

**ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ**

**Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции**

Рег. № ТОПп. 03-58018  
«07» 10 2022 г.

**УТВЕРЖДЕН**

на заседании кафедры  
Протокол от «5» 10 2022 г. № 3  
Заведующий кафедрой

С.Л. Гаптар  
(подпись) С.Л. Гаптар

**ФОНД  
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**Б1.В.12 Контроль качества**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
Код и наименование направления подготовки (специальности)

Новосибирск 2022

## Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Качество продукции как социально-экономическая категория. Государственное регулирование качества.	ПК-1, ПК-4	Коллоквиум, собеседование
2	Нормативная, техническая и технологическая документация в общественном питании	ПК-1, ПК-4	Коллоквиум, собеседование
3	Оценка качества продукции общественного питания	ПК-1, ПК-4	Коллоквиум, собеседование
4	Отбор проб для лабораторных испытаний	ПК-1, ПК-4	Коллоквиум, собеседование
5	Методы органолептической оценки	ПК-1, ПК-4	Коллоквиум, собеседование
6	Контроль качества кулинарной продукции инструментальными методами	ПК-1, ПК-4	Коллоквиум, собеседование
7	Управление качеством продукции общественного питания на основе принципов ХАССП	ПК-1, ПК-4	Коллоквиум, собеседование
8	Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ПК-1, ПК-4	Коллоквиум, собеседование
9	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов и продукции общественного питания	ПК-1, ПК-4	Коллоквиум, собеседование
10	Контрольная работа	ПК-1, ПК-4	вопросы для контрольной работы
11	Промежуточная форма отчетности (зачет с оценкой)	ПК-1, ПК-4	Тестовые задания, контрольные вопросы

# **ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ**

## **Вопросы для коллоквиумов и собеседования**

### **Тема 1. Качество продукции как социально-экономическая категория.**

#### **Государственное регулирование качества**

1. Назовите основную цель, задачи контроль качества продуктов питания.
2. Охарактеризуйте основные термины и определения: продовольственное сырьё, полуфабрикаты, пищевые продукты, кулинарные и кондитерские изделия и пр.
3. Что представляет собой понятие качества продукции.
4. Назовите классификацию показателей качества: по характеризующим свойствам; по способу выражения, по оценке уровня качества.
5. Опишите проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания.
6. Дайте определение значению контроля для решения проблемы обеспечения качества продукции и услуг.
7. Назовите основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.
8. Опишите показатели качества: показатели назначения, надёжности, технологичности, эргономические, физиологические, эстетические, психологические, экономические, патентно-правовые показатели.

### **Тема 2. Нормативная, техническая и технологическая документация в общественном питании**

1. Виды и характеристика технических и технологических документов.
2. Виды, категории и характеристика нормативных документов.
3. Разработка и утверждение сборников рецептур.
4. Разработка и утверждение технико-технологических карт.
5. Требования при составлении различных разделов технических условий: «Требования к качеству и безопасности», «Правила приемки», «Методы контроля», «Маркировка», «Упаковка», «Правила транспортирования и хранения» и др.
6. Основные положения санитарных правил и норм.

### **Тема 3. Оценка качества продукции общественного питания**

1. Назовите классификацию методов контроля, признаки классификации.
2. Опишите основные методы определения показателей качества продукции.
3. Охарактеризуйте органолептические методы контроля: понятие,

разновидности, физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей.

4. Охарактеризуйте расчетный метод определения показателей качества продукции (определение допустимого содержания сухих веществ, жира, соли сахара и др.).

5. Назовите основные факторы, формирующие качество продукции (объективные, субъективные).

6. Как проводится проверка качества на соответствие требованиям безопасности, положениям стандартов, ТУ.

7. Что представляет собой операционный (технологический) контроль (контроль отдельных операций технологического процесса).

8. В чем заключается роль самоконтроля в обеспечении стабильного уровня качества продукции.

9. Что представляет собой исходный (приемный) контроль как контроль качества готовой продукции с целью предотвращения поступления в реализацию продукции, не отвечающей требованиям НТД.

#### **Тема 4. Отбор проб для лабораторных испытаний**

1. Опишите порядок отбора, подготовка проб к анализу.

2. Охарактеризуйте основные правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию.

3. Назовите виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора.

4. Опишите порядок отбора проб для лабораторных испытаний, их упаковку.

5. Назовите правила доставки образцов в лабораторию, обеспечение сохранности.

6. Охарактеризуйте особенности отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий разных видов.

7. Как проводят оформление актов отбора проб, порядок их списания.

