

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_ Василенко В.Н.

«25» \_\_\_\_\_ 05 \_\_\_\_\_ 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ДИСЦИПЛИНЫ**

**Контроль качества готовой продукции и услуг**

Специальность

27.02.07 Управление качеством продукции, процессов и услуг (по отраслям)

Квалификация выпускника

Техник

## 1. Цели и задачи дисциплины

1. Целями освоения дисциплины ОП.13 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области 40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)", зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779);

Дисциплина направлена на решение задач следующих видов профессиональной деятельности:

- контролировать качество продукции на каждой стадии производственного процесса.

Программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 27.02.07 Управление качеством продукции, процессов и услуг (по отраслям) (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1557 с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 г.).

## 2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины в соответствии с запросами работодателей обучающийся должен:

уметь:

- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;
- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов;
- идентифицировать продукцию и услуги, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;
- работать с нормативно-правовой базой;
- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;
- проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- идентифицировать товары;

знать:

- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;
- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия продукции;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- оценку качества товаров, их маркировку;

*-идентификацию и способы обнаружения фальсификации продукции.*

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции
1	ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
2	ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
3	ОК 09	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
4	ПК 1.1.	Оценивать качество сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий	<p>Практический опыт: проведение оценки и анализа качества сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий</p> <p>Умения: распознавать и классифицировать конструкционные и сырьевые материалы по внешнему виду, происхождению, свойствам; проводить контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий; применять измерительное оборудование, необходимое для проведения измерений; выбирать и применять методики контроля, испытаний сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий; оценивать влияние качества сырья и материалов на качество готовой продукции</p> <p>Знания: критерии оценивания качества сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий; назначение и принцип действия измерительного оборудования; методы и методики контроля и испытаний сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий; методы измерения параметров и свойств материалов; нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции (сырья, материалов, полуфабрикатов и</p>

			комплектующих изделий).
5	ПК 1.2.	<p>Определять техническое состояние оборудования, оснастки, инструмента, средств измерений и сроки проведения их поверки на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий</p>	<p>Практический опыт: определение технического состояния оборудования, оснастки, инструмента, средств измерений и сроки проведения их поверки на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий</p> <p>Умения: определять критерии и показатели оценки технического состояния в зависимости от вида оборудования, оснастки, инструмента, средств измерений; выбирать методы и способы определения значений технического состояния оборудования, оснастки, инструмента, средств измерений; планировать последовательность, сроки проведения и оформлять результаты оценки технического состояния оборудования, оснастки, инструмента на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий; определять периодичность поверки (калибровки) средств измерений</p> <p>Знания: методы и способы оценки технического состояния оборудования, оснастки, инструмента, средств измерений; нормативные и методические документы, регламентирующие методы и сроки поверки средств измерения, испытания оборудования и контроля оснастки и инструмента; требования к оформлению документации по результатам оценки технического состояния оснастки, инструмента, средств измерений</p>
6	ПК 1.3.	<p>Осуществлять мониторинг соблюдения основных параметров технологических процессов на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий</p>	<p>Практический опыт: проведение мониторинга основных параметров технологических процессов на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий</p> <p>- Умения: определять параметры технологических процессов, подлежащие оценке; определять методы и способы осуществления мониторинга в соответствии с выбранными параметрами; планировать оценку соответствия основных параметров технологических процессов требованиям нормативных документов и технических условий; обеспечивать процесс оценки необходимыми ресурсами в соответствии с выбранными методами и способами проведения оценки; осуществлять сбор и анализ результатов оценки технологического процесса; читать конструкторскую и технологическую документацию; выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике; оформлять результаты оценки соответствия технологического процесса требованиям нормативных документов и технических условий</p> <p>Знания: требования нормативных и методических документов, регламентирующие вопросы организации технологического процесса; основные этапы технологического процесса; методы и критерии мониторинга технологического процесса с целью установления его стабильности; формы и средства для сбора и обработки данных; правила чтения конструкторской и технологической документации</p>
7	ПК 1.4.	<p>Оценивать соответствие готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий</p>	<p>Практический опыт: оценивание соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий</p> <p>Умения: планировать последовательность проведения оценки соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий; определять критерии и показатели соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки на основании нормативной и технологической документации;</p>

			<p>выбирать методы и способы определения и оценки значений соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки; выбирать критерии и значения показателей соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки на основании нормативной и технологической документации; оформлять результаты оценки соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки; выявлять дефектную продукцию; разделять брак на «исправимый» и «неисправимый»; применять измерительное оборудование, необходимое для проведения измерений</p> <p>- Знания: требования нормативных и методических документов, регламентирующие вопросы качества продукции (сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий); порядок рассмотрения и предъявления рекламаций по качеству готовой продукции; нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения и транспортировки готовой продукции; методы и средства технического контроля соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки; виды брака (несоответствий), причины их возникновения и методы предупреждения; назначение и принцип действия измерительного оборудования; виды документации, оформляемые на годную и несоответствующую качеству продукцию.</p>
--	--	--	---

### 3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина относится к вариативной части общепрофессионального цикла ОП.13 и изучается в 3 - 4 семестрах 2 года обучения. Дисциплина основывается на изучении общеобразовательных учебных дисциплин «Материаловедение», «Средства и методы измерения», «Техническая механика».

### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 244 ак. ч.

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч	
		3 семестр	4 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	244	88	156
<b>Контактная работа</b> , в т.ч. аудиторные занятия:	214	80	134
Лекции	132	48	84
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	78	28	50
Практические/лабораторные занятия	82	32	50
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	82	32	50
Консультации текущие	-	-	-
<b>Вид аттестации (контрольная работа/экзамен)</b>	10	<i>контрольная работа</i>	10 <i>экзамен</i>
<b>Самостоятельная работа:</b>	20	8	12

проработка материала по конспекту лекций	8	3	5
выполнение домашних заданий (индивидуальных)	6	2	4
подготовка к тестированию	6	2	4

**5 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

**5.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)**

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, ак. час	
			в традиционной форме	в форме практической подготовки
1	Обеспечение качества продукции и услуг	<p>Термины и определения в области качества. Цели и задачи контроля качества. Актуальные проблемы обеспечения качества продукции и услуг. Организация государственного и внутрифирменного контроля качества продукции и услуг. Проблемы и недостатки технического контроля, их влияние на качество выпускаемой продукции. Структурные подразделения ОТК. Влияние типа производства на организацию структурных ОТК. Классификация видов контроля. Контроль, осуществляемый на предприятиях. Контроль, осуществляемый санитарно-технологическими пищевыми лабораториями, его виды. Категории контроля. Права юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля.</p> <p>Правовая и нормативная база: основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; номенклатура показателей качества; порядок разработки нормативно-технической и технологической документации; порядок разработки, рассмотрения и утверждения технических условий, технологических инструкций, технико-технологических карт, сборников рецептур.</p> <p>Критерии оценивания качества сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий. Влияние качества сырья и материалов на качество готовой продукции. Система контроля качества продукции общественного питания.</p> <p>Параметры, формирующие качество сырья, материалов и полуфабрикатов. Выбор контролируемых параметров для определения характеристик, формирующих качество готовой продукции. Производственный контроль продукции и услуг. Самоконтроль качества в деятельности производственного коллектива. Особенности контроля качества</p>	16	51

		полуфабрикатов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам.		
2	Соответствие параметров технологических процессов продукции и услуг требованиям нормативных документов и технических условий	<p>Понятие о технологическом процессе. Виды технологических процессов. Основные этапы технологического процесса. Требования нормативных и методических документов, регламентирующие вопросы организации технологического процесса.</p> <p>Методы и критерии мониторинга технологического процесса с целью установления его стабильности. Выбор методов и способов осуществления мониторинга в соответствии с выбранными параметрами. Работа служб предприятия при проведении мониторинга соблюдения основных параметров технологических процессов. Принятие решений по результатам мониторинга.</p>	20	32
3	Оценивание соответствия готовой продукции и услуг требованиям нормативных документов и технических условий	<p>Требования нормативных и методических документов, регламентирующие вопросы качества продукции. Методы контроля качества: классификация методов контроля; органолептические методы контроля, условия проведения органолептического контроля; измерительные методы контроля, краткая характеристика основных измерительных методов; экспресс-методы контроля качества, применяемые на предприятиях общественного питания.</p> <p>Выбор показателей качества продукции согласно требований стандартов. Продукция: виды, их характеристика. Химический состав продукции общественного питания: органические и неорганические пищевые вещества, их характеристика. Биологическая, энергетическая, физиологическая ценность пищевых веществ, их усвояемость. Влияние химического состава продукта на качество. Проведение выборочного контроля путём отбора выемок и проб. Правила отбора проб от партии. Понятие о дефекте и несоответствующей продукции. Виды брака, причины их возникновения и методы предупреждения. Управление несоответствующей продукцией согласно стандартам ИСО 9001. Понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации, способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.</p> <p>Оценивание соответствия условий хранения и транспортировки готовой продукции требованиям нормативных документов и технических условий.</p> <p>Понятие сервиса. Классификация, виды и характеристика услуг. Классификация услуг по сферам деятельности, специфика услуг. Материальные и нематериальные услуги. Сегментирование рынка услуг. Порядок предоставления услуг. Нормативно-правовые документы, регулирующие качество</p>	18	97

	предоставляемых услуг. Требования, предъявляемые к качеству предоставляемых услуг (критерии качества). Управление качеством продукции и услуг. ГОСТ Р ИСО 9000— 2015 Системы менеджмента качества.		
7	<i>Консультации текущие</i>		-
8	<i>Консультации перед экзаменом</i>		-
9	<i>Экзамен</i>		10

## 5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч		Практические занятия, ак. ч		СРО, ак. ч 20 ч.
		в традиционной форме	в форме практической подготовки	в традиционной форме	в форме практической подготовки	
1	Обеспечение качества продукции и услуг	16	24	-	20	7
2	Соответствие параметров технологических процессов продукции и услуг требованиям нормативных документов и технических условий	20	14	-	12	6
3	Оценивание соответствия готовой продукции и услуг требованиям нормативных документов и технических условий	18	40	-	50	7
	<i>Консультации текущие</i>	-				
	<i>Консультации перед экзаменом</i>	-				
	<i>Экзамен</i>	10				

### 5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, ак. ч
1	Обеспечение качества продукции и услуг	Термины и определения в области качества продукции и услуг. Цели и задачи контроля качества	2
		Актуальные проблемы обеспечения качества продукции и услуг	2
		Критерии выбора видов контроля	2
		Организация государственного и внутрифирменного контроля качества продукции и услуг предприятий	2
		Принципы проведения государственного контроля	2
		Права юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля	2
		Структурные подразделения ОТК	2
		Проблемы и недостатки технического контроля, их влияние на качество выпускаемой продукции	2
		*Система контроля качества продукции и услуг	2
		*Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества сырья, материалов, полуфабрикатов в предприятиях общественного питания	4

