

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: И.о. ректора
Дата подписания: 19.08.2023 15:19:14
Уникальный программный идентификатор:
2a04bb882d7edb7f479cb266eb4aaaaedebeea849

Приложение А

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине **Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания**

Уровень образования

Бакалавриат

(бакалавриат/магистратура/специалитет)

Направление подготовки бакалавриата
/магистратуры/специальность

**19.03.04 «Технология продукции и организации
общественного питания»**

(код, наименование направления подготовки/специальности)

Профиль направления
подготовки/специализация

Технология и организация ресторанного сервиса

(наименование)

Разработчик


подпись

Гаджиева А.М., к.х.н., доцент
(ФИО уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры
«14» 09 2021 г., протокол № 1



Зав. кафедрой


подпись

Демирова А.Ф., д.т.н., доцент
(ФИО уч. степень, уч. звание)

г. Махачкала 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)
 - 2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП
 - 2.1.2. *Этапы формирования компетенций
 - 2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания
 - 2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их Формирования
 - 2.2.2. Описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП
 - 3.1. Задания и вопросы для входного контроля
 - 3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций
 - 3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена)

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания», профиль – Технология и организация ресторанного сервиса.

Рабочей программой дисциплины «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания» предусмотрено формирование следующих компетенций:

ПК-1 - Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-2 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины, и используемые оценочные средства приведены в таблице 1.

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

Таблица 1

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Критерии оценивания	Наименование контролируемых разделов и тем
<p>ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-1.1 – Контролирует технологические параметры и режимы при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>- знает методы управления технологическими параметрами при производстве продукции общественного питания - способен контролировать технологические параметры и режимы при производстве продукции общественного питания - участвует в управлении качеством и безопасности продукции общественного питания</p>	<p>Раздел 1. Виды и методы контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания Тема - Контроль качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания</p>
<p>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>	<p>ПК-2.1. Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p>	<p>-знает основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки -способен работать с нормативной и технической документацией в области оценки качества и подтверждения соответствия товаров (техническими регламентами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.) -участвует в проведении измерения и обработке результатов; организации метрологического контроля торгово-технологического оборудования, проведении процедуры подтверждения соответствия, оценивании соответствия товарной информации требованиям нормативно-технической документации</p>	<p>Раздел 2. Особенности контроля качества полуфабрикатов Тема-Контроль качества мясных и рыбных полуфабрикатов Раздел 3. Особенности контроля качества готовых блюд, кулинарных изделий и напитков Тема-Контроль качества первых и вторых блюд.</p>

2.1.2. Этапы формирования компетенций

Сформированность компетенций по дисциплине «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания» определяется на следующих этапах:

1. Этап текущих аттестаций
2. Этап промежуточных аттестаций

Таблица 2

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции					
		Этап текущих аттестаций					Этап промежуточной аттестации
		1-5 неделя	6-10 неделя	11-15 неделя	1-17 неделя		18-20 неделя
		Текущая аттестация №1	Текущая аттестация №2	Текущая аттестация №3	СРС	КР/КП	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1 – Контролирует технологические параметры и режимы при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Вопросы к контр. работа №1	-	-	Отчет	-	Контрольные вопросы к зачету
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	-	Вопросы к контр. работа №2	Вопросы к контр. работа №3	Отчет	-	Контрольные вопросы к зачету

СРС – самостоятельная работа студентов;

КР– курсовая работа;

КП – курсовой проект.

2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования

Результатом освоения дисциплины Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, базовый, низкий.

Таблица 3

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/ профессиональные компетенции
1	2	3
Высокий (оценка «отлично», «зачтено»)	Сформированы четкие системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные и верные. Даны развернутые ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции	Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины, в том числе для решения профессиональных задач. Ответы на вопросы оценочных средств самостоятельны, исчерпывающие, содержание вопроса/задания оценочного средства раскрыто полно, профессионально, грамотно. Даны ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции
Повышенный (оценка «хорошо», «зачтено»)	Знания и представления по дисциплине сформированы на повышенном уровне. В ответах на вопросы/задания оценочных средств изложено понимание вопроса, дано достаточно подробное описание ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия. Ответ отражает полное знание материала, а также наличие, с незначительными пробелами, умений и навыков по изучаемой дисциплине. Допустимы единичные негрубые ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень освоения компетенции	Сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные, грамотные. Продемонстрирован повышенный уровень владения практическими умениями и навыками. Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков

