

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 12.11.2024 13:50:47
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6a5f1f10e8c5f18f

*Приложение 6
к основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания
направленность (профиль) программы Технология и организация
ресторанного бизнеса*

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова
Факультет экономики, менеджмента и торговли
Кафедра торговли и общественного питания**

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине «Лабораторный контроль продукции общественного питания»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного бизнеса

Уровень высшего образования *Бакалавриат*

Год начала подготовки 2022

Краснодар – 2021 г.

Составитель:

к.т.н., ст. преподаватель кафедры торговли и общественного питания
(ученая степень, ученое звание, должность,)

Л.В. Любимова

Оценочные материалы одобрены на заседании кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине *Лабораторный контроль продукции общественного питания*

ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)	Результаты обучения (знания, умения)	Наименование контролируемых разделов и тем
ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. 3-5. Знает методы лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Раздел I. Введение в лабораторный анализ Тема 1. Организация лабораторного контроля полуфабрикатов и готовых изделий на предприятиях общественного питания Тема 2. Органолептический анализ и порядок проведения бракеража продукции общественного питания Раздел II. Методология проведения лабораторных испытаний продукции общественного питания Тема 4. Лабораторный контроль полуфабрикатов, готовой продукции. Методы исследования полуфабрикатов: кулинарных, мясных, рыбных, овощных, творожных Тема 5. Лабораторный контроль готовых блюд. Методы исследования первых, вторых, гарниров, соусов, сладких блюд и напитков, изделий из теста Тема 6. Лабораторный контроль правильности вложения сырья при приготовлении продукции Тема 7. Лабораторный контроль правильности проведения технологического процесса
		ПК-2.1. У-5. Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых	Раздел I. Введение в лабораторный анализ Тема 3. Методы теххимического контроля на предприятиях общественного питания. Подготовка проб полуфабрикатов и готовых блюд для лабораторного анализа Раздел II. Методология проведения лабораторных испытаний продукции общественного питания Тема 6. Лабораторный контроль правильности вложения сырья

		продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, химический и физико-химический анализ, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	при приготовлении продукции Тема 7. Лабораторный контроль правильности проведения технологического процесса
--	--	--	--

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Перечень учебных заданий на аудиторных занятиях

Вопросы для проведения опроса/групповой дискуссии

Индикатор достижения: ПК-2.1.

Раздел I. Введение в лабораторный анализ

Тема 1. Организация лабораторного контроля полуфабрикатов и готовых изделий на предприятиях общественного питания

1. Как классифицируют методы контроля качества продукции общественного питания?
2. Охарактеризуйте измерительные методы контроля полноты вложения сырья в блюда и кулинарные изделия.
3. Регистрационные методы контроля: представление, возможность применения в предприятиях общественного питания.
4. Какие нормативные документы регламентируют порядок контроля полноты вложения сырья в блюда и кулинарные изделия?
5. Книга отзывов и предложений (жалоб), назначение, использование для целей контроля качества.
6. Назовите основные принципы технического регулирования в области предприятий общественного питания?
7. Назовите виды и категории нормативных документов.
8. Назовите виды и охарактеризуйте виды нормативно-технологических документов в общественном питании.
9. Охарактеризуйте особенности содержания и использования технологических карт на продукцию общественного питания.
10. Какая ответственность предусмотрена за нарушение обязательных требований нормативных документов?

Тема 2. Органолептический анализ и порядок проведения бракеража продукции общественного питания

1. Какие существуют виды продукции в общественном питании?
2. Какие требования предъявляют к качеству продукции производственного назначения? Дайте характеристику требований.
3. Какие требования предъявляют к качеству продукции потребительского назначения? Дайте характеристику требований.
4. Какие группы показателей качества определяются для продукции общественного питания?
5. Какие нормативные документы устанавливают требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания?
6. Как подразделяются требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания?
7. Назовите основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.
8. Порядок разработки нормативно-технической и технологической документации. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения технических условий, технологических инструкций, технико-технологических карт, сборников рецептов.
9. Охарактеризуйте особенности содержания и использования технико-технологических карт (ТТК) на продукцию общественного питания.
10. Охарактеризуйте особенности содержания и использования технологических инструкций по производству (или доставке) продукции общественного питания (ТИ).

Тема 3. Методы теххимического контроля на предприятиях общественного питания. Подготовка проб полуфабрикатов и готовых блюд для лабораторного анализа

1. Дайте определение понятиям: отбор проб, репрезентативная проба, средняя проба, лабораторная проба, контрольная проба.
2. Почему на предприятиях общественного питания необходимо и целесообразно проводить выборочный контроль продукции общественного питания путём отбора выборок и проб.
3. Дайте характеристику видам проб: точечная (разовая), объединенная (средняя).
4. Правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию.
5. Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора.
6. Порядок отбора проб продукции общественного питания для лабораторных испытаний, их упаковка.
7. Порядок доставки в лабораторию отобранных проб продукции общественного питания, обеспечение сохранности.
8. Особенности отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий разных видов.
9. Порядок оформления актов отбора проб, порядок их списания.
10. Порядок оформления поступления проб в испытательную лабораторию. Условия и сроки хранения проб в лаборатории.

Раздел II. Методология проведения лабораторных испытаний продукции общественного питания

Тема 4. Лабораторный контроль полуфабрикатов, готовой продукции. Методы исследования полуфабрикатов: кулинарных, мясных, рыбных, овощных, творожных

1. Как классифицируют мясо убойных животных?
2. Какие нормативные документы регламентируют требования к качеству мяса убойных животных
3. Охарактеризуйте измерительные методы контроля качества свежести мяса.
4. Охарактеризуйте органолептические методы контроля качества свежести мяса.
5. По каким показателям определяют свежесть мяса.
6. Как классифицируют методы контроля качества продукции общественного питания?
7. Охарактеризуйте измерительные методы определения фальсификации полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.
8. Охарактеризуйте органолептические методы определения фальсификации полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.
9. Как классифицируют полуфабрикаты из рыбы и морепродуктов
10. Назовите способы фальсификации полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.

Тема 5. Лабораторный контроль готовых блюд. Методы исследования первых, вторых, гарниров, соусов, сладких блюд и напитков, изделий из теста

1. Охарактеризуйте измерительные методы контроля качества продукции общественного питания.
2. Охарактеризуйте методы определения сухих веществ в первых (вторых) блюдах.
3. Охарактеризуйте методы определения соли в кулинарных изделиях
4. Охарактеризуйте методы определения щелочи в мучных кондитерских изделиях.
5. Охарактеризуйте органолептические методы контроля качества фритюрных жиров.
6. Как классифицируют методы контроля качества продукции общественного питания?
7. Порядок подготовки проб к испытанию.
8. Порядок проведения испытаний проб продукции общественного питания в испытательных лабораториях.
9. Охарактеризуйте особенности содержания и использования карт метрологического обеспечения производства продукции общественного питания.

Тема 6. Лабораторный контроль правильности вложения сырья при приготовлении продукции

1. Как классифицируют методы контроля качества продукции общественного питания?
2. Охарактеризуйте органолептические методы контроля качества горячих напитков.
3. В чем заключаются физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей качества горячих напитков?
4. Методы определения сенсорных способностей контролёров.
5. Условия проведения органолептического контроля качества горячих напитков.
6. Охарактеризуйте измерительные методы контроля качества горячих напитков.
7. Экспресс – методы контроля качества, применяемые в предприятиях общественного питания.
8. Назовите способы фальсификации чая и кофе.
9. Назовите методы обнаружения фальсификации чая и кофе.

Тема 7. Лабораторный контроль правильности проведения технологического процесса

1. Как классифицируют методы контроля качества продукции общественного питания?
2. Охарактеризуйте органолептические методы контроля качества фритюрных жиров.
3. В чем заключаются физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей качества продукции общественного питания.
4. Методы определения сенсорных способностей контролёров.
5. Условия проведения органолептического контроля качества продукции.
6. Для чего используются балловые шкалы при органолептической оценке качества фритюрного жира?
7. Охарактеризуйте измерительные методы контроля качества фритюрного жира.
8. Охарактеризуйте методы определения степени окисленности фритюрного жира.
9. Какие нормативные документы, регламентируют требования к качеству фритюрных жиров?

