

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 11:19:16

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

Председатель УС института

"__" _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине:

«Управление качеством продукции общественного питания»

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Учебный план	2021 г.

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 «Управление качеством общественного питания»
2. Фонд оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Управление качеством общественного питания» 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. Разработчик старший преподаватель кафедры технологии продуктов питания и товароведения Макличенко О.А.
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

Щедрина Т.В., доцент каф. технологии продуктов питания и товароведения

Эксперт, 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 «Управление качеством общественного питания».

7. Срок действия ФОС: на срок реализации образовательной программы.

**Паспорт фонда оценочных средств
для проведения текущей и промежуточной аттестации**

По дисциплине	Управление качеством общественного питания
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация выпускника	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала обучения	2021 г.

Код оцениваемой компетенции	Этап формирования компетенции (№ темы) (в соответствии с рабочей программой)	Средства и технологии и оценки	Вид контроля, аттестация (текущий/промежуточный)	Тип контроля (устный, письменный или с использованием технических средств)	Наименование оценочного средства	Количество заданий для каждого уровня, шт.	
						Базовый	Повышенный
ОПК-3, ПК-25	№ 1 – 8	Собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования	35	16
ОПК-3, ПК-25	№ 1-8	Собеседование	Текущий	устный	Комплект заданий для контрольной работы	48	16

Составитель _____ О.А. Макличенко
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. кафедрой технологии продуктов
питания и товароведения

Е.Н. Холодова
«_____» _____ 20 ____ г.

Вопросы для собеседования

по дисциплине: «Управление качеством продукции общественного питания»

Базовый уровень

Тема 1. Качество как объект управления. Процессы управления качеством.

1. Что такое качество?
2. Охарактеризуйте пирамиду качества?
3. Что такое продукция?
4. Что изучает наука «Квалиметрия»?
5. Каково значение повышения качества?
6. Дайте определение культуре качества. Что такое «японские стандарты качества»?
7. Какие вы знаете концепции менеджмента качества?
8. Что понимают под управлением качества?
9. В чем заключается сущность управления?

Тема 2. Функции и субъекты управления качеством. Организация контроля производства и качества продуктов

1. Кто является субъектом управления качеством?
2. Что является объектом управления качеством?
3. В чем заключаются функции администрации?
4. Чем определяется вид контроля?
5. Дайте классификацию видов контроля.

Тема 3. Структура контрольных органов. Технологическая документация. Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях

1. Кто несет ответственность за качество и безопасность продукции?
2. Какова структура контрольных органов?

Тема 4. Основные понятия, термины и определения в области качества продукции. Характеристика показателей качества.

1. Что понимают под качеством продукции общественного питания?
2. Что такое свойство продукции?
3. Что характеризует показатель качества продукции?
4. Дайте определение «пищевой ценности» продукта.
5. Дайте определение «энергетической ценности» продукта.

Тема 5. Оценка качества и бракераж продукции общественного питания. Техническое регулирование продукции общественного питания

1. Какие существуют методы оценки качества продукции? Дайте им характеристику.
2. Кем осуществляется повседневный контроль качества выпускаемой продукции?
3. Кто входит в состав бракеражной комиссии?
4. Чем руководствуются в работе бракеражные комиссии?

Тема 6. Международная стандартизация. Нормативная документация общественного питания

1. Порядок разработки технических условий.
2. Порядок разработки технологических условий.
3. Порядок разработки технологических карт.
4. Что является результатом работы по международной стандартизации?

Тема 7. Методы управления качеством. Совершенствование систем управления качеством

1. Приведите классификацию методов управления качеством.
2. Что такое контрольная карта Шухарта?
3. В чем заключается планирование качества?
4. Прокомментируйте уровень экологического управления качеством.

Тема 8. Схема контроля производства продукции и порядок ее разработки. Планирование и управление качеством продукции общественного питания и услуг. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП (АНАЛИЗ РИСКОВ И КРИТИЧЕСКИЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ)

1. Что предусматривает схема контроля производства продукции?
2. Что относится к основным технологическим параметрам, показателям качества и безопасности, определяемым (контролируемым) в процессе переработки сырья и в готовой продукции?

Повышенный уровень

Тема 1. Качество как объект управления. Процессы управления качеством.

1. Назовите основные этапы управления качеством. Дайте им характеристику.
2. Из каких операций состоит процесс управления качеством продукции?

Тема 2. Функции и субъекты управления качеством. Организация контроля производства и качества продуктов

1. Охарактеризуйте различные виды контроля.
2. Дайте характеристику контролю производства и качества продукции.

Тема 3. Структура контрольных органов. Технологическая документация

1. Что представляют собой журналы контроля технологических процессов?
2. Что представляет собой удостоверение качества? Кто его подписывает?

Тема 4. Основные понятия, термины и определения в области качества продукции. Характеристика показателей качества

1. Что такое параметр продукции?
2. Охарактеризуйте систему показателей качества.

Тема 5. Оценка качества и бракераж продукции общественного питания. Техническое регулирование продукции общественного питания

1. Что такое посты качества? Какие функции они выполняют?
2. Как проводится оценка качества выпускаемой продукции?