#### **Тема 5. Методы органолептической оценки**

1. Опишите органолептические методы контроля: понятие, разновидности, физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей.

2. Перечислите методы определения сенсорных способностей контролёров.

3. Назовите условия проведения органолептического контроля.

4. Охарактеризуйте основные положения органолептики.

5. Правила оформления бракеражного журнала (листов), качественного удостоверения.

6. Назовите основные методы проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готово продукции питания

#### **Тема 6. Контроль качества кулинарной продукции инструментальными методами**

- 1.Перечислите особенности лабораторных (инструментальные) методов: арбитражных, ускоренных, экспрессных.
2. Как проводят контроль качества супов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности.
3. Как проводят контроль качества вторых горячих блюд по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности.
4. Метод определения массовой доли жира в продукции общественного питания.
5. Метод определения щелочности в продукции общественного питания.
6. Метод определения кислотности в продукции общественного питания.
7. Метод определения массовой доли поваренной соли в продукции общественного питания.
8. Метод определения сахарозы в продукции общественного питания.

#### **Тема 7. Управление качеством продукции общественного питания на основе принципов ХАССП**

1. Дайте определение основным терминам: политика в области качества, обеспечение качества, система качества, общее руководство качеством, улучшение качества, планирование качества.
2. Системы управления качеством продукции. Основные принципы разработки ХАССП. Внедрение и сертификация.
3. Общие требования к организации работ по внедрению ХАССП
4. Перечислите опасные факторы и оценку тяжести последствий на здоровье
5. Перечислите процедуры по предупреждению опасных факторов
6. Назовите основные контрольные критические точки при производстве продукции общественного питания

#### **Тема 8. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции**

1. Назовите особенности контроля качества мясных полуфабрикатов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности.
2. Перечислите дефекты мясных полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения.
3. Назовите основные требования к качеству мясных полуфабрикатов.
4. Назовите основные требования к качеству готовых супов.

5. Назовите основные требования к качеству готовых вторых блюд.
6. Как проводят контроль качества готовых холодных блюд по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности.
7. Назовите основные требования к качеству готовых холодных блюд.
8. Правила проведения исследований полуфабрикатов из творога.
9. Назовите особенности контроля качества кулинарных и кондитерских изделий по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам.
10. Охарактеризуйте требования к качеству кулинарных и кондитерских изделий.
11. Как проводят контроль качества фритюрного жира. Показатели качества.
12. Перечислите дефекты готовой продукции: причины возникновения, способы устранения; повторное использование или уничтожение дефектной продукции.

### **Тема 9. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов и продукции общественного питания**

1. Назовите основные причины возникновения дефектов продукции: понятие, виды, причины возникновения и способы устранения.
2. Перечислите и охарактеризуйте основные виды дефектов: сырьевые, технологические и послереализационные.
3. Дайте определение и охарактеризуйте понятие фальсификация: виды, средства, способы обнаружения, последствия для предприятий общественного питания и потребителей.
4. Кто несет ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.
5. Перечислите основные виды услуг общественного питания, их назначение.
6. Идентификация услуг общественного питания: критерии услуг питания предприятия различных классов и типов, общность и различия, критерии услуг по производству реализации продукции заготовочными, доготовочными предприятиями, в том числе быстрого обслуживания; магазинов кулинарии.

#### **Критерии оценки:**

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если содержание ответов на вопросы в контрольной работе в целом соответствует теме задания, продемонстрировано знание фактического материала и уверенное владение понятийно - терминологическим аппаратом дисциплины, отсутствуют ошибки в употреблении терминов, ответы четко структурированы и выстроены в заданной логике, работа выполнена аккуратно.

- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если содержание ответов в контрольной работе не соответствует теме задания или соответствует ему в очень малой степени, продемонстрировано крайне низкое знание фактического материала и слабое владение понятийно - терминологическим аппаратом дисциплины, присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов, ответ представляет собой сплошной текст без структурирования, нарушена заданная логика, работа выполнена неаккуратно.

