера, но повлиявших на результат выполнения; в) работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы; – испытывает затруднения в формулировке собственных обоснованных и аргументированных суждений; допускает незначительные ошибки на дополнительные вопросы.

неудовлетворительно	обучающийся: - не владеет теоретическим материалом, допуская грубые ошибки; - работа выполнена полностью; - испытывает затруднения в формулировке собственных суждений; не способен ответить на дополнительные вопросы.

4.2.3 Критерии оценки ситуационных задач

При выполнении ситуационных задач обучающийся демонстрирует:

знания: теоретические положения предполагаемого решения ситуационной задачи, взаимосвязь исходных данных с получаемым результатом, методологию принятия решений в конкретной ситуации;

умения: отбирать информацию, сортировать ее для решения ситуационной задачи, выявлять ключевые проблемы, выбирать оптимальное решение из возможной совокупности решений;

владение навыками: применения теоретических знаний для решения конкретной ситуационной задачи на практике.

Критерии оценки выполнения ситуационных задач

отлично	обучающийся демонстрирует: – правильный ответ на вопрос задачи; – подробно, последовательно, грамотно объяснен ход ее решения; – решение подкреплено схематическими изображениями и демонстрациями; – правильное и свободное владение профессиональной терминологией; – правильные, четкие и краткие ответы на дополнительные вопросы.
хорошо	обучающийся демонстрирует: – правильный ответ на вопрос задачи; – ход решения подробен, но недостаточно логичен, с единичными ошибками в деталях, а также некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании; – в схематических изображениях и демонстрациях присутствуют незначительные ошибки и неточности; – ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие и краткие.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – ответ на вопрос задачи дан правильно; – объяснение хода решения недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием; – схематические изображения и демонстрации либо отсутствуют, либо содержат принципиальные ошибки; – ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие и

	содержат ошибки в деталях.
неудовлетворительно	обучающийся: – ответ на вопрос ситуационной задачи не дан / дан неправильно.

4.2.4 Критерии оценки письменного опроса

При письменном ответе обучающийся демонстрирует:

знания: обучающийся демонстрирует знание материала (организацию входного контроля качества; методы проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции общественного питания и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; правила оформления нормативной документации предприятия, позволяющих обеспечить качество и безопасность продукции общественного питания на предприятии), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.

умения: использования современных методов и приемов оценки основных параметров соблюдения технологического процесса по критериальным показателям качества; проведения бракеража готовой продукции на предприятиях общественного питания, используя современные методы и оценки такой оценки.

владение навыками: проведения органолептического анализа сырья и продукции общественного питания; физико-химическими методами, применяемыми при контроле пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Критерии оценки письменного ответа

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание материала (организацию входного контроля качества; методы проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции общественного питания и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; правила оформления нормативной документации предприятия, позволяющих обеспечить качество и безопасность продукции общественного питания на предприятии), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение использования современных методов и приемов оценки основных параметров соблюдения технологического процесса по критериальным показателям качества; проведения бракеража готовой продукции на предприятиях общественного

	питания, используя современные методы лабораторного контроля качества продукции общественного питания), используя современные методы и показатели такой оценки; – успешное и системное владение навыками проведения органолептического анализа сырья и продукции общественного питания; физико-химическими методами, применяемыми при контроле пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание материала, не допускает существенных неточностей; в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (современных методов и приемов оценки основных параметров соблюдения технологического процесса по критериальным показателям качества; проведения бракеража готовой продукции на предприятиях общественного питания, используя современные методы лабораторного контроля качества продукции общественного питания), используя современные методы и показатели такой оценки; в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками проведения органолептического анализа сырья и продукции общественного питания; физико-химическими методами, применяемыми при контроле пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; – в целом успешное, но не системное умение использования методов и приемов оценки основных параметров соблюдения технологического процесса по критериальным показателям качества; проведения бракеража готовой продукции на предприятиях общественного питания; - в целом успешное, но не системное владение навыками проведения органолептического анализа сырья и продукции общественного питания; физико-химическими методами, применяемыми при контроле пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
неудовлетворительно	обучающийся: – обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (основные технические характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, параметры технологического процесса, влияющие на формирование качества полуфабрикатов и готовой продукции), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; – не умеет использовать методы и приемы использовать методы и приемы проведения стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания), допускает существенные ошибки,

	неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; – обучающийся не владеет навыками проведения органолептического анализа сырья и продукции общественного питания; физико-химическими методами, применяемыми при контроле пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

Разработчик: доцент, Фоменко О.С. _____

(подпись)