		*Критерии оценивания качества сырья, материалов, полуфабрикатов в предприятиях общественного питания	4
		*Влияние качества сырья и материалов на качество готовой продукции	2
		*Параметры, формирующие качество сырья, материалов и полуфабрикатов	4
		*Производственный контроль продукции и услуг предприятий общественного питания	2
		*Самоконтроль качества в деятельности производственного коллектива	2
		*Особенности контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам	4
2	Соответствие параметров технологических процессов продукции и услуг требованиям нормативных документов и технических условий	Основные объекты и субъекты технического контроля качества	4
		Требования к материально-технической базе и персоналу испытательных лабораторий	4
		Аккредитация испытательных лабораторий. Результаты испытаний	4
		Понятие о технологическом процессе. Виды технологических процессов на предприятиях общественного питания	4
		Основные этапы технологического процесса	4
		*Контроль правильности проведения технологического процесса	2
		*Требования нормативных и методических документов, регламентирующие вопросы организации технологического процесса	2
		*Методы и критерии мониторинга технологического процесса с целью установления его стабильности	4
		*Работа служб предприятия при проведении мониторинга соблюдения основных параметров технологических процессов	4
		*Принятие решений по результатам мониторинга	2
3	Оценивание соответствия готовой продукции и услуг требованиям нормативных документов и технических условий	Требования нормативных и методических документов, регламентирующие вопросы качества продукции общественного питания	4
		Выбор показателей качества продукции общественного питания согласно требований стандартов	2
		Классификация методов контроля качества продукции общественного питания	2
		*Органолептические методы контроля качества	4
		*Измерительные и экспресс -методы контроля качества	6
		*Проведение выборочного контроля на предприятиях общественного питания путём отбора выемок и проб	4
		*Правила отбора проб от партии	2
		Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора проб	2
		Требования к качеству продукции производственного и потребительского назначения	2
		Понятие о дефекте и несоответствующей продукции. Виды брака, причины их возникновения и методы предупреждения	4

		*Управление несоответствующей продукцией согласно стандартам ИСО 9001	4
		*Фальсификация продукции. Понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации продукции	4
		Государственно-правовое регулирование сервисной деятельности	2
		*Сервисная деятельность и удовлетворение потребностей человека	2
		*Услуга как специфический объект сервисной деятельности	2
		*Производство и потребление услуг	2
		*Порядок предоставления услуг. Требования, предъявляемые к качеству предоставляемых услуг	2
		*Культура сервиса оказания услуг	2
		*Эффективность сервисной деятельности	2
		*Маркетинг услуг	2
		*Управление качеством сервиса	2

\*в форме практической подготовки

## 5.2.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Трудоемкость, ак. ч
1.	Обеспечение качества продукции и услуг	*Изучение терминов и определений в области качества продукции	2
		*Изучение нормативных документов, регламентирующих ассортимент и качество продукции и услуг общественного питания	2
		*Влияние типа производства на организацию структурных ОТК	2
		*Виды контроля и их характеристика	2
		*Изучение свойств и показателей качества сырья, материалов и полуфабрикатов продукции	2
		*Выбор и применение методик контроля, испытаний сырья, материалов и полуфабрикатов	2
		*Оценивание влияния качества сырья и материалов на качество готовой продукции	2
		*Изучение параметров, формирующих качество сырья, материалов и полуфабрикатов	2
		*Определение примесей в продукции общественного питания	2
		*Изучение стадий жизненного цикла продукции	2
2.	Соответствие параметров технологических процессов требованиям нормативных документов технических условий и	*Определение и оценка соответствия основных параметров технологических процессов требованиям нормативных документов	4
		*Контроль правильности проведения технологического процесса	2
		*Методы оценки качества в сфере обслуживания	4
		*Оформление результатов оценки соответствия технологического процесса требованиям нормативных документов	2
3.		*Бракераж готовых блюд. Заполнение бракеражного журнала	2
		*Пищевая и энергетическая ценность	4

Оценивание соответствия готовой продукции и услуг требованиям нормативных документов и технических условий	продовольственных товаров	
	*Определение вкуса и запаха питьевой воды	2
	*Отбор проб кулинарной или кондитерской продукции разных видов и оформление документации	4
	*Органолептическая оценка качества первых блюд	4
	*Органолептическая оценка качества холодных блюд и закусок	4
	*Методика расчета химического состава блюд	4
	*Контроль качества мясных полуфабрикатов	4
	*Изучение способов обнаружения фальсификации	4
	*Определение плотности напитков (молоко)	2
	*Выявление дефектной продукции по результатам оценки качества	2
	*Модели обеспечения качества на предприятиях общественного питания	2
	*Сравнительная характеристика сервисных услуг	2
	*Характеристика услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания	2
	*Процесс оказания услуги: основные этапы и особенности	2
	*Организация обслуживания потребителей услуг	2
*Решение ситуационных задач по контролю качества продукции и услуг	4	

\*в форме практической подготовки

### 5.2.3 Лабораторный практикум

*не предусмотрен*

### 5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, ак.ч
1	Обеспечение качества продукции и услуг	Проработка материала по конспекту лекций	3
		Выполнение домашних работ	2
		Подготовка к тестированию	2
2	Соответствие параметров технологических процессов продукции и услуг требованиям нормативных документов и технических условий	Проработка материала по конспекту лекций	2
		Выполнение домашних работ	2
		Подготовка к тестированию	2
3	Оценивание соответствия готовой продукции и услуг требованиям нормативных документов и технических условий	Проработка материала по конспекту лекций	3
		Выполнение домашних работ	2
		Подготовка к тестированию	2

## 6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

### 6.1 Основная литература

1. Габа, Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : учебник - М. : Академия, 2018г.

2. Мезенцева, Г. В. Контроль качества продовольственных товаров: учеб. пособие -Воронеж: ВГУИТ, 2018г.

3. Зекунов, А. Г. Управление качеством : учебник и практикум для среднего профессионального образования — Москва : Издательство Юрайт, 2019.

<https://biblio-online.ru/bcode/445554>

4. Технологии упаковки и укладки готовой продукции : учебное пособие : О. А. Апалихина, А. А. Дерканосова, Т. А. Еремина, М. В. Спахова – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018.

<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=601612>

## 6.2 Дополнительная литература

1. Магомедов, Ш.Ш. Управление качеством продукции – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018.

[http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=495785](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=495785)

2. Фещенко, В.Н. Обеспечение качества продукции в машиностроении – Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2019.

[http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=564257](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=564257)

3. Ларин, А.Н. Управление качеством на производстве и транспорте – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2019.

[http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=499413](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=499413)

Периодические издания:

- Контроль качества продукции (Методы оценки соответствия)

-Управление качеством

-Стандарты и качество

- Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы

## 6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Контроль качества готовой продукции и услуг [Электронный ресурс]: методические указания для самостоятельной работы обучающихся по специальности 27.02.07 Управление качеством продукции, процессов и услуг (по отраслям), очной формы обучения/ Г.В. Мезенцева: ВГУИТ, ФСПО. – Воронеж: ВГУИТ, 2019 – 32с.

Режим доступа: <http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4989>

## 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	<a href="https://www.edu.ru/">https://www.edu.ru/</a>
Научная электронная библиотека	<a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp?">https://elibrary.ru/defaultx.asp?</a>
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	<a href="https://niks.su/">https://niks.su/</a>
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	<a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
Электронная библиотека ВГУИТ	<a href="http://biblos.vsuet.ru/megapro/web">http://biblos.vsuet.ru/megapro/web</a>
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	<a href="https://minobrnauki.gov.ru/">https://minobrnauki.gov.ru/</a>

Портал открытого on-line образования	<a href="https://npoed.ru/">https://npoed.ru/</a>
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	<a href="https://education.vsu.ru/">https://education.vsu.ru/</a>

### 6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – н-р, ОС Windows, ОС ALT Linux.

## 7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

При чтении лекций, проведении практических занятий и контроле знаний обучающихся по дисциплине используется:

Лаборатория физико-механических испытаний, технологических испытаний, технологии испытаний пластмасс (ауд. 09,07,04)	Комплекты учебной мебели Иометр ЭВ-74, Машина испытательная универсальная УММ-5, Машина разрывная ZM-10, Машина разрывная 2161 P5, Машина испытательная для резины, машина испытательная для резины РМИ-15, машина испытательная универсальная УММ-5, Машина для испытания резины на стирания МИ-2, , Машина для испытания на трение МПТ-1, машина на испытание на растяжение МР-0,05м, машина для испытания резины МРС, машина для испытания резины на стирание ВК 5901, машина для испытания на растяжение и сжатие резины, прибор для измерения индекса расплавов термопластов ИИРТ, прибор для определения теплостойкости ТWV, прибор ВМ-484, приборы ХП08, прибор для измерения твердости по методу Ронвела 2140, твердомер, длинномер вертикальный оптический ИЗВ-2, плоский биколометр ПВ-63, копёр маятниковый КМ-5, профиллограф-профилометр Ц-166, блескомер ФБ-2.	ПО нет
--	---	--------

Аудитория для самостоятельной работы студентов:

Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и	ALT Linux Образование 9 + LibreOffice; Маркерная доска; Информационные стенды, справочные материалы; Комплект учебной мебели.
---	---

промежуточной аттестации (ауд.19)	
-----------------------------------	--

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

Ресурсный центр	Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.	Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № ААА.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
-----------------	--	---

### **8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

**Оценочные материалы (ОМ)** для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и практического опыта.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины.**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

**АННОТАЦИЯ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ  
ДИСЦИПЛИНЫ  
КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ПК 1.1.	Оценивать качество сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий	Практический опыт: проведение оценки и анализа качества сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий
		Умения: распознавать и классифицировать конструкционные и сырьевые материалы по внешнему виду, происхождению, свойствам; проводить контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий; применять измерительное оборудование, необходимое для проведения измерений; выбирать и применять методики контроля, испытаний сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий; оценивать влияние качества сырья и материалов на качество готовой продукции
		Знания: критерии оценивания качества сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий; назначение и принцип действия измерительного оборудования; методы и методики контроля и испытаний сырья, материалов,

