

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 13:08:14
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.
«28» марта 2022 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по
дисциплине: «Контроль качества блюд и кулинарных изделий»

Направление подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль)

Технология и организация ресторанного дела

Форма обучения

очная

Год начала обучения

2022

Реализуется в 7 семестре

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Введение

1. Назначение: данный фонд оценочных средств предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность(профиль) «Технология и организация ресторанного дела» по дисциплине «Контроль качества блюд и кулинарных изделий»
2. ФОС является приложением к программе дисциплины (модуля) «Контроль качества блюд и кулинарных изделий»
3. Разработчик Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения
4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель: Холодова Е.Н. – зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения

Члены комиссии: Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Лимарева Н.С., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Представитель организации-работодателя: Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск.

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Контроль качества блюд и кулинарных изделий».

«24» марта 2022 г.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной

программа	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

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

Код оцениваемой компетенции, индикатора (ов)	Этап формирования компетенции (№ темы) (в соответствии с рабочей программой дисциплины)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация (текущий/промежуточный)	Тип контроля (устный, письменный или использование технических средств)	Наименование оценочного средства
ИД-1 _{ПК-7} , ИД-2 _{ПК-7} ИД-1 _{ПК-8}	№ 1-9	Собеседование	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования

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

Уровни сформированности компетенций индикаторов	Дескрипторы				
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов	
Компетенция: ПК-7 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности					
Результаты прохождения практики: Индикатор:					
ИД-1 _{ПК-7} Может выполнять лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов	Не может выполнять лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов	На низком уровне способен проводить лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья	
ИД-2 _{ПК-7} Может анализировать результаты проведенных экспериментов	Не может анализировать результаты проведенных экспериментов	На низком уровне может анализировать результаты проведенных экспериментов	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность проводить лабораторные	

составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований		исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления
Компетенция: ПК-8 Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг				
ИД-1 _{ПК-8} Может организовать мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	Не может организовать мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	На низком уровне может организовать мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность проводить контроль за обеспечением качества продукции и услуг

Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

Рейтинговая оценка знаний студента (в случаях, предусмотренных нормативными актами СКФУ).

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
7 семестр			
1	Лабораторная работа № 1-3	5 неделя	15
2	Лабораторная работа № 4-6	11 неделя	20
3	Лабораторная работа № 7-9	16 неделя	20
	Итого за 7 семестр:		55

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания		Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный		100
ДОВОЛЕН		80
Удовлетворительно		60
Неудовлетворительно		0

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Промежуточная аттестация в форме **зачета с оценкой**

Процедура зачета (зачета с оценкой) как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

Зачет выставляется по результатам работы в семестре, при сдаче всех контрольных точек, предусмотренных текущим контролем успеваемости. Если по итогам семестра обучающийся имеет от 33 до 60 баллов, ему ставится отметка «зачтено». Обучающемуся, имеющему по итогам семестра менее 33 баллов, ставится отметка «не зачтено».

Количество баллов за зачет ($S_{зач}$) при различных рейтинговых баллах по дисциплине по результатам работы в семестре

Рейтинговый балл по дисциплине по результатам работы в семестре ($R_{сем}$)	Количество баллов за зачет ($S_{зач}$)
$50 \leq R_{сем} \leq 60$	40
$39 \leq R_{сем} < 50$	35
$33 \leq R_{сем} < 39$	27
$R_{сем} < 33$	0

При дифференцированном зачете используется шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
< 53	Неудовлетворительно

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, характеризующие этапы формирования компетенций

Вопросы для собеседования

Базовый уровень

Тема 1. Общие сведения о качестве пищевого сырья и готовой продукции. Организация контроля качества

1. Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Основные термины и определения. Характеристика документов, регламентирующих безопасность продукции. Технические регламенты.
2. Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Характеристика нормативно – технической документации, ГОСТов, применяемые для обеспечения безопасности сырья и продуктов.
3. Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Классификация видов контроля для обеспечения качества и безопасности сырья и продуктов
4. Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Виды производственного контроля, состав служб для обеспечения качества и безопасности сырья и продуктов.
5. Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

6. Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Правовая и нормативная база контроля качества.

7. Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Что включает понятие доброкачественности пищевого сырья и продуктов?
8. Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Как производится оценка качества пищевых продуктов?

Тема 2. Нормативная и технологическая документация для контроля качества в общественном питании. Лабораторный контроль качества продуктов

1. Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Технические регламенты Таможенного Союза для пищевых продуктов.
2. Закон РФ №184-ФЗ от 27.12.2002 г «О техническом регулировании» (содержание, анализ). Международные стандарты серии ИСО.
3. Цели принятия технических регламентов.
4. Содержание и применение технических регламентов.
5. Виды технических регламентов. Разработка и применение технических регламентов. Национальные стандарты.
6. Нормативная, техническая и технологическая документация в области качества.
7. Стандартизация в области контроля качества. ГОСТы, ТУ,
8. технологические инструкции (ТИ),
9. технологические карты (ТК),
10. технико-технологические карты (ТТК),
11. сборники рецептур, санитарные правила и нормы.

Тема 3. Порядок отбора проб для лабораторного исследования. Подготовка проб к исследованию. Органолептическая оценка качества продукции

1. Методы анализа аналитического контроля качества продуктов
2. Методы анализа физико-химического контроля качества продуктов
3. Методы анализа физико-химического контроля качества продуктов
4. Методы анализа биохимического контроля качества продуктов
5. Методы анализа микробиологического контроля качества продуктов
6. Методы анализа органолептического контроля качества
7. Стандартные, арбитражные и экспресс-методы контроля качества, их характеристика
Порядок отбора проб для лабораторного исследования
8. Основные правила отбора проб и подготовка их к анализу.
9. Определение выхода, средней массы, температуры, соотношения частей, размерно-массовый состав, потери массы
10. Органолептическая оценка качества продукции
11. Классификация органолептических показателей качества
12. Методы органолептического анализа
13. Балльная оценка. Бракераж. Правила бракеража пищи Общие положения.
14. Критерии оценки качества.
15. Органолептическая оценка качества отдельных видов продукции общественного питания массового изготовления

Тема 4. Исследование качества полуфабрикатов из сырья растительного происхождения. Исследование качества полуфабрикатов из сырья животного происхождения.

1. Исследование полуфабрикатов из сырья животного происхождения
2. Какие овощные полуфабрикаты вырабатываются централизованно?
3. Какой раствор используется для сульфитации картофеля?
4. Какое остаточное содержание сернистого ангидрида допускается в полуфабрикате «Картофель сырой очищенный сульфитированный»?

5. Контроль качества мясных полуфабрикатов.

6. Исследование качества полуфабрикатов из сырья растительного происхождения

7. Контроль качества полуфабрикатов для изделий из теста

8. Контроль качества мясных полуфабрикатов.

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: И.Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

9. Контроль качества творожных полуфабрикатов.
10. Контроль качества полуфабрикатов из муки (тесто), тортов и пирожных.
11. Контроль качества отделочных полуфабрикатов.
12. Виды фальсификаций продукции общественного питания.
13. Методы обнаружения фальсификаций продукции.
14. Арбитражные и экспресс методы контроля качества.
15. Характеристика лабораторных методов контроля качества.
16. Исследование бульонов

Тема 5. Исследование качества первых блюд (супов). Исследование качества вторых блюд, гарниров и соусов.

1. Исследование первых блюд (супов)
2. Органолептическая оценка.
3. Определение физико-химических показателей.
4. Проверка правильности вложения сырья
5. Проверка правильности вложения сырья
6. Контроль качества первых блюд.
7. Исследование вторых блюд, гарниров и соусов
8. Органолептическая оценка.
9. Определение физико-химических показателей
10. Определение эффективности тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изделий;
11. Определение содержания яиц в кулинарных изделиях;
12. Контроль качества фритюрного жира).
13. Проверка правильности вложения сырья
14. Проверка правильности вложения сырья
15. Контроль качества готовой продукции.
16. Контроль качества вторых блюд, гарниров и соусов.