### **Вопросы для выполнения контрольной работы**

1. Правовая и нормативная база контроля качества пищевых продуктов.
2. Требования к качеству холодных рыбных закусок (рыба заливная, под маринадом и др.)
3. Контроль качества заправочных супов на примере «Борщ украинский».
4. Организация государственного контроля за качеством продукции и услуг ПОП.
5. Требования к качеству салатов (овощные, мясные, рыбные, фруктовые или комбинированные).
6. Контроль качества пюреобразных супов на примере «Суп-пюре из картофеля».
7. Бракеражный журнал: понятие, назначение, статус документа, порядок ведения, возможность использования для различных видов контроля.
8. Требования к качеству заправочных супов.
9. Контроль качества соуса белого.
10. Виды и организация контроля качества на предприятиях общественного питания.
11. Требования к качеству блюд из творога.
12. Контроль качества холодных супов на примере «Окрошка мясная».
13. Разработка и утверждение технико-технологических карт.
14. Требования к качеству пюреобразных супов.
15. Контроль качества блюд из яиц на примере блюда «Омлет с сыром».
16. Измерительные методы контроля: понятия, разновидности, назначение, критерий выбора.
17. Требования к качеству блюд из жареного и тушеного мяса.
18. Контроль качества блюд из творога на примере блюда «Запеканка из творога».
19. Порядок отбора проб для лабораторного анализа. Особенности отбора проб п/ф, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий.
20. Требования к качеству холодных блюд, закусок из рыбы и рыбной гастрономии.
21. Контроль качества блюд из картофеля на примере блюда «Картофельное пюре».

22. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.
23. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика.
24. Контроль качества блюд из овощей на примере «Капуста тушеная».
25. Требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов. Требования к производству кулинарной продукции.
26. Требования к качеству железированных сладких блюд.
27. Контроль качества блюда «Винегрет овощной».
28. Органолептические методы контроля: понятия, разновидности. Условия проведения органолептического контроля.
29. Требования к качеству соусов.
30. Контроль качества полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы на примере «Филе куриное».
31. Испытательные лаборатории: понятие, назначение, функции; требования к материально-технической базе и персоналу.
32. Требования к качеству молочных и сладких супов.
33. Контроль качества блюд из рыбы на примере «Рыба жареная».
34. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции.
35. Требования к качеству сдобных хлебобулочных изделий.
36. Контроль качества вязких каш.
37. Основные понятия в правилах отбора проб: единичное изделие, упаковочная единица, товарная партия, выборка, проба, образец, навеска. Виды проб.
38. Требования к качеству кондитерских изделий.
39. Контроль качества блюд из макаронных изделий.
40. Классификация методов контроля, признаки классификации.
41. Требования к качеству мясных натуральных полуфабрикатов.
42. Контроль качества сладких блюд на примере «Желе из ягод свежих».
43. Дефекты продукции: понятие, виды, причины возникновения и способы устранения.
44. Требования к качеству блюд и гарниров из отварных, припущенных овощей и картофеля.
45. Контроль качества киселей.
46. Виды, категории и характеристика нормативных документов, регулирующих качество продукции.
47. Требования к качеству холодных напитков.
48. Контроль качества фритюрных жиров.
49. Правила отбора проб продукции ПОП, виды нормативных документов, устанавливающих данный процесс.
50. Требования к качеству горячих напитков.
51. Контроль качества полуфабрикатов из рыбы «Котлеты рыбные».
52. Идентификация продукции: ассортиментная, качественная, количественная, партионная - их назначение, понятие; установление соответствия или несоответствия.
53. Требования к качеству мясных полуфабрикатов в тесте.



54. Контроль качества холодных напитков (на примере компота из свежих плодов).
55. Требования к качеству продукции производственного назначения: технологические (кулинарные), органолептические свойства, сохраняемость, безопасность, экологичность, экономичность.
56. Стандартные и экспрессные методы оценки качества продукции. Их преимущества и недостатки.
57. Контроль качества овощных полуфабрикатов (на примере «Картофель сырой очищенный сульфитированный»).
58. Методы определения показателей качества: органолептический, измерительный, расчетный методы, их сущность.
59. Требования к качеству продукции функционального назначения: безопасность пищевых продуктов.
60. Требования к качеству овощных полуфабрикатов.
61. Входной контроль качества продуктов, сырья, полуфабрикатов.
62. Показатели безопасности качества продукции, их характеристика.
63. Дать понятие приемочного контроля. Указать порядок проведения органолептической оценки салата столичного (привести рецептуру), перечислив возможные дефекты и их оценку в баллах.
64. Методы лабораторного контроля (арбитражные и экспрессные); расчетный метод.
65. Акты отбора проб, их оформление, описание. Работа с пробами в испытательных лабораториях.
66. Особенности контроля качества вторых блюд.
67. Программа производственного контроля: порядок разработки, согласования; особенности, значение.
68. Фальсификация: виды, средства, способы обнаружения, последствия для ПОП и потребителей.
69. Дефекты полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения.
70. Результаты испытаний: порядок оформления в протоколах и журналах испытаний, формы документов.
71. Техническое регулирование в контроле качества продуктов питания.
72. Требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
73. Аттестация и аккредитация испытательных лабораторий.
74. Методы управления качеством пищевой продукции
75. Классификация кулинарной продукции и общие технические требования, предъявляемые к ней.