		полуфабрикатов и комплектующих изделий; методы измерения параметров и свойств материалов; нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции (сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий).
ПК 1.2.	Определять техническое состояние оборудования, оснастки, инструмента, средств измерений и сроки проведения их поверки на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий	Практический опыт: определение технического состояния оборудования, оснастки, инструмента, средств измерений и сроки проведения их поверки на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий
		Умения: определять критерии и показатели оценки технического состояния в зависимости от вида оборудования, оснастки, инструмента, средств измерений; выбирать методы и способы определения значений технического состояния оборудования, инструмента, средств измерений; планировать последовательность, сроки проведения и оформлять результаты оценки технического состояния оборудования, оснастки, инструмента на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий; определять периодичность поверки (калибровки) средств измерений
		Знания: методы и способы оценки технического состояния оборудования, оснастки, инструмента, средств измерений; нормативные и методические документы, регламентирующие методы и сроки поверки средств измерения, испытания оборудования и контроля оснастки и инструмента; требования к оформлению документации по результатам оценки технического состояния оснастки, инструмента, средств измерений
ПК 1.3.	Осуществлять мониторинг соблюдения основных параметров технологических процессов на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий	Практический опыт: проведение мониторинга основных параметров технологических процессов на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий
		- Умения: определять параметры технологических процессов, подлежащие оценке; определять методы и способы осуществления мониторинга в соответствии с выбранными параметрами; планировать оценку соответствия основных параметров технологических процессов требованиям нормативных документов и технических условий; обеспечивать процесс оценки необходимыми ресурсами в соответствии с выбранными методами и способами проведения оценки; осуществлять сбор и анализ результатов оценки технологического процесса; читать конструкторскую и технологическую документацию; выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике; оформлять результаты оценки соответствия технологического процесса требованиям нормативных документов и технических условий
		Знания: требования нормативных и методических документов, регламентирующие вопросы организации технологического процесса; основные этапы технологического процесса; методы и критерии мониторинга технологического процесса с целью установления его стабильности; формы и средства для сбора и обработки данных; правила чтения конструкторской и технологической документации
ПК 1.4.	Оценивать соответствие готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий	Практический опыт: оценивание соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий
		Умения: планировать последовательность проведения оценки соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий документов и технических условий; определять критерии и показатели соответствия готовой

		<p>продукции, условий ее хранения и транспортировки на основании нормативной и технологической документации; выбирать методы и способы определения и оценки значений соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки; выбирать критерии и значения показателей соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки на основании нормативной и технологической документации; оформлять результаты оценки соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки; выявлять дефектную продукцию; разделять брак на «исправимый» и «неисправимый»; применять измерительное оборудование, необходимое для проведения измерений</p> <p>- Знания: требования нормативных и методических документов, регламентирующие вопросы качества продукции (сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий); порядок рассмотрения и предъявления рекламаций по качеству готовой продукции; нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения и транспортировки готовой продукции; методы и средства технического контроля соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки; виды брака (несоответствий), причины их возникновения и методы предупреждения; назначение и принцип действия измерительного оборудования; виды документации, оформляемые на годную и несоответствующую качеству продукцию.</p>
--	--	---

В результате освоения дисциплины в соответствии с запросами работодателей обучающийся должен:

**Знать** основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;

цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия продукции;

виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;

оценку качества товаров, их маркировку;

идентификацию и способы обнаружения фальсификации продукции.

**Уметь** анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;

контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов;

идентифицировать продукцию и услуги, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;

работать с нормативно-правовой базой;

пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;

проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;

оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

рассчитывать товарные потери и списывать их;

формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;

идентифицировать товары.

#### **Содержание разделов дисциплины.**

Обеспечение качества продукции и услуг: Термины и определения в области качества.

Цели и задачи контроля качества. Актуальные проблемы обеспечения качества продукции и услуг. Организация государственного и внутрифирменного контроля качества продукции и услуг. Проблемы и недостатки технического контроля, их влияние на качество выпускаемой продукции. Структурные подразделения ОТК. Влияние типа производства на организацию структурных ОТК. Классификация видов контроля. Контроль, осуществляемый на предприятиях. Контроль, осуществляемый санитарно-технологическими пищевыми лабораториями, его виды. Категории контроля. Права юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля.

Правовая и нормативная база: основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; номенклатура показателей качества; порядок разработки нормативно-технической и технологической документации; порядок разработки, рассмотрения и утверждения технических условий, технологических инструкций, технико-технологических карт, сборников рецептов. Критерии оценивания качества сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий. Влияние качества сырья и материалов на качество готовой продукции. Система контроля качества продукции общественного питания.

Параметры, формирующие качество сырья, материалов и полуфабрикатов. Выбор контролируемых параметров для определения характеристик, формирующих качество готовой продукции. Производственный контроль продукции и услуг. Самоконтроль качества в деятельности производственного коллектива. Особенности контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам.

Соответствие параметров технологических процессов продукции и услуг требованиям нормативных документов и технических условий: Понятие о технологическом процессе. Виды технологических процессов. Основные этапы технологического процесса. Требования нормативных и методических документов, регламентирующие вопросы организации технологического процесса.

Методы и критерии мониторинга технологического процесса с целью установления его стабильности. Выбор методов и способов осуществления мониторинга в соответствии с выбранными параметрами. Работа служб предприятия при проведении мониторинга соблюдения основных параметров технологических процессов. Принятие решений по результатам мониторинга.

Оценивание соответствия готовой продукции и услуг требованиям нормативных документов и технических условий: Требования нормативных и методических документов, регламентирующие вопросы качества продукции. Методы контроля качества: классификация методов контроля; органолептические методы контроля, условия проведения органолептического контроля; измерительные методы контроля, краткая характеристика основных измерительных методов; экспресс - методы контроля качества, применяемые на предприятиях общественного питания.

Выбор показателей качества продукции согласно требований стандартов. Продукция: виды, их характеристика. Химический состав продукции общественного питания: органические и неорганические пищевые вещества, их характеристика. Биологическая, энергетическая, физиологическая ценность пищевых веществ, их усвояемость. Влияние химического состава продукта на качество. Проведение выборочного контроля путём отбора выемок и проб. Правила отбора проб от партии. Понятие о дефекте и несоответствующей продукции. Виды брака, причины их возникновения и методы предупреждения. Управление несоответствующей продукцией согласно стандартам ИСО 9001. Понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации, способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

Оценивание соответствия условий хранения и транспортировки готовой продукции требованиям нормативных документов и технических условий.

Понятие сервиса. Классификация, виды и характеристика услуг. Классификация услуг по сферам деятельности, специфика услуг. Материальные и нематериальные услуги. Сегментирование рынка услуг. Порядок предоставления услуг. Нормативно-правовые документы, регулирующие качество предоставляемых услуг. Требования, предъявляемые к качеству предоставляемых услуг (критерии качества). Управление качеством продукции и услуг. ГОСТ Р ИСО 9000— 2015 Системы менеджмента качества.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

ПО ДИСЦИПЛИНЕ

**КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ**

## 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции
1	ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
2	ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
			Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
3	ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
			Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
4	ПК 1.1.	Оценивать качество сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий	Практический опыт: проведение оценки и анализа качества сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий
			Умения: распознавать и классифицировать конструкционные и сырьевые материалы по внешнему виду, происхождению, свойствам; проводить контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий; применять измерительное оборудование, необходимое для проведения измерений; выбирать и применять методики контроля, испытаний сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий; оценивать влияние качества сырья и материалов на качество готовой продукции
			Знания: критерии оценивания качества сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий; назначение и принцип действия измерительного оборудования; методы и методики контроля и испытаний сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий; методы измерения параметров и свойств материалов; нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы

			качества продукции (сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий).
5	ПК 1.2.	Определять техническое состояние оборудования, оснастки, инструмента, средств измерений и сроки проведения их поверки на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий	<p>Практический опыт: определение технического состояния оборудования, оснастки, инструмента, средств измерений и сроки проведения их поверки на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий</p> <p>Умения: определять критерии и показатели оценки технического состояния в зависимости от вида оборудования, оснастки, инструмента, средств измерений; выбирать методы и способы определения значений технического состояния оборудования, оснастки, инструмента, средств измерений; планировать последовательность, сроки проведения и оформлять результаты оценки технического состояния оборудования, оснастки, инструмента на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий; определять периодичность поверки (калибровки) средств измерений</p> <p>Знания: методы и способы оценки технического состояния оборудования, оснастки, инструмента, средств измерений; нормативные и методические документы, регламентирующие методы и сроки поверки средств измерения, испытания оборудования и контроля оснастки и инструмента; требования к оформлению документации по результатам оценки технического состояния оснастки, инструмента, средств измерений</p>
6	ПК 1.3.	Осуществлять мониторинг соблюдения основных параметров технологических процессов на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий	<p>Практический опыт: проведение мониторинга основных параметров технологических процессов на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий</p> <p>- Умения: определять параметры технологических процессов, подлежащие оценке; определять методы и способы осуществления мониторинга в соответствии с выбранными параметрами; планировать оценку соответствия основных параметров технологических процессов требованиям нормативных документов и технических условий; обеспечивать процесс оценки необходимыми ресурсами в соответствии с выбранными методами и способами проведения оценки; осуществлять сбор и анализ результатов оценки технологического процесса; читать конструкторскую и технологическую документацию; выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике; оформлять результаты оценки соответствия технологического процесса требованиям нормативных документов и технических условий</p> <p>Знания: требования нормативных и методических документов, регламентирующие вопросы организации технологического процесса; основные этапы технологического процесса; методы и критерии мониторинга технологического процесса с целью установления его стабильности; формы и средства для сбора и обработки данных; правила чтения конструкторской и технологической документации</p>
7	ПК 1.4.	Оценивать соответствие готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий	<p>Практический опыт: оценивание соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий</p> <p>Умения: планировать последовательность проведения оценки соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий</p>

		<p>условий; определять критерии и показатели соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки на основании нормативной и технологической документации; выбирать методы и способы определения и оценки значений соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки; выбирать критерии и значения показателей соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки на основании нормативной и технологической документации; оформлять результаты оценки соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки; выявлять дефектную продукцию;</p> <p>разделять брак на «исправимый» и «неисправимый»; применять измерительное оборудование, необходимое для проведения измерений</p> <p>- Знания: требования нормативных и методических документов, регламентирующие вопросы качества продукции (сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий); порядок рассмотрения и предъявления рекламаций по качеству готовой продукции; нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения и транспортировки готовой продукции; методы и средства технического контроля соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки; виды брака (несоответствий), причины их возникновения и методы предупреждения; назначение и принцип действия измерительного оборудования; виды документации, оформляемые на годную и несоответствующую качеству продукцию.</p>
--	--	---

## 2. Паспорт оценочных материалов по дисциплине

Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные материалы		Технология/ процедура оценивания (способ контроля)
		наименование	№№ заданий	
Оценивание качества сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий	ОК-01 ПК-1.1	Тест	1-27	Процентная шкала
		Реферат	109-113	Уровневая шкала
		Отчет по практическому занятию	180-184	Уровневая шкала
		Вопросы к экзамену	144-150	Уровневая шкала
Определение технического состояния оборудования,	ОК-02 ПК-1.2	Тест	28-54	Процентная шкала
		Реферат	114-125	Уровневая шкала
		Отчет по практическому	185-189	Уровневая шкала

оснастки, инструмента, средств измерений и сроков проведения их поверки на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий		занятию		
		Вопросы к экзамену	151-164	Уровневая шкала
Осуществление мониторинга соблюдения основных параметров технологических процессов на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий	ОК- 09 ПК- 1.3	Тест	55-81	Процентная шкала
		Реферат	126-134	Уровневая шкала
		Отчет по практическому занятию	190-196	Уровневая шкала
		Вопросы к экзамену	165-168	Уровневая шкала
Оценивание соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий	ПК- 1.4	Тест	82-108	Процентная шкала
		Реферат	135-143	Уровневая шкала
		Отчет по практическому занятию	197-200	Уровневая шкала
		Вопросы к экзамену	169-179	Уровневая шкала

**3. Оценочные средства для промежуточной аттестации (экзамен) ( типовые контрольные задания (включая тесты) и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения междисциплинарного курса)**

Для оценки знаний, умений, навыков студентов по междисциплинарному курсу применяется бально-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Бально-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: текущий опрос в виде собеседования на практических работах, тестовые задания и самостоятельной работы обучающихся. Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

Обучающийся, набравший в семестре более 60 % от максимально возможной бально-рейтинговой оценки работы в семестре получает зачет автоматически.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до зачета, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на зачет.