Критерии оценки:

1,0 балл выставляется обучающемуся, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

0,8 баллов выставляется обучающемуся, если его ответы на теоретические вопросы не достаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

0,5 баллов выставляется обучающемуся, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

0,2 балла выставляется обучающемуся, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

Задания для текущего контроля

Индикатор достижения: ПК-2.1

Раздел I. Введение в лабораторный анализ

Тема 1. Организация лабораторного контроля полуфабрикатов и готовых изделий на предприятиях общественного питания

Тестовые задания

1. Укажите метод стандартизации, заключающийся в отборе оптимального числа объектов по их главному признаку:

Оптимизация

Систематизация

Селекция

Симплификация

*Типизация

2. Укажите конкретные цели стандартизации:

Достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области

#Обеспечение совместимости и взаимозаменяемости технических средств

#Обеспечение рационального использования ресурсов

#Обеспечение технической и информационной совместимости

#Обеспечение конкурентоспособности и качества продукции, работ, услуг

#Повышение уровня безопасности жизни или здоровья граждан, имущества, окружающей среды

Содействие выполнению законодательства РФ методами и средствами стандартизации

3. Укажите задачи стандартизации:

Достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области

#Нормативно-техническое обеспечение контроля сертификации и оценки качества продукции

#Обеспечение взаимопонимания между разработчиками, изготовителями, продавцами и потребителями (заказчиками)

#Унификация на основе установления и применения параметрических и типоразмерных рядов, базовых конструкций

#Установление оптимальных требований к номенклатуре и качеству продукции

#Установление требований по совместимости и взаимозаменяемости продукции

4. Укажите объекты стандартизации:

Общероссийские классификаторы

#Продукция

#Процессы (работы)

Рекомендации

Стандарты

#Услуги

5. Укажите организационные принципы стандартизации:

Безопасность

#Взаимозаменяемость

Динамичность

#Четкость и ясность изложения требований

Установление современных требований

#Исключение дублирования разработок стандартов на идентичные объекты

6. Какие из перечисленных принципов относятся к научным принципам стандартизации:

Взаимозаменяемость

#Динамичность

Добровольность

#Комплексность

#Опережаемость

7. Укажите правовые принципы стандартизации (из перечисленных):

Безопасность

#Взаимовыгодность

#Добровольность применения стандартов

#Недопустимость противоречий с техническим регламентом

#Недопустимость создания препятствий производству и обращению объектов стандартизации

#Приоритетность международных стандартов

8. Какие из перечисленных принципов относятся к принципам технического регулирования:

Безопасность для жизни и здоровья людей

Взаимозаменяемость технических средств
Взаимовыгодность для заинтересованных лиц
#Применение единых правил установления требований к объектам
Комплексность взаимосвязанных объектов
#Соответствие уровню развития национальной экономики, материально-технической базы и НТП

9. Какие из перечисленных принципов технического регулирования носят запретительный характер:

Применение единых требований к разным объектам
Ограничение конкуренции при осуществлении аккредитации и сертификации
#Совмещение контрольных полномочий и сертификационных услуг
#Внебюджетное финансирование, государственный контроль за соблюдением требований технических регламентов

10. Какие из перечисленных нормативных документов содержат требования на добровольной основе:

Общероссийский классификатор
Правила и нормы
#Рекомендации
#Стандарт
#Технические условия
Технический регламент

Индикатор достижения: ПК-2.1.

Тема 2. Органолептический анализ и порядок проведения бракеража продукции общественного питания

Кейс-стади «Контроль выполнения требований к качеству сырья для производства продукции общественного питания»

Комплексное ситуационное задание (кейс) №1

1. На предприятие школьного питания поступила партия пшена шлифованного расфасованного в целлофановые пакеты, массой нетто 1000 г, ГОСТ 572-60, пищевая ценность (100 г продукта): жир - 3,3 г; белок -11,5 г; углеводы - 64,8 г; энергетическая ценность 346 Ккал. Срок хранения в течение 9 месяцев с даты изготовления продукта. Расфасовано ООО «Скайфуд», Россия, Московская обл., п. Некрасовка, ул. Уматова, (095) 268-76-64; штрих-код 4603554000500, знак обязательной сертификации.

2. Приемочный контроль качества партии крупы пшена шлифованного показал:

- цвет крупинок светло-желтый, однотонный, без блеска;
- вкус и запах, свойственные пшенице;
- массовая доля влаги - 14,5%;
- содержание битых крупинок - 0,9%;
- не шелушенного зерна - 0,25%;
- сорной примеси – 0,15%
- испорченных ядер – 0,15%
- зараженность вредителями не обнаружена.

Задание:

1. Смоделируйте производственную ситуацию. Кто отвечает за приемку данной партии сырья на предприятии общественного питания?
2. Определить соответствие маркировки требованиям НД.
3. Рассчитайте теоретическую энергетическую ценность и сравните с данными маркировки.

4. Возможно ли принять данную партию крупы? Если нет, опишите ваши дальнейшие действия как руководителя предприятия школьного питания.

Комплексное ситуационное задание (кейс) №2

В столовую санатория для выпечки батончиков была поставлена партия муки пшеничной хлебопекарной в холщовых мешках по 50 кг, общий вес 15 т. По условиям договора данная мука соответствует высшему сорту. Была отобрана средняя проба для физико-химического анализа, который показал следующие результаты:

- цвет белый с желтоватым оттенком;
- массовая доля золы в пересчёте на сухое вещество – 0,58%;
- массовая доля сырой клейковины – 35%;
- остаток на сите по ГОСТ 4403 из шёлковой ткани № 43 – 3,2%;
- число падения – 190.

После пробной выпечки поверхность батончиков потрескалась.

Задание:

1. Определить соответствие данной партии муки высшему сорту.
2. Как необходимо поступить с данной партией муки? Назовите ответственное лицо.

Критерии оценки (в баллах):

0,5 балл выставляется обучающемуся, если работа выполнялась самостоятельно, материал подобран в достаточном количестве, с использованием разных источников, работа оформлена с соблюдением всех требований

0,4 балла выставляется обучающемуся, если работа выполнялась самостоятельно, материал подобран в достаточном количестве, с использованием разных источников, работа оформлена с незначительными отклонениями от требований

0,3 балла выставляется обучающемуся, если работа выполнялась с помощью преподавателя, материал подобран в достаточном количестве, работа оформлена с отклонением от требований

0,2 балла выставляется обучающемуся, если работа выполнена со значительными ошибками, материал подобран в недостаточном количестве, работа оформлена с существенными отклонениями от требований

Индикатор достижения: ПК-2.1.

Тема 3. Методы теххимического контроля на предприятиях общественного питания.

Подготовка проб полуфабрикатов и готовых блюд для лабораторного анализа

Кейс-стади «Контроль качества продукции общественного питания»

Комплексное ситуационное задание «Идентификация и фальсификация чая»

Инспекторами Роспотребнадзора в кафе «Чайный домик» проведена контрольная закупка чая, реализуемого в заварных чайниках.

По сопроводительным документам данный чай соответствует требованиям ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия».

Проведенная экспертиза чая показала следующее:

- вкус обезличенный, травянистый;
- настой тусклый, коричневый.
- цвет разваренного чайного листа неоднородный.
- массовая доля влаги 11%;
- массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ 25,7%.

Задание:

1. Соответствует ли уровень фактического качества чая тому, что указал производитель?

2. Как необходимо поступить с данной партией чая?
3. Какими способами фальсифицируют чай?

Комплексное ситуационное задание «Идентификация и фальсификация растворимого кофе»

Ситуация. Инспекторами Роспотребнадзора произведена проверка качества и безопасности растворимого кофе, реализуемого на предприятиях общественного питания.

При проверке обнаружено: в 57 предприятиях в продаже присутствовала фальсифицированная продукция, в том числе в предприятии отсутствовали документы о качестве (удостоверения о качестве, сертификаты соответствия). Основными поставщиками фальсифицированного кофе явились Польша и Бразилия.

При органолептической оценке кофе обнаружены дефекты, приведенные в таблице.

Таблица. Результаты органолептической оценки образцов кофе

Страна-изготовитель и фирма	Выявленные дефекты
Кофе «Мокко», Польша, фирма «Грун Мокате»	Цвет — светло-коричневый, вкус — наличие привкуса ячменя. Йод-крахмальная проба дает синее окрашивание
«Safe jackuu», Бразилия	Вкус — наличие пресноватых, травяных тонов. При растворении в горячей воде обнаружены на поверхности мелкие частицы в форме пластинок
«Golden Brasil», США	Цвет — какао, вкус — привкус какао

Задание:

1. Какие подвиды идентификации кофе необходимо провести?
2. Какие виды фальсификации могут быть обнаружены в образцах, указанных в таблице?
3. Дайте предположения о средствах и способах, которые использованы для фальсификации растворимого кофе.
4. Где возможно было провести фальсификацию кофе?
5. Каковы должны быть действия инспекторов и владельцев забракованных партий кофе?

Критерии оценки (в баллах):

0,5 балл выставляется обучающемуся, если работа выполнялась самостоятельно, материал подобран в достаточном количестве, с использованием разных источников, работа оформлена с соблюдением всех требований

0,4 балла выставляется обучающемуся, если работа выполнялась самостоятельно, материал подобран в достаточном количестве, с использованием разных источников, работа оформлена с незначительными отклонениями от требований

0,3 балла выставляется обучающемуся, если работа выполнялась с помощью преподавателя, материал подобран в достаточном количестве, работа оформлена с отклонением от требований

0,2 балла выставляется обучающемуся, если работа выполнена со значительными ошибками, материал подобран в недостаточном количестве, работа оформлена с существенными отклонениями от требований

Раздел II. Методология проведения лабораторных испытаний продукции общественного питания

Индикатор достижения: ПК-2.1.

