

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Экспертиза пищевых продуктов»

1. Перечень оценочных средств для компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-3: Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Оцениваемые компетенции представлены в разделе «Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций» рабочей программы дисциплины «Экспертиза пищевых продуктов».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Экспертиза пищевых продуктов» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент освоил изучаемый материал (основной и дополнительный), системно и грамотно излагает его, осуществляет полное и правильное выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций, способен ответить на дополнительные вопросы.	75-100	<i>Отлично</i>
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с не принципиальными ошибками.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент демонстрирует освоение только основного материала, при выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами

1.ERSPP_TOP_FOM_1

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-3.2 Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного питания

ЗАДАНИЕ № 1 (СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА)

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль «Технология продуктов общественного питания»

Дисциплина «Экспертиза пищевых продуктов»

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-3	Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-3.2	Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного питания

При проведении экспертизы молока были отобраны пробы питьевого молока от партии в 1000 упаковок. Пробы были опечатаны и отправлены на экспертизу. При лабораторном исследовании были получены следующие данные:

1. Органолептические показатели: консистенция – жидкая, однородная; цвет – белый; вкус и запах – характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов;
2. Физико-химические показатели: плотность – 1,027 г/см³, жир – 3,2%, кислотность – 20°Т. Проба на фосфатазу положительная.
3. Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) обнаружены в 0,1 см³.

ЗАДАНИЕ

1. Сделайте заключение по исследованной пробе и партии молока, учитывая требования СанПиН 2.3.2.1078 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» и ТР ТС 033 «О безопасности молока и молочной продукции».

2. В случае выявления отклонений от требований нормативных документов установите, на каком этапе получения продукции произошли нарушения технологического режима.

3. Ваше решение в отношении дальнейшего использования данной партии молока.

2.ERSPP_TOP_FOM_2

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-3.2 Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного питания

ЗАДАНИЕ № 2 (СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА)

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль «Технология продуктов общественного питания»

Дисциплина «Экспертиза пищевых продуктов»

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-3	Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-3.2	Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного питания

Был произведен осмотр партии молочного жирового продукта «Масло коровье топленое, натуральное». Масло расфасовано в металлическую консервную тару, 1/1000 г. Размер партии 1500 банок. При вскрытии металлической консервной тары установлено:

1. Масло имеет желтый цвет, запах приятный, свойственный данному виду продукта. Посторонние запахи отсутствуют. Консистенция однородная. Посторонних включений и примесей нет;

2. Образцы были направлены на исследование, в результате которых установлено наличие смеси жирных кислот, принадлежащих к молочному жиру, а также кислот, свойственных жиру морских животных.

ЗАДАНИЕ

Дайте заключение о качестве образцов и партии продукта «Масло коровье топленое, натуральной».

3.ERSPP_TOP_FOM_3

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-3.2 Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного питания

ЗАДАНИЕ № 1 (СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА)

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль «Технология продуктов общественного питания»

Дисциплина «Экспертиза пищевых продуктов»

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-3	Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-3.2	Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного питания

При проведении экспертизы молока были отобраны пробы питьевого молока от партии в 1000 упаковок. Пробы были опечатаны и отправлены на экспертизу. При лабораторном исследовании были получены следующие данные:

1. Органолептические показатели: консистенция – жидкая, однородная; цвет – белый; вкус и запах – характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов;
2. Физико-химические показатели: плотность – 1,027 г/см³, жир – 3,2%, кислотность – 20°Т. Проба на фосфатазу положительная.
3. Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) обнаружены в 0,1 см³.

ЗАДАНИЕ

1. Сделайте заключение по исследованной пробе и партии молока, учитывая требования СанПиН 2.3.2.1078 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» и ТР ТС 033 «О безопасности молока и молочной продукции».
2. В случае выявления отклонений от требований нормативных документов установите, на каком этапе получения продукции произошли нарушения технологического режима.
3. Ваше решение в отношении дальнейшего использования данной партии молока.

4.ERSPP_TOP_FOM_4

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-3.2 Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного питания

ЗАДАНИЕ № 4 (СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА)

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль «Технология продуктов общественного питания»

Дисциплина «Экспертиза пищевых продуктов»

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-3	Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-3.2	Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного питания

При проведении обследования консервного завода было установлено, что при изготовлении детских мясных консервов из мяса цыплят, обогащенных соевым белком, используется консервант нитрит натрия. Кроме того, консервы обогащены минеральными элементами: железом, кальцием и фосфором. Указан состав продукта: «Куриное мясо, соевый белок, соль, лавровый лист, нитрит натрия. Содержания железа – 12,8 мг%, кальция – 55,2 мг%, фосфора – 117,5 мг%.