Аттестация обучающегося по дисциплине проводится в форме тестирования и предусматривает возможность последующего собеседования (зачета). Зачет проводится в виде тестового задания.

**3.1 Банк тестовых заданий**

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

**ПК 1.1 Оценивать качество сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий**

№	Тестовое задание
	Выбрать один ответ
1.	1. Предприятия, в которых есть условия для переработки сырья, производства полуфабрикатов, обеденной, кулинарной и кондитерской продукции и реализация ее населению: а) доготовочные заведения <b>б) заведения, имеющие законченный цикл производства</b> в) заготовочные заведения
2.	Допишите схему механической обработки мороженого мяса Размораживание, срезание клейма, обмывание: а) шинкование б) нарезка <b>в) обсушивание</b>
3.	Условия первичной обработки мяса: а) изготовление полуфабрикатов <b>б) размораживание в мясном цехе на стеллажах</b> в) обвалка, зачистка и жиловка
4.	Процесс разделения суспензий путем пропускания их через пористую перегородку, способную задерживать взвешенные частицы и пропускать фильтрат:

	<p><b>а) фильтрование</b>  б) эмульгирование  в) прессование</p>
5.	<p>По ассортименту реализуемой продукции рестораны бывают:  а) пароход-ресторан  <b>б) с национальной кухней</b>  в) вагон-ресторан</p>
6.	<p>По ассортименту реализуемой продукции рестораны бывают:  а) пароход-ресторан  б) вагон-ресторан  <b>в) пивной</b></p>
7.	<p>По ассортименту реализуемой продукции рестораны бывают:  <b>а) рыбный</b>  б) вагон-ресторан  в) пароход-ресторан</p>
8.	<p>Кафе по контингенту потребителей:  а) видео-бар  <b>б) кафе-молодежное</b>  в) гриль-бар</p>
9.	<p>Бары по ассортименту реализуемой продукции:  а) кофе-молодежное  <b>б) гриль-бар</b>  в) видео-бар</p>
10.	<p>Бары по специфике обслуживания потребителей:  <b>а) видео-бар</b>  б) кафе-молодежное  в) гриль-бар</p>
11.	<p>В кафетериях не допускается:  а) продажа кондитерских изделий  <b>б) реализация спиртных напитков</b>  в) наличие посадочных мест</p>
12.	<p>Изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей — для баров:  а) ресторан высшего класса  б) ресторан эконом класса  <b>в) ресторан класса люкс</b></p>
13.	<p>Ресторан такого типа, в первую очередь, специализируется на реализации разных видов пиццы, а также различных закусок, кондитерских изделий, безалкогольных и алкогольных напитков:  <b>а) пиццерия</b>  б) закусочная  в) кафе</p>
14.	<p>Вид банкета, когда все участники торжества сидят за красиво сервированным столом, на который не ставят никаких закусок, блюд и напитков, а их подачу осуществляют официанты в обнос:  а) индивидуальная форма обслуживания  б) частичное обслуживание  <b>в) банкет с полным обслуживанием</b></p>
15.	<p>Столовые, которые не имеют кухни, а осуществляют только подогрев пищи, доставляемой из других предприятий общественного питания в изотермической</p>

	таре: а) диетические <b>б) передвижные</b> в) общедоступные
Выбрать несколько ответов	
16.	Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины: <b>а) ростбиф</b> б) ромштекс <b>в) тушёное мясо</b>
17.	Порционные полуфабрикаты из свинины: <b>а) эскалоп</b> <b>б) шницель</b> в) бифштекс
18.	К комбинированным способам тепловой обработки относят: а) варка <b>б) тушение</b> <b>в) запекание</b>
19.	К желированным сладким блюдам относятся: <b>а) желе</b> <b>б) кисели</b> в) компоты
20.	Виды рыбы, которые относятся к лососевым: <b>а) горбуша</b> <b>б) форель</b> <b>в) сёмга</b> г) осётр
Вставить пропущенное слово	
21.	<b>Неудовлетворённый</b> спрос изучают с помощью анкетных опросов Ответ введите с заглавной буквы
22.	Минимальная ширина стола для почетных гостей на банкете с полным обслуживанием составляет <b>70 см</b> Ответ введите с маленькой буквы
23.	Рестораны с национальной кухней относятся к <b>специализированным</b> предприятиям Ответ введите с маленькой буквы
Выполнить ситуационное задание	
24.	В булочной расфасовали вафли в пакеты по 1 кг. При проверке инспектором отобранных образцов пакетов с вафлями среднее отклонение их массы от номинального количества оказалось равным 40г. Сделайте заключение о соблюдении магазином метрологических правил.
25.	В предприятие торговли поступил товар: а) без сертификата б) с иностранным сертификатом в) с сертификатом ГОСТ (Р) Каков алгоритм действий предприятия торговли в вариантах «а», «б», «в»?
26.	На складе, расположенном во второй зоне, свинина мороженая в количестве 300 кг хранилась 15 суток. Норма естественной убыли свинины установлена при 3-суточном хранении для второй зоны в размере 0,06 %. За каждые последующие сутки хранения до 10 суток норма увеличивается на 0,01 %, после 10 суток норма увеличивается на 0,005 %. Рассчитайте норму естественной убыли при сроке хранения: 3 суток, 10 суток, 15 суток.
27.	Найти нормы убыли при хранении растительного масла на складе,

расположенном в первой зоне, в течение 26 суток (масло хранилось в количестве 500 кг). Нормы естественной убыли для первой зоны при хранении от 15 до 30 суток составляют 0,03 %.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

**ПК 1.2 Определять техническое состояние оборудования, оснастки, инструмента, средств измерений и сроки проведения их поверки на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий**

№	Тестовое задание
Выбрать один ответ	
28.	Каково назначение оборудования для раздачи пищи? а) для подогрева готовой продукции <b>б) для кратковременного хранения и демонстрации продукции</b> в) для хранения посуды, приборов и демонстрации блюд
29.	Низкотемпературное оборудование для хранения замороженных продуктов имеют температуру: а) от 0 до -5С б) от +10 до +14 <b>в) -14 о С</b>
30.	Устройство для слива жира в бачок: а) держатель б) сетчатая корзина <b>в) маслоотстойник</b> г) сетчатый фильтр
31.	Для чего служат вешала? а) для выкладки товаров б) для размещения упаковочных материалов <b>в) для демонстрации и продажи верхней одежды</b>
32.	Подтоварники служат для: <b>а) хранения товаров в ящиках</b> б) хранения товаров без упаковки в) продажи товаров
33.	Поддоны служат для: а) перевозки товаров б) хранения сыпучих товаров <b>в) хранения и перевозки</b>
34.	Стеллажи служат для: а) продажи товаров <b>б) хранения без упаковки</b> в) хранения в ящиках
35.	Бункера служат для: <b>а) хранения сыпучих товаров</b> б) хранения без упаковки в) хранения и перевозки
36.	Контейнеры служат для: а) хранения товаров в ящиках б) хранения и перевозки <b>в) хранения, перевозки и продажи</b>
37.	Выберите тару, которая распространена в обращении:

	<p>а) текстильная  <b>б) картонная</b>  в) стеклянная</p>
38.	<p>Контроль, осуществляемый с применением средств измерений, называется:  а) механизированным  б) автоматическим  в) активным  <b>г) измерительным</b></p>
39.	<p>Контроль, при котором определяется соответствие покупных сырья, материалов, полуфабрикатов и др. заданным требованиям по результатам взаимодействия объекта контроля с различными физическими полями и излучениями, называется:  а) неразрушающий приёмочный контроль  б) разрушающий входной контроль  в) периодический контроль  <b>г) неразрушающий входной контроль</b></p>
40.	<p>Средство измерения не подлежит поверке. Какой способ применим для контроля его метрологических характеристик?  а) испытания  б) сличение с национальным эталоном  <b>в) метрологическая аттестация</b>  г) сертификация</p>
41.	<p>Нормальные условия измерений - это измерения, производимые:  а) в специализированных лабораториях  б) при отсутствии влияния внешних воздействующих факторов  в) средством измерения, имеющим нормированные метрологические характеристики  <b>г) при температуре 20 градусов Цельсия, атмосферном давлении 760 мм.рт. ст., относительной влажности 60%</b></p>
42.	<p>Средства измерений, подлежащие государственному метрологическому контролю и надзору, в процессе эксплуатации подвергаются:  а) <b>поверке</b>  б) калибровке  в) сертификации  г) метрологической аттестации</p>
Выбрать несколько ответов	
43.	<p>Где применяют немеханическое оборудование?  <b>а) в торговом зале магазина</b>  б) в бункерах  <b>в) в подсобных помещениях</b></p>
44.	<p>По месту установки немеханическое оборудование бывает:  <b>а) пристенное</b>  <b>б) островное</b>  в) торговое</p>
45.	<p>По назначению немеханическое оборудование бывает:  <b>а) универсальное</b>  б) встраиваемое  <b>в) специализированное</b></p>
46.	<p>Магазин, торгующий одеждой оснащен:  <b>а) примерочной кабиной</b>  <b>б) вешалами</b>  в) шкафами для хлеба</p>

