

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

**Б1.О.14.04 Техно-химический контроль и учет на предприятиях
общественного питания**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

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
<p>ОПК-2 Способен применять законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-2.2 Применяет методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты</p>	<p>знает методы теоретических и экспериментальных исследований, применяемые при техно-химическом контроле сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>
		<p>умеет проводить техно-химические исследования по заданной методике и анализировать полученные результаты.</p>
		<p>владеет навыками навыками выполнения лабораторных и производственных анализов и интерпретации результатов контроля.</p>
<p>ОПК-2 Способен применять законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-2.3 Использует знания в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции</p>	<p>знает закономерности изменения показателей качества продукции при технологической обработке и хранении.</p>
		<p>умеет использовать методы техно-химического контроля для обеспечения качества и безопасности продукции.</p>
		<p>владеет навыками навыками применения результатов контроля для корректировки технологических процессов.</p>
<p>ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</p>	<p>ОПК-5.1 Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции</p>	<p>знает систему контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания.</p>
		<p>умеет осуществлять контроль технологического процесса и оценку качества продукции на всех стадиях производства.</p>
		<p>владеет навыками навыками организации и проведения техно-химического контроля и учета его результатов.</p>

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Курс	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Общие основы техно-химического контроля на предприятиях общественного питания			
1.1.	Общие основы техно-химического контроля на предприятиях общественного питания	4	ОПК-2.2, ОПК-2.3, ОПК-5.1	Устный опрос
2.	2 раздел. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции			
2.1.	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	4	ОПК-2.2, ОПК-2.3, ОПК-5.1	Устный опрос
3.	3 раздел. Техно-химический контроль технологических процессов			
3.1.	Техно-химический контроль технологических процессов	4	ОПК-2.2, ОПК-2.3, ОПК-5.1	Устный опрос
4.	4 раздел. Учет результатов контроля и оформление документации			
4.1.	Учет результатов контроля и оформление документации	4	ОПК-2.2, ОПК-2.3, ОПК-5.1	Устный опрос
5.	5 раздел. Экзамен			
5.1.	Экзамен	4	ОПК-2.2, ОПК-2.3, ОПК-5.1	Разноуровневые задачи и задания
	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			

1	Устный опрос	Средство контроля знаний студентов, способствующее установлению непосредственного контакта между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.	Перечень вопросов для устного опроса
Для оценки умений			
2	Разноуровневые задачи и задания	б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.	Комплект разноуровневых задач и заданий
Для оценки навыков			
Промежуточная аттестация			
3	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) "Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Раздел 1. Общие основы техно-химического контроля

Вопросы для устного опроса:

1. Дайте определение техно-химического контроля на предприятиях общественного питания.
2. Перечислите объекты техно-химического контроля и охарактеризуйте каждый из них.
3. Назовите основные показатели качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
4. Охарактеризуйте этапы проведения техно-химического контроля.
5. Укажите виды контроля (входной, операционный, выходной) и их назначение.
6. Перечислите методы контроля, применяемые в общественном питании.
7. Обоснуйте значение техно-химического контроля для обеспечения качества продукции.

Раздел 2. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Вопросы для устного опроса:

1. Назовите органолептические показатели качества мясного сырья.
2. Охарактеризуйте признаки доброкачественности охлажденной рыбы.
3. Перечислите показатели качества молока и молочных продуктов.
4. Назовите требования к качеству овощного сырья.
5. Охарактеризуйте показатели качества круп и продуктов их переработки.
6. Укажите признаки порчи жиров и масел.
7. Назовите показатели качества готовых блюд и кулинарных изделий.
8. Перечислите дефекты продукции и причины их возникновения.

Раздел 3. Техно-химический контроль технологических процессов

Вопросы для устного опроса:

1. Назовите основные этапы технологического процесса приготовления блюд.
2. Охарактеризуйте контроль при механической обработке сырья.
3. Охарактеризуйте контроль при тепловой обработке продукции.
4. Дайте определение выхода продукции и способов его расчета.
5. Перечислите виды потерь при обработке сырья.
6. Объясните причины отклонения выхода продукции от нормативного.
7. Назовите контрольные точки технологического процесса.
8. Охарактеризуйте влияние технологических факторов на качество продукции.