Тема 6. Исследование качества сладких блюд. Исследование качества напитков

1. Исследование сладких блюд
2. Органолептическая оценка.
3. Определение физико-химических показателей.
4. Контроль качества сладких блюд.
5. Контроль качества напитков.
6. Исследование напитков
7. Органолептическая оценка.
8. Определение физико-химических показателей.
9. Проверка правильности вложения сырья
10. Контроль качества холодных напитков
11. Контроль качества горячих напитков

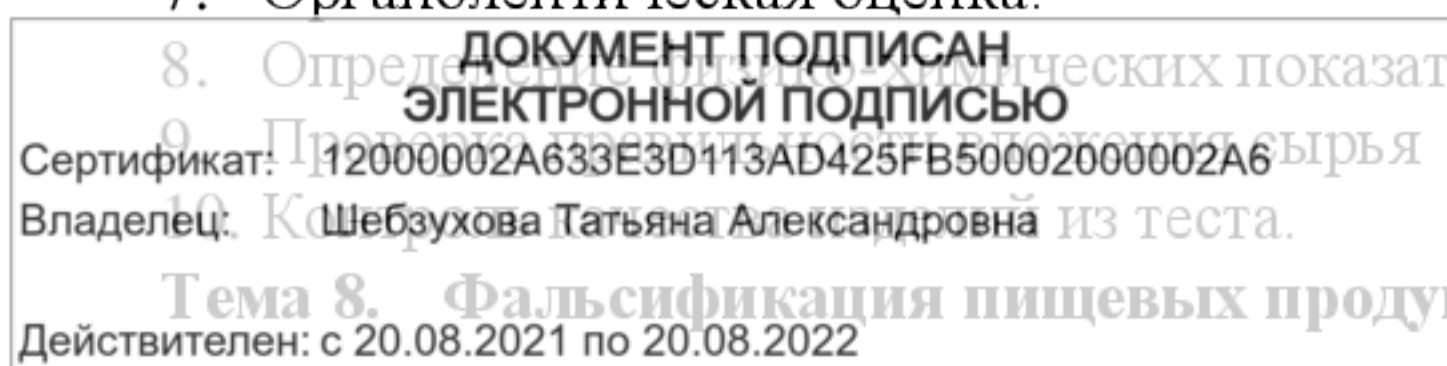
Тема 7. Исследование качества холодных блюд и закусок. Исследование качества кондитерских изделий из теста.

1. Исследование холодных блюд и закусок
2. Органолептическая оценка.
3. Определение физико-химических показателей.
4. Проверка правильности вложения сырья
5. Контроль качества холодных блюд и закусок.
6. Исследование кондитерских изделий из теста
7. Органолептическая оценка.

8. Определение физико-химических показателей.

9. Проверка правильности вложения сырья
10. Контроль качества кондитерских изделий из теста.

Тема 8. Фальсификация пищевых продуктов и продукции общественного питания.



Идентификация продукции общественного питания.

1. Фальсификация сырья и продукции общественного питания
2. Виды, способы и средства фальсификации.
3. Градации фальсифицированных товаров.
4. Последствия фальсификации и меры по ее предотвращению.
5. Правовая и нормативная база Правовая и нормативная база по предотвращению фальсификации.
6. Контрафактная продукция

Тема 9. Инструментальные и химические методы санитарного контроля предприятий питания Требования к разработке программ предварительных мероприятий по безопасности пищевой продукции

1. Идентификация продукции общественного питания
2. Виды идентификации и прослеживаемости товаров.
3. Показатели идентификации.
4. Нормативные документы для целей идентификации.
5. Методы идентификации.
6. Критерии идентификации