47.	В торговом зале магазина применяют: а) столики <b>б) прилавки</b> в) горки
Вставить пропущенное слово	
48.	<b>Цех</b> – это обособленная часть предприятия, в которой протекает законченный процесс основного или вспомогательного производства Ответ введите с заглавной буквы
49.	Процесс перемещения товаров от производителя до потребителя называется <b>товародвижением</b> Ответ введите с маленькой буквы
50.	Основанием для заказа товара в предприятие розничной торговли является <b>заявка</b> Ответ введите с маленькой буквы
Выполнить ситуационное задание	
51.	База драгоценных металлов и камней решает вопрос о закупке за рубежом партии импортных весов. Каковы действия руководства базы по соблюдению метрологических правил?
52.	В магазине «Продукты» с торговой площадью 150 кв.м. производится фасовка бакалейных товаров в подсобном помещении в количестве 950 кг. за смену (8 часов); через прилавок обслуживания ежедневно продается гастрономических товаров 250 кг. и кондитерских изделий – 130 кг. Время одной операции по взвешиванию бакалейных товаров составляет 1 мин., гастрономических и кондитерских товаров – 2 мин. Фасовка бакалейных товаров производится по 1 кг., средний отпуск гастрономических и кондитерских товаров составляет 500 гр. Определите тип и требуемое количество весов.
53.	Среднемесячный товарооборот магазина «Товары повседневного спроса» (торговая площадь 150 кв.м.) по товарам, подлежащим взвешиванию, составляет 20,3 тыс.руб. Средняя стоимость 1 кг. взвешиваемых товаров – 0,9 руб. Величина наиболее часто повторяющихся отвесов – 0,5 кг., среднее время одной операции по взвешиванию – 2 мин., время полезной работы весов 10 часов. Определите тип и требуемое количество весов.
54.	Произведите взвешивание эталонных мер и испытуемых образцов. Оцените разницу в показаниях масс этих предметов, погрешность измерений. Взвешивание одного образца производить трижды и определить среднее значение.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

**ПК 1.3 Осуществлять мониторинг соблюдения основных параметров технологических процессов на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий**

№	Тестовое задание
Выбрать один ответ	
55.	Отношения в области защиты прав потребителей регулируются: а) Законом «О защите прав потребителей», Гражданским кодексом РФ <b>б) Законом «О защите прав потребителей», Гражданским кодексом РФ, а также принимаемыми в соответствии с ним иными федеральными законами и правовыми актами РФ</b> в) Гражданским кодексом РФ, а также принимаемыми в соответствии с ним иными

	федеральными законами и правовыми актами РФ
56.	<p>В соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей» безопасность товара (работы, услуги) — это:</p> <p>а) безопасность товара (работы, услуги) для жизни, здоровья потребителя, а также будущего поколения в процессе приобретения и использования товара (работы, услуги)</p> <p><b>б) безопасность товара (работы, услуги) для жизни, здоровья, имущества потребителя и окружающей среды при обычных условиях его использования, хранения, транспортировки и утилизации, а также безопасность процесса выполнения работы (оказания услуги)</b></p> <p>в) безопасность товара (работы, услуги) для жизни, здоровья, имущества потребителя и окружающей среды при условиях, требующих какого-либо особого режима его использования, хранения, транспортировки и утилизации, а также безопасность процесса выполнения работы (оказания услуги)</p>
57.	<p>Срок годности — это:</p> <p><b>а) период, по истечении которого товар (работа) считается непригодным для использования по назначению</b></p> <p>б) период, в течение которого изготовитель (исполнитель) обязуются обеспечивать потребителю возможность использования товара (работы) по назначению и нести ответственность за существенные недостатки</p> <p>в) период, в течение которого в случае обнаружения в товаре (работе) недостатка</p> <p>изготовитель (исполнитель), продавец, уполномоченная организация или уполномоченный индивидуальный предприниматель, импортер обязаны удовлетворить требования потребителя</p>
58.	<p>Если изготовитель (исполнитель) не установил на товар (работу) срок службы, он обязан обеспечить безопасность товара (работы) в течение:</p> <p>а) двух лет со дня передачи товара (работы) потребителю</p> <p>б) пяти лет со дня передачи товара (работы) потребителю</p> <p><b>в) десяти лет со дня передачи товара (работы) потребителю</b></p>
59.	<p>Согласно Федеральному закону «О техническом регулировании» техническое регулирование — это:</p> <p>а) определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров</p> <p><b>б) правовое регулирование отношений в области установления, применения и исполнения обязательных требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также в области установления и применения на добровольной основе требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнению работ или оказанию услуг и правовое регулирование отношений в области оценки соответствия</b></p> <p>в) правовое регулирование отношений в области установления, применения и исполнения обязательных требований к продукции или к связанным с ними процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также в области установления и применения на добровольной основе требований к продукции, процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки,</p>

	эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнению работ или оказанию услуг и правовое регулирование отношений в области оценки соответствия
60.	<p>Если установлено, что при соблюдении потребителем установленных правил использования, хранения или транспортировки товара (работы) он причиняет или может причинить вред жизни, здоровью, имуществу потребителя и окружающей среде, изготовитель обязан:</p> <p>а) снять такой товар (работу, услугу) с производства</p> <p><b>б) незамедлительно приостановить его производство (реализацию) до устранения причин вреда, а в необходимых случаях принять меры по изъятию его из оборота и отзыву от потребителя</b></p> <p>в) принять меры по отзыву такого товара (работы, услуги) с внутреннего рынка и от потребителей</p>
61.	<p>В соответствии с Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» санитарно-эпидемиологическое благополучие — это:</p> <p><b>а) состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности</b></p> <p>б) состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время</p> <p>в) совокупность объектов, явлений и факторов окружающей среды, определяющих условия жизнедеятельности человека</p>
62.	<p>Документ, устанавливающий технические требования, которым должна удовлетворять продукция или услуга, а также процедуры, с помощью которых можно установить, соблюдены ли данные требования – это:</p> <p>а) национальный стандарт</p> <p><b>б) технические условия</b></p> <p>в) сертификат</p> <p>г) рекомендации по стандартизации</p>
63.	<p>Аттестация производства – это подтверждение:</p> <p><b>а) способности предприятия обеспечивать стабильное качество продукции</b></p> <p>б) возможности предприятия производить продукцию</p> <p>в) возможности предприятия контролировать выпуск продукции</p> <p>г) способности предприятия реализовывать продукцию</p>
64.	<p>Услуга по изготовлению и реализации кулинарной продукции и покупных товаров в ограниченном ассортименте по сравнению с предприятиями других типов и в основном несложного изготовления, а также по созданию условий для их потребления на предприятии:</p> <p><b>а) услуга питания кафе</b></p> <p>б) услуга питания столовой</p> <p>в) услуга питания бара</p>
65.	<p>Услуга по изготовлению и реализации кулинарной продукции и покупных товаров в ограниченном ассортименте по сравнению с предприятиями других типов и в основном несложного изготовления, а также по созданию условий для их потребления на предприятии:</p> <p><b>а) услуга питания кафе</b></p> <p>б) услуга питания столовой</p> <p>в) услуга питания бара</p>
66.	Подтверждение соответствия — это:

	<p>а) документальное удостоверение соответствия продукции или иных объектов, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров</p> <p><b>б) документальное удостоверение соответствия продукции или иных объектов, процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг требованиям технических регламентов, положениям стандартов, сводов правил или условиям договоров</b></p> <p>в) деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышение конкурентоспособности продукции, работ или услуг</p>
67.	<p>Под существенным недостатком товара понимается:</p> <p><b>а) неустранимый недостаток или недостаток, который не может быть устранен без несоразмерных расходов или затрат времени, или выявляется неоднократно, или проявляется вновь после его устранения, или другие подобные недостатки</b></p> <p>б) недостаток, который не может быть устранен без несоразмерных расходов или затрат времени, или выявлен в течение гарантийного срока товара, или проявляется вновь после его устранения</p> <p>в) неустранимый недостаток или недостаток, который не может быть устранен без участия изготовителя товара, или выявляется неоднократно, или проявляется вновь после его устранения, или другие подобные недостатки</p>
68.	<p>В отношении товара, на который установлен гарантийный срок, продавец (изготовитель) отвечает за недостатки:</p> <p>а) во всех случаях</p> <p>б) в случае, если недостатки возникли после передачи товара потребителю, вследствие нарушения потребителем правил использования товара</p> <p><b>в) в случае, если недостатки возникли после передачи товаров потребителю, вследствие нарушения потребителем правил использования, хранения, транспортировки, действия третьих лиц или непреодолимой силы</b></p>
69.	<p>Срок годности товара определяется:</p> <p>а) периодом, исчисляемым со дня передачи товара потребителю и до момента утилизации товара</p> <p><b>б) периодом, исчисляемым со дня изготовления товара, в течение которого он пригоден к использованию, или датой, до наступления которой товар пригоден к использованию</b></p> <p>в) периодом, исчисляемым со дня передачи товара потребителю, в течение двух лет его использования</p>
Выбрать несколько ответов	
70.	<p>По способу приготовления тесто может быть:</p> <p><b>а) дрожжевым</b></p> <p>б) скорым</p> <p><b>в) песочным</b></p> <p>г) суточным</p> <p>д) воздушным</p> <p><b>е) заварным</b></p>
71.	<p>Предприятия общественного питания выполняют функции</p> <p><b>а) производство и реализацию кулинарной продукции</b></p>

	б) организацию музыкального обслуживания <b>в) организацию потребления кулинарной продукции</b>
72.	Отличительными особенностями услуг являются: <b>а) неосязаемость услуг</b> б) незабываемость услуг <b>в) неразрывность производства и потребления услуги</b>
73.	К основным факторам, определяющим культуру обслуживания, относятся: <b>а) наличие современной материально-технической базы</b> <b>б) ассортимент и качество продукции</b> <b>в) внедрение прогрессивных форм обслуживания</b> г) реализация кулинарной продукции
74.	Где хранятся отобранные пробы? <b>а) в помещениях, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией</b> <b>б) в местах не менее 1 метра от отопительных приборов</b> в) в местах не менее 2-х метров от отопительных приборов
Вставить пропущенное слово	
75.	Кофе - <b>брейк</b> — это организация питания в ресторанах для быстрого обслуживания участников совещаний, конференций, деловых переговоров, а также вне ресторанов (конференц-залах, холлах) Ответ введите с маленькой буквы
76.	Санитарно — <b>гигиеническая</b> безопасность – это отсутствие недопустимого риска, который может возникнуть при микробиологических и биологических загрязнениях кулинарной продукции, вызываемых бактериями и грибами Ответ введите с маленькой буквы
77.	<b>Кейтеринг</b> - выездное ресторанное обслуживание с привлечением высококвалифицированных поваров и официантов Ответ введите с заглавной буквы
Выполнить ситуационное задание	
78.	В магазине «Сотовая связь» был продан сотовый телефон «Nokia» с гарантийным сроком 12 месяцев. В течение гарантийного срока телефон сломался. Покупатель обратился к продавцу с требованием замены телефона на новый. Продавец отказался выполнять требование покупателя и предложил сделать экспертизу в сервисном центре. Кто прав? Ответ обоснуйте.
79.	Покупатель приобрел 1 декабря 2020г. зимние сапоги с гарантийным сроком 30 дней. По истечении гарантийного срока в сапогах был обнаружен существенный недостаток, установленный экспертизой. Покупатель обратился с требованием обмена сапог, но получил отказ. Кто прав? Ответ обоснуйте.
80.	Покупательница приобрела ковровое покрытие в магазине «Ковровый двор». На следующий день она обратилась в магазин с требованием обмена, т. к. ковровое покрытие не подошло по расцветке. Продавец покупательнице отказал, ссылаясь на Закон РФ «О защите прав потребителей». Кто прав? Ответ обоснуйте.
81.	Какой срок службы для продаваемых на территории РФ импортных и отечественных холодильников установлен законодательно?

