Государственное образовательное учреждение

«Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ:

зав. кафедрой, доцент

Лещ Т.В. Пазяева

протокол № 1 « 01 » 09 2023 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПО ДИСЦИПЛИНЕ

**Б1.О.15 «МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ
ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Направление

2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль

«Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения:

Заочная

ГОД НАБОРА 2021

Разработал: доцент

Сярова - Сярова Л.Н.
« 1 » 09 2023г.

г. Тирасполь - 2023

Паспорт фонда оценочных средств по учебной дисциплине

В результате изучения дисциплины Б1.О.15 «МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции

<i>Категория (группа) компетенций</i>	<i>Код и наименование</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
Организация и контроль производства	ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1 опк - 5 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ИД-2 опк - 5 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг
Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-3 Способен формировать систему бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	ИД -1 пк-3 Способен разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания

2. Программа оценивания контролируемой компетенции

Текущая аттестация	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	1. Научно-методические и организационные основы стандартизации 2. Метрология и сертификация продукции общественного питания	ОПК-5 ПК-3	Темы рефератов, вопросы для собеседования
Промежуточная аттестация		Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
Экзамен		ОПК-5, ПК-3	Вопросы для экзамена

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	2	3	4
1	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
2	Творческое задание	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий
3	Экзамен	Испытание, задавание вопросов для определения степени познаний дисциплины обещающихся	Вопросы к экзамену

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Т.Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра «Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Темы для написания рефератов

по дисциплине «Метрология, стандартизация и сертификация продукции общественного питания»

Темы рефератов

1. Роль стандартизации в увеличении производства и повышении качества продукции растениеводства.
2. Основные цели и принципы стандартизации. Нормативные документы, классификация стандартов.
3. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов.
4. Государственный контроль и надзор за соблюдением стандартов.
5. Государственная система обеспечения единства измерений, метрологический контроль и надзор.
6. Правила и порядок проведения сертификации продовольственного сырья и пищевой продукции.
7. Методы оценки качества продукции растениеводства.

Критерии оценки реферата:

«Отлично» – оцениваются рефераты, содержание которых основано на глубоком и всестороннем знании темы, изученной литературы, изложено логично, аргументировано и в полном объеме. Основные понятия, выводы и обобщения сформулированы убедительно и доказательно.

«Хорошо» – оцениваются рефераты, основанные на твердом знании исследуемой темы. Возможны недостатки в систематизации или в обобщении материала, неточности в выводах. Студент твердо знает основные категории, умело применяет их для изложения материала.

«Удовлетворительно» – оцениваются рефераты, которые базируются на знании основ предмета, но имеются значительные пробелы в изложении материала, затруднения в его изложении и систематизации, выводы слабо аргументированы, в содержании допущены теоретические ошибки.

«Неудовлетворительно» – оцениваются рефераты, в которых обнаружено неверное изложение основных вопросов темы, обобщений и выводов нет. Текст реферата целиком или в значительной части дословно переписан из первоисточника без ссылок на него.

Составитель Л.Н. Сярова Л.Н. Сярова

« 1 » 09 2023 г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Т.Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра «Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Вопросы для экзамена

по дисциплине «Метрология, стандартизация и сертификация продукции общественного питания»

1. Понятие о стандартизации
2. Понятие о нормативных документах
3. Общие и узкие цели стандартизации
4. Область и объекты стандартизации
5. Стандартизация типов предприятий общественного питания
6. Участники применения документов по стандартизации
7. Типы предприятий общественного питания бывают по характеру их деятельности и факторы для определения типа предприятий
8. основополагающие стандарты предприятий общественного питания
9. Стандарты на продукцию и услуги предприятий общественного питания
10. Стандарты на продукцию на работы (процессы) предприятий общественного питания
11. Стандарты на продукцию на методы контроля предприятий общественного питания.
12. Понятие о сертификации.
13. Система сертификации. Виды сертификации
14. Возможные схемы сертификации услуг общественного питания
15. Порядок проведения сертификации
16. Бланк сертификации услуг общественного питания
17. Метрология: основные понятия, цели, задачи.
18. Разделы метрологии (теоретическая, практическая, законодательная).
19. Профессиональная значимость метрологии в различных отраслях народного хозяйства.
20. Применение знаний основ метрологии в области технологии продуктов общественного питания
21. Поверка средств измерений
22. Обеспечение сохранности средств измерений
23. Измерение объема и массы на предприятиях общественного питания
24. Единицы измерения температуры. Способы перевода в систему СИ