1	2	3
<p>Базовый (оценка «удовлетворительно», «зачтено»)</p>	<p>Ответ отражает теоретические знания основного материала дисциплины в объеме, необходимом для дальнейшего освоения ОПОП. Обучающийся допускает неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями для их устранения. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень освоения компетенции</p>	<p>Обучающийся владеет знаниями основного материал на базовом уровне. Ответы на вопросы оценочных средств неполные, допущены существенные ошибки. Продемонстрирован базовый уровень владения практическими умениями и навыками, соответствующий минимально необходимому уровню для решения профессиональных задач</p>
<p>Низкий (оценка «неудовлетворительно», «не зачтено»)</p>	<p>Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков</p>	

Показатели уровней сформированности компетенций могут быть изменены, дополнены и адаптированы к конкретной рабочей программе дисциплины.

2.2.2. Описание шкал оценивания

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» внедрена модульно-рейтинговая система оценки учебной деятельности студентов. В соответствии с этой системой применяются пятибалльная, двадцатибалльная и стобальная шкалы знаний, умений, навыков.

Шкалы оценивания			Критерии оценивания
пятибалльная	двадцатибалльная	стобальная	
«Отлично» - 5 баллов	«Отлично» - 18-20 баллов	«Отлично» - 85 – 100 баллов	Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> - продемонстрирует глубокое и прочное усвоение материала; - исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; - правильно формирует определения; - демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; - умеет делать выводы по излагаемому материалу.
«Хорошо» - 4 баллов	«Хорошо» - 15 - 17 баллов	«Хорошо» - 70 - 84 баллов	Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; - достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; - демонстрирует умения ориентироваться в нормальной литературе; - умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
«Удовлетворительно» - 3 баллов	«Удовлетворительно» - 12 - 14 баллов	«Удовлетворительно» - 56 – 69 баллов	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует общее знание изучаемого материала; - испытывает серьезные затруднения при ответах на дополнительные вопросы; - знает основную рекомендуемую литературу; - умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.
«Неудовлетворительно» - 2 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-11 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-55 баллов	Ставится в случае: <ul style="list-style-type: none"> - незнания значительной части программного материала; - не владения понятийным аппаратом дисциплины; - допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; - неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - неумение делать выводы по излагаемому материалу.

3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП

3.1. Задания и вопросы для входного контроля

1. Морфология бактерий, структура клетки
2. Мицелиальные грибы, их строение.
3. Дрожжи, способы размножения, форма клеток, их размеры.
4. Дыхание микроорганизмов
5. Способы и типы питания микроорганизмов.
6. Действие лучистой энергии на микроорганизмы.
7. Влияние температуры на микроорганизмы.
8. Микрофлора воздуха
9. Микрофлора воды.
10. Микрофлора почвы.
11. Условно-патогенные микроорганизмы.
12. Микробиологические показатели воды.
13. Гнилостные процессы и их возбудители
14. Характеристика гнилостных бактерий
15. Химизм процесса дыхания
16. Биотехнология и ее значение
17. Ферменты, их физическая и химическая природа
18. Простые и сложные белки
19. Жиры, строение жиров
20. Углеводы – моносахариды и полисахариды. Их характеристика

3.2 Оценочные средства и критерии сформированности компетенций

3.2.1 Перечень вопросов для текущих контрольных работ Контрольная работа № 1

1. Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие.
2. Методы оценки качества продукции. Планирование и управление качеством продукции.
3. Контроль правильности проведения технологического процесса. Связь ветеринарно-санитарной экспертизы с другими науками
4. Контроль нормируемых величин пищевой ценности и безопасности
5. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи.
6. Отбор проб сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Их подготовка к анализу. Регистрация проведенных анализов.
7. Определение фактической энергетической ценности, сравнение с расчетной минимально допустимой
8. Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания.
9. Определение сухих веществ и влажности.
10. Порядок проведения органолептической оценки продукции общественного питания.
11. Высушивание в сушильном шкафу. Высушивание в аппарате ВЧ. Рефрактометрический метод.

