

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 10:45:25

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

Зав. кафедрой ТППТ Холодова Е.Н.

"__" _____ 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	очная
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	очная
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
ПК-4; ПК-5	№ 1-9	Собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования	35	16

Составитель _____ О.А. Макличенко
(подпись)

« » сентября 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.

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»?

Тема 2. Процессы управления качеством. Технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

1. Какие вы знаете концепции менеджмента качества?
2. Что понимают под управлением качества?
3. В чем заключается сущность управления?

Тема 3. 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 4. 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 5. 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 6. 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 7. 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 8. Методы управления качеством. Совершенствование систем управления качеством. Анализ научно-технической информации

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 9. 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.

1. Назовите основные этапы управления качеством. Дайте им характеристику.

Тема 2. Процессы управления качеством. Технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

1. Из каких операций состоит процесс управления качеством продукции?

Тема 3. 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 4. Структура контрольных органов. Технологическая документация. Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях

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

Тема 5. Основные понятия, термины и определения в области качества продукции. Характеристика показателей качества

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

Тема 6. 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 7. 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 8. Методы управления качеством. Совершенствование систем управления качеством. Анализ научно-технической информации

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

Тема 9. 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 НАССР 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 свойств сырья, полуфабрикатов и показателей качества готовой продукции; 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 технологического процесса производства продукции 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 технологического процесса производства продукции 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 технологического процесса производства продукции 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

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

Текущий контроль

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 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...				

Составитель _____ О.А. Макличенко
(подпись)

« » сентября 20 г.