

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Зав. ОСПО

 Н.С. Зайцева

«18» октября 2017 г.

Торгово-экономический институт

Отделение среднего профессионального образования

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

По дисциплине ОП.15 Контроль качества продукции и услуг
общественного питания

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Красноярск

Контроль качества продукции и услуг общественного питания: фонд оценочных средств

Разработан в соответствии с ПВД ФОС-2017 Университета, ФГОС СПО и учебным планом специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Разработчик



В.В. Казина

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Происхождение: ФГОС СПО «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы, описание показателей и критериев оценивания компетенций

Курс	Семестр	Код и содержание компетенции	Результаты обучения (компоненты компетенции)	Оценочные средства
3	1	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<i>Знать:</i> - роль контроля качества в общественном питании; содержание основных управленческих концепций в области контроля качеством.	Контрольные вопросы; Вопросы к зачету.
			<i>Уметь:</i> - ориентироваться в действующей нормативно-технической документации, регламентирующей выпуск продукции на предприятиях общественного питания или деятельность этих предприятий.	
			<i>Владеть:</i> - навыками работы с нормативно-технической документацией в области контроля качества.	
		ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<i>Знать:</i> - основные понятия в области контроля качества; виды и методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания.	Контрольные вопросы; Вопросы к зачету.
			<i>Уметь:</i> - работать с нормативно-правовой базой в области контроля качества; применять методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.	
			<i>Владеть:</i> - навыками самостоятельной работы, умением организовать свой труд.	
		ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<i>Знать:</i> - критерии качества, порядок проведения бракеража; показатели и методы идентификации; способы обнаружения фальсификации; последствия фальсификации и меры ее предупреждения. общие требования к качеству сырья и продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении	Контрольные вопросы; Отчеты о практической работе; Вопросы к зачету.

Продолжение

Курс	Семестр	Код и содержание компетенции	Результаты обучения (компоненты компетенции)	Оценочные средства
			<p><i>Уметь</i>:- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать фальсифицированную продукцию.</p> <p><i>Владеть</i>:- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; навыками идентификации продукции и услуг общественного питания.</p>	Контрольные вопросы; Отчеты о практической работе; Вопросы к зачету.
		ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного.	<p><i>Знать</i>: - нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания.</p> <p><i>Уметь</i>: - критически осмыслить полученную информацию, выделить в ней главное, создать на ее основе новое знание.</p> <p><i>Владеть</i>: - новейшей информацией в области нормативно-технических регламентов и развития индустрии питания</p>	Контрольные вопросы; Отчеты о практической работе; Вопросы к зачету.
	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.		<p><i>Знать</i>: - нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания.</p> <p><i>Уметь</i>: - ориентироваться в действующей нормативно-технической документации, регламентирующей выпуск продукции на предприятиях общественного питания или деятельность этих предприятий</p> <p><i>Владеть</i>:- новейшей информацией в области развития индустрии питания и инновационных технологий</p>	Контрольные вопросы; Отчеты о практической работе; Вопросы к зачету
			ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности	<p><i>Знать</i>: - способы и методы самоорганизации и самообразования</p> <p><i>Уметь</i>: - самостоятельно овладевать знаниями и навыками их применения в профессиональной деятельности</p> <p><i>Владеть</i>: - способностью к самообразованию и поиску новых форм организации своей деятельности.</p>

2 МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ВЛАДЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Типовые контрольные задания

2.1.1 Типовые контрольные вопросы

Комплект контрольных заданий и вопросов по теме: значение контроля качества основные термины и понятия в области контроля качества продукции.

Вопросы для обсуждения:

- 1) Факторы влияющие на качество продукции .
- 2) Основные термины и понятия в области качества.
- 3) Классификация показателей качества.
- 4) Актуальность проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания.
- 5) Концепция здорового питания.
- 6) Оценка уровня качества продукции.

2.1.2 Типовая практическая работа

Выполнение практической работы № 1. Анализ хлеба и хлебобулочных изделий

Цель: Научится осуществлять контроль качества хлеба по органолептическим и физико-химическим показателям.

Работа проводится в интерактивной форме с использованием программно-аппаратных средств на базе микропроцессорной техники, в самостоятельной работе студентов, с консультациями преподавателя.

Методические указания. Материально-техническое обеспечение: лабораторная работа проводится в лаборатории Центра здорового питания, оснащенной персональными компьютерами с выходом в Интернет, ОС – Windows XP, ПП – Microsoft Office –Adobe Reader, Excel, Word.

Порядок проведения

Задание 1. Проверка маркировки

Каждая группа студентов проверяет правильность маркировки. На каждую упаковочную единицу должна быть нанесена типографским способом маркировка с указанием:

- товарный знак и наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение;
- наименование продукта;
- состав;
- массу нетто;
- дату выработки;
- информацию о сертификации;
- условия хранения;
- срок годности;
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта;
- обозначение настоящего стандарта.