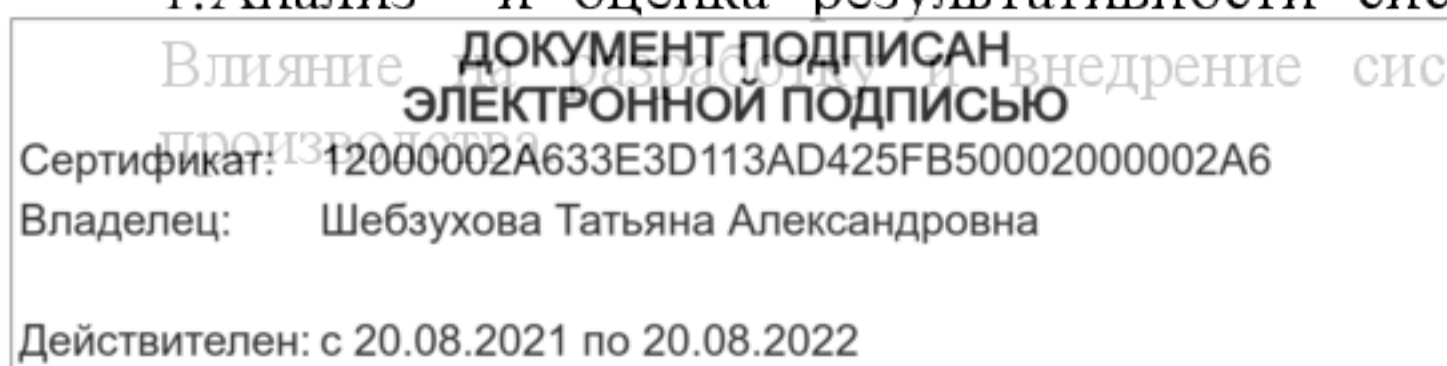
Повышенный уровень

Тема 1. Общие сведения о качестве пищевого сырья и готовой продукции. Организация контроля качества

1. Осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Системы менеджмента в области обеспечения безопасности пищевых продуктов, программы производственного контроля.
2. Осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Система обеспечения качества и безопасности пищевой продукции.
3. Осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Какие характеристики входят в понятие «качество» пищевых продуктов? Дать их краткое описание.
4. Осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Перечислить основные типы контроля качества пищевых продуктов.
5. Осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Виды контроля качества в предприятиях общественного питания?
6. Осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Состав службы входного контроля, ее обязанности и ответственность?
7. Осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Что такое операционный контроль, его значение?
8. Осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Приемочный контроль в предприятиях, реализующих блюда и кулинарные изделия массового спроса?

Тема 2. Нормативная и технологическая документация для контроля качества в общественном питании. Лабораторный контроль качества продуктов

1. Анализ и оценка результативности системы контроля деятельности производства. Влияние внедрения системы качества и безопасности продукции



2. Анализ и оценка результативности системы контроля деятельности производства. Риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.

3. Анализ и оценка результативности системы контроля деятельности производства. Приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства.

4. Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

Тема 3. Порядок отбора проб для лабораторного исследования. Подготовка проб к исследованию. Органолептическая оценка качества продукции

1. Что такое экспертный метод. Привести примеры.
2. Какие свойства продукции определяют органолептическими методами ?
3. Сущность и классификация спектральных методов анализа
4. Методы рефрактометрии и поляриметрии. Приборы, используемые при исследовании данными методами
5. Хроматографические методы определения, сущность и классификация.
6. Какие методы используют для определения содержания влаги и массовой доли сухих веществ.
7. Методы исследования белка и биологической ценности, их сущность.
8. Какие методы применяют для исследования состава и количества липидов в пищевых продуктах.
9. Какие характеристики входят в понятие «качество» пищевых продуктов? Дать их краткое описание.
10. Как производится оценка качества пищевых продуктов?
11. Дать характеристику единичных и комплексных показателей качества.
12. Перечислить основные типы контроля качества пищевых продуктов.
13. Перечислить основные классификационные принципы методов исследования пищевого сырья и продуктов.
14. В чем принципиальное различие инструментальных и органолептических методов исследования пищевых продуктов?