Раздел 4. Учет результатов техно-химического контроля

Вопросы для устного опроса:

1. Назовите основные формы учета техно-химического контроля.
2. Охарактеризуйте структуру журнала контроля качества продукции.
3. Перечислите требования к оформлению результатов контроля.
4. Укажите порядок фиксации отклонений показателей качества.
5. Охарактеризуйте порядок оформления акта браковки продукции.
6. Назовите правила ведения учетной документации.
7. Объясните значение учета результатов контроля для производства.

Раздел 5. Контроль условий хранения и реализации продукции

Вопросы для устного опроса:

1. Назовите требования к условиям хранения сырья и готовой продукции.
2. Охарактеризуйте температурные режимы хранения различных видов продукции.
3. Перечислите факторы, влияющие на сроки хранения продукции.
4. Назовите признаки нарушения условий хранения.
5. Охарактеризуйте контроль при отпуске готовой продукции.
6. Укажите требования к температуре подачи горячих и холодных блюд.
7. Перечислите возможные последствия нарушения условий хранения.

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

Билет 1

1. Раскройте содержание техно-химического контроля на предприятии общественного питания: объект, цель, задачи, этапы и основные контролируемые показатели.
2. На предприятие поступило 32 кг охлажденной говядины. После обвалки и жиловки получено 23,0 кг мякоти. Нормативный выход составляет 75%. Рассчитайте фактический выход, определите отклонение в процентах и дайте оценку результату.
3. При приемке сырья установлено: температура в толще мышечной ткани +8 °С, поверхность мяса влажная, цвет темно-красный, запах слабовыраженный. Сформулируйте заключение о пригодности сырья к переработке и укажите порядок действий технолога.

Билет 2

1. Охарактеризуйте требования к качеству охлажденной рыбы, поступающей на предприятие общественного питания, и основные методы ее контроля.
2. Из 18 кг охлажденной рыбы после разделки получено 10,8 кг филе. Нормативный выход филе составляет 65%. Рассчитайте фактический выход, определите отклонение от норматива и сделайте вывод.
3. При органолептической оценке рыбы выявлены: мутные глаза, ослабленная консистенция мышечной ткани, запах аммиака в области брюшной полости. Дайте оценку качеству сырья и обоснуйте решение о его использовании.

Билет 3

1. Определите контрольные точки технологического процесса приготовления жареных мясных блюд и укажите, какие показатели подлежат проверке на каждой из них.
2. При жарке 20 кг мяса получено 12,6 кг готового продукта. Нормативные потери массы при жарке составляют 35%. Рассчитайте фактические потери и оцените соблюдение технологии.
3. Готовое изделие имеет повышенную жесткость, сухую поверхность и неравномерную окраску корочки. Проанализируйте возможные причины дефекта и предложите корректирующие мероприятия.

Билет 4

1. Обоснуйте требования к качеству молока, используемого при приготовлении соусов и горячих блюд, и охарактеризуйте признаки его недоброкачественности.
2. При приготовлении соуса использовано 8 л молока, выход готового соуса составил 6,9 л. Норматив выхода — 90%. Рассчитайте фактический выход и дайте технологическую оценку.
3. В процессе тепловой обработки молоко свернулось. Укажите не менее трех возможных причин данного явления и сформулируйте действия технолога по предупреждению повторения дефекта.

Билет 5

1. Раскройте требования к картофелю как сырью для производства картофельного пюре и укажите факторы, влияющие на качество готового изделия.
2. Из 40 кг картофеля при подготовке к производству получено 25,6 кг пюре. Нормативный выход готового продукта составляет 72%. Рассчитайте отклонение и сделайте вывод о соблюдении технологии.
3. Картофельное пюре имеет серый оттенок, клейкую консистенцию и слабовыраженный вкус. Проанализируйте причины отклонений и предложите меры по устранению дефекта.

Билет 6

1. Охарактеризуйте систему техно-химического контроля качества мяса птицы на стадиях хранения, подготовки и тепловой обработки.
2. Из 16 кг куриного филе после жарки получено 10,4 кг готового продукта. Нормативный выход составляет 70%. Рассчитайте фактический выход и оцените отклонение от нормы.
3. При контроле выявлены липкость поверхности и слабый кисловатый запах. Дайте заключение о качестве сырья и определите порядок дальнейших действий.