Тема 6. Международная стандартизация. Нормативная документация общественного питания

1. Какие организации ведут работу в области международной стандартизации?
2. Каково участие Российской Федерации в работе по международной стандартизации?

Тема 7. Методы управления качеством. Совершенствование систем управления качеством

1. Каковы цели и задачи политики в области качества?
2. Какие направления и виды деятельности предприятия включает политика в области качества?

Тема 8. Схема контроля производства продукции и порядок ее разработки. Планирование и управление качеством продукции общественного питания и услуг. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП (АНАЛИЗ РИСКОВ И КРИТИЧЕСКИЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ)

1. Что предусматривает система ХАССП или система критической контрольной точки?
2. Охарактеризуйте схему контроля производства экспортной продукции.

1. Критерии оценивания компетенций

Зачет является накопительной формой и выставляется по результатам работы студента в семестре.

Оценка «отлично» выставляется студенту, если демонстрирует глубокие знания вопросов управления качеством продукции общественного питания; умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; владеет способностью организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрирует достаточные знания вопросов управления качеством продукции общественного питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов; умеет осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; на достаточно хорошем уровне владеет способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если демонстрирует знания вопросов управления качеством продукции общественного питания; технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, но допускает неточности; умеет осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, но испытывает определенные трудности.; владеет способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, но допускает некорректные формулировки.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если не знает вопросов управления качеством продукции общественного питания; технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, допускает грубые ошибки.; не умеет осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; не владеет способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.

2. Описание шкалы оценивания

Рейтинговая оценка знаний студентов заочной формы обучения не предусмотрена.

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 проведение собеседования по изучаемым темам в виде устного опроса. Обучающимся предлагается ответить на вопросы базового и повышенного уровня.

Предлагаемые студенту задания позволяют проверить профессиональные компетенции ОПК-3, ПК-25.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо изучить темы по дисциплине Управление качеством продукции общественного питания, используя при этом технологическую карту самостоятельной работы, выполнить практические работы, предусмотренные Программой дисциплины и защитить отчет по каждой работе в виде индивидуального собеседования.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования справочной литературой и нормативными документами.

При проверке задания и устного ответа на вопросы, оцениваются:

- последовательность и аккуратность выполнения практической работы;
- качество представляемого материала;
- уверенность при устном ответе;
- четкость и полнота устного ответа.

Оценочные листы студента по вопросам собеседования Ф.И.О.

№ темы	Отлично (100%)	Хорошо (80%)	Удовлетворительно (60%)	Неудовлетворительно (0%)
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				

Составитель _____ О.А. Макличенко
(подпись)

«___» _____ 20__ г.

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

УТВЕРЖДАЮ:
Зав. кафедрой ТППТ
_____ Е.Н. Холодова
« ____ » _____ 20 ____ г.

Комплект заданий для контрольной работы
по дисциплине: «Управление качеством продукции общественного питания»

Тема 1. Качество как объект управления. Процессы управления качеством.

Вариант 1

Базовый уровень

Задание 1. Качество: определение, понятие пирамиды качества.

Задание 2. **Культура качества, «японские стандарты качества».**

Задание 3. Концепции менеджмента качества.

Повышенный уровень

Задание 4. Качество как объект управления. Процессы управления качеством.

Вариант 2

Базовый уровень

Задание 1. Процесс управления качеством продукции.

Задание 2. Концепции менеджмента качества.

Задание 3. Наука «Квалиметрия»: определение, основные термины и понятия.

Повышенный уровень

Задание 4. Основные этапы управления качеством. Дайте им характеристику.

Тема 2. Функции и субъекты управления качеством. Организация контроля производства и качества продуктов

Вариант 1

Базовый уровень

Задание 1. Субъекты управления качеством. Их характеристика.

Задание 2. Пять основных этапов управления качеством.

Задание 3. Политика в области качества. Факторы, влияющие на формирование политики в области качества?

Повышенный уровень

Задание 4. Характеристик контроля производства и качества продукции.

Вариант 2

Базовый уровень

Задание 1. Объекты управления качеством. Их характеристика.

Задание 2. Функции системы управления качеством.

Задание 3. Состав средств управления качеством продукции.

Повышенный уровень

Задание 4. Виды контроля на производстве. Их характеристика.

Тема 3. Структура контрольных органов. Технологическая документация. Методы, применяемые при санитарно-гигиенических исследованиях.

Вариант 1

Базовый уровень

Задание 1. Ответственность за качество и безопасность продукции.

Задание 2. Журналы контроля технологических процессов.

Задание 3. Методы, применяемые при санитарно-гигиенических исследованиях.

Повышенный уровень

Задание 4. Отгрузка продукции с фабрики-заготовочной, фабрики-кухни. Удостоверение качества.

Вариант 2

Базовый уровень

Задание 1. Структура контрольных органов.

Задание 2. Удостоверение качества. Кто его подписывает?

Задание 3. Журналы контроля технологических процессов.

Повышенный уровень

Задание 4. Испытательная лаборатория, лаборатория предприятия: их характеристика.