Тема 4. Лабораторный контроль полуфабрикатов, готовой продукции. Методы исследования полуфабрикатов: кулинарных, мясных, рыбных, овощных, творожных

Кейс-стади «Контроль свежести мяса убойных животных»

Из заготовочного цеха в ресторан поступила партия замороженного мяса говядины, имеющего следующие органолептические показатели: поверхность мяса и жира красного цвета; поверхность разруба темно-красного цвета. При прикосновении теплого ножа цвет не изменяется. Консистенция твердая, при постукивании твердым предметом мясо издает ясный звук. Цвет жира и мяса с розовым оттенком. Запах отсутствует. Бульон мутный, с запахом лежалого мяса.

Задание:

1. Опишите действия шеф-повара в данной ситуации.
2. Дайте заключение о качестве замороженного мяса в соответствии с требованиями нормативных документов.

Комплексное ситуационное задание «Контроль качества рыбных полуфабрикатов»

В ресторан «Рыбачка Соня» поступила партия охлажденной трески массой 50 кг. Продукция была упакована со льдом в пенопластовые ящики.

При приемке по количеству и качеству обнаружено, что в партии трески имеются экземпляры пикши, температура в толще мышц рыбы колебалась от 1 до 2°C, длина рыбы—от 25 до 30 см, масса - от 300 до 350 г. По внешнему виду и консистенции партия трески соответствовала требованиям ГОСТа, а по такому показателю, как запах, у шеф-повара и материально ответственных лиц возникли разногласия. Для более объективной оценки качества было проведено качественное определение аммиака и сероводорода. Реакция на аммиак была отрицательной, на сероводород — слабоположительной.

Задание:

1. Опишите действия шеф-повара в данной ситуации.
2. Дайте заключение о качестве рыбы в соответствии с нормативных документов.

Критерии оценки (в баллах):

0,5 балл выставляется обучающемуся, если работа выполнялась самостоятельно, материал подобран в достаточном количестве, с использованием разных источников, работа оформлена с соблюдением всех требований

0,4 балла выставляется обучающемуся, если работа выполнялась самостоятельно, материал подобран в достаточном количестве, с использованием разных источников, работа оформлена с незначительными отклонениями от требований

0,3 балла выставляется обучающемуся, если работа выполнялась с помощью преподавателя, материал подобран в достаточном количестве, работа оформлена с отклонением от требований

0,2 балла выставляется обучающемуся, если работа выполнена со значительными ошибками, материал подобран в недостаточном количестве, работа оформлена с существенными отклонениями от требований

Индикатор достижения: ПК-2.1.

Тема 5. Лабораторный контроль готовых блюд. Методы исследования первых, вторых, гарниров, соусов, сладких блюд и напитков, изделий из теста

Тестовое задание

1. Укажите допустимый уровень содержания токсических веществ (вторичных продуктов окисления) в жире:
 - а) Не выше 2%
 - б) Не выше 1%
 - в) Не выше 3%
 - г) Не выше 2,5%

2. Процесс, при котором из промытых, замоченных, сваренных или припущенных продуктов извлекаются растворимые вещества, называется:
- Осмозом
 - Плазмолизом
 - Термомассопереносом
 - Диффузией
 - Адгезией
3. Факторы, обуславливающие степень гидратации белков:
- pH среды
 - Концентрация белковых растворов
 - Природные свойства белка
 - Процент капиллярно-связанной влаги в молекуле белка
4. Процессы, которые сопровождаются необратимой дегидратацией:
- Замораживание мяса
 - Хранение в замороженном состоянии мяса
 - Замораживание мяса
 - Тепловая обработка продуктов
 - Сублимационная сушка продуктов
5. Для снижения степени деструкции липидов при жарке основным способом необходимо:
- Использовать жиры с низким кислотным числом
 - Сводить до минимума холостой нагрев жира
 - Не допускать перегрева жира
 - Жарить продукты при высоких температурах
 - Тщательно очищать жарочные ванны от нагара
6. Факторы, показывающие, что жир непригоден для жарки:
- С массовой долей более 1% продуктов окисления
 - Уменьшение температуры дымообразования (ниже 190 °C)
 - Низкое кислотное число
 - Сильное вспенивание
7. Для уменьшения нежелательных физико-химических изменений липидов при варке пищевых продуктов применяют:
- Тихое кипение
 - Интенсивное кипение
 - Периодическое удаление жира с поверхности
 - Варка при закрытой крышке
 - Увеличение гидромодуля с 3:1 до 8:1
8. Разрушение макромолекул белка при тепловой обработке связано с:
- Гидратацией
 - Дегидратацией
 - Денатурацией
 - Деструкцией
9. В изоэлектрической точке белки имеют:
- Наименьшую растворимость и набухаемость
 - Наибольшую растворимость и набухаемость
 - Высокую электропроводность

г) Высокую вязкость

10. Какой процесс, связанный с увеличением объема продукта, ускоряет последующую тепловую обработку этих продуктов, способствует равномерному их провариванию:

- а) Адгезия
- б) Набухание
- в) Плазмолиз
- г) Гидролиз

Критерии оценки (в баллах):

0,5 балла выставляется обучающемуся, если он правильного ответит не менее чем на 90% тестовых заданий

0,3 балла выставляется обучающемуся, если он правильного ответит от 70 до 89% тестовых заданий

0,2 балла выставляется обучающемуся, если он правильного ответит от 50 до 69% тестовых заданий

0,1 балл выставляется обучающемуся, если он правильного ответит менее чем на 50% тестовых заданий

Индикатор достижения: ПК-2.1.

Тема 6. Лабораторный контроль правильности вложения сырья при приготовлении продукции

Кейс-стади «Контроль качества продукции общественного питания в испытательной лаборатории»

Сетью ресторанов быстрого питания была закуплена большая партия охлажденного мяса птицы. После использования мяса птицы в производстве кулинарных изделий и реализации данных кулинарных изделий, были отмечены жалобы посетителей сети ресторанов на плохое самочувствие. При осмотре пациентов врач установил у них следующие симптомы: высокая температура; тошнота, рвота; боль и вздутие в животе, диарея. Опрос показал, что все они заказывали мясные блюда.

По жалобе, поступившей в Роспотребнадзор, были сделаны заборы проб сырья и кулинарных изделий в ресторане.

Пробы сырья, полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, отобранные для анализа, упаковали в сухую, чистую тару: стеклянные банки с плотно закрывающимися крышками и опломбировали. Каждая проба имела этикетку с названием продукта или изделия, указанием даты и часа отбора пробы, а также номера нормативно-технической документации или рецептуры.

При выемке проб составлен акт в двух экземплярах, один из которых остался на предприятии, а другой - в лаборатории.

Пробы были доставлены в лабораторию в течение 2 ч. с момента их приготовления. Доставленные пробы исследовались в тот же день.

Задание:

1. Опишите действия шеф-повара и директора ресторана в данной ситуации.
2. Чем могло быть вызвано отравление?
3. Правильно ли произведен забор проб и проведение испытаний в испытательной лаборатории?

Критерии оценки (в баллах):

0,5 балл выставляется обучающемуся, если работа выполнялась самостоятельно, материал подобран в достаточном количестве, с использованием разных источников, работа оформлена с соблюдением всех требований

0,4 балла выставляется обучающемуся, если работа выполнялась самостоятельно, материал подобран в достаточном количестве, с использованием разных источников, работа

оформлена с незначительными отклонениями от требований

0,3 балла выставляется обучающемуся, если работа выполнялась с помощью преподавателя, материал подобран в достаточном количестве, работа оформлена с отклонением от требований

0,2 балла выставляется обучающемуся, если работа выполнена со значительными ошибками, материал подобран в недостаточном количестве, работа оформлена с существенными отклонениями от требований

Индикатор достижения: ПК-2.1.

Лабораторный контроль правильности проведения технологического процесса Кейс-стади «Контроль качества фритюрных жиров»

В ресторане быстрого питания производится и реализуется картофель-фри. Жарка картофеля производится на неспециализированном оборудовании (электросковородах с непосредственным обогревом). При контроле качества подсолнечного масла, используемого для жарки картофеля через 16 часов после начала его использования показала, что цвет масла Интенсивно-желтый с коричневым оттенком, вкус слабовыраженный горьковатый, имеет слабовыраженный неприятный запах продуктов термического распада жиров.

Задание:

1. Возможно ли дальнейшее использование подсолнечного масла?
2. Назовите нарушения порядка использования фритюрного жира.
3. Кто несет ответственность за нарушения порядка использования фритюрного жира?
4. Каким методом определяют на степень окисленности фритюра?
5. Чем опасно использование фритюрных жиров с повышенным содержанием вторичных термостабильных продуктов окисления и сополимеризации?

Критерии оценки (в баллах):

0,5 балл выставляется обучающемуся, если работа выполнялась самостоятельно, материал подобран в достаточном количестве, с использованием разных источников, работа оформлена с соблюдением всех требований

0,4 балла выставляется обучающемуся, если работа выполнялась самостоятельно, материал подобран в достаточном количестве, с использованием разных источников, работа оформлена с незначительными отклонениями от требований

0,3 балла выставляется обучающемуся, если работа выполнялась с помощью преподавателя, материал подобран в достаточном количестве, работа оформлена с отклонением от требований

0,2 балла выставляется обучающемуся, если работа выполнена со значительными ошибками, материал подобран в недостаточном количестве, работа оформлена с существенными отклонениями от требований

Задания для творческого рейтинга

Темы рефератов

Индикатор достижения: ПК-2.1.