КРИТЕРИЙ ОЦЕНКИ

-оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы заданий, подчеркивает при этом самое существенное; умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать конкретизировать и систематизировать изученный материал

-оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно дает полноценные ответы на вопросы; не всегда выделяет наиболее существенное, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать конкретизировать и систематизировать изученный материал.

-оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он владеет основным объемом знаний по дисциплине; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов.

-оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не способен ответить на вопросы изучаемой темы

Составитель Л.Н. Сярова Л.Н. Сярова

« 1 » 09 2023 г.

Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т. Г. Шевченко»
Аграрно-технологический факультет

**Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Итоговый тест к экзамену

1. Стандарт – это документ:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. определяющий уровень качественных показателей продукта
2. определяющий уровень количественных показателей продукта
3. определяющий уровень надежности продукта

2. Виды стандартов следующие:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. стандарты правил приема
2. отраслевые стандарты
3. государственные стандарты (ГОСТ).

3. Категории стандартов следующие:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. стандарты технических условий
2. стандарты марок
3. государственные стандарты (ГОСТ)

4. В Приднестровье общее руководство деятельностью всех служб и координацию работ по стандартизации осуществляет:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Министерство сельского хозяйства
2. Министерство экономического развития
3. Государственный комитет по стандартизации

5. Первая стадия разработки всех категорий стандартов предусматривает:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. разработку и утверждение технического задания
2. разработку проекта стандарта и рассылка его на отзыв
3. утверждение стандарта

6. Средства измерений не подвергаются проверке:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. первичной
2. инспекционной

3. начальной

7. К качеству с.-х. продукции не предъявляют требования:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. психологические
2. физические
3. химические

8. Методы определения качества продукции:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. лабораторные
2. эргономические
3. экономические

9. Цели обязательной сертификации:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. доказательства безопасности товара
2. совершенствование производства,
3. гарантия технического уровня продукции

10. Сертификат соответствия выдает:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. орган по сертификации
2. испытательная лаборатория
3. Госстандарт

11. Сертификат на продукцию может быть выдан на основании положительных результатов испытаний образцов в:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. аккредитованных испытательных лабораториях
2. лабораториях НИИ
3. лабораториях агрофирм

12. Национальным органом по сертификации товаров и выполненным работ является:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Министерство сельского хозяйства
2. Министерство экономического развития
3. Госстандарт

13. Должностным лицам Госстандарта предоставлены права:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. накладывать штрафы на виновных лиц
2. давать предписания о применении экономических санкций при систематическом нарушении стандартов
3. привлекать к уголовной ответственности виновных лиц

14. К видам госнадзора относят:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. предварительный надзор
2. инспектирование
3. испытания

15. Методы осуществления госнадзора следующие:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. предварительный надзор
2. текущий надзор
3. инспектирование

16. Стандартизация – это деятельность, направленная на:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. разработку и установление требований, норм, правил, характеристик как обязательных для выполнения
2. опубликование стандарта
3. применение стандарта
4. оформление стандарта

17. Средства измерений не подвергаются поверке:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. с просроченным сроком поверки
2. все средства измерений
3. находящиеся на длительном хранении
4. новые

18. Государственный контроль и надзор за соблюдением субъектами хозяйственной деятельности обязательных требований государственных стандартов осуществляется на стадии:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. разработки и внедрения
2. подготовки и реализации
3. всего жизненного цикла ПРУ
4. внедрения

19. Выпуск продукции, не соответствующей требованиям стандарта влечет за собой применение предусмотренных законом мер ответственности:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. экономические санкции
2. административные методы
3. в. методы морального воздействия
4. штрафы

20. Добровольная сертификация проводится по решению:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. решению правительства

2. желанию изготовителя
3. заданию контролирующих органов
4. истечению заданного срока