Тема 4. Исследование качества полуфабрикатов из сырья растительного происхождения. Исследование качества полуфабрикатов из сырья животного происхождения

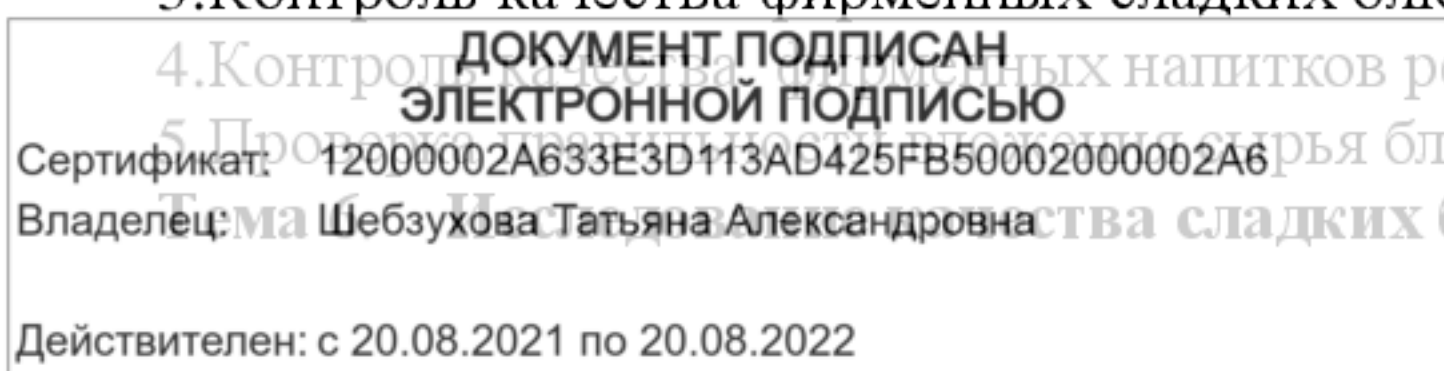
1. Основные показатели качества полуфабрикатов из рыбы
2. Основные показатели качества полуфабрикатов из котлетного мяса
3. Основные показатели качества полуфабрикатов из натуральных рубленых изделий
4. Основные показатели качества полуфабрикатов из овощей
5. Основные показатели качества полуфабрикатов высокой степени готовности из рыбы
6. Основные показатели качества полуфабрикатов высокой степени готовности из овощей
7. Основные показатели качества полуфабрикатов высокой степени готовности для кондитерских изделий

Тема 5. Исследование качества первых блюд (супов). Исследование качества вторых блюд, гарниров и соусов

1. Контроль качества фирменных первых блюд ресторана.
2. Исследование фирменных вторых блюд, гарниров и соусов ресторана.
3. Контроль качества фирменных сладких блюд ресторана..

4. Контроль качества фирменных напитков ресторана.
5. Проработка задач по контролю качества сырья блюд ресторана.

Тема 6. Исследование качества сладких блюд. Исследование качества напитков



1. Какие характеристики входят в понятие «качество» сладких блюд? Дать их краткое описание.
2. Как производится оценка качества сладких блюд?
3. Перечислить основные типы контроля качества сладких блюд.
4. Перечислить основные классификационные принципы методов исследования пищевого сырья и продуктов сладких блюд.
5. В чем принципиальное различие инструментальных и органолептических методов исследования пищевых продуктов сладких блюд?

Тема 7. Исследование качества холодных блюд и закусок. Исследование качества кондитерских изделий из теста.

1. Физико – химические методы исследования холодных блюд и закусок
2. Определение физико-химических показателей качества кондитерских изделий из теста.
3. Проверка правильности вложения сырья качества кондитерских изделий из теста.
4. Физико – химические методы исследования качества холодных блюд и закусок.
5. Контроль качества изделий из теста.

Тема 8. Фальсификация пищевых продуктов и продукции общественного питания. Идентификация продукции общественного питания

1. Виды, способы и средства фальсификации. Характеристика экспресс методов определения фальсификации полуфабрикатов для предприятий питания
2. Виды, способы и средства фальсификации. Характеристика экспресс методов определения фальсификации готовой продукции
3. Виды, способы и средства фальсификации. Характеристика экспресс методов определения фальсификации покупных товаров
4. Виды, способы и средства фальсификации. Характеристика экспресс методов определения фальсификации пищевых продуктов

Тема 9. Инструментальные и химические методы санитарного контроля предприятий питания Требования к разработке программ предварительных мероприятий по безопасности пищевой продукции