Раздел I. Введение в лабораторный анализ

Тема 1. Организация лабораторного контроля полуфабрикатов и готовых изделий на предприятиях общественного питания

1. Органолептический анализ, как базовый инструмент контроля качества при производстве продукции общественного питания.
2. Система капиллярного электрофореза, преимуществ и недостатки.
3. Высокоэффективная жидкостная хроматография (ВЭЖХ), как наиболее перспективный аналитический вариант классической колоночной хроматографии.

4. Инфракрасная спектроскопия, как наиболее современный метод анализа качества пищевых продуктов, зерна и кормов.

5. Люминесцентный анализ, как метод исследования фальсификации. Его достоинства и недостатки.

Индикатор достижения: ПК-2.1.

Раздел II. Методология проведения лабораторных испытаний продукции общественного питания

1. Анализ путей развития лабораторного контроля качества в Российской Федерации и за рубежом.

2. Методология форсайт-исследований на базе международных и российских патентных баз как основа повышения конкурентности российских продуктов питания.

3. Научные принципы создания новых методов лабораторного контроля качества сырья и продукции.

4. Проблемы совершенствования и разработок методик контроля качества / исследований в индустрии общ. питания.

5. Стандартизация как основа для создания функциональных продуктов питания на основе включения в рецептуру пищевых волокон.

Критерии оценки (в баллах):

1 балл – выставляется обучающемуся, если выполнены все требования к написанию реферата (презентации): обозначена проблема и обоснована ее актуальность, проведен анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблема и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, выполнена качественная презентации,

0,7 балла – выставляется обучающемуся, если основные требования к реферату (презентации): выполнены, но присутствуют недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объем реферата, имеются упущения в оформлении презентации,

0,5 балла – выставляется обучающемуся, если имеются существенные отклонения от требований к реферату (презентации). В частности, тема раскрыта частично, допущены ошибки и отсутствуют выводы.

Комплект заданий для контрольной работы

Индикаторы достижения: ПК-2.1.

Вариант 1

1. Механизм управления качеством продукции: контроль и оценка качества, планирование качества.

2. Требования к качеству продукции производственного назначения: технологические (кулинарные), органолептические свойства, сохраняемость, безопасность, экологичность, экономичность.

3. Покажите на примере конкретного предприятия общественного питания как происходит управление качеством на отдельных стадиях технологического процесса и обслуживания потребителей («петля качества»).

Вариант 2

1. Виды продукции в общественном питании: производственного назначения (сырьё, полуфабрикаты) и потребительского (полуфабрикаты, готовая продукция).

2. Измерительные методы контроля качества: понятие, разновидности, назначение, критерии выбора. Краткая характеристика основных измерительных методов. Экспресс – методы контроля качества, применяемые в предприятиях общественного питания.

3. Покажите на примере конкретного предприятия общественного питания как происходит управление качеством на отдельных стадиях технологического процесса и обслуживания потребителей («петля качества»).

Вариант 3

1. Органолептические методы контроля: понятие, разновидности, физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей. Методы определения сенсорных способностей контролёров.

2. Требования к качеству продукции потребительского назначения: функционального назначения (энергетическая, биологическая и физиологическая ценность), органолептические свойства (внешний вид, вкус, запах, консистенция), безопасность, сохраняемость, эстетические свойства (оформление блюд, внешний вид).

3. Покажите на примере конкретного предприятия общественного питания как происходит управление качеством на отдельных стадиях технологического процесса и обслуживания потребителей («петля качества»).

Вариант 4

1. Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.

2. Принципы обеспечения и управления качеством – основа стандартов ИСО серии 9000.

3. Покажите на примере конкретного предприятия общественного питания как происходит управление качеством на отдельных стадиях технологического процесса и обслуживания потребителей («петля качества»).

Вариант 5

1. Качество измерений. Роль устройств для мониторинга и измерений в управлении качеством продукции и СМК.

2. Порядок разработки нормативно-технической и технологической документации в сфере общественного питания.

3. Покажите на примере конкретного предприятия общественного питания как происходит управление качеством на отдельных стадиях технологического процесса и обслуживания потребителей («петля качества»).

Вариант 6

1. Политика и планирование качества на предприятиях, производящих и реализующих продукцию общественного питания – как функции управления.

2. Оценка экономической эффективности внедрение стандарта ИСО 9001:2008 (ГОСТ Р ИСО 9001-2008).

3. Покажите на примере конкретного предприятия общественного питания как происходит управление качеством на отдельных стадиях технологического процесса и обслуживания потребителей («петля качества»).

Вариант 7

1. Документирование СМК.

2. Роль сертификации систем менеджмента качества в улучшении качества. Сертификация СМК.

3. Покажите на примере конкретного предприятия общественного питания как происходит управление качеством на отдельных стадиях технологического процесса и обслуживания потребителей («петля качества»).

Вариант 8

1. Обучение и мотивация персонала – как функции управления.

2. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения технических условий, технологических инструкций, технико-технологических карт, сборников рецептов.

3. Покажите на примере конкретного предприятия общественного питания как происходит управление качеством на отдельных стадиях технологического процесса и обслуживания потребителей («петля качества»).

Вариант 9

1. Премии по качеству. Отличие американской, европейской и российской премий по качеству.

2. Обоснование необходимости и целесообразности проведения выборочного лабораторного контроля в предприятиях общественного питания путём отбора выборок и проб. Основные понятия: товарная партия, выборка, проба, образец (исходный), навеска. Виды проб: точечная (разовая), объединенная (средняя).

3. Покажите на примере конкретного предприятия общественного питания как происходит управление качеством на отдельных стадиях технологического процесса и обслуживания потребителей («петля качества»).

Вариант 10

1. Контроль качества на производстве – одна из функций управления.

2. Правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию. Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора.

3. Покажите на примере конкретного предприятия общественного питания как происходит управление качеством на отдельных стадиях технологического процесса и обслуживания потребителей («петля качества»).

Вариант 11

1. Управление качеством на этапах планирования и проектирования предприятий общественного питания.

2. Особенности отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий разных видов. Оформление актов отбора проб, порядок их списания.

3. Покажите на примере конкретного предприятия общественного питания как происходит управление качеством на отдельных стадиях технологического процесса и обслуживания потребителей («петля качества»).

Критерии оценки (в баллах):

4,5 балла выставляется обучающемуся, если он показал всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

3,5 балла выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

3 балла выставляется обучающемуся, если он показал фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

2 балла выставляется обучающемуся, если не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Комплект тестов/тестовых заданий

Индикаторы достижения: ПК-2.1.

Раздел I. Введение в лабораторный анализ

1. Как называется международный стандарт, утвержденный в качестве национального и Содержащий аутентичный текст с дополнениями:

Гармонизированный

Идентичный

*Модифицированный

Национальный

2. Как называется проведение проверки выполнения юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем при осуществлении их деятельности обязательных требований:

*Государственный контроль (надзор)

Испытания

Контроль качества

Мероприятие по контролю

Правильного ответа нет

3. Какие из перечисленных нормативных документов содержат требования на добровольной основе:

Общероссийский классификатор

Правила и нормы

#Рекомендации

#Стандарт

#Технические условия

Технический регламент

4. Продолжите фразу: «В зависимости от сферы распространения и области применения стандарты делятся на...» (впишите слово с большой буквы на русском языке в именительном падеже)

[Категории]

5. Какой вид стандартов устанавливает организационно-методические положения для определенной области деятельности? (впишите слово с большой буквы на русском языке в именительном падеже)

[Основополагающий]

6. Укажите аббревиатуру категорий государственных российских стандартов:

[ГОСТ Р]

7. Какой вид ответственности возникает за нарушение обязательных требований стандартов, ТР если будет доказана причинно-следственная связь между наступившим причинением вреда жизни и здоровью человека или его смерти и недостатками товара (возникшими вследствие нарушений обязательных требований безопасности)? (введите слово на русском языке с большой буквы в именительном падеже)

[Уголовная]

8. К нормативным документам, регламентирующим обеспечение качества продукции относят: правила и нормы, рекомендации, стандарты, технические условия, технические регламенты.