### **Критерии оценки:**

оценка «зачтено» выставляется студенту, если содержание ответов на вопросы в контрольной работе в целом соответствует теме задания, продемонстрировано знание фактического материала и уверенное владение

понятийно - терминологическим аппаратом дисциплины, отсутствуют ошибки в употреблении терминов, ответы четко структурированы и выстроены в заданной логике, работа выполнена аккуратно.

оценка «не зачтено» выставляется студенту, если содержание ответов в контрольной работе не соответствует теме задания или соответствует ему в очень малой степени, продемонстрировано крайне низкое знание фактического материала и слабое владение понятийно - терминологическим аппаратом дисциплины, присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов, ответ представляет собой сплошной текст без структурирования, нарушена заданная логика, работа выполнена неаккуратно.

## **ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ**

### **Вопросы к зачету с оценкой**

1. Организация контроля за качеством продукции и услуг в предприятиях общественного питания.
2. Государственное регулирование качества продуктов питания.
3. Свойства продукции, их характеристика.
4. Методы определения качества продукции, их характеристика.
5. Показатели качества продукции, их характеристика.
6. Качество продукции. Факторы, формирующие качество.
7. Роль входного, операционного и выходного контроля в обеспечении высокого качества кулинарной продукции.
8. Особенности контроля качества кулинарных и кондитерских изделий по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам
9. Технологические пищевые и санитарно-технологические пищевые лаборатории, их роль в обеспечении высокого качества кулинарной продукции.
10. Роль органолептического анализа в повышении качества кулинарной продукции. Системы балльной оценки.
11. Физико-химические методы определения качества продукции.
12. Оценка качества полуфабрикатов из рыбы.
13. Бракераж, порядок проведения, оформления бракеражного журнала (листов), качественного удостоверения.
14. Методы проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готово продукции питания.
15. Порядок отбора проб полуфабрикатов. Подготовка проб к исследованию.
16. Порядок отбора проб вторых горячих блюд, гарниров и соусов. Подготовка к исследованию.

17. Порядок отбора проб супов. Подготовка проб к исследованию.
18. Отбор проб горячих напитков для лабораторного исследования. Приготовление контрольной пробы.
19. Контроль качества вторых горячих блюд по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности.
20. Контроль качества готовых холодных блюд по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности.
21. Органолептические показатели качества, их характеристика.
22. Методы определения массовой доли влаги и сухих веществ.
23. Методы определения доброкачественности кулинарной продукции.
24. Контроль качества фритюрного жира. Показатели качества.
25. Исследование полуфабрикатов из творога. Показатели качества, методы определения.
26. Методы определения массовой доли жира в кулинарной продукции.
27. Требования к производству, раздаче блюд, отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.
28. Определение массовой доли белка в кулинарной продукции. Методы, сущность, химические реакции.
29. Исследование качества супов. Показатели качества. Расчет на полноту вложения сырья.
30. Требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов.
31. Исследование качества полуфабрикатов из котлетной массы. Показатели качества, методы определения.
32. Определение степени прожаренности кулинарных изделий. Методы, сущность.
33. Требования к качеству готовых вторых блюд.
34. Виды нормативных документов, регламентирующих требования к качеству продукции и услуг.
35. Исследование вторых горячих блюд и гарниров. Показатели качества.
36. Определение базовых показателей качества для обеденной продукции. Расчет на полноту вложения сырья.
37. Исследование горячих напитков. Показатели качества, методы их определения.
38. Физико-химические методы определения массовой доли сахаров в кулинарной продукции. Сущность методов, химические реакции.
39. Исследование сладких блюд. Показатели качества, методы их определения.
40. Требования к качеству готовых холодных блюд. Исследование полуфабрикатов из творога

