

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухов Тимур Александрович

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 10:44:09

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**

Заведующий кафедрой ТППиТ

Е.Н.

Холодова

### **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

По дисциплине	<b>Б1.В.15 Контроль качества блюд и кулинарных изделий</b>
Направление подготовки	<b><u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u></b>
Направленность (профиль)	<b><u>Технология и организация ресторанного дела</u></b>
Квалификация выпускника	<b><u>бакалавр</u></b>
Форма обучения	<b><u>очная</u></b>
Год начала обучения	<b><u>2021</u></b>
Изучается	<b><u>в 7 семестре</u></b>

## Предисловие

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. Фонд оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Контроль качества блюд и кулинарных изделий» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела».
3. Назначение: Фонды оценочных средств ориентированы на оценку достижения запланированных в образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.
4. Фонд оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации разработан на основе рабочей программы дисциплины «Контроль качества блюд и кулинарных изделий» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденной на заседании Учебно-методического совета ФГАОУ ВО «СКФУ»
5. Разработчик Щедрина Татьяна Викторовна доцент кафедры ТППТ, кан.техн.наук
4. ФОС рассмотрен и утвержден на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения.
5. ФОС согласован с выпускающей кафедрой технологии продуктов питания и товароведения,
6. Проведена экспертиза ФОС. Члены экспертной группы, проводившие внутреннюю экспертизу:
  - Председатель: Нарыжная А.Б. – председатель УМК ПИ (филиал) СКФУ
  - Холодова Е.Н. – зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения
  - Шалтумаев Т.Ш., доцент каф. технологии продуктов питания и товароведенияЭксперт, проводивший внешнюю экспертизу:
  - Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск.Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует ОП ВО 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 при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Контроль качества блюд и кулинарных изделий».
7. Срок действия ФОС: на срок реализации образовательной программы.

Паспорт фонда оценочных средств  
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность (профиль)

**Технология и организация ресторанного дела**

Квалификация выпускника

**бакалавр**

Форма обучения

**очная**

Год начала обучения

**2021**

Изучается

**в 7 семестре**

Код оцениваемой компетенции (или её части)	Модуль, раздел, Тема (в соответствии с Программой)	Тип контроля	Вид контроля	Компонент фонда оценочных средств	Количество заданий для каждого уровня	
					Базовый	Повышенный
<b>ПК-7, ПК-8</b>	№ 1-9	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования	90	45

Составитель \_\_\_\_\_ Т.В. Щедрина  
(подпись)

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

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Зав. кафедрой ТППТ  
\_\_\_\_\_ Е.Н. Холодова

## **Вопросы для собеседования**

### **по дисциплине: Контроль качества блюд и кулинарных изделий**

#### **Базовый уровень**

#### **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 нормам. Контрольная закупка.
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?

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

1. Нормативная и технологическая документация для контроля качества в общественном питании.
2. Лабораторный контроль качества продуктов
3. Осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Организация контроля качества.
4. Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Техническое регулирование.

5. Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Технические регламенты Таможенного Союза для пищевых продуктов.
6. Закон РФ №184-ФЗ от 27.12.2002 г «О техническом регулировании» (содержание, анализ). Международные стандарты серии ИСО.
7. Цели принятия технических регламентов.
8. Содержание и применение технических регламентов.
9. Виды технических регламентов. Разработка и применение технических регламентов. Национальные стандарты.
10. Анализ и оценка результативности системы контроля деятельности производства, осуществление поиска, выбора и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

Стандартизация в области контроля качества.

Нормативная, техническая и технологическая документация в области качества.

Стандартизация в области контроля качества. ГОСТы, ТУ,

технологические инструкции (ТИ),

технологические карты (ТК),

технично-технологические карты (ТТК),

сборники рецептур, санитарные правила и нормы.

### **Лабораторный контроль**

Тема 3.1 Основные методы оценки качества.

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

### **Органолептическая оценка качества продукции**

1. Классификация органолептических показателей качества
2. Методы органолептического анализа
3. Балльная оценка. Бракераж. Правила бракеража пищи Общие положения.
4. Критерии оценки качества.
5. Органолептическая оценка качества отдельных видов продукции общественного питания массового изготовления

### **Исследование полуфабрикатов**

Исследование полуфабрикатов из сырья животного происхождения

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

Исследование полуфабрикатов из сырья растительного происхождения

5. Исследование отделочных полуфабрикатов для изделий из теста
6. Контроль качества мясных полуфабрикатов.
7. Контроль качества творожных полуфабрикатов.
8. Контроль качества полуфабрикатов из муки (тесто), тортов и пирожных.
9. Контроль качества отделочных полуфабрикатов.