Технический регламент — это:

Документ, в котором в целях добровольного многократного использования, устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов, выполнения работ и оказания услуг, а также требования к терминологии, символике, упаковке, маркировке

*Документ, который устанавливает обязательные требования к объектам технического регулирования

Документ, содержащий правила, общие принципы, характеристики объектов стандартизации, касающиеся определенных видов деятельности или их результатов и доступные широкому кругу потребителей

Документ, устанавливающий нормы и характеристики, разрабатываемые ЦСМ и утвержденные руководством этих центров

Документ, устанавливающий систематизированный перечень наименований и кодов объектов классификации и/или классификационных группировок и принятый на соответствующем уровне стандартизации

10. Государственный контроль за соблюдением требований технических регламентов осуществляет

*Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

Росстат

Госстандарт

11. Укажите срок доведения изготовителем информации о несоответствии продукции требованиям технических регламентов до органа государственного контроля (надзора):

5 дней

*10 дней

20 дней

1 месяц

Срок не установлен

12. Укажите срок проведения изготовителем (исполнителем, продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя) проверки достоверности полученной информации о несоответствии продукции требованиям технических регламентов:

5 дней

*10 дней

20 дней

1 месяц

срок не установлен

13. Укажите срок доведения информации о несоответствии продукции требованиям технических регламентов до изготовителя, если информация получена от лица, не являющегося изготовителем:

*5 дней

10 дней

15 дней

20 дней

1 месяц

Срок не установлен

14. Укажите срок разработки и согласования программы мероприятий по предотвращению причинения вреда при подтверждении достоверности информации о несоответствии продукции требованиям технических регламентов:

5 дней

*10 дней

15 дней

20 дней
1 месяц
Срок не установлен

15. Укажите срок выдачи предписаний о разработке программы мероприятий по предотвращению причинения вреда органом государственного контроля (надзора):

5 дней
*10 дней
15 дней
20 дней
1 месяц
Срок не установлен

16. Укажите субъект сертификации, осуществляющий контроль за соблюдением правил Системы сертификации:

Аккредитованная испытательная лаборатория
Заявитель
*Орган по сертификации
Ростехрегулирование
Эксперт

17. Как называется проведение проверки выполнения юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем при осуществлении их деятельности обязательных требований:

*Государственный контроль (надзор)
Испытания
Контроль качества
Мероприятие по контролю
Правильного ответа нет

18. Как называется совокупность действий должностных лиц органов государственного контроля (надзора), связанных с проведением проверки выполнения юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем обязательных требований, осуществлением необходимых исследований (испытаний), экспертиз, оформлением результатов проверки и принятием мер по результатам проведения мероприятия по контролю:

Государственный контроль (надзор)
Испытания
Контроль качества
*Мероприятие по контролю
Правильного ответа нет

19. Укажите периодичность проведения плановых мероприятий по госконтролю:

Два раза в год
Ежемесячно
*Не чаще чем один раз в два года
Один раз в год
Поквартально

20. Укажите организационно-методические центры Ростехрегулирования:

#ВНИИСтандарт
Технические комитеты
ЦСМ
#ВНИИКИ

21. Запах, возникающий в процессе созревания, брожения, ферментации – это ...

Аромат

*Букет

22. Способность продуктов питания влиять на пищеварительную, нервную, сердечнососудистую системы человека и сопротивляемость организма заболеваниям - это...

Энергетическая ценность

Биологическая ценность

*Физиологическая ценность

Органолептическая ценность

23. К органическим пищевым веществам относятся...

Вода

#Белки

Минеральные вещества

#Жиры

#Углеводы

24. Количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции – это ...

Качество продукции

Параметр продукции

Свойство продукции

*Показатель качества продукции

25. Комплексные показатели служат

для выражения простых свойств товаров

*для выражения сложных свойств товаров

Раздел II. Методология проведения лабораторных испытаний продукции общественного питания

1. Укажите функции федерального органа Российской Федерации по стандартизации:

Обеспечение взаимопонимания между разработчиками, изготовителями, продавцами, потребителями

#Обеспечение соответствия национальной системы стандартизации интересам национальной экономики, состоянию материально-технической базы и научно-техническому процессу

#Осуществление учета нормативных документов по стандартизации и обеспечение их доступности заинтересованным лицам

#Принятие программы разработки, организация экспертизы проектов, утверждение, опубликование и распространение национальных стандартов

#Создание технических комитетов по стандартизации и координация их деятельности

Установление метрологических норм, правил, положений и требований

2. Каковы права органов государственного контроля (надзора):

#Выдавать предписания об устранении нарушений требований технических регламентов

Направлять информацию о несоответствии продукции требованиям технических регламентов

#Привлекать изготовителя к ответственности, предусмотренной законодательством РФ

#Принимать меры в целях недопущения причинения вреда

Принимать меры по устранению последствий нарушений требований технических регламентов

Приостанавливать или прекращать действие декларации о соответствии или сертификата соответствия

3. Каковы права органов государственного контроля (надзора) в ходе проверки достоверности полученной информации о несоответствии продукции требованиям технических регламентов:

#Запрашивать у изготовителя дополнительную информацию о продукции и процессах, проведенных при осуществлении обязательного подтверждения соответствия

#При необходимости привлекать специалистов для анализа полученных материалов

Принимать решение об обращении в суд с иском о принудительном отзыве продукции

Проверять соблюдение сроков указанных в программе мероприятий по предотвращению причинения вреда

Способствовать распространению информации о сроках и порядке проведения мероприятий по предотвращению причинения вреда

4. Каковы обязанности органов государственного контроля (надзора):

Привлекать изготовителя к ответственности, предусмотренной законодательством РФ

Принимать меры в целях недопущения причинения вреда

#Принимать меры по устранению последствий нарушений требований технических регламентов

Приостанавливать или прекращать действие декларации о соответствии или сертификата соответствия

#Проводить разъяснительную работу по применению законодательства РФ о техническом регулировании, информировать о существующих технических регламентах

#Соблюдать коммерческую тайну и конфиденциальную информацию

5. Какие органы осуществляют государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов:

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации

#Органы исполнительной власти субъектов Федерации

#Подведомственные органам исполнительной власти субъектов Федерации государственные учреждения, уполномоченные на проведение государственного контроля (надзора)

#Федеральные органы исполнительной власти

Все ответы правильные

6. Основные задачи территориального управления Роспотребнадзора:

#Осуществление государственного надзора и контроля за исполнением требований законодательства РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и в сфере защиты прав потребителей;

#Предупреждение вредного воздействия на человека факторов среды обитания;

#Профилактика инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) населения

Обеспечение соответствия национальной системы стандартизации интересам национальной экономики, состоянию материально-технической базы и научно-техническому процессу

Осуществление учета нормативных документов по стандартизации и обеспечение их доступности заинтересованным лицам

7. В каких случаях подается иск в суд о принудительном отзыве продукции не соответствующей требованиям технических регламентов:

#Невыполнение предписания о разработке изготовителем программы мероприятий по предотвращению причинения вреда

#Невыполнение программы мероприятий по предотвращению причинения вреда

Ненадлежащее исполнение служебных обязанностей должностных лиц при проведении мероприятий по государственному контролю (надзору)

Несоответствие продукции требованиям технических регламентов

Совершение противоправных действий (бездействия) органами государственного контроля (надзора) и их должностными лицами

8. Какие мероприятия может осуществлять орган государственного контроля (надзора) при контроле за выполнением предписания о разработке программы мероприятий по предотвращению причинения вреда:

Запрашивать у изготовителя информацию о продукции и процессах, в том числе результаты исследований и измерений, проведенных при осуществлении обязательного подтверждения соответствия

Привлекать при необходимости специалистов для анализа полученных материалов

#Принимать решение об обращении в суд с иском о принудительном отзыве продукции

#Проверять соблюдение сроков, указанных в программе мероприятий по предотвращению причинения вреда

#Способствовать распространению информации о сроках и порядке проведения мероприятий по предотвращению причинения вреда

9. Каковы действия изготовителя при невозможности устранения угрозы причинения вреда:

#Возмещение убытков приобретателям, возникших в связи с отзывом продукции

Оповещение приобретателей о наличии угрозы причинения вреда

#Отзыв продукции из реализации

#Приостановка производства продукции

#Приостановка реализации продукции.

10. Какие документы должностное лицо органа по госконтролю обязано предъявить представителю проверяемого юридического лица или индивидуального предпринимателя:

#Служебное удостоверение

#Распоряжение (приказ)

Паспорт

Пенсионное удостоверение

Все перечисленные документы

11. Укажите основания для проведения внеплановых мероприятий госконтроля:

Запланированные сроки

#Обращения граждан, юридического лица и индивидуального предпринимателя с жалобами на нарушение их прав, связанные с невыполнением проверяемым лицом обязательных требований

#Получение информации о возникновении аварийных ситуаций

#Получение информации о возникновении угрозы жизни и здоровью граждан, окружающей среде

Решение федеральных органов исполнительной власти

12. В каких случаях возникает ответственность юридического лица и индивидуального предпринимателя, их работников и представителей:

Правильного ответа нет

#При неисполнении в установленный срок предписаний, постановлений органов госконтроля об устранении выявленных нарушений

#При необоснованных препятствиях проведению мероприятий по контролю

При обжаловании действий (бездействия) должностных лиц органов госконтроля (надзора) в административном и/или судебном порядке

При отсутствии при проведении мероприятий по контролю

13. Укажите меры, которые должны принять должностные лица контрольных органов при выявлении в результате проведения мероприятия по контролю нарушения обязательных требований:

#Доведение до сведения потребителей информации об опасном товаре (работе, услуге), а также о способах предотвращения возможного вреда

Доказать законность своих действий

#Контроль за устранением выявленных нарушений, их предупреждением с целью предотвращения возможного причинения вреда жизни, здоровью людей, окружающей среде и имуществу