41. Определение витамина С в кулинарной продукции. Методы, порядок проведения.
42. Правила техники безопасности при работе в биохимической лаборатории.
43. Нормативные документы, обеспечивающие качество услуг общественного питания. Основные положения.
44. Определение массовой доли хлеба в кулинарной продукции из котлетной массы. Метод, сущность, химические реакции.
45. Системы управления качеством продукции. Основные принципы разработки ХАССП. Внедрение и сертификация.
46. Идентификация и фальсификация сырья и продукции.
47. Требования к качеству кулинарных и кондитерских изделий.
48. Дефекты продукции: понятие, виды, причины возникновения и способы устранения.
49. Дефекты: сырьевые, технологические и послереализационные.
50. Фальсификация: виды, средства, способы обнаружения, последствия для предприятий общественного питания и потребителей.
51. Основные требования к контролю качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции; методы контроля основных параметров оценки продуктов общественного питания.
52. Контроль качества мясных блюд.
53. Контроль качества мясных полуфабрикатов. Оценка качества мясных натуральных полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых).
54. Пищевая ценность. Факторы, влияющие на качество продукции общественного питания. Ассортимент и классификация мясных полуфабрикатов в тесте. Определение качества пельменей.
55. Контроль качества овощных полуфабрикатов.
56. Определение качества творожных полуфабрикатов.
57. Бракераж изделий из теста.
58. Контроль качества сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий.
59. Контроль качества напитков.

### **Критерии оценки зачета с оценкой:**

Отметка «**отлично**» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

Отметка «**хорошо**» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические

положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Отметка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, демонстрирует недостаточно систематизированы теоретические знания программного материала, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

Отметка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при его изложении, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

## **ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ**

### **Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-1»:**

#### **Задания закрытого типа**

1. Состояние продукции общественного питания, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека, это: а) усвояемость; б) безопасность; в) пищевая ценность.

Ответ: б

2. Качество продукции – это..а) совокупность свойств и характеристик продукции, которые определяют его пригодность к употреблению; б) научная дисциплина, изучающая потребительские свойства товаров; в) набор товаров, объединённых по какому-либо признаку.

Ответ: а

3. По каким органолептическим показателям оценивают качество холодных блюд: а) внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу, б) запаху, внешнему виду, температуре, в) по способу тепловой обработки, по форме нарезки, консистенции, г) содержанию жира, калорийности, цвету, вкусу

Ответ: а

4. Контроль за качеством приготовленной продукции на предприятиях общественного питания осуществляет: а) бракеражная комиссия, б) директор предприятия, в) непосредственно потребитель.

Ответ: а

5. Показатель «Кулинарная готовность» относится к а) единичному показателю качества, б) комплексному показателю, в) интегральному показателю

Ответ: б

### **Задания открытого типа**

1. Перечислите факторы, формирующие качество продукции общественного питания \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. Перечислите факторы, сохраняющие качество продукции общественного питания \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. Дайте определение понятию «пищевая ценность продукции общественного питания» \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4. Что включает в себя операционный контроль при производстве продукции общественного питания? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

5. Что такое «бракераж продукции общественного питания»? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### **Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-4»:**

#### **Задания закрытого типа**

1. Аргентометрический метод позволяет определить: а) массовую долю сахарозы, б) массовую долю соли, в) кислотность

Ответ: б

2. К токсико-химическим показателям безопасности товаров относят: а) бактерии группы кишечной палочки; б) радионуклиды; в) жиры; г) плесени и дрожжи; д) пестициды.

Ответ: б, д

3. Кислотность определяют в следующих полуфабрикатах из муки: а) слоеное тесто, б) песочное тесто, в) дрожжевое тесто

Ответ: в

4. Какой из методов определения влажности является арбитражным: а) метод высушивания в СЭШ до постоянной массы; б) ускоренный метод высушивания в СЭШ.

Ответ: а

5. Любое количество кулинарной продукции одного наименования, изготовленной предприятием за смену называется: а) партией, б) выборкой, в) средней пробой

Ответ: а

### **Задания открытого типа**

1. Назовите температуру реализации горячих блюд\_\_\_\_\_

2. Что такое объединенная проба продукции общественного питания?

3. Перечислите последовательность действий при проведении бракеража заправочных супов\_\_\_\_\_

4. Перечислите нормативные документы, регламентирующие производство продукции общественного питания\_\_\_\_\_

5. Перечислите технологические документы, регламентирующие производство продукции общественного питания\_\_\_\_\_

## МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
<b>Оценка по пятибалльной системе</b>	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
<b>Оценка по системе «зачет»- «не зачет»</b>	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

**Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2022, введено приказом от 28.09.2011 №371-О, (<http://nsau.edu.ru/file/403>: режим доступа свободный).

2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2022, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О, (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный).

Составитель  
доцент кафедры ТТПП, к.т.н.  О.В. Лисиченок

« 5 » 10 2022 г.