1. Инструментальные и химические методы санитарного контроля предприятий питания
2. Требования к разработке программ предварительных мероприятий по безопасности пищевой продукции
3. Нормативные документы для целей идентификации продуктов ресторана.
4. Критерии идентификации

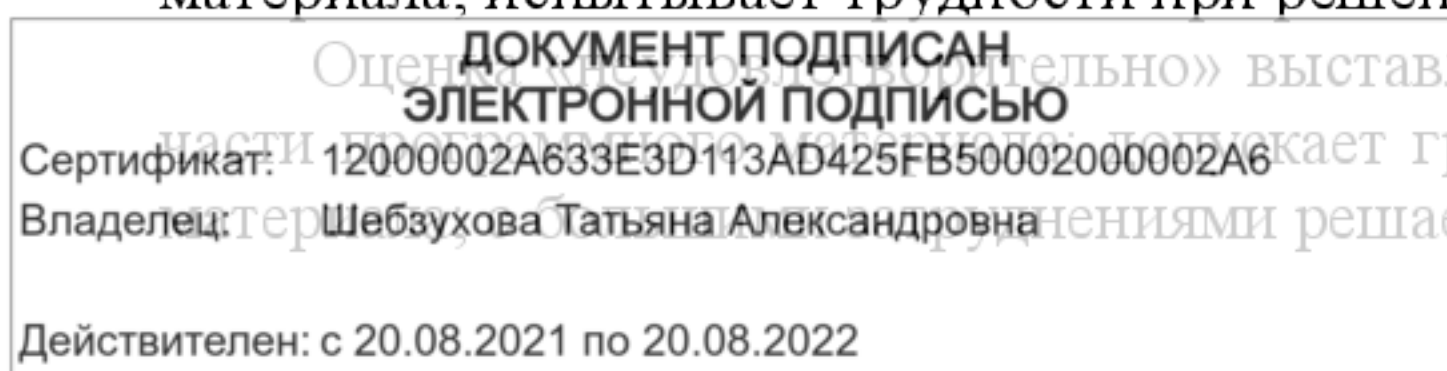
1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он демонстрирует глубокие знания программного материала, свободно справляется с решением практических задач, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он демонстрирует достаточные знания программного материала, правильно применяет теоретические положения при решении практических задач, на достаточно хорошем уровне обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если: излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала; испытывает трудности при решении ситуационных задач.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если: не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала; испытывает трудности при решении ситуационных задач.



Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины, не допускает грубых ошибок при изложении материала; хорошо ориентируется в терминах.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки при изложении материала.

** в соответствии с результатами освоения дисциплины*

2. Описание шкалы оценивания

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

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

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя: вопросы для собеседования.

Предлагаемые студенту вопросы позволяют проверить ПК-7, ПК-8 компетенции.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 5 минут, в течение данного времени будет проводиться беседа со студентом в диалоговом режиме.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования любыми справочными материалами, каталогами современного оборудования, предложенными в рабочей программе дисциплины.

Вопросы, предназначенные для повышенного уровня, расширяют основные, базовые знания при изучении дисциплины и направлены на дополнительное, самостоятельное развитие студентов в области контроля качества блюд и кулинарных изделий.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо подготовить ответы на вопросы в письменной форме.

При проверке ответа студента, оцениваются:

- знание терминологии курса дисциплины;
- раскрытие проблемы, темы;
- ясность, четкость, логичность, научность изложения;
- обоснованность излагаемой позиции, ответа;
- самостоятельность в формулировке позиции;
- правильность ответов на задаваемые вопросы.

№	Фамилия,	Вид работы						Итог
		Знание терминологии	Раскрытие проблемы, темы	Ясность, четкость, логичность, научность изложения	Обоснованность излагаемой позиции, ответа	Самостоятельность формулировки позиции	Правильность ответов на задаваемые вопросы	
II/II	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6	20000002A6					
Сертификат:	Шебзухова Татьяна Александровна							
Владелец:								
Действителен:	с 20.08.2021 по 20.08.2022							

		ЛИНЫ		ИЗЛОЖЕН ИЯ				
1								
2								
...								

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022