#Привлечение лиц, допустивших нарушения, к ответственности

Учет соответствия мер, принимаемых по фактам выявленных нарушений, их потенциальной опасности для жизни, здоровья людей, окружающей среды и сохранности имущества

14. Укажите срок (в днях) доведения до изготовителя информации о несоответствии продукции требованиям технических регламентов, если информация получена от продавца (исполнителя, лица, выполняющего функции иностранного изготовителя): (введите число)
[10 дней]

15. По количеству характеризующих свойств показатели качества делят на:

#Единичные

Функциональные

#Комплексные

Социальные

16. Установите соответствие между групповыми и единичными показателями надежности в потреблении:

Показатели безотказности= вероятность безотказной работы, средняя наработка на отказ, средняя наработка между отказами, интенсивность отказов

Показатели долговечности= срок службы, ресурс, моральный износ, физический износ

Показатели сохраняемости= срок хранения, гарантийный срок эксплуатации, товарные потери

Показатели ремонтпригодности= вероятность восстановления в заданное время, среднее время ремонта, трудоемкость ремонта

17. Состояние товара, при котором риск вреда или ущерба ограничен допустимым уровнем называется... (впишите пропущенное слово с заглавной буквы на русском языке в именительном падеже)

[Безопасность]

18. Свойства продукции, обуславливающие способность продукции выражать ее общественную ценность в чувственно воспринимаемых признаках называются... свойства (впишите пропущенное слово с заглавной буквы на русском языке в именительном падеже)

[Эстетические]

19. Требования к санитарно-гигиеническому режиму хранения продуктов питания и пищевого сырья характеризуются комплексным показателем:

Температура

*Чистота

Воздухообмен

Товарное соседство

Относительная влажность воздуха

20. Товары с низким содержанием влаги и высокой гигроскопичностью хранят:

При высокой влажности

*При низкой влажности

21. Какая упаковка обладает самыми низкими экологическими свойствами:

Стеклянная
*Пластмассовая
Деревянная
Бумажная
Металлическая

22. Можно ли хранить рядом замороженные и охлаждённые продукты?

Да
*Нет

23. Товары с повышенной влажностью хранят:

*При высокой относительной влажности воздуха;
При низкой относительной влажности воздуха;

24. Метод консервирования продовольственных товаров и пищевого сырья путем нагревания при температуре выше 100 °С называется...

Пастеризация
*Стерилизация
Горячее копчение

25. Какие факторы вызывают изменение потребительских свойств продовольственных товаров и пищевого сырья?

#Сырье
#Влага
Разработка продукции
#Температура
#Свет

Критерии оценки (в баллах):

0,5 балла выставляется обучающемуся, если он правильного ответит не менее чем на 90% тестовых заданий

0,3 балла выставляется обучающемуся, если он правильного ответит от 70 до 89% тестовых заданий

0,2 балла выставляется обучающемуся, если он правильного ответит от 50 до 69% тестовых заданий

0,1 балл выставляется обучающемуся, если он правильного ответит менее чем на 50% тестовых заданий

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ ВО ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Структура экзаменационного билета

<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
Органолептический анализ и бракераж продукции общественного питания. Оформление документов (акты отбора лабораторных проб, бракеражный журнал, протоколы испытаний продукции и т.п.).	10
Порядок разработки, рассмотрения и утверждения технико-технологических карт, сборников рецептов.	10
В ресторане быстрого питания производится и реализуется картофель-фри. Жарка картофеля производится на неспециализированном оборудовании (электросковородах с непосредственным обогревом). При контроле качества подсолнечного масла, используемого для жарки картофеля через 14 часов после начала его использования показала, что цвет масла светло-коричневый, вкус горький с ярко-выраженным посторонним привкусом, имеет выраженный запах продуктов распада жиров. Возможно ли дальнейшее использование подсолнечного масла. Назовите нарушения порядка использования фритюрного жира.	20

Задания, включаемые в экзаменационный билет

Типовой перечень вопросов к экзамену:

1. Характеристика обязательных требований к продукции общественного питания.
2. Классификация услуг предприятий общественного питания.
3. Требования к услугам общественного питания, согласно действующим нормативным документам.
4. Требования к предприятиям общественного питания с учетом типа предприятия, согласно действующим нормативным документам.
5. Управление качеством на стадии планирования продукции общественного питания.
6. Управление качеством на стадии производства продукции общественного питания.
7. Управление качеством на стадии реализации продукции общественного питания.
8. Измерение как процесс и требования к качеству измерения продукции.
9. Технологические (кулинарные) требования к качеству продукции общественного питания производственного назначения.
10. Требования к качеству продукции общественного питания производственного назначения: органолептические свойства, сохраняемость.
11. Требования к качеству продукции общественного питания производственного назначения: безопасность, экологичность, экономичность.
12. Функциональные требования к качеству продукции общественного питания потребительского назначения: энергетическая, биологическая и физиологическая ценность.
13. Органолептические требования к качеству продукции общественного питания потребительского назначения: внешний вид, вкус, запах, консистенция.

14. Требования к безопасности, сохраняемости продукции общественного питания потребительского назначения.
15. Эстетические свойства продукции общественного питания потребительского назначения (оформление блюд, внешний вид).
16. Органолептические показатели качества продукции общественного питания.
17. Физико-химические показатели качества продукции общественного питания.
18. Микробиологические показатели качества продукции общественного питания.
19. Требования к качеству: обязательные и рекомендательные, нормативные документы их устанавливающие.
20. Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.
21. Порядок разработки нормативно-технической и технологической документации в сфере общественного питания.
22. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения технических условий, технологических инструкций.
23. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения технико-технологических карт, сборников рецептур.
24. Классификация методов контроля, признаки классификации.
25. Органолептические методы контроля: понятие, разновидности,
26. Физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей.
27. Методы определения сенсорных способностей контролёров.
28. Условия проведения органолептического контроля качества продукции общественного питания.
29. Требования к обеспечению качества результатов органолептического анализа продукции общественного питания
30. Измерительные методы контроля качества: понятие, разновидности, назначение, критерии выбора. Краткая характеристика основных измерительных методов.
31. Экспресс – методы контроля качества, применяемые в предприятиях общественного питания.
32. Регистрационные методы контроля: представление, возможность применения в предприятиях общественного питания.
33. Книга отзывов и предложений (жалоб), назначение, использование для целей контроля качества.
34. Обоснование необходимости и целесообразности проведения выборочного контроля в предприятиях общественного питания путём отбора выборок и проб. Основные понятия: единичное изделие, упаковочная единица, товарная партия, выборка, проба, образец (исходный), навеска. Виды проб: точечная (разовая), объединенная (средняя).
35. Правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию. Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора.
36. Порядок отбора проб для лабораторных испытаний, их упаковка. Доставка в лабораторию, обеспечение сохранности.
37. Особенности отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий разных видов.
38. Оформление актов отбора проб, порядок их списания.
39. Оформление поступления проб в испытательную лабораторию. Условия и сроки хранения проб в лаборатории.
40. Подготовка проб к испытанию. Порядок проведения испытаний.
41. Контроль качества мясных полуфабрикатов.
42. Контроль качества рыбных полуфабрикатов.
43. Контроль качества овощных полуфабрикатов.
44. Органолептическая оценка первых блюд.
45. Органолептическая оценка вторых блюд, гарниров, соусов.

46. Органолептическая оценка холодных и сладких блюд.
47. Контроль правильности проведения технологического процесса при производстве продукции на предприятиях общественного питания.
48. Виды контроля качества. Государственный контроль и надзор, производственный контроль; ведомственный и вневедомственный контроль.
49. Разновидности, способы фальсификации сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и методы ее обнаружения.
50. Правовые и нормативные документы в общественном питании, на основании которых выполняется лабораторный контроль качества.
51. Обнаружение замены сливочного масла другими видами жиров. Современные технические средства.
52. Определение активной, титруемой кислотности; щелочности в продукции различных видов в сравнительном аспекте.
53. Методы определения белков, жира, общей (активной и титруемой) кислотности, поваренной соли, сахаров, в т.ч. крахмала, сухих веществ и влажности.
54. Расчет энергетической ценности продукции. Автоматизация и компьютеризация расчета.
55. Оценка полноценности рационов для различных контингентов потребителей в соответствии с современными теориями питания.
56. Органолептический анализ и бракераж продукции общественного питания. Оформление документов (акты отбора лабораторных проб, бракеражный журнал, протоколы испытаний продукции и т.п.).
57. Контроль качества продукции, изготавливаемый по индивидуальному заказу.
58. Стандартизация напитков и их контроль качества.
59. Стандартизация кондитерских изделий и их исследования.
60. SWOT-анализ систем управления качеством продукции в общественном питании.
61. Представьте методику математико-статистической обработки данных (в области нормирования). Напишите формулы для определения среднего, стандартного отклонения, коэффициента вариации для представленного ряда данных (по указанию преподавателя).
62. Приемка и входной контроль качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.
63. Представление о свойствах кулинарной продукции как иерархической совокупности свойств и их квалиметрическая оценка (на конкретных примерах).
64. Анализ путей развития методологии контроля качества в сфере производства продуктов питания в РФ.
65. Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие.
66. Причины возникновения, последствия и предупреждение фальсификации сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
67. Стандарты, устанавливающие термины и определения в общественном питании.
68. Порядок определения соблюдения нормативов вложения сырья при изготовлении различных полуфабрикатов и блюд.
69. Роль менеджмента и руководителя предприятия в обеспечении надлежащего технического уровня продукции (в системе управления качеством по ГОСТ Р ИСО 9001, концепции GMP, GLP и т.п.).
70. Внедрение принципов Good Lab Practice в работу лаборатории теххимического контроля продукции индустрии питания.
71. Новые концепции в области обеспечения качества сырья и готовой продукции в производстве.
72. Операционный контроль продукции.