Билет 7

1. Сформулируйте показатели качества жиров, используемых при жарке, и признаки их предельной пригодности к дальнейшему использованию.
2. В процессе эксплуатации было использовано 12 л растительного масла, после фильтрации пригодными к дальнейшему использованию остались 9,3 л. Рассчитайте величину потерь и оцените допустимость результата.
3. Масло приобрело темную окраску, повышенную вязкость и выраженный неприятный

запах. Оцените состояние жира и укажите меры, которые необходимо принять на предприятии.

Билет 8

1. Раскройте требования к качеству куриных яиц и яичных продуктов, используемых в производстве блюд и изделий.

2. Из 8 кг яиц получено 6,6 кг яичной массы. Нормативный выход составляет 85%. Рассчитайте фактический выход и определите отклонение от нормы.

3. В партии обнаружены яйца с трещинами, кровяными включениями и загрязненной скорлупой. Дайте оценку партии и обоснуйте порядок действий при приемке.

Билет 9

1. Обоснуйте требования к качеству пшеничной муки и объясните, каким образом ее свойства влияют на технологические характеристики теста.

2. Из 25 кг муки получено 40 кг теста. Определите влажность теста в процентах к массе муки и дайте технологическую оценку результата.

3. Тесто характеризуется слабой эластичностью, низкой газодерживающей способностью и недостаточной пластичностью. Проанализируйте возможные причины и предложите корректирующие меры.

Билет 10

1. Раскройте систему контроля качества соусов на этапах приготовления, выдерживания и отпуска потребителю.

2. Из 10 кг сырья получено 8,1 кг соуса. Нормативный выход составляет 85%. Рассчитайте фактический выход и дайте оценку результату.

3. Соус имеет признаки расслоения и нестабильной консистенции. Укажите причины нарушения технологии и предложите меры по восстановлению качества.

Билет 11

1. Обоснуйте требования к качеству круп и охарактеризуйте их подготовку к тепловой обработке с позиции влияния на выход и качество готового блюда.

2. Из 6 кг рисовой крупы получено 15,6 кг готовой каши. Нормативный коэффициент увеличения массы составляет 2,5. Рассчитайте фактический коэффициент увеличения массы, определите отклонение и дайте оценку результату.

3. Готовая каша имеет неоднородную консистенцию: часть зерен разварена, часть сохраняет твердую сердцевину. Проанализируйте причины нарушения технологии и предложите корректирующие действия.

Билет 12

1. Раскройте требования к качеству овощного сырья при хранении и подготовке к производству блюд и гарниров.

2. При хранении 30 кг овощей в течение 5 суток их масса снизилась до 25,8 кг. Рассчитайте естественную убыль массы в процентах и оцените полученный результат.

3. В процессе хранения установлены признаки увядания и потемнения поверхности овощей. Дайте оценку состоянию сырья и предложите меры по предотвращению потерь качества.

Билет 13

1. Охарактеризуйте требования к качеству полуфабрикатов из мяса и птицы, предназначенных для тепловой обработки.

2. Из 10 кг мясного фарша получено 7,2 кг котлетной массы. Нормативный выход составляет 75%. Рассчитайте фактический выход и оцените отклонение.

3. При формовании и жарке котлет изделия теряют форму и частично распадаются. Определите возможные причины технологического брака и предложите пути его устранения.

Билет 14

1. Обоснуйте требования к качеству рыбы при тепловой обработке и охарактеризуйте изменения показателей качества в процессе производства.

2. Из 9 кг рыбы после тепловой обработки получено 5,8 кг готового изделия. Норматив выхода составляет 65%. Рассчитайте фактический выход и сделайте вывод о соблюдении технологии.

3. Готовая рыба имеет сухую, плотную текстуру и выраженные признаки пересушивания. Проанализируйте причины дефекта и предложите корректирующие мероприятия.

Билет 15

1. Раскройте требования к качеству десертной продукции и укажите показатели, подлежащие контролю на этапах приготовления и хранения.

2. Из 6 кг сырья получено 5,2 кг десерта. Нормативный выход составляет 90%. Рассчитайте фактический выход и определите отклонение.

3. Десерт имеет нарушение структуры: желе не застыло равномерно, наблюдается выделение влаги. Укажите возможные причины и способы устранения дефекта.

Билет 16

1. Охарактеризуйте техно-химический контроль качества хлебобулочных изделий в условиях предприятия общественного питания.

2. Из 12 кг муки приготовлено 18,6 кг хлебобулочного изделия. Нормативный выход составляет 160%. Рассчитайте фактический выход и оцените соответствие норме.