**ПК 1.4 Оценивать соответствие готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий**

№	Тестовое задание
Выбрать один ответ	
82.	Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее: а) химическую ценность б) вес <b>в) пищевую ценность</b>
83.	Один из видов тепловой обработки мяса: а) варка б) замораживание в) вымачивание
84.	Способы определения свежести рыбы: а) по запаху <b>б) по характеру слизи на поверхности рыбы</b> в) по вкусу
85.	Условия снабжения, при которых сезонность в поступлении продуктов часто обуславливает необходимость замены одних продуктов другими: а) принцип взаимозаменяемости б) принцип безопасности <b>в) принцип совместимости</b>
86.	Оценка качества включает операции: а) выбор номенклатуры показателей, определение органолептических показателей, сопоставление с базовыми показателями <b>б) выбор номенклатуры показателей, определение их действительного значения и сопоставление с базовыми показателями</b> в) выбор номенклатуры показателей, определение микробиологических показателей и сопоставление с базовыми показателями г) выбор номенклатуры показателей, определение физико-химических показателей и сопоставление с базовыми показателями
87.	При обязательной сертификации подтверждаются: а) таможенные пошлины б) показатели безопасности <b>в) показатели качества</b>
88.	В каких пищевых продуктах содержатся элементы йод и фтор в количествах, достаточных для организма человека? <b>а) морские рыбы, водоросли</b> б) крупы в) овощи, фрукты
89.	Услуга обладает следующими качествами: а) способность к хранению и транспортировке б) неизменностью качества <b>в) неотделимость от своего источника</b>
90.	Франчайзинг — это: а) компания-владелец известной торговой марки разрешает другой компании ставить эту торговую марку на свою продукцию, но при этом получает право контроля качества <b>б) компания-владелец известной торговой марки разрешает другой</b>

	<p>компания ставить эту торговую марку на свою продукцию, но при этом получает право контроля качества продукции, первоначальный взнос и процент от валовой прибыли</p> <p>в) компания-владелец известной торговой марки продает торговую марку другой компании</p>
91.	<p>Качество услуг тесно переплетается:</p> <p><b>а) со стандартизацией услуг и безопасностью процесса обслуживания</b></p> <p>б) со сбалансированным соотношением цены и качества продукции</p> <p>в) с совершенствованием управленческих операций внутри сервисного предприятия</p>
92.	<p>Главной задачей обеспечения качества услуги является:</p> <p>а) превышение ожиданий потребителей</p> <p><b>б) удовлетворение ожиданий потребителей</b></p> <p>в) стандарты обслуживания</p>
93.	<p>К основным услугам в гостиничном бизнесе не относится:</p> <p>а) расчет при выезде</p> <p>б) прием и размещение</p> <p><b>в) бронирование номеров</b></p>
94.	<p>Услуги по регистрации транспортных средств являются:</p> <p>а) частными</p> <p>б) смешанными</p> <p><b>в) государственными</b></p>
95.	<p>Каждое отдельное несоответствие продукции установленным требованиям – это:</p> <p>а) критический дефект</p> <p><b>б) дефект</b></p> <p>в) скрытый дефект</p>
96.	<p>В чем заключается неосязаемость услуги:</p> <p>а) услуги не могут быть протестированы и оценены прежде, чем покупатель их оплатит</p> <p><b>б) они во многом зависят от квалификации работника, его индивидуально-личностных черт и настроения</b></p> <p>в) процесс предоставления и потребления услуг протекает одновременно, и потребители являются непосредственными участниками этого процесса</p>
Выбрать несколько ответов	
97.	<p>Перечислите блюда из творога, не требующие тепловой обработки:</p> <p><b>а) творог со сметаной</b></p> <p>б) запеканка</p> <p>в) сырники</p> <p>г) пудинг</p> <p><b>д) творожная масса</b></p>
98.	<p>Выберите признаки доброкачественности мяса:</p> <p><b>а) упругая консистенция</b></p> <p><b>б) запах свежего мяса</b></p> <p>в) дряблая консистенция,</p> <p>г) цвет от темно-красного до коричневого</p> <p>д) сухая или влажная поверхность</p> <p><b>е) цвет от светло-розового до темно-красного</b></p> <p>ж) липкая скользкая поверхность.</p>
99.	<p>Выберите виды тепловой обработки мяса:</p>

	<p><b>а) жарка</b>  <b>б) варка</b>  в) вымачивание  г) замораживание  <b>д) копчение</b>  <b>е) тушение</b></p>
100.	<p>Консервирование с использованием уксусной кислоты – это:  а) квашение  б) мочение  <b>в) маринование</b>  <b>г) соление</b></p>
101.	<p>По способу приготовления салаты могут быть:  <b>а) овощные</b>  <b>б) мясные</b>  в) цветочные  <b>г) рыбные</b>  д) диетические</p>
Вставить пропущенное слово	
102.	<p><b>Табльдот</b> – это обеденное меню (комплексное)  Ответ введите с заглавной буквы</p>
103.	<p>Показателем качества муки являются количество и качество <b>клеяковины</b>  Ответ введите с маленькой буквы</p>
104.	<p>Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и среды <b>обитания</b>  Ответ введите с маленькой буквы</p>
Выполнить ситуационное задание	
105.	<p>На упаковке печенья, которое приобрёл покупатель, было написано «Акционерное общество открытого типа «Большевик», ГОСТ 24901 – 89, масса нетто 200 г, калорийность 425 ккал. В 100 г продукта: белка 7,5г., жира 12, 1 г., углеводов 71,2 г., дата изготовления. А какая вообще информация должна быть на упаковке?</p>
106.	<p>Когда покупательница приобретала губную помаду, продавец ей сказала, что она изготовлена на основе натуральных веществ. Позднее у неё возникли сомнения в достоверности сказанного, и она отдала купленную помаду на экспертизу. Экспертиза установила, что в химический состав помады натуральные компоненты не входят. Может ли покупательница потребовать вернуть зря потраченные деньги? Ответ аргументируйте.</p>
107.	<p>Покупатель отдал для производства гарантийного ремонта свой телевизор в мастерскую при магазине, где он был куплен. Определите, в какой срок должен быть произведён гарантийный ремонт и правда ли, что покупателю на время ремонта должны предоставить другой телевизор?</p>
108.	<p>В ювелирном магазине девушка купила золотой браслет. Когда дома она стала его примерять, браслет разломился, а внутри оказался какой-то другой металл. В магазине товар обратно не приняли, ссылаясь на то, что бирка на товаре нарушена. Покупатель в соответствующих органах за свой счёт провела экспертизу, которая установила, что браслет изготовлен из сплава меди и золота. Продавец заставила менеджера позвонить поставщику и при этом предъявила акт экспертизы. Факт подделки был доказан, а покупателю вернули деньги. Каким нормативным актом пользовалась покупательница, чтобы доказать свою правоту?</p>

### 3.2. Примерные темы рефератов

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

**ПК 1.1 Оценивать качество сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий**

№	Тема реферата
109.	Влияние качества сырья и материалов на качество готовой продукции.
110.	Новые и модифицированные услуги и процессы их предоставления.
111.	Критерии оценки качества сырья предприятий общественного питания.
112.	Критерии оценки качества полуфабрикатов предприятий общественного питания.
113.	Критерии оценки качества готовой продукции предприятий общественного питания.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

**ПК 1.2 Определять техническое состояние оборудования, оснастки, инструмента, средств измерений и сроки проведения их поверки на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий**

№	Тема реферата
114.	Понятие и виды идентификации.
115.	Способы обнаружения фальсификации.
116.	Контроль качества, проводимый технологическими и санитарно-технологическими лабораториями.
117.	Организационно – экономические условия обеспечения качества.
118.	Развитие сервисной деятельности в современной России.
119.	Сегментирование рынка услуг.
120.	Виды и методы контроля готовой продукции.
121.	Требования к составу и содержанию элементов системы качества.
122.	Состояние и направления развития контроля качества продукции.
123.	Требования, предъявляемые к технологическому оборудованию на производственных предприятиях.
124.	Развитие сервисной деятельности в современной России.
125.	Экономический эффект от повышения качества продукции.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

**ПК 1.3 Осуществлять мониторинг соблюдения основных параметров технологических процессов на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий**

№	Тема реферата
126.	Организация технического контроля на предприятии.
127.	Международная стандартизация услуг.
128.	Физико-химические методы, применяемые при контроле сырья и продукции.

129.	Основные метрологические характеристики методов контроля качества.
130.	Организация технического контроля на предприятии.
131.	Роль сервисной деятельности в удовлетворении потребностей человека.
132.	Нормативно-правовые документы, регулирующие качество предоставляемых услуг.
133.	Категории качества обслуживания. Понятие «петля качества услуг».
134.	Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: направления работы, полномочия, функции.

**ПК 1.4 Оценивать соответствие готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий**

№	Тема реферата
135.	Качество продукции и качество услуги, их сходство и различие.
136.	Качество продукции, показатели и оценка его уровня.
137.	Комплексная система управления качеством продукции (КСУКП) как результат развития системных методов управления качеством.
138.	Жизненный цикл продукции.
139.	Принципы обеспечения качества и управление качеством продукции.
140.	Виды и методы контроля готовой продукции.
141.	Повышение качества обслуживания клиентов в процессе предоставления услуги.
142.	Проблемы информирования потребителей о качестве пищевых продуктов.
143.	Необходимость совершенствования правового регулирования сервисной деятельности..

**3.3 Собеседование (экзамен)**

**Контрольная работа**

**3.3.1 Вопросы для экзамена**

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

**ПК 1.1 Оценивать качество сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий**

№	Формулировка вопроса
144	Термины и определения в области качества. Цели и задачи контроля качества.
145	Актуальные проблемы обеспечения качества продукции и услуг.
146	Организация государственного и внутрифирменного контроля качества продукции и услуг.
147	Структурные подразделения ОТК. Влияние типа производства на организацию структурных ОТК
148	Понятие сервиса. Классификация, виды и характеристика услуг.
149	Классификация услуг по сферам деятельности, специфика услуг. Материальные и нематериальные услуги.
150	Сегментирование рынка услуг. Нормативно-правовые документы, регулирующие качество предоставляемых услуг.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

**ПК 1.2 Определять техническое состояние оборудования, оснастки, инструмента, средств измерений и сроки проведения их поверки на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий**

№	Формулировка вопроса
151	Принципы проведения государственного контроля.
152	Требования к материально-технической базе и персоналу испытательных лабораторий.
153	Методы и способы оценки технического состояния оборудования, оснастки, инструмента.
154	Государственная поверка средств измерений.
155	Виды поверки: первичная, периодическая, внеочередная, инспекционная, метрологическая, техническая, административная, выборочная.
156	Схемы поверки: государственная, локальная и ведомственная.
157	Требования к оформлению документации по результатам оценки технического состояния средств измерений.
158	Контроль, осуществляемый санитарно-технологическими пищевыми лабораториями, его виды.
159	Права юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля.
160	Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
161	Номенклатура показателей качества продукции и услуг.
162	Влияние качества сырья и материалов на качество готовой продукции.
163	Система контроля качества продукции общественного питания.
164	Требования к измерительному оборудованию.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

**ПК 1.3 Осуществлять мониторинг соблюдения основных параметров технологических процессов на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий**

№	Формулировка вопроса
165	Понятие и виды технологического процесса.
166	Основные этапы технологического процесса.
167	Требования нормативных и методических документов, регламентирующие вопросы организации технологического процесса.
168	Методы и критерии мониторинга технологического процесса с целью установления его стабильности.