Типовые расчетно-аналитические задания/задачи:

Задача № 1.

Гражданин Иванов А.Н. пришел в ресторан «Астория» и заказал стейк из говядины, уточнив, что хочет прожарку с кровью. В ресторане ему заявили, что не используют данную

прожарку. Посетитель ресторана настаивает на выполнении его указаний по выполнению услуги. Как в данной ситуации должно повести себя руководство ресторана. Будет ли предприятие нести ответственность в случае отравления посетителя, если в данном случае оно выполняло указания потребителя?

Задача № 2.

В ресторане гражданину Пертову К.С. предложили блюдо, не входящее в перечень продаваемых блюд. После выполнения заказа гражданин Петров К.С. захотел проверить массу предлагаемой ему продукции общественного питания. Ему отказали, обосновав тем, что не имеют в ресторане весоизмерительных приборов.

Какие нарушения требований законодательства можно назвать в данном случае?

Задача № 3.

В ресторане быстрого питания в результате контроля качества готовой продукции было обнаружено, что вкус и запах котлет для гамбургеров не соответствует установленным требованиям нормативных документов, имеется подозрение на наличие микробиологической порчи. Какие действия должен предпринять управляющий рестораном в соответствии с Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ?

Задача № 4.

В ресторане быстрого питания производится и реализуется картофель-фри. Жарка картофеля производится на неспециализированном оборудовании (электросковородах с непосредственным обогревом). При контроле качества подсолнечного масла, используемого для жарки картофеля через 14 часов после начала его использования показала, что цвет масла светло-коричневый, вкус горький с ярко-выраженным посторонним привкусом, имеет выраженный запах продуктов распада жиров.

Возможно ли дальнейшее использование подсолнечного масла. Назовите нарушения порядка использования фритюрного жира.

Задача № 5.

В ресторан поступила в ящиках партия черного байхового листового чая, фасованного в металлические коробки по 500г. (масса партии-100кг по 20кг в каждом ящике). При анализе средней пробы было обнаружено, что чай имел достаточно нежный аромат; с терпкостью вкус; настой яркий, прозрачный, “средний”; цвет разваренного листа недостаточно однородный, коричневый; внешний вид недостаточно ровный, скрученный; содержание мелочи-60г. Рассчитайте массу средней пробы и дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данный чай? Ответ аргументируйте.

Задача № 6.

Гражданин Сидоров А.В. пришел в ресторан и сделал заказ из представленного ему меню. Сидоров заказал суп, бифштекс с гарниром и салат «Цезарь». Салат «Цезарь» очень понравился гражданину Сидорову А.В. и он спросил официанта, какие ингредиенты входят в состав салата, а также о пищевой калорийности заказанных им блюд. Официант ответил, что состав салата является коммерческой тайной, а калорийность блюд он не знает. Прав ли был официант?

Задача № 7.

На вывеске указано, что заведение работает до 23.00, в 22.30 официант ограничил вход посетителей в ресторан. Прав ли был официант? Аргументируйте ответ.

Задача № 8.

В ресторан поступила в ящиках партия зеленого байхового листового чая, фасованного в полужесткие коробки по 100г (масса партии-200кг по 10кг в каждом ящике). При анализе средней пробы было обнаружено, что чай имел аромат нежный; приятный, с терпкостью вкус; настой прозрачный, светло-желтый; цвет разваренного листа недостаточно однородный, с желтоватым оттенком; чайинки неровные, недостаточно скрученные; содержание мелочи-75 г. Рассчитайте массу средней пробы и дайте заключение о качестве. Ответ аргументируйте.

Задача № 9.

В ресторан поступила партия вареной колбасы в количестве 100 кг в ящиках по 20 кг в каждом. При приемке в партии обнаружено десять батончиков со сливами 25см и семь батончиков с

наличием бульонно-жировых отеков размером 6см. Определите массу объединенной пробы для проведения органолептических испытаний. Возможна ли приемка данной партии?

Задача № 10.

Постройте причинно-следственную схему Иссикавы «Невкусный кофе» для кафетерия.

Задача № 11.

В ресторан поступила партия вареной колбасы Чайная в количестве 100кг в ящиках по 20кг в каждом. Средняя масса батона-2,5кг. При оценке качества в выборке выявлено: батоны в виде колец длиной 20см; на разрезе видны кусочки шпика розоватого цвета с размером сторон 4,5-5мм; вкус, свойственный вареной колбасе с ароматом чеснока; один батон со слипами длиной 16см и два-с бульонно-жировыми отеками размером 6см. Определите размер выборки для контроля внешнего вида и массу объединенной пробы для проведения органолептических испытаний. Возможна ли приемка данной партии? Ответ аргументируйте.

Задача № 12.

В ресторан поступила партия фасованной по 2 кг пшеничной муки в/с в количестве 160 ящиков (в ящике-20 пакетов). При анализе объединенной пробы было обнаружено: цвет белый, вкус нормальный; зольность-0,73%; проход через сито № 43-80; количество сырой клейковины-28%. Рассчитайте массу объединенной и средней проб и дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данную муку? Ответ аргументируйте.

Задача № 13.

В ресторан поступила партия весового печенья в количестве 450кг в коробках по 10 кг в каждой. При приемке в партии обнаружены три поврежденных коробки. При оценке качества целых в объединенной пробе обнаружено, что печенье соответствовало требованиям ГОСТ. В объединенной пробе, отобранной из поломанных ящиков, обнаружено: 8г печенья с односторонним надрывом; 24г надломанного печенья; 12г печенья с незначительной деформацией. Рассчитайте размеры выборки и массы объединенной пробы. Возможны ли приемка и реализация данного печенья? Можно ли усреднить результаты оценки качества? Ответ аргументируйте.

Задача № 14.

В ресторан поступила партия фасованного печенья Юбилейное в количестве 420 кг в коробках по 14 кг в каждой. Масса пачки-140 г. Для оценки качества была отобрана объединенная проба в количестве двух пачек, в которых обнаружено: по две штуки в каждой пачке с односторонним надрывом; по одной штуке надломанного печенья; по одной штуке с нечетким рисунком; по две штуки с вкраплениями крошек. Дайте заключение о качестве по полученным результатам. Правильно ли отобрана объединенная проба? Ответ аргументируйте.

Задача № 15.

В ресторан поступила в ящиках партия черного байхового листового чая, фасованного в металлические коробки по 500г (масса партии-600кг по 20кг в каждом ящике). При приемке в выборке для контроля качества упаковки выявлено два поломанных ящика. При анализе средней пробы из целых ящиков было обнаружено, что чай имел достаточно нежный аромат; с терпкостью вкус; настой яркий, прозрачный, «средний»; цвет разваренного листа недостаточно однородный, коричневатый; листья недостаточно ровные, скрученные; содержание мелочи-58,5г. В средней пробе из поломанных ящиков органолептические показатели аналогичны, а содержание мелочи-104г. Определите размер выборки для контроля качества упаковки и контроля качества. Рассчитайте массу средней пробы. Дайте заключение о качестве. Можно ли принимать данный чай? Ответ аргументируйте.

Задача № 16.

В ресторан поступила партия весового печенья Лето в количестве 300кг в коробках по 10кг в каждой. При приемке в партии обнаружены три поврежденные коробки. При оценке качества целых коробок в объединенной пробе обнаружено: 8г печенья с односторонним надрывом; 18г надломанного печенья; 12г печенья с незначительной деформацией. В объединенной пробе, отобранной из поломанных ящиков, обнаружено: 10г печенья с односторонним надрывом; 40г надломанного печенья; 16г печенья с незначительной

деформацией. Возможны ли приемка и реализация данного печенья? Можно ли усреднить результаты оценки качества? Ответ аргументируйте.

Задача № 17.

В ресторан поступила партия консервов Сайра бланшированная в масле в/с в количестве 30 коробок по 30 банок в каждой. Масса нетто банки-250г. При приемке был отобран средний образец в количестве трех банок для определения физико-химических и органолептических показателей качества. При определении качества установлены следующие значения показателей качества: вкус и запах приятные, свойственные сайре; консистенция сочная, кости легко разжевываются; кожный покров имеет незначительные нарушения в местах соприкосновения кусков; масло светло-желтое, прозрачное; в каждой банке масса масла - по 27,5г, рыбы - по 195,7, отстоя в масле - по 26,8г. Дайте заключение о качестве. Правильно ли отобрал товаровед средний образец? Можно ли считать результаты оценки качества верными?

Задача № 18.