3. Хлеб имеет бледную корку, неравномерный пористый мякиш и слабый аромат. Дайте технологическую оценку изделия и предложите меры по улучшению качества.

Билет 17

1. Обоснуйте контроль качества макаронных изделий и охарактеризуйте основные показатели, определяющие их кулинарную пригодность.

2. Из 4 кг макаронных изделий после варки получено 9,2 кг готового продукта. Нормативный коэффициент увеличения массы составляет 2,2. Рассчитайте фактический коэффициент и определите отклонение.

3. В готовом изделии наблюдается слипание макаронных изделий и неравномерная степень разваривания. Укажите причины нарушения технологии и предложите меры по их устранению.

Билет 18

1. Раскройте требования к качеству молочных продуктов, используемых в холодном и горячем цехах, и охарактеризуйте порядок их контроля.

2. Из 7 кг сметаны и молока получено 6,1 кг готового соуса. Норматив выхода составляет 88%. Рассчитайте фактический выход и дайте оценку результату.

3. Продукт имеет признаки отделения сыворотки и неоднородную консистенцию. Проанализируйте причины дефекта и предложите технологические решения.

Билет 19

1. Охарактеризуйте методы контроля качества кулинарной продукции на этапе отпуска, включая органолептическую и температурную оценку.

2. Температура горячего блюда при отпуске составляет 59 °С, при нормативе не ниже 75 °С. Определите величину отклонения и оцените пригодность блюда к реализации.

3. При отпуске установлено нарушение внешнего вида блюда, частичное подсыхание поверхности и снижение температуры. Примите решение и обоснуйте его.

Билет 20

1. Сформулируйте требования к качеству напитков,готавливаемых на предприятии общественного питания, и показатели их контроля.

2. Из 15 л сырья получено 13,1 л напитка. Нормативный выход составляет 90%. Рассчитайте фактический выход и определите отклонение.

3. В напитке обнаружены осадок и изменение прозрачности. Дайте оценку качеству продукта и предложите решение по его дальнейшему использованию.

Билет 21

1. Раскройте содержание контроля качества блюд из овощей с учетом требований к сырью, процессу обработки и готовому продукту.

2. Из 18 кг овощного сырья после тепловой обработки получено 13,9 кг готового блюда. Нормативный выход составляет 80%. Рассчитайте фактический выход и дайте вывод.

3. В готовом блюде выявлены потемнение, избыточная мягкость и водянистость. Проанализируйте причины отклонений и предложите корректирующие действия.

Билет 22

1. Обоснуйте требования к качеству холодных блюд и закусок, а также особенности их техно-химического контроля.

2. Из 9 кг сырья получено 7,3 кг готового холодного блюда. Нормативный выход составляет 82%. Рассчитайте фактический выход и оцените результат.

3. При контроле выявлены: невыраженный вкус, нарушение формы и следы подсыхания поверхности. Определите причины дефекта и обоснуйте действия технолога.

Билет 23

1. Охарактеризуйте контроль качества продукции из рубленого мяса и полуфабрикатов сложной технологической обработки.

2. Из 14 кг фарша получено 10,6 кг готовых изделий. Нормативный выход составляет 76%. Рассчитайте фактический выход и определите отклонение.

3. После тепловой обработки изделия имеют неравномерную плотность и выделение мясного сока при разрезе. Дайте технологическую оценку и предложите пути устранения дефекта.

Билет 24

1. Раскройте требования к качеству супов и бульонов как объектов техно-химического контроля.

2. Из 20 кг сырья получено 18,4 кг супа. Нормативный выход составляет 93%. Рассчитайте фактический выход и дайте оценку результату.

3. Суп имеет мутный бульон, слабовыраженный аромат и маслянистую пленку на поверхности. Проанализируйте причины отклонений и предложите корректирующие меры.

Билет 25

1. Охарактеризуйте порядок контроля качества изделий из теста на предприятии общественного питания.

2. Из 8 кг муки получено 14,4 кг готовых изделий. Нормативный коэффициент выхода составляет 1,8. Рассчитайте фактический коэффициент и оцените соответствие технологии.

3. Изделия имеют неравномерную пропеченность и растрескавшуюся поверхность. Укажите вероятные причины и предложите меры по устранению дефекта.

Билет 26

1. Раскройте требования к качеству мясных бульонов и объясните, какие показатели подлежат обязательному контролю.

