Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 22.11.2023 18:49:58
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИЗиАТ

_____ /Наумова Т.В./

(подпись)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)
Технохимический контроль продукции общественного питания

(наименование дисциплины)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки)

Технология и организация предприятий общественного питания

(полное наименование направленности (профиля) ОПОП)

бакалавр

квалификация выпускника

Уссурийск, 2022

Лист согласований

Фонд оценочных средств составлен с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17 августа 2020 г. № 1047 (зарегистрировано в Минюсте России 09 сентября 2020 г. № 59723).

Рассмотрен и утвержден на заседании Ученого совета Института землеустройства и агротехнологий 14 апреля 2022 г., протокол № 4.

Разработчик:
к.с.-х.н., преподаватель
института землеустройства
и агротехнологий _____ Кияшко Н.В.
(должность) (подпись) (Ф.И.О.)

Руководитель ОПОП _____ Кияшко Н.В.
(должность) (подпись) (Ф.И.О.)

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

Паспорт фонда оценочных средств
по дисциплине (модулю) ТЕХНОХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

a. модели контролируемых компетенций:

Компетенция, формируемая в результате изучения дисциплины (модуля):

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК-2	Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	ПК 2.1	Проводить лабораторные исследования и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

b. требование к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать:
- установленные нормы соответствия качества производимой продукции и услуг;
- основные технологические категории и специфику их определения;
- методики определения параметров и специфику их определения;
- предметную область процесс научного исследования контроля;
- качества продукции на предприятиях общественного питания;
- основные технологические категории и специфику их определения и применения.

Уметь:
- организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания;
- проводить технохимический контроль качества производимой продукции;
- работать с техническими средствами для определения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;
- анализировать результаты экспериментов;
- изучать и анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;
- обосновывать адекватные исследуемому предмету методы исследования, профессионально излагать результаты научных исследований.

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

Таблица 1 − Оценка контролируемой компетенции

№ п/п	Код контролируемой компетенции (индикатора достижения компетенции)	Контролируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
1	ПК 2.1	*Знать:* свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)
		Уметь: Проводить лабораторные исследования и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тест (письменно) Собеседование (устно)

Таблица 2 – Критерии и шкалы для оценки уровня сформированности компетенции в ходе освоения дисциплины

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК 2.1			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
«Знать»	Уровень знаний ниже минимально допустимых требований; имеют место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний; допущено множество негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; без ошибок
«Уметь»	При решении типовых (стандартных) задач не продемонстрированы некоторые основные умения. Имеют место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые (стандартные) задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме.	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками.	Продемонстрированы все основные умения, некоторые – на уровне хорошо закрепленных навыков. Решены все основные задачи с

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК 2.1			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
			Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	отдельными несущественными ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, без недочетов.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний и умений недостаточно для решения практических профессиональных задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических профессиональ-ных задач
Уровень сформированности компетен-ции	**Низкий**	**Пороговый**	**Базовый**	**Высокий**
Сумма баллов (Б)**	**0 – 60**	**61 – 75**	**76 – 85**	**86 – 100**

* – Оценивается для каждой компетенции отдельно.

**– Суммируется балл по показателям оценивания «знать» и «уметь»; при этом соотношение компонентов компетенции в общей трудоемкости дисциплины «знать» / «уметь» составляет 40 / 60.

3. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений и опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация качества подготовки обучающихся по дисциплине (модулю) «Технохимический контроль продукции общественного питания» проводится в соответствии с локальными нормативными актами Академии и является обязательной,

предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме зачёта в 8-ом семестре.

Обучающиеся готовятся к зачёту самостоятельно. Подготовка заключается в изучении программного материала дисциплины с использованием личных записей, сделанных в рабочих тетрадях, и рекомендованной в процессе изучения дисциплины литературы. При необходимости обучающиеся обращаются за консультацией к преподавателю, ведущему данную дисциплину.

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбирается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене / зачете.

Методика оценивания

1) По стобалльной шкале в таблицу 3 занести баллы (Бi), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 2).

Таблица 3 − Пример расчетной таблицы итогового оценивания компетенций у обучающегося по дисциплине (модулю) «Технохимический контроль продукции общественного питания»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ПК-2.1	Б1	82
Итого	(∑Бi)	82
В среднем	(∑Бi)/ n	82

2) Определить оценку по дисциплине (модулю) по шкале соотнесения баллов и оценок (таблица 4).

Таблица 4 – Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) «Технохимический контроль продукции общественного питания»

Итоговый балл	0-60	61-75	76-85	86-100
Оценка	Неудовлетворительно (не зачтено)	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)
Уровень сформированности компетенций	низкий	Пороговый	Базовый	Высокий

Знания, умения обучающихся при промежуточной аттестации **в форме зачета** определяются «зачтено», «не зачтено».

«*Зачтено*» – обучающийся знает курс на уровне лекционного материала, базового учебника, дополнительной учебной, научной и методологической литературы, умеет привести разные точки зрения по излагаемому вопросу.

«*Не зачтено*» – обучающийся имеет пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Показатели «знать», «уметь» **при промежуточной аттестации в форме экзамена** определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», что соответствует уровням сформированности компетенций «высокий», «базовый», «пороговый», «низкий».

«*Отлично*» – обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

«*Хорошо*» – обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

«*Удовлетворительно*» – обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

«*Неудовлетворительно*» – обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

Текущая аттестация обучающихся по дисциплине (модулю) «Технохимический контроль продукции общественного питания» проводится в форме контрольных мероприятий по оцениванию фактических результатов освоения дисциплины (модуля) в разрезе компетенций и с дифференциацией по показателям «ЗНАТЬ» и «УМЕТЬ».