Определите, от каких факторов, и в какой мере зависит качество готовых блюд в ресторане «Кавказская кухня». Постройте причинно-следственную схему Исикавы.

Задача № 19.

Определите, от каких факторов, и в какой мере зависит качество готовых блюд в ресторане быстрого питания. Постройте причинно-следственную схему Исикавы.

Задача № 20.

Постройте причинно-следственную диаграмму Исикавы для процессов складского хранения и приготовления полуфабрикатов из охлажденной рыбы.

Задача № 21.

Определите уровень качества заливного из рыбы по следующим данным:

P1 – вкус и аромат;

P2 –структура и консистенция;

P3 –внешний вид;

P4 – форма.

Базовый показатель Qб =40. Коэффициенты весомости: m1 = 4; m2 = 2; m3 = 3; m4 = 1.

Эксперты	Значение показателей			
	P1	P2	P3	P4
Иванов	5	5	5	5
Петрова	4	5	3	4
Сидоров	4	3	4	3
Васина	4	3	5	4
Мешкова	4	3	5	5

Какой метод определения значений показателей качества вы использовали? Перечислите достоинства и недостатки этого метода.

Задача № 22.

В ресторан поступила партия фасованной в мешки пшеничной муки в/с в количестве 50 мешков (по 50 кг). При анализе объединенной пробы было обнаружено: цвет белый, вкус нормальный; зольность-0,68%; проход через сито № 43-80; количество сырой клейковины-26%. Рассчитайте массу объединенной и средней проб и дайте заключение о качестве. Можно ли использовать данную муку в производственном процессе? Ответ аргументируйте.

Задача № 23.

В японский ресторан поступила большая партия охлажденной рыбы. Рыба использовалась для приготовления суши. На следующий день поступил сигнал от больницы, куда ночью были доставлены посетители данного ресторана, употребившие рыбу. Больные жаловались на пожелтение на слизистых и коже, на извращение термической чувствительности. Исследование больных позволило установить диагноз пищевое отравление.

Проверка партии рыбы, ставшей причиной отравления, показала, что микробиологические показатели ее соответствовали норме. Какую ответственность в данном случае будет нести ресторан? Ваши действия как руководителя ресторана.

Задача № 24.

Через несколько часов, после приема пищи в ресторане, его посетитель обратился к врачу с жалобами на плохое самочувствие, а именно, головокружение и боли в кишечнике. Опрос больного врачом выявил, что в ресторане он ел салат «Цезарь» и бифштекс.

Исследование показало, что отравление было вызвано патогенными кишечными палочками.

Нарушений технологического режима в горячем цехе обнаружено не было, назовите возможные причины инфицирования пищи патогенными формами кишечной палочки.

Задача № 25.

На санитарно-ветеринарную экспертизу из одного хозяйства Краснодарского края было доставлено мясо говядины. Исследование микробиологических показателей показало соответствие партии мяса требованиям СанПиН. Однако, в мясе было зафиксировано высокое содержание антибиотиков. Согласно НАССР назовите критические контрольные точки вытога содержания антибиотиков в мясе.

Задача № 26.

Сетью ресторанов быстрого питания была закуплена большая партия охлажденного мяса. После использования мяса в производстве кулинарных изделий и реализации данных кулинарных изделий, были отмечены жалобы посетителей сети ресторанов на плохое самочувствие. При осмотре пациентов врач установил у них наличие кровоизлияний, нарушение кроветворения и поражения нервной системы. Опрос показал, что все они заказывали мясные блюда. Чем могло быть вызвано отравление? Опишите ваши действия как руководителя ресторана.

Задача №27.

Определите товарный сорт рисовой крупы, если в навеске массой 25г обнаружено содержание: нашелушенных зерен-0,045 г., минеральных примесей-0,0125 г., дробленого риса-2,5 г. Возможна ли реализация данной крупы, если в качественном удостоверении указан в/с? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?

Задача № 28.

Дайте заключение о качестве фасованных макарон группы В в/с, если в упаковочной единице массой 1,2 кг оказалось 30 г обломков макарон длиной 6-11 см и 24 г изделий с отклонением от заданной формы. Можно ли реализовать данные изделия?

Задача № 29.

Предприятием общественного питания была закуплена большая партия молока для производства кулинарных изделий. Исследование физико-химических показателей показало, что в молоке имеется повышенное содержание микотоксинов. Согласно НАССР назовите критические контрольные точки попадания микотоксинов в молоко.

Задача № 30.

В ресторан поступила партия куриных яиц в количестве 25 ящиков. В каждом ящике - 12 прокладок по 30 яиц. Маркировка: СО. Дата расфасовки не указана. При оценке качества установлено: высота воздушной камеры - 8 мм; желток прочный, малозаметный, перемещающийся от центрального положения; белок недостаточно плотный, светлый, прозрачный; в среднем образце масса десяти яиц составила 680 г. Однако в среднем образце были обнаружены куриные яйца массой по 64 г в количестве 20 шт.

Определите вид и категорию куриных яиц по маркировке; установите объем выборки и размер среднего образца от данной партии куриных яиц; дайте заключение о качестве данной партии куриных яиц; определите срок хранения и возможность использования данной партии куриных яиц в производстве кулинарных изделий.

Задача № 31.

В ресторан быстрого питания 16.09.2020 г. поступила партия сыра «Голландский» высшего сорта. Количество упаковок - 150 шт. Масса НЕТТО одного ящика - 4-5,5 кг. Упаковка и маркировка сыров соответствовала требованиям ГОСТ 7616-85. Однако качество

брускового сыра «Голландский» вызвало сомнение. При оценке качества установлено: первичная маркировка – 29.05.19 г; сыры слегка деформированы и имеют поврежденное комбинированное покрытие; рисунок неравномерный, щелевидный; цвет теста слабо-желтый, однородный по всей массе; консистенция резинистая; вкус слабокормовой; запах затхлый; массовая доля влаги – 45,6%. Ресторан отказался принять данную партию сыров.

Определите объем выборки, порядок составления точечных проб и массу объединенной пробы для анализа; установите его соответствие требованиям ГОСТ по органолептическим и физико-химическим показателям; назовите причины возникновения вышеперечисленных дефектов сыра;

Правомерно ли решение руководства ресторана об отказе приема данной партии сыра? Ответ обоснуйте.

Задача № 32.

В ресторан «Пушкин» поступила партия натурального полифлерного цветочного меда «Майский» высшего сорта, расфасованного в полимерную тару. Масса нетто одной упаковки – 180 г. Количество упаковок в одном ящике – 24 шт. Количество картонных ящиков – 25 шт. Дата выработки меда - 21.08.2019 г. При оценке качества полифлерного цветочного меда установлено: цвет – белый с янтарным оттенком; консистенция – жидкая; вязкость - высокая; аромат – приятный, нежный; вкус – сладкий; массовая доля воды – 19,8%; массовая доля редуцирующих сахаров (к абсолютно сухому веществу) – 82,1%; массовая доля сахарозы - 5,4%; диастазное число – 6,2 ед. Готе; качественная реакция на оксиметилфурфурол – отрицательная; в меде присутствуют кусочки воска и перги. Шеф-повар ресторана отказался принимать данную партию меда.

Определите объем выборки и среднего образца от данной партии меда; дайте заключение о качестве меда «Майский». Правомерно ли решение шеф-повара ресторана об отказе приема данной партии меда? Ответ обоснуйте.

Задача № 33.

В лабораторию для определения калорийности доставлена рисовая каша с жиром, изготовленная по раскладке (вес нетто в г):

рис	100
вода	170
сахар	5
масло сливочное	10
Выход	260

При анализе установлено:

вес порции	260 г
содержание сухих веществ	95,2 г
содержание жира	6,2 г

Содержание минеральных веществ в каше 2,6 г (1% от 260), калорийность каши будет:....

Задача № 34.

Рассчитать калорийность булки хлеба «Бородинский» массой 450 г, если его стограммовый кусочек содержит 7,4 г белков, 57,1 г углеводов и 1,2 г жиров. Коэффициенты калорийности брать по нижней границе.

Задача № 35.

В ресторан поступила партия яиц в количестве 500 шт. При входном контроле качества были обнаружены яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой". Возможно ли использование данной партии яиц в производственном процессе? Ответ аргументируйте.

Задача № 36.

В ресторан поступила партия охлажденной говяжьей печени без клейма и ветеринарного свидетельства. Возможно ли использование данной партии яиц в производственном процессе? Ответ аргументируйте.

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 баллов	«отлично»	ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>Знает верно и в полном объеме: методы лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, химический и физико-химический анализ, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>	Продвинутый
70 – 84 баллов	«хорошо»	ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>Знает с незначительными замечаниями: методы лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический,</p>	Повышенный

				химический и физико-химический анализ, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	
50 – 69 баллов	«удовлетворительно»	ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает на базовом уровне, с ошибками: методы лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Умеет на базовом уровне, с ошибками: проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, химический и физико-химический анализ, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	Базовый
менее 50 баллов	«неудовлетворительно»	ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не знает на базовом уровне: методы лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Не умеет на базовом уровне: проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, химический и физико-химический анализ, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	Компетенции не сформированы