В ходе обследования также установлено, что пищевая добавка – нитрит натрия – хранится в специальной таре непосредственно в производственном цехе предприятия. Тара маркирована четкой этикеткой, с указанием даты изготовления и получения. Рабочий раствор нитрита хранится здесь же в пластиковых емкостях с неразборчивой надписью на этикетке. Концентрация раствора и дата приготовления рабочего раствора на этикетке не указаны. Лабораторные исследования установили, что консервы имеют приятный вкус и запах, свойственный куриному мясу. Цвет розовый. Посторонние примеси отсутствуют. Содержание нитрита натрия в мясных консервах составляет 30 мг/кг.

ЗАДАНИЕ

1. Дайте заключение о правильности применения пищевых добавок при производстве мясных консервов;
2. Какие нарушения требований санитарного законодательства по применению пищевых добавок Вы обнаружили в производственном цехе?
3. Дайте предложения по устранению выявленных недостатков;
4. Дайте заключение о возможности реализации партии консервов для питания детей раннего возраста.

5.ERSPP_TOP_FOM_5

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-3.2 Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного питания

ЗАДАНИЕ № 5 (СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА)

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль «Технология продуктов общественного питания»

Дисциплина «Экспертиза пищевых продуктов»

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-3	Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-3.2	Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного питания

На лабораторное исследование были направлены пробы мясных бифштексов из столовой. Были получены следующие результаты бактериологического исследования проб бифштексов говяжьих.

Наименование пробы	Показатели	Результат исследования	Допустимое количество по СанПиН 2.3.2.1078
Бифштексы говяжьи из рубленого мяса	кМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^9	
	БГКП в 0,1 г	Не обнаружено	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	Не обнаружено	
	<i>Proteus vulgaris</i>	1×10^6	

ЗАДАНИЕ

Заполнив недостающие данные в таблице, предположите, какие нарушения технологического процесса приготовления говяжьих бифштексов были нарушены в столовой?

6.ERSPP_TOP_FOM_6

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-3.2 Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного питания

ЗАДАНИЕ № 6 (СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА)

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль «Технология продуктов общественного питания»

Дисциплина «Экспертиза пищевых продуктов»

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-3	Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-3.2	Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного питания

В ходе одного из этапов лабораторного исследования партии колбасы полукопченой «Полтавская» было установлено: оболочка слегка влажная, имеется налет плесени, цвет колбасы на разрезе слегка сероватый, включения шпига имеют желтый цвет, консистенция дряблая, запах и вкус неприятный, слегка гнилостный. Сертификаты соответствия на колбасы представлены. Срок реализации колбас не истек.

ЗАДАНИЕ

Дайте заключение по результатам органолептической оценки партии колбасы, предположите, какие технологические этапы были нарушены

7.ERSPP_TOP_FOM_7

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-3.2 Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного питания

ЗАДАНИЕ № 7 (СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА)

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль «Технология продуктов общественного питания»

Дисциплина «Экспертиза пищевых продуктов»

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-3	Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-3.2	Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного питания

Был произведен отбор проб мороженого «Пломбир классический ванильный в вафельном стаканчике» массой 80 г. На упаковке указано, что пломбир произведен в соответствии с ГОСТ Р 52175. При проведении лабораторных исследований и идентификации жировой основы пломбира установлен, что фактическая жировая основа пломбира состоит из смеси молочного и растительного жиров. Молочный жир составляет менее 10 %. Вместе с тем информация о наличии растительных жиров в составе продукта на потребительской упаковке отсутствует.

ЗАДАНИЕ

1. Какие требования к химическому составу данного вида продукта предъявляются ГОСТ Р 52175 и «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» (ФЗ №88)?
2. Какая информация должна быть на упаковке продукции в соответствии с ГОСТ Р 51074 «Продукты пищевые. Информация для потребителя»?

8.ERSPP_TOP_FOM_8

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-3.2 Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного питания

ЗАДАНИЕ № 8 (СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА)

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль «Технология продуктов общественного питания»

Дисциплина «Экспертиза пищевых продуктов»

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-3	Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-3.2	Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного питания

На молочном заводе произведен отбор проб молока питьевого пастеризованного той партии 1000 л (из цистерны). При лабораторном исследовании установлено: содержание жира – 2,5 %, плотность – 1,028 г/см³, кислотность – 21°Т, массовая доля белка – 2,6 %. При микробиологическом исследовании установлено: кМАФАнМ – 3×10^5 КОЕ/г, БГКП обнаружены в 0,01 г. Проба на фосфатазу – отрицательная, проба на пероксидазу – положительная.

ЗАДАНИЕ

1. Какой вид пастеризации проводился на заводе?
2. Оцените физико-химические и микробиологические показатели молока в соответствии с ГОСТ Р 52090 и СанПиН 2.3.2.1078.

4. Файл и/или БТЗ с полным комплектом оценочных материалов прилагается.