

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института ветеринарии и
биотехнологий
Скрипкин Валентин Сергеевич

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

Б1.В.ДВ.02.02 Сертификация и контроль качества

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Технология продуктов здорового питания

магистр

очная

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-1.1 Проводит научно-исследовательские работы, маркетинговые и патентные исследования в области прогрессивных и перспективных технологий производства продуктов питания животного происхождения	знает требований и норм, государственных актов и нормативных документов по стандартизации и сертификации продуктов питания животного происхождения
		умеет применять рациональные методы контроля и оценки качества продуктов животного происхождения
		владеет навыками навыками анализировать показатели качества и безопасности сырья животного происхождения и продуктов их переработки

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Основы сертификации. Понятия о сертификации, обзор существующих систем сертификации.			
1.1.	Основы сертификации. Понятия о сертификации, обзор существующих систем сертификации.	3	ПК-1.1	Контрольная работа
1.2.	Организация контроля качества и управление качеством продукции	3	ПК-1.1	Контрольная работа
	Промежуточная аттестация			Эк

3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
Текущий контроль			
	Для оценки знаний		
	Для оценки умений		
1	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
	Для оценки навыков		
	Промежуточная аттестация		
2	Экзамен	Средство контроля усвоения учебного материала и формирования компетенций, организованное в виде беседы по билетам с целью проверки степени и качества усвоения изучаемого материала, определить необходимость введения изменений в содержание и методы обучения.	Комплект экзаменационных билетов

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Сертификация и контроль качества"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

***Примерные оценочные материалы
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)
по итогам освоения дисциплины (модуля)***

1. Основные цели и объекты сертификации.
2. Термины и определения в области сертификации
3. Качество продукции и защита потребителя.
4. Схемы и системы сертификации.
5. Условия осуществления сертификации.
6. Обязательная и добровольная сертификация.
7. Правила и порядок проведения сертификации.
8. Органы по сертификации и испытательные лаборатории.
9. Сертификация услуг.
10. Сертификация систем качества.
11. Качество продукции как социально-экономическая категория. Государственное регулирование качества.
12. Показатели качества продукции, их характеристика.
13. Качество продукции. Факторы, формирующие качество.
14. Роль входного, операционного и выходного контроля в обеспечении высокого качества кулинарной продукции.
15. Технологические пищевые и санитарно-технологические пищевые лаборатории, их роль в обеспечении высокого качества кулинарной продукции.
16. Роль органолептического анализа в повышении качества кулинарной продукции.

Системы балльной оценки.

17. Физико-химические методы определения качества продукции.
 18. Порядок отбора проб полуфабрикатов. Подготовка проб к исследованию.
 19. Порядок отбора проб вторых горячих блюд, гарниров и соусов. Подготовка к исследованию.
 20. Порядок отбора проб супов. Подготовка проб к исследованию.
 21. Отбор проб горячих напитков для лабораторного исследования. Приготовление контрольной пробы.
 22. Органолептические показатели качества, их характеристика.
 23. Методы определения массовой доли влаги и сухих веществ.
 24. Методы определения доброкачественности кулинарной продукции.
 25. Контроль качества фритюрного жира. Показатели качества.
 26. Исследование полуфабрикатов из творога. Показатели качества, методы определения.
 27. Методы определения массовой доли жира в кулинарной продукции.
 28. Определение массовой доли сахаров цианидным методом. Сущность, химические реакции.
 29. Определение массовой доли белка в кулинарной продукции. Методы, сущность, химические реакции.
 30. Исследование качества супов. Показатели качества. Расчет на полноту вложения сырья.
 31. Методы глубокого разделения и оценки качества продукции.
 32. Исследование качества полуфабрикатов из котлетной массы. Показатели качества, методы определения.
 33. Определение степени прожаренности кулинарных изделий. Методы, сущность.
 34. Определение массовой доли сахаров методом Бертрана. Сущность метода, химические реакции.
 35. Исследование вторых горячих блюд и гарниров. Показатели качества.
 36. Определение базовых показателей качества для обеденной продукции. Расчет на полноту вложения сырья.
 37. Определение массовой доли сахаров йодометрическим методом Вильштеттера и Шудля. Сущность метода, химические реакции.
 38. Исследование горячих напитков. Показатели качества, методы их определения.
 39. Физико-химические методы определения массовой доли сахаров в кулинарной продукции. Сущность методов, химические реакции.
 40. Исследование сладких блюд. Показатели качества, методы их определения.
 41. Определение витамина С в кулинарной продукции. Методы, порядок проведения.
 42. Правила техники безопасности при работе в биохимической лаборатории.
 43. Определение массовой доли хлеба в кулинарной продукции из котлетной массы. Метод, сущность, химические реакции.
 44. Органолептическая оценка кулинарной продукции с учетом коэффициента важности. Порядок проведения.
 45. Цели и задачи добровольной сертификации услуг общественного питания. Порядок проведения.
 46. Системы управления качеством продукции. Основные принципы разработки ХАССП. Внедрение и сертификация.
 47. Разработка и внедрение систем менеджмента качества. Особенности.
- Практико-ориентированные задачи
- Составить системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья на 1 из 14-ти групп однородной продукции:
1. Продукты детского питания
 2. Зерно и продукты его переработки
 3. Хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия
 4. Масличные культуры, растительные масла и масложировые продукты
 5. Мясо, мясопродукты
 6. Рыба, рыбопродукты и продукты моря
 7. Молоко и молочные продукты
 8. Плоды и овощи, плодоовощная продукция

9. Пищевые концентраты
10. Сахар, сахаристые культуры, крахмалопаточные продукты.
11. Напитки и вино-водочные продукты
12. Кондитерские изделия
13. Пищевкусовые ароматические и прочие продукты
14. Мясо птицы

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)