**ПК 1.4 Оценивать соответствие готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий**

№	Формулировка вопроса
169	Стандартизация и сертификация продукции.
170	Соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
171	Документы, подтверждающие соответствие продукции.
172	Классификация методов контроля качества продукции общественного питания.
173	Идентификация и фальсификация продукции.
174	Органолептические методы контроля качества.
175	Измерительные и экспресс-методы контроля качества.
176	Жизненный цикл продукции. Оценка качества продукции.
177	Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения и транспортировки готовой продукции.
178	Управление несоответствующей продукцией согласно стандартам ИСО 9001.
179	Управление качеством сервиса.

**3.4 Задания для проведения практических работ**

**3.4.1. Тематика практических работ**

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

**ПК 1.1 Оценивать качество сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий**

№	Тематика практических занятий
180	Изучить термины и определения в области качества продукции, используя ГОСТ ISO 9000-2011 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь. Изучить классификацию и виды услуг общественного питания.
181	Изучить тип производства предприятия и его взаимосвязь со структурой ОТК. Провести сравнительную характеристику основных видов контроля.
182	Используя нормативные документы изучить параметры, способствующие формированию качества сырья, материалов и полуфабрикатов.
183	Научиться определять посторонние примеси в продуктах.
184	Изучить химические свойства спиртов и альдегидов.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

**ПК 1.2 Определять техническое состояние оборудования, оснастки, инструмента, средств измерений и сроки проведения их поверки на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий**

№	Тематика практических занятий
	Изучить структуру и содержание отраслевых стандартов, регламентирующих показатели качества сырья, материалов и полуфабрикатов продукции.
	Научиться выбирать и применять методику контроля, испытаний сырья, материалов и полуфабрикатов.
	Научиться определять показатели качества сырья и материалов и способы их оценки на качество готовой продукции.
	Изучить порядок проведения бракеража готовых блюд. Научиться заполнять бракеражный журнал.
	Научиться рассчитывать энергетическую ценность продовольственных товаров.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

**ПК 1.3 Осуществлять мониторинг соблюдения основных параметров технологических процессов на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий**

№	Тематика практических занятий
190	Научиться определять основные параметры технологических процессов и оценивать их соответствии требованиям нормативных документов.
191	Изучить требования нормативных документов и технических условий по проведению производственного контроля.
192	Изучить методы оценки качества продукции и услуг, приобрести навыки определения уровня их качества.
193	Научиться оформлять результаты оценки соответствия технологического процесса в соответствии с требованиями нормативных документов.
194	Определить вкус и запах питьевой воды по ГОСТ 3351-74 «Вода питьевая. Методы определения вкуса, запаха, цветности и мутности».
195	Научиться отбирать пробы кулинарной или кондитерской продукции разных видов и оформлять документацию.
196	Изучить показатели качества и порядок проведения органолептической оценки качества первых блюд. Изучить показатели качества и порядок проведения органолептической оценки качества холодных блюд и закусок. Изучить организацию контроля и порядок оценки качества полуфабрикатов.

**ПК 1.4 Оценивать соответствие готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий**

№	Тематика практических занятий
197	Научиться определять содержание сухих веществ в сырьевом наборе и готовом блюде. Изучить способы фальсификации продовольственных товаров и научиться делать выводы о соответствии полученных результатов требованиям нормативных документов.

198	Научиться определять плотность молока, выявлять дефектную продукцию по результатам оценки качества. Изучить требования стандартов серии ИСО 9000
199	Провести сравнительную характеристику основных видов сервисных услуг. Изучить основные этапы и особенности процесса оказания услуги. Изучить услуги предприятий общественного питания.
200	Изучить организацию обслуживания потребителей услуг на примере конкретной ситуации. Овладеть практическими навыками, повысить уровень компетенции путём решения ситуационных задач по контролю качества продукции и услуг.

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых, экзаменах и зачетах

П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

**Промежуточная аттестация проводится в виде экзамена.**

4.1. Критерии оценки ответов на экзамене:

<b>Балл (интервал баллов)</b>	<b>Уровень освоения компетенций</b>	<b>Критерии освоения компетенций</b>
5	Освоена на повышенном уровне	Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе
4	Освоена на повышенном уровне	Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 3 ошибок
3	Освоена на базовом уровне	Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки
2	Не освоена	Обучающийся ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок

В случае неудовлетворительной сдачи промежуточной аттестации обучающемуся предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии.

#### 4.2. Критерии оценки тестового задания

Балл (интервал баллов)	Уровень освоения компетенций	Критерии освоения компетенций
5	Освоена на повышенном уровне	Обучающийся ответил правильно на 85-100% вопросов
4	Освоена на повышенном уровне	Обучающийся ответил правильно на 75-84,99% вопросов
3	Освоена на базовом уровне	Обучающийся ответил правильно на 60-74,99% вопросов
2	Не освоена	Обучающийся ответил правильно менее чем на 50% вопросов

#### 4.3. Критерии оценки реферата

Балл	Уровень освоения компетенций	Критерии освоения компетенций
5	Освоена на повышенном уровне	Тема раскрыта в достаточной мере, отражены ключевые определения по теме, сделаны выводы, оформление соответствует требованиям, недочетов нет
4	Освоена на повышенном уровне	Тема раскрыта в достаточной мере, отражены не все ключевые определения по теме, сделаны выводы, есть небольшие недочеты в оформлении
3	Освоена на базовом уровне	Тема раскрыта не в полной мере, отражены не все ключевые определения по теме, выводы недостаточно глубокие, есть недочеты в оформлении
2	Не освоена	Тема раскрыта не в полной мере, не отражены ключевые определения по теме, выводы не сделаны, есть ошибки в оформлении

#### 4.4. Критерии оценки практической работы:

Балл	Уровень освоения знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Критерии освоения знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
5	Освоены на повышенном уровне	Практическая работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет без недочетов и замечаний, на все вопросы при защите практической (лабораторной) работы дал правильные ответы.
4	Освоены на повышенном уровне	Практическая работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с небольшими недочетами в оформлении и/или реализации требований к составу описаний, на защите затруднялся при

		ответах на некоторые вопросы, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя
3	Освоены на базовом уровне	Практическая работа выполнена в соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с существенными погрешностями в оформлении, неспособен правильно интерпретировать полученные результаты, на защите затруднялся и/или не ответил на большинство вопросов, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя
2	Не освоены	Обучающийся не самостоятельно выполнил практическую работу, неспособен пояснить содержание отчета, не ответил ни на один контрольный вопрос на защите

**5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по междисциплинарному курсу**

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
<b>5.1 ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</b>					
<b>ПК 1.1 Оценивать качество сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий</b>					
<b>ЗНАТЬ:</b> критерии оценивания качества сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий; назначение и принцип действия измерительного оборудования; методы и методики контроля и испытаний сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий; методы измерения параметров и свойств	Результаты тестирования (тестовое задание №№ 1-27)	Нахождение и выделение необходимой информации по соблюдению требований стандартов, ТУ; распознавание сложных проблемных ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 75-84,99 % вопросов	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 60-74,99 % вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил на 0-59 % вопросов		Не освоена
	Отчет по практическому занятию	Правильность, лаконичность и полнота	Практическая работа выполнена в полном соответствии с	Отлично	Освоена (повышенный)

<p>материалов; нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции (сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий).</p> <p><b>УМЕТЬ:</b> распознавать и классифицировать конструкционные и сырьевые материалы по внешнему виду, происхождению, свойствам; проводить контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий;</p> <p>применять измерительное оборудование, необходимое для проведения измерений; выбирать и применять методики контроля, испытаний сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий; оценивать влияние качества сырья и материалов на качество готовой продукции</p> <p><b>ИМЕЕТ ПРАКТИЧЕСКИЙ ОПЫТ:</b> проведение оценки и анализа</p>	№№180-184	<p>выполнения практической работы по соблюдению методов и средств технического контроля.</p> <p>распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p>	<p>требованиями, обучающийся представил отчет без недочетов и замечаний, на все вопросы при защите практической работы дал правильные ответы.</p>		
			<p>Практическая работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с небольшими недочетами в оформлении и/или реализации требований к составу описаний, на защите затруднялся при ответах на некоторые вопросы, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя</p>	Хорошо	Освоена (повышенной)
			<p>Практическая работа выполнена в соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с существенными погрешностями в оформлении, неспособен правильно интерпретировать полученные результаты, на защите затруднялся и/или не ответил на большинство вопросов, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя</p>	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			<p>Обучающийся не самостоятельно выполнил практическую работу, неспособен пояснить содержание отчета, не ответил ни на один</p>	Неудовлетворительно	Не освоена

качества сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий	Вопросы к экзамену (задание №№ 144-150)	Демонстрация знаний по умению пользоваться нормативным и документами, ГОСТами, ТУ	контрольный вопрос на защите		
			Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на все вопросы, допустил более 1, но менее 3 ошибок	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок	Неудовлетворительно	Не освоена
	Реферат (№№ 109 – 113)	Эффективность поиска необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные по работе с документами по подтверждению качества продукции (сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий)	Тема раскрыта в достаточной мере, отражены ключевые определения по теме, сделаны выводы, оформление соответствует требованиям, недочетов нет	Отлично	Освоена на повышенном уровне
			Тема раскрыта в достаточной мере, отражены не все ключевые определения по теме, сделаны выводы, есть небольшие недочеты в оформлении	Хорошо	Освоена на повышенном уровне
			Тема раскрыта не в полной мере, отражены не все ключевые определения по теме, выводы недостаточно глубокие, есть недочеты в оформлении	Удовлетворительно	Освоена на базовом уровне

			Тема раскрыта не в полной мере, не отражены ключевые определения по теме, выводы не сделаны, есть ошибки в оформлении		Не освоена
--	--	--	---	--	------------

**5.2 ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности**

**ПК 1.2 Определять техническое состояние оборудования, оснастки, инструмента, средств измерений и сроки проведения их поверки на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий**