2. Из 25 кг сырья получено 21,5 кг бульона. Нормативный выход составляет 86%. Рассчитайте фактический выход и определите отклонение.

3. Бульон имеет слабый аромат, мутность и поверхностную взвесь. Дайте оценку качеству и обоснуйте технологические действия.

Билет 27

1. Сформулируйте требования к качеству кулинарных соусов на мучной основе и особенности их контроля.

2. Из 7 кг сырья получено 5,5 кг соуса. Норматив выхода составляет 80%. Рассчитайте фактический выход и дайте вывод.

3. Соус имеет мучнистый привкус и комковатую консистенцию. Проанализируйте причины отклонений и предложите корректирующие меры.

Билет 28

1. Охарактеризуйте контроль качества продукции из субпродуктов, используемой в горячем цехе предприятия общественного питания.

2. Из 11 кг субпродуктов после обработки получено 7,9 кг готового полуфабриката. Нормативный выход составляет 72%. Рассчитайте фактический выход и оцените результат.

3. При контроле выявлены признаки потемнения, слабый посторонний запах и неравномерная плотность ткани. Дайте заключение и обоснуйте решение по использованию сырья.

Билет 29

1. Раскройте содержание учета результатов техно-химического контроля на предприятии общественного питания и укажите основные формы документирования.

2. За смену было проверено 12 партий продукции, из которых 2 партии признаны несоответствующими требованиям. Рассчитайте долю несоответствующей продукции в процентах и сделайте вывод о производственной дисциплине контроля.

3. При проверке контрольной документации выявлено отсутствие записи о температуре хранения продукции за двое суток. Определите последствия такого нарушения и предложите порядок корректирующих действий.

Билет 30

1. Обоснуйте роль техно-химического контроля в обеспечении стабильного качества и безопасности продукции предприятия общественного питания.

2. На предприятии за сутки обработано 50 кг сырья, получено 37,5 кг готовой продукции. Нормативный выход составляет 80%. Рассчитайте фактический выход и оцените соответствие установленной норме.

3. В ходе внутренней проверки выявлено: нарушение температурного режима хранения, несоответствие выхода продукции нормативу и несвоевременное оформление контрольной документации. Дайте комплексное заключение и предложите последовательность действий по устранению нарушений.

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

Темы письменных работ

1. Организация системы техно-химического контроля на предприятиях общественного питания.
2. Объекты и показатели техно-химического контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
3. Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания.
4. Физико-химические методы контроля качества пищевой продукции в условиях предприятий общественного питания.
5. Контроль качества мясного сырья и полуфабрикатов в общественном питании.
6. Техно-химический контроль качества рыбы и рыбных продуктов.
7. Контроль качества молока и молочных продуктов в технологических процессах.
8. Контроль качества овощного сырья и влияние его свойств на готовую продукцию.
9. Контроль качества круп и продуктов их переработки при производстве блюд.
10. Техно-химический контроль качества жиров и масел при тепловой обработке.
11. Контроль технологических процессов приготовления первых блюд.
12. Контроль технологических процессов приготовления вторых горячих блюд.
13. Контроль технологических процессов приготовления холодных блюд и закусок.
14. Контроль качества соусов: показатели, методы оценки, типичные дефекты.
15. Контроль качества десертной продукции на предприятиях общественного питания.
16. Влияние технологических факторов на выход и качество готовой продукции.
17. Потери массы при механической и тепловой обработке сырья: причины и контроль.
18. Контроль соблюдения рецептур и норм закладки сырья.
19. Техно-химический контроль выхода готовой продукции.
20. Анализ причин отклонений показателей качества продукции общественного питания.
21. Организация контроля условий хранения сырья и готовой продукции.
22. Контроль температурных режимов в производственных и складских помещениях.
23. Контроль сроков хранения продукции и их влияние на качество.
24. Оценка доброкачественности пищевого сырья на предприятии общественного питания.
25. Контроль качества полуфабрикатов высокой степени готовности.
26. Учет результатов техно-химического контроля на предприятии общественного питания.
27. Документирование результатов контроля качества продукции.
28. Журналы и формы учета техно-химического контроля: структура и порядок ведения.
29. Анализ брака продукции и разработка корректирующих мероприятий.
30. Роль техно-химического контроля в обеспечении стабильного качества продукции общественного питания.