Задание 2. Определение массы хлеба

Каждая группа студентов производит взвешивание хлеба. Отклонение массы каждого изделия и средней массы 10 изделий в меньшую сторону в конце срока максимальной их выдержки на предприятии после выемки из печи не должно превышать соответственно 4 и 2,5% от установленной массы одного изделия. Отклонение массы изделия в большую сторону от установленной массы не ограничено.

Задание 3. Определение органолептических показателей

(ГОСТ 5667-65) К органолептическим показателям относят внешний вид хлеба (форма, состояние поверхности, цвет, состояние и толщина корок), состояние мякиша (пропеченность, отсутствие признаков неперомеса, цвет, эластичность и пористость), вкус и запах.

Результаты органолептических показателей свести в таблицу 1

Таблица 1 – Определение органолептических показателей

Показатели	Характеристика опытных образцов		
	Образец № 1, НТД	Образец № 2, НТД	и т.д.
Форма			
Характеристика корки			
Эластичность мякиша			
Структура пористости			
Цвет мякиша			
Вкус			
Запах			

В конце задания необходимо сделать вывод, в котором указывают на отклонение органолептических показателей в исследуемых объектах от НТД.

Задание 4. Определение массовой доли влаги в мякише хлеба

(ГОСТ 21094-75) От массовой доли влаги зависит его физиологическая ценность и технико-экономические показатели работы хлебопекарных предприятий. Чем выше массовая доля влаги мякиша хлеба тем меньше в нем питательных веществ и ниже его энергетическая ценность. С увеличением массовой доли влаги хлеба на 1 % его выход повышается на 2-3 %. Определение массовой доли хлеба позволяет контролировать правильность ведения технологического процесса – точность дозирования сырья (муки, воды). В соответствии с ГОСТ массовая доля влаги мякиша для различных видов хлеба не должна превышать указанных значений.

Техника определения. При подготовке проб из средней части хлеба вырезают ломоть толщиной приблизительно 1-3 см, отделяют мякиш от корок на расстоянии 1 см, удаляют все включения (если есть). Подготовленную пробу измельчают как можно мельче не сдавливая острым ножом, теркой или руками. Затем помещают на предварительно разогретую тарелочку. Масса навески 4,5- 5,0 гр.

Перед началом работы включить влагометр и прогреть в течении 10 мин. Установить шифр режима измерения для измеряемой продукции в соответствии с таблицей 2

Таблица 2 – таблица режимов измерения в анализаторе влажности «ЭЛВИЗ-2С»

Наименование измеряемого продукта	Режим измерения
Хлеб пшеничный 1-й с	06
Хлеб ржаной	08
Хлеб ржано-пшеничный	07

Установить на весовое устройство чистую тарелочку и тарировать. Выложить на эту же тарелочку (предварительно прогретую) навеску и включить влагометр. По окончании измерения анализатор подаст звуковой сигнал. Результат измерения влажности в процентах анализатор вычисляет по формуле:

$$W\% (\text{массовая доля влаги}) = \frac{m_1 - m_2}{m_1} * 100,$$

Где m_1 – масса навески до высушивания,
 m_2 – масса навески после высушивания.

Если, после того как анализатор закончил измерение и вывел на цифровой индикатор результат (массовую долю влаги).

В конце работы необходимо сделать вывод о содержании влаги в мякише и сравнить полученные данные с НТД. Работу оформить в виде отчета, включив в нее ответы на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы

1. Какими показателями характеризуется качество хлеба?
2. По каким показателям проводится органолептическая оценка хлеба?
3. Какое значение имеет показатель влажности?

2.1.3 Перечень вопросов для контроля знаний (зачет)

1. Дайте определение понятия качества.
2. Назовите основные термины используемые для контроля качества продукции и услуг.
3. Назовите факторы, оказывающие влияние на качество продукции, ее классификацию.
4. Какие факторы относятся к затрудняющим и способствующим факторам, оказывающим влияние на качество продукции?.
5. Перечислите и дайте характеристику видам производственного контроля.
6. Назовите методы контроля качества и их применение.
7. Какие виды стандартов, устанавливают требования к контролю качества продукции и услуг?
8. Назовите критерии качества блюд по пятибалльной шкале.
9. В чем заключается органолептическая оценка продукции и услуг?
10. Назовите и охарактеризуйте основные органолептические показатели.
11. Определение физико-химических показателей.
12. Как происходит отбор проб для лабораторного анализа?
13. Охарактеризуйте роль государственного контроля и надзора.
14. Назовите задачи и полномочия Роспотребнадзора.
15. В чем заключается идентификация продукции и услуг общественного питания?
16. Каков порядок проведения идентификации продукции и услуг общественного питания?
17. Назовите и охарактеризуйте виды и методы идентификации.
18. Назовите методы оценки и контроля качества услуг общественного питания.
19. Назовите и охарактеризуйте общие требования к услугам общественного питания.
20. Какие правила оказания услуг общественного питания вы знаете?
21. В чем заключается фальсификация продукции и услуг общественного питания.
22. Назовите виды фальсификации продукции и услуг общественного питания.
23. Перечислите и охарактеризуйте способы обмана
24. Какие меры борьбы с фальсификацией вы знаете?
25. Назовите способы обнаружения фальсифицированной продукции.
26. Назовите основные группы информационной защиты.
27. Какие основные причины появления фальсифицированной продукции и каковы мероприятия по предотвращению фальсификации?
28. Назовите последствия фальсификации для потребителей и фальсификаторов.

