

Государственное образовательное учреждение

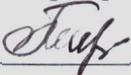
«Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ:

зав. кафедрой, доцент

 Т.В. Пазяева

протокол № 1 «29» 08 2022 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПО ДИСЦИПЛИНЕ

**Б1.О.12 «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 и продукции и
кулинарных изделий»

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения:

Заочная

ГОД НАБОРА 2021

Разработал: доцент

 /Сярова Л.Н.
«28» 08 2022г.

г. Тирасполь - 2022

Паспорт фонда оценочных средств по учебной дисциплине

В результате изучения дисциплины Б1.О.12 «МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ, 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 соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполняемых сотрудниками стандартов предприятия обеспечением безопасности и качества продукции 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 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

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, докладов

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

Темы рефератов, докладов

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.

Критерии оценки доклада:

«Отлично» – оцениваются доклады, 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 доклады, 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 доклады, 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 доклады, 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

« 18 » 05 2022 г.

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

« 28 » 28 2022 г.