Контрольная работа №2

1. Методы определения белков
2. Метод Къельдаля.
3. Метод Гербера.
4. Экстракционно- -весовой метод.
5. Рефрактометрический метод.
6. Обнаружение замены сливочного масла другими видами жиров.
7. Натуральные полуфабрикаты из мяса.
8. Рубленые полуфабрикаты из мяса.
9. Полуфабрикаты из мяса птицы
10. Контроль качества рыбных полуфабрикатов .
11. Контроль качества овощных и мучных полуфабрикатов
12. Овощи сырые. Овощи пассированные.
13. Овощные биточки и запеканки.
14. Определение содержания сернистого ангидрида.
15. Тесто. Полуфабрикаты тортов и пирожных.
16. Обнаружение замены сливочного масла маргарином

Контрольная работа №3

1. Органолептическая оценка.
2. Лабораторный контроль.
3. Проверка правильности вложения сырья.
4. Органолептическая оценка вторых блюд.
5. Лабораторный контроль.
6. Проверка правильности вложения сырья.
7. Контроль прожаренности изделий.
8. Контроль качества фритюрного жира.
9. Контроль качества напитков.
10. Обнаружение жженого сахара и питьевой соды в чае-заварке.
11. Обнаружение замены натурального кофе кофейным напитком.
12. Прохладительные напитки, соки, коктейли.
13. Расчет правильности соблюдения рецептуры коктейлей.
14. Контроль качества холодных и сладких блюд и изделий из теста
15. Салаты. Желированные и выпечные сладкие блюда

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении контрольной работы:

- оценка «отлично»: продемонстрировано грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Даны верные ответы на все вопросы и условия задач (заданий). При необходимости сделаны пояснения и выводы (содержательные, достаточно полные, правильные, учитывающие специфику проблемной ситуации в задаче или с незначительными ошибками);

- оценка «хорошо»: грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Однако, ответы на вопросы и условия задач (заданий) содержат незначительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся ориентируется в материале, но применяет его неверно, выбирает неправильный алгоритм решения задач (неверные исходные данные, неверная последовательность решения и др. ошибки), допускает вычислительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся слабо ориентируется в материале, выбирает неправильный алгоритм решения, допускает значительное количество вычислительных ошибок. Пояснения и выводы отсутствуют.

1.3. Задания для промежуточной аттестации

3.3.1 Контрольные вопросы для проведения зачета

1. Контроль качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания
2. Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие.
3. Методы оценки качества продукции.
4. Планирование и управление качеством продукции.
5. Контроль правильности проведения технологического процесса.
6. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля.
7. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи.
8. Отбор проб сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Их подготовка к анализу.
9. Регистрация проведенных анализов.
10. Определение фактической энергетической ценности, сравнение с расчетной минимально допустимой.
11. Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания.
12. Определение сухих веществ и влажности.
13. Порядок проведения органолептической оценки продукции общественного питания.
14. Высушивание в сушильном шкафу. Высушивание в аппарате ВЧ.
15. Рефрактометрический метод.
16. Определение белков и жиров
17. Метод Къельдаля. Другие методы определения белков.
18. Метод Гербера. Экстракционно- -весовой метод.
19. Рефрактометрический метод.
20. Обнаружение замены сливочного масла другими видами жиров.
21. Натуральные полуфабрикаты из мяса.
22. Рубленые полуфабрикаты из мяса.
23. Полуфабрикаты из мяса птицы
24. Контроль качества рыбных полуфабрикатов
25. Контроль качества овощных и мучных полуфабрикатов
26. Овощи сырые. Овощи пассированные.
27. Овощные биточки и запеканки.
28. Определение содержания сернистого ангидрида.
29. Тесто. Полуфабрикаты тортов и пирожных.
30. Обнаружение замены сливочного масла маргарином
31. Контроль качества первых и вторых блюд.
32. Органолептическая оценка. Лабораторный контроль.
33. Проверка правильности вложения сырья.
34. Органолептическая оценка вторых блюд. Лабораторный контроль.
35. Проверка правильности вложения сырья.
36. Контроль прожаренности изделий.
37. Контроль качества фритюрного жира.
38. Контроль качества напитков.
39. Обнаружение жженого сахара и питьевой соды в чае-заварке.
40. Обнаружение замены натурального кофе кофейным напитком.
41. Прохладительные напитки, соки, коктейли.
42. Расчет правильности соблюдения рецептуры коктейлей.

43. Контроль качества холодных и сладких блюд и изделий из теста
44. Салаты. Желированные и выпечные сладкие блюда
45. Органолептическая оценка. Лабораторный контроль.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения зачёта: - оценка «зачтено»: обучающийся демонстрирует всестороннее, систематическое и глубокое знание материала, свободно выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоивший основную и дополнительную литературу. Обучающийся выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне не ниже базового

- оценка «не зачтено»: обучающийся демонстрирует незнание материала, не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины. Обучающийся не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне ниже базового. Дальнейшее освоение ОПОП не возможно без дополнительного изучения материала и подготовки к зачету