Тема 4. Основные понятия, термины и определения в области качества продукции. Характеристика показателей качества.

Вариант 1

Базовый уровень

Задание 1. Характеристика показателей качества.

Задание 2. Качество продукции общественного питания.

Задание 3. Характеристика патентно-правовых показателей.

Повышенный уровень

Задание 4. Пищевая и энергетическая ценность продукции.

Вариант 2

Базовый уровень

Задание 1. Характеристика показателей назначения

Задание 2. Характеристика показателей технологичности

Задание 3.

Повышенный уровень

Задание 4. Свойства и параметры продукции.

Тема 5. Оценка качества и бракераж продукции общественного питания. Техническое регулирование продукции общественного питания.

Вариант 1

Базовый уровень

Задание 1. Посты качества, их функции.

Задание 2. Оценка качества выпускаемой продукции.

Задание 3. Состав бракеражной комиссии, её функции.

Повышенный уровень

Задание 4. Принципы технического регулирования: основные понятия.

Вариант 2

Базовый уровень

Задание 1. Понятие бракеража продукции общественного питания.

Задание 2. Повседневный контроль качества выпускаемой продукции.

Задание 3. Методы оценки качества продукции, их характеристика.

Повышенный уровень

Задание 4. Сертификация продукции общественного питания.

Тема 6. Международная стандартизация. Нормативная документация общественного питания

Вариант 1

Базовый уровень

Задание 1. Порядок разработки технических условий.

Задание 2. Стандартизация в рамках Международной организации по стандартизации.

Задание 3. Разработка технологической карты на новое или фирменное блюдо (изделие) или мучные кондитерские и булочные изделия.

Повышенный уровень

Задание 4. Техническое регулирование, стандартизация и сертификация: взаимосвязь этих понятий.

Вариант 2

Базовый уровень

Задание 1. Организации, ведущие работу в области международной стандартизации.

Задание 2. Порядок разработки технологических условий.

Задание 3. Порядок разработки технологических карт.

Повышенный уровень

Задание 4. Участие Российской Федерации в работе по международной стандартизации.

Тема 7. Методы управления качеством. Совершенствование систем управления качеством

Вариант 1

Базовый уровень

Задание 1. Классификация методов управления качеством.

Задание 2. Экологическое управление.

Задание 3. Управление процессами качества.

Повышенный уровень

Задание 4. Цели и задачи политики в области качества.

Вариант 2

Базовый уровень

Задание 1. Планирование качества.

Задание 2. Контрольная карта Шухарта, характеристика.

Задание 3. Уровень экологического управления качеством.

Повышенный уровень

Задание 4. Направления и виды деятельности предприятия в области политики по качеству.

Тема 8. Схема контроля производства продукции и порядок ее разработки. Планирование и управление качеством продукции общественного питания и услуг. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП (АНАЛИЗ РИСКОВ И КРИТИЧЕСКИЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ)

Вариант 1

Базовый уровень

Задание 1. Порядок разработки схемы контроля качества производства продукции общественного питания.

Задание 2. Контроль за правильностью проведения ответственных и сложных технологических операций.

Задание 3. Планирование качества продукции.

Повышенный уровень

Задание 4. Система ХАССП или система критической контрольной точки.

Вариант 2

Базовый уровень

Задание 1. Схема контроля производства продукции.

Задание 2. Определение параметров рабочих сред, отбор проб и проведение лабораторного анализа.

Задание 3. Задания при планировании качества продукции.

Повышенный уровень

Задание 4. Схема контроля производства экспортной продукции.

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно

излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрирует достаточные знания программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; самостоятельно 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.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент раскрывает все вопросы варианта контрольной работы; оформление контрольной работы отвечает требованиям методических указаний; при устном ответе на вопросы хорошо ориентируется: в терминах; в вопросах управления качеством продукции общественного питания; в современных методах сырья и продукции питания.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если вопросы не содержат правильный ответ на решение поставленной проблемы; оформление контрольной работы не отвечает требованиям методических указаний; в контрольной работе допущены ошибки (не грубые) и неточности.

4. Описание шкалы оценивания

Рейтинговая оценка знаний студентов заочной формы обучения не предусмотрена.

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

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя проверку текста контрольной работы, который позволяет оценить самостоятельную работу студентов по темам дисциплины «Управление качеством продукции общественного питания».

Предлагаемые студенту задания позволяют проверить следующие компетенции: ОПК-3, ПК-25. Комплект заданий для контрольной работы повышенного уровня отличается от базового более сложными и глубокими знаниями материала, трудными для запоминания терминами.

Для подготовки текста контрольной работы необходимо 10 часов.

Для подготовки к защите контрольной работы студенту необходимо самостоятельно изучить предлагаемые вопросы по темам по базовому и повышенному уровню и в письменном виде представить их на листах формата А4.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами, текстом контрольной работы.

При проверке заданий оцениваются полнота раскрытия вопросов, чёткая последовательность в ответах, а также учитывается выполнение вопросов повышенного уровня.

Оценочный лист студента по контрольной работе Ф.И.О.

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

Составитель _____ О.А. Макличенко
(подпись)

«___» _____ 20 г.