10. Виды фальсификаций продукции общественного питания.
11. Методы обнаружения фальсификаций продукции.
12. Арбитражные и экспресс методы контроля качества.
13. Характеристика лабораторных методов контроля качества.
14. Исследование бульонов

## **6 Исследование готовой продукции**

### **6.1 Исследование первых блюд (супов)**

1. Органолептическая оценка.
2. Определение физико-химических показателей.
3. Проверка правильности вложения сырья
4. Проверка правильности вложения сырья
5. Контроль качества первых блюд.

### **6.2 Исследование вторых блюд, гарниров и соусов**

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

### **6.3 Исследование сладких блюд**

1. Органолептическая оценка.
2. Определение физико-химических показателей.
3. Контроль качества сладких блюд.
4. Контроль качества напитков.

### **6.4 Исследование напитков**

1. Органолептическая оценка.
2. Определение физико-химических показателей.
3. Проверка правильности вложения сырья
4. Контроль качества холодных напитков
5. Контроль качества горячих напитков

### **6.5 Исследование холодных блюд и закусок**

1. Органолептическая оценка.
2. Определение физико-химических показателей.
3. Проверка правильности вложения сырья
4. Контроль качества холодных блюд и закусок.

### **6.6 Исследование кондитерских изделий из теста**

1. Органолептическая оценка.
2. Определение физико-химических показателей.
3. Проверка правильности вложения сырья
4. Контроль качества изделий из теста.

## **7. Идентификация сырья и продукции общественного питания**

1. Виды идентификации и прослеживаемости товаров.
2. Показатели идентификации.
3. Нормативные документы для целей идентификации.
4. Методы идентификации.
5. Критерии идентификации

## **8. Фальсификация сырья и продукции общественного питания**

1. Виды, способы и средства фальсификации.

2. Градации фальсифицированных товаров.
3. Последствия фальсификации и меры по ее предотвращению.
4. Правовая и нормативная база Правовая и нормативная база по предотвращению фальсификации.

## **9. Инструментальные и химические методы санитарного контроля предприятий питания**

1. Инструментальные и химические методы санитарного контроля предприятий питания
2. Инструментальные и химические методы санитарного контроля предприятий питания
3. Требования к разработке программ предварительных мероприятий по безопасности пищевой продукции

### **Повышенный уровень**

#### **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?

##### **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 на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства.
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

### **Раздел 3 Лабораторный контроль**

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?

### **Раздел 4 Исследование полуфабрикатов**

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

### **Раздел 5 Исследование готовой продукции**

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. Проверка правильности вложения сырья блюд ресторана.

### **Раздел 6. Идентификация сырья и продукции общественного питания**

1. Нормативные документы для целей идентификации продуктов ресторана.
2. Критерии идентификации
7. **Идентификация сырья и продукции общественного питания**
  6. Виды идентификации и прослеживаемости товаров.
  7. Показатели идентификации.
  8. Нормативные документы для целей идентификации.

9. Методы идентификации.
  10. Критерии идентификации
- 8. Фальсификация сырья и продукции общественного питания**
5. Виды, способы и средства фальсификации.
  6. Градации фальсифицированных товаров.
  7. Последствия фальсификации и меры по ее предотвращению.
  8. Правовая и нормативная база Правовая и нормативная база по предотвращению фальсификации.

### **9. Инструментальные и химические методы санитарного контроля предприятий питания**

1. Инструментальные и химические методы санитарного контроля предприятий питания
2. Инструментальные и химические методы санитарного контроля предприятий питания
3. Требования к разработке программ предварительных мероприятий по безопасности пищевой продукции

#### **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 программно 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 он излагает основной программный материал, но допускает неточности, испытывает трудности при решении практических задач, допускает неточности и некорректные формулировки.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает грубые ошибки, не справляется с решением практических задач, допускает грубые ошибки при изложении программного материала.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; в основных направлениях обеспечения качества пищевых продуктов в общественном питании, технологических процессов связанных с производством и реализацией продукции.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах; не знает: обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в общественном питании, технологических процессов связанных с производством и реализацией продукции.

#### **2. Описание шкалы оценивания**

Рейтинговая оценка знаний студентов не предусмотрена.

**3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций при собеседовании со студентом:**

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя вопросы для собеседования, которые позволяют оценить ответы студентов по темам дисциплины «Контроль качества блюд и кулинарных изделий». Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить

ПК-7, ПК-8 компетенции. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более глубокими знаниями материала.

При собеседовании в течение 5 минут будет проводиться беседа со студентом в диалоговом режиме. При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами, справочниками.

**Оценочный лист студента Ф.И.О.**

Номер варианта	Номер вопроса	Отлично (100%)	Хорошо (80%)	Удовлетворительно (60%)	Неудовлетворительно (0%)
	1				
	2				
	3				
	4				

Составитель \_\_\_\_\_ Т.В. Щедрина  
(подпись)