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Содержательный элемент (модуль):
Технохимический контроль продукции общественного питания

4.1 Тестовые задания для оценки компетенции ПК-2.1 по показателю «Знать»

I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Совокупность свойств продукции общественного питания, обусловливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств

1. комплекс показателей
2. экспертиза продукции общественного питания
3. качество продукции общественного питания
4. пищевая ценность продукции

Правильный ответ: 3.

вариант задания 2.

На предприятиях, реализующих блюда и кулинарные изделия массового спроса (в столовых, кафе, ресторанах), постоянную оценку качества готовой продукции в процессе приемочного контроля проводит:

1. бракеражная комиссия
2. потребитель
3. ресторанный критик
4. эксперт

Правильный ответ: 1.

вариант задания 3.

Значение показателя, принятое за основу при сравнительной оценке качества продукции.

1. предельное
2. интегральное
3. номинальное
4. базовое

Правильный ответ: 4.

вариант задания 4.

Органолептический метод оценки качества продуктов основан на:

1. экспертизе
2. лабораторных исследованиях
3. сборе и анализе мнений потребителей
4. использовании органов чувств человека

Правильный ответ: 4.

вариант задания 5.

Метод определения жира в полуфабрикатах из мяса, творога, кулинарных изделиях, мучных кондитерских изделиях, молоке и молочных продуктах

1. Метод Гербера
2. Аргентометрический
3. Оптический
4. Титриметрический

Правильный ответ: 1.

II. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

вариант задания 1.

Установите соответствие вида контроля

1	Входной контроль	1	осуществляется за соблюдением правильности выполнения технологических операций, их последовательности, режимов тепловой обработки, рецептур, правил оформления и отпуска блюд и изделий.
2	Операционный (технологический) контроль	2	контроль качества сырья, материалов, тары, поступающих в производство
3	Приемочный контроль	3	контроль за санитарным и экологическим состоянием территории предприятия
4		4	контроль качества выпускаемой продукции,

			организуется в зависимости от типа предприятия

Правильный ответ: 1-2, 2- 1, 3-4

III. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.
Органолептические показатели качества товаров - это:

1. кислотность
2. цвет
3. влажность
4. вкус
5. внешний вид
6. прозрачность
7. аромат

Правильный ответ: 2, 4, 5, 6, 7.

вариант задания 2.
Служба входного контроля качества на предприятиях с собственным складским хозяйством может быть укомплектована в следующем составе:

1. кладовщик,
2. заместитель директора
3. повар
4. кондитер

Правильный ответ: 1, 2.

вариант задания 3.
Стандарты на пищевые продукты, как правило, содержат показатели:

1. назначения (состав продукции),
2. надежности,
3. технологичности,
4. патентно-правовые

Правильный ответ: 1, 2, 3

вариант задания 4.
Кто входит в состав бракеражной комиссии:

1. бухгалтер
2. заведующий производством или его заместитель,
3. инженер-технолог,
4. повар-бригадир,
5. повара V и VI разрядов

Правильный ответ: 2, 3, 4, 5

<u>4.2 Тестовые задания для оценки компетенции ПК-2.1 по показателю «Уметь»</u>

I. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)

вариант задания 1.
Метод определения титруемой кислотности молока базируется на титровании молока раствором щелочи в присутствии индикатора _____.

Правильный ответ: фенолфталеина

вариант задания 2.
Журнал бракеража готовой продукции заполняется спустя около _____ минут от завершения процесса приготовления.
Правильный ответ: 20

вариант задания 3.
Допустимые отклонения массы 1 порции продукции составляют +/- ____% от нормы.
Правильный ответ: 3

вариант задания 4.
Определите влажность муки, если масса чашки с навеской до высушивания составляет 5,5 г, после высушивания – 4,90 г, а масса навески – 4 г.
Правильный ответ: 15 %.

вариант задания 5.
На предприятие по производству крупы поступила партия зерна ржи средней чистоты в количестве 10 мешков по 50 кг в каждом. Определите размер объединенной пробы от поступившей партии.
Правильный ответ: 10 кг

вариант задания 6.
Какой показатель качества муки определяют с помощью прибора ИДК?
Правильный ответ: качество клейковины

II. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.
При определении титруемой кислотности молока, на нейтрализацию объёма жидкости в колбе, пошло 1,6 мл 0,1Н раствора NaOH. Рассчитать титруемую кислотность, ^{o}Т.

1. 8
2. 16
3. 30
4. 42

Правильный ответ: 2

вариант задания 2.
При определении соли методом Мора индикатором является:

1. спиртовой раствор фенолфталеина
2. насыщенный раствор хромата калия
3. раствор крахмала
4. спиртовой раствор бромтимолового синего

Правильный ответ: 2

вариант задания 3.
Для определения влажности можно использовать следующее оборудование:

1. прибор Чижовой
2. прибор Журавлева
3. муфельная печь

4. структурометр

Правильный ответ: 1

вариант задания 4.

Каким методом определяют содержание сахарозы в сахаре белом:

1. рефрактометрическим
2. поляриметрическим
3. титриметрическим
4. электрофизическим

Правильный ответ: 2

Критерии оценивания теста

Шкала оценивания тестов в разрезе компетенций

Показатели и критерии оценки	Максимальное количество баллов	Фактическое количество баллов
Уровень усвоения теоретического материала по показателю «Знать» ПК 2.1	40	
Умение выполнять задания по показателю «Уметь» ПК 2.1	60	
Всего	100	