<p><b>ЗНАТЬ:</b> методы и способы оценки технического состояния оборудования, оснастки, инструмента, средств измерений; нормативные и методические документы, регламентирующие методы и сроки поверки средств измерения, испытания оборудования и контроля оснастки и инструмента; требования к оформлению документации по результатам оценки технического состояния оснастки, инструмента, средств измерений</p>	<p>Результаты тестирования (тестовое задание №№ 28- 54)</p>	<p>Нахождение и выделение необходимой информации по соблюдению требований стандартов, ТУ;  планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 75-84,99 % вопросов	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 60-74,99 % вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил на 0-59 % вопросов		Не освоена

<p><b>УМЕТЬ:</b> определять критерии и показатели оценки технического состояния в зависимости от вида оборудования, оснастки, инструмента, средств измерений; выбирать методы и способы определения значений технического состояния оборудования, оснастки, инструмента, средств измерений; планировать последовательность, сроки проведения и оформлять результаты оценки технического состояния оборудования, оснастки, инструмента на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий; определять периодичность поверки (калибровки) средств измерений</p> <p><b>ИМЕТЬ ПРАКТИЧЕСКИЙ ОПЫТ:</b></p>	<p>Отчет по практическому занятию №№185-189</p>	<p>Правильность, лаконичность и полнота выполнения практической работы по соблюдению методов и способов технического состояния оборудования, оснастки, инструмента;</p> <p>планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Практическая работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет без недочетов и замечаний, на все вопросы при защите практической работы дал правильные ответы.</p>	Отлично	Освоена (повышенной)
			<p>Практическая работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с небольшими недочетами в оформлении и/или реализации требований к составу описаний, на защите затруднялся при ответах на некоторые вопросы, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя</p>	Хорошо	Освоена (повышенной)
			<p>Практическая работа выполнена в соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с существенными погрешностями в оформлении, неспособен правильно интерпретировать полученные результаты, на защите затруднялся и/или не ответил на большинство вопросов, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя</p>	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			<p>Обучающийся не самостоятельно выполнил практическую работу,</p>	Неудовлетворительно	Не освоена

проведение мониторинга основных параметров технологических процессов на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий			неспособен пояснить содержание отчета, не ответил ни на один контрольный вопрос на защите		
	Вопросы к экзамену (задание №№ 151-164)	Демонстрация знаний по умению пользоваться нормативным и документами, ГОСТами, ТУ	Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на все вопросы, допустил более 1, но менее 3 ошибок	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок	Неудовлетворительно	Не освоена
	Реферат (№№ 114-125)	Эффективность поиска необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные по работе с документами по подтверждению качества продукции (сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих)	Тема раскрыта в достаточной мере, отражены ключевые определения по теме, сделаны выводы, оформление соответствует требованиям, недочетов нет	Отлично	Освоена на повышенном уровне
			Тема раскрыта в достаточной мере, отражены не все ключевые определения по теме, сделаны выводы, есть небольшие недочеты в оформлении	Хорошо	Освоена на повышенном уровне

		х изделий)	Тема раскрыта не в полной мере, отражены не все ключевые определения по теме, выводы недостаточно глубокие, есть недочеты в оформлении	Удовлетворительно	Освоена на базовом уровне
			Тема раскрыта не в полной мере, не отражены ключевые определения по теме, выводы не сделаны, есть ошибки в оформлении		Не освоена

**5.3 ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности**  
**ПК 1.3 Осуществлять мониторинг соблюдения основных параметров технологических процессов на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий**

<p><b>ЗНАТЬ:</b>          требования нормативных и методических документов, регламентирующие вопросы организации технологического процесса; основные этапы технологического процесса; методы и критерии мониторинга технологического процесса с целью установления его стабильности; формы и средства для сбора и обработки данных; правила чтения конструкторской и технологической документации</p> <p><b>УМЕТЬ:</b>          -определять параметры технологических</p>	Результаты тестирования (тестовое задание №№ 55- 81)	Нахождение и выделение необходимой информации по применению измерительного оборудования; -применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 75-84,99 % вопросов	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 60-74,99 % вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил на 0-59 % вопросов	Неудовлетворительно	Не освоена
	Вопросы к экзамену (задание №№ 165-168)	Демонстрация знаний по принципам действия измерительного оборудования; -применение средств информатизации и информационных технологий для	Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на все вопросы, допустил более 1, но менее 3 ошибок	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки	Удовлетворительно	Освоена (базовый)

<p>процессов, подлежащие оценке; определять методы и способы осуществления мониторинга в соответствии с выбранными параметрами; планировать оценку соответствия основных параметров технологических процессов</p>		<p>реализации профессиональной деятельности.</p>	<p>Обучающийся ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок</p>	<p>Неудовлетворительно</p>	<p>Не освоена</p>
<p>требованиям нормативных документов и технических условий; обеспечивать процесс оценки необходимыми ресурсами в соответствии с выбранными методами и способами проведения оценки; осуществлять сбор и анализ результатов оценки технологического процесса; читать конструкторскую и технологическую документацию; выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и</p>	<p>Отчет по практическому занятию</p>	<p>Правильность, лаконичность и полнота выполнения практической работы по соблюдению методов и способов технического состояния оборудования, оснастки, инструмента; планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные</p>	<p>Практическая работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет без недочетов и замечаний, на все вопросы при защите практической работы дал правильные ответы.</p> <p>Практическая работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с небольшими недочетами в оформлении и/или реализации требований к составу описаний, на защите затруднялся при ответах на некоторые вопросы, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя</p>	<p>Отлично</p> <p>Хорошо</p>	<p>Освоена (повышенный)</p> <p>Освоена (повышенный)</p>

<p>машинной графике; оформлять результаты оценки соответствия технологического процесса требованиям нормативных документов и технических условий</p> <p><b>ИМЕТЬ ПРАКТИЧЕСКИЙ ОПЫТ:</b> проведение мониторинга основных параметров технологических процессов на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий</p>	<p>тию</p> <p>№№</p> <p>190-</p> <p>196</p>	<p>аспекты; структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Практическая работа выполнена в соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с существенными погрешностями в оформлении, неспособен правильно интерпретировать полученные результаты, на защите затруднялся и/или не ответил на большинство вопросов, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя</p>	<p>Удовлетворительно</p>	<p>Освоена (базовый)</p>
			<p>Обучающийся не самостоятельно выполнил практическую работу, неспособен пояснить содержание отчета, не ответил ни на один контрольный вопрос на защите</p>	<p>Неудовлетворительно</p>	<p>Не освоена</p>
		<p>Эффективность поиска необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные</p>	<p>Тема раскрыта в достаточной мере, отражены ключевые определения по теме, сделаны выводы, оформление соответствует требованиям, недочетов нет</p>	<p>Отлично</p>	<p>Освоена на повышенном уровне</p>

	ерат (№ № 126- 134)	по работе с документами по подтверждению качества продукции (сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий)	Тема раскрыта в достаточной мере, отражены не все ключевые определения по теме, сделаны выводы, есть небольшие недочеты в оформлении	Хорошо	Освоена на повышенном уровне
			Тема раскрыта не в полной мере, отражены не все ключевые определения по теме, выводы недостаточно глубокие, есть недочеты в оформлении	Удовлетворительно	Освоена на базовом уровне
			Тема раскрыта не в полной мере, не отражены ключевые определения по теме, выводы не сделаны, есть ошибки в оформлении		Не освоена

**5.4 ПК 1.4 Оценивать соответствие готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий**

<b>ЗНАТЬ:</b> требования нормативных и методических документов, регламентирующие вопросы качества продукции (сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий); порядок рассмотрения и предъявления рекламаций по качеству готовой продукции; нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы	Результаты тестирования (тестовое задание №№ 82-108)	Нахождение и выделение необходимой информации по подтверждению соответствия продукции (сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий) установленным требованиям	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично	Освоена (повышенной)
			Обучающийся ответил на 75-84,99 % вопросов	Хорошо	Освоена (повышенной)
			Обучающийся ответил на 60-74,99 % вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил на 0-59 % вопросов		Не освоена
	Реферат (№№ 135-143)	Эффективность поиска необходимой информации с использованием	Тема раскрыта в достаточной мере, отражены ключевые определения по теме, сделаны выводы, оформление соответствует	Отлично	Освоена (повышенной)

<p>хранения и транспортировки готовой продукции; методы и средства технического контроля соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки; виды брака (несоответствий), причины их возникновения и методы предупреждения; назначение и принцип действия измерительного оборудования; виды документации, оформляемые на годную и несоответствующую качеству продукцию</p> <p><b>УМЕТЬ:</b> планировать последовательность проведения оценки соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий документов и технических условий; определять критерии и показатели соответствия</p>		<p>различных источников, включая электронные по работе с документами по подтверждению качества продукции (сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий)</p>	<p>требованиям, недочетов нет</p>		
			<p>Тема раскрыта в достаточной мере, отражены не все ключевые определения по теме, сделаны выводы, есть небольшие недочеты в оформлении</p>	Хорошо	Освоена (повышенной)
			<p>Тема раскрыта не в полной мере, отражены не все ключевые определения по теме, выводы недостаточно глубокие, есть недочеты в оформлении</p>	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			<p>Тема раскрыта не в полной мере, не отражены ключевые определения по теме, выводы не сделаны, есть ошибки в оформлении</p>	Неудовлетворительно	Не освоена
	<p>Отчет по практическому занятию №№ 197-200</p>	<p>Правильность, лаконичность и полнота выполнения практической работы по оценке влияния качества сырья и материалов на качество готовой продукции</p>	<p>Практическая работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет без недочетов и замечаний, на все вопросы при защите практической работы дал правильные ответы.</p>	Отлично	Освоена (повышенной)
			<p>Практическая работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с небольшими недочетами в оформлении и/или реализации требований к составу описаний, на защите затруднялся при ответах на некоторые вопросы, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны</p>	Хорошо	Освоена (повышенной)

<p>готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки на основании нормативной и технологической документации; выбирать методы и способы определения и оценки значений соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки; выбирать критерии и значения показателей соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки на основании нормативной и технологической документации; оформлять результаты оценки соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки; выявлять дефектную продукцию; разделять брак на «исправимый» и «неисправимый»; применять измерительное оборудование, необходимое для проведения измерений <b>ИМЕТЬ ПРАКТИЧЕСКИЙ ОПЫТ:</b> оценивание</p>			преподавателя		
			Практическая работа выполнена в соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с существенными погрешностями в оформлении, неспособен правильно интерпретировать полученные результаты, на защите затруднялся и/или не ответил на большинство вопросов, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не самостоятельно выполнил практическую работу, неспособен пояснить содержание отчета, не ответил ни на один контрольный вопрос на защите	Неудовлетворительно	Не освоена
	Вопросы к экзамену (задание №№ 169 - 179)	Демонстрация знаний по проведению контроля качества сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий	Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на все вопросы, допустил более 1, но менее 3 ошибок	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	Неудовлетворительно	Не освоена

соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий					
--	--	--	--	--	--