3 Критерии оценивания.

3.1. Оценка устного ответа на вопросы к обсуждению, участие в дискуссии.

Опрос учебной группы осуществляется по перечню вопросов, представленных к осуждению по теме занятия. Критерии оценки устных ответов студентов.

«Отлично». Устный ответ отличается последовательностью, логикой изложения. Легко воспринимается аудиторией. При ответе на вопросы выступающий демонстрирует глубину владения материалом. Ответы формулируются аргументировано, обосновывается собственная позиция в проблемных ситуациях.

«Хорошо». Устный ответ отличается последовательностью, логикой изложения. Но обоснование сделанных выводов не достаточно аргументировано. Неполно раскрыто содержание проблемы.

«Удовлетворительно». Устный ответ направлен на пересказ содержания проблемы, но не демонстрирует умение выделять главное, существенное. Выступающий не владеет пониманием сути излагаемой проблемы. «Неудовлетворительно». Устный ответ носит краткий, неглубокий, поверхностный характер.

3.2. Критерии оценки практических работ студентов.

«Отлично». Цели и задачи четко сформулированы, содержание полностью раскрывает проблематику темы. Работа отвечает всем требованиям к оформлению и стилю изложения хода исследования и его результатов. Автор работы грамотно оперирует терминологическим аппаратом, прослеживается четкая логика анализа проблемы. Все сделанные выводы полностью соответствуют содержанию проведенного исследования, свидетельствуют о самостоятельном характере выполненной работы.

«Хорошо». Цели и задачи в целом сформулированы. Содержание соответствует целям и задачам темы исследования, отвечает большинству требований к форме и стилю изложения хода исследования и его результатов. Структура работы выражена и обоснована с части наиболее важных элементов. При раскрытии существенных аспектов темы исследования проявлены самостоятельность и творческий подход. Итоговые выводы соответствуют содержанию проведенного исследования, свидетельствуют о самостоятельном характере выполненной работы.

«Удовлетворительно». Цели и задачи сформулированы, но наблюдается некоторое несоответствие заявленной темы и/или их формулировка неточна. Содержание соответствует выбранной теме, при этом в работе допускаются отступления от темы. В целом содержание отвечает требованиям к форме и стилю изложения хода исследования и его результатов. Работа в целом оформлена в соответствии с установленными требованиями. В работе имеются опечатки и исправления. Представленные в работе выводы позволяют судить о наличии самостоятельности авторских суждений по теме исследования, однако не везде прослеживается четкая аргументация полученных выводов.

«Неудовлетворительно». Цели и задачи выражены широко и неконкретно или же вообще не соответствуют обозначенной теме исследования. Содержание не полностью соответствует теме исследования. При раскрытии темы исследования почти не проявлены самостоятельность. Работа выполнена с нарушениями требований к оформлению.

3.3 Критерии оценивания ответов на зачете.

Итоговой формой контроля знаний по дисциплине «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» является дифференцированный зачет.

Зачет проводится в учебной аудитории с использованием бланков тестовых заданий. Кроме того, наиболее успешные студенты, выполнившие все необходимые

требования по дисциплине, имеющие положительные оценки по всем темам текущего контроля знаний, активно работающие на семинарах и не имеющие пропусков занятий, могут получить итоговую оценку автоматом в соответствии с рейтингом.

При проведении итогового тестирования с использованием тестовых материалов по дисциплине «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» используются следующие критерии оценивания знаний студентов:

Таблица 3 – Критерии оценивания студентов при проведении итогового контроля знаний

Оценка			
Отлично	Хорошо	Удовл.	Неудовл.
100-90%	89-75%	74-60%	Менее 60%

УТВЕРЖДАЮ
Зав. ОСПО Зайцева Н.С.

« ____ » _____ 20 ____ г.

БИЛЕТ ЗАЧЕТА № 1

Министерство
образования и науки РФ
ФГАОУ ВПО
«Сибирский федеральный
университет»

По дисциплине

специальность

институт

ОП.14 Контроль качества
продукции и услуг общественного
питания
19.02.10 Технология продукции
общественного питания
ТЭИ ОСПО
курс 3

1. Основные понятия термины и определения в области качества продукции и услуг.
2. Органолептический анализ качества продукции

Составитель _____ В.В.Казина
(подпись) (инициалы, фамилия)

Одобрено на заседании ОСПО

Протокол № ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.