



Федеральное агентство по рыболовству  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Калининградский государственный технический университет»  
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора института

Фонд оценочных средств  
(приложение к рабочей программе модуля)  
**«УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА»**

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата  
по направлению подготовки  
**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ  
И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

ИНСТИТУТ  
РАЗРАБОТЧИК

агроинженерии и пищевых систем  
кафедра технологии продуктов питания

## 1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1 Результаты освоения дисциплины

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными компетенциями

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
<p>ОПК-1: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ПК-1: Способен проектировать, организовывать и управлять технологическим процессом производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания, эффективно использовать оборудование предприятий индустрии питания, управлять качеством и безопасностью производства на всех этапах жизненного цикла продукции</p>	<p>Учебная практика – технологическая практика</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к осуществлению технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- требования нормативной документации к организации технологического процесса на предприятиях общественного питания;</li> <li>- требования к эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- правила и требования к составлению отчетов по выполненному заданию.</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать современные информационные технологии для управления качеством и безопасностью производства на всех этапах жизненного цикла продукции;</li> <li>- организовывать собственный рабочий график.</li> </ul> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками составления отчета по практике;</li> <li>- навыками использования информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности;</li> <li>- навыками выполнения технологических операций, в том числе с использованием производственного инвентаря и оборудования.</li> </ul> <p><i>Должен приобрести опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участия в производственных процессах изготовления продукции общественного питания;</li> <li>- обработки и обобщения полученных</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		данных для составления отчета.

1.2. К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типов;
- отчет по практике.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (зачета с оценкой) проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости. В отдельных случаях (при не прохождении всех видов текущего контроля) зачет может быть проведен в виде тестирования.

1.3 Критерии оценки результатов освоения дисциплины

Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 – балльную/процентную систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (табл. 2).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
<b>1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов</b>	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полной знаний и системным взглядом на изучаемый объект
<b>2 Работа с информацией</b>	Не в состоянии найти необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
<b>3 Научное осмысление изучаемого явления, про-</b>	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведе-	В состоянии осуществлять научно корректный анализ	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ	В состоянии осуществлять систематический и научно-

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
цесса, объекта	ний, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	предоставленной информации	предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи данные	корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
<b>4 Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач</b>	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

## 2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Компетенция ОПК-1: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.

### Тестовые задания открытого типа:

1. КонсультантПлюс – кроссплатформенная справочная \_\_\_\_\_ система, разработанная в России.

**Ответ: правовая**

2. КиберЛенинка – это российская научная электронная \_\_\_\_\_.

**Ответ: библиотека**

3. **iiko** - специализированная система планирования ресурсов предприятия, предназначенная для автоматизации учета в \_\_\_\_\_, кафе, баре, службе доставки готовых блюд.

**Ответ: ресторане**

4. Опишите преимущества работы в системе **iiko** для повара

**Ответ: учет выпуска готовых блюд (по времени готовности, по гостям, по столикам), контроль срока хранения готовых блюд, автоматизация кухни для шеф-повара.**

5. Программа Microsoft Excel предназначена \_\_\_\_\_

**Ответ: для работы с электронными таблицами, а также функциональный инструмент визуализации и анализа данных.**

**Тестовые задания закрытого типа:**

6. Определить последовательность действий при создании диаграммы в Google Таблицы

1. Выбрать Google таблицу
2. Задать фон, цвет границ и шрифт
3. Выбрать тип диаграммы, развернув список с доступными вариантами
4. При необходимости изменить диапазон и значения
5. Развернуть меню «Вставка»
6. Выбрать пункт «Диаграмма»
7. Перенести диаграмму в любую удобную позицию
8. Открыть вкладку «Дополнительные» для изменения внешнего вида диаграммы
9. Развернуть блок с названием, задать заголовок, цвет текста и другие параметры.

**Ответ: 1,5,6,3,4,7,8,2,9**

7. Определить последовательность действий при создании в программе Excel графиков по данным таблиц

1. Выбрать «График»
2. На вкладке «Подписи данных» определить местоположение цифр
3. Открыть вкладку «Вставка»
4. Скопировать таблицу с данными и вставить в область диаграммы
5. Выбрать тип диаграммы
6. Подписать оси. «Макет» – «Название осей» – «Название основной горизонтальной (вертикальной) оси»
7. Дать название диаграмме

**Ответ: 3,5,1,4,2,6,7**

8. Определить последовательность действий при использовании автосуммирования в программе Excel

1. Выбрать ячейку рядом с числами, которые необходимо сложить
2. Нажать кнопку Автосумма на вкладке Главная
3. Нажать клавишу ВВОД (Windows) или Return (Mac)
4. Автоматический ввод формулы для суммирования чисел (в которой используется функция СУММ).

**Ответ: 1,2,3,4.**

Компетенция ПК-1: Способен проектировать, организовывать и управлять технологическим процессом производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания, эффективно использовать оборудование предприятий индустрии питания, управлять качеством и безопасностью производства на всех этапах жизненного цикла продукции.

**Тестовые задания открытого типа:**

9. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться \_\_\_\_\_ в производственных цехах (зонах, участках).

**Ответ: раздельно**

10. Существующие методы управления временем состоят из трех компонентов: \_\_\_\_\_

**Ответ: приоритизации, планирования и структурирования.**

11. Глеб Архангельский предлагает планировать время в \_\_\_\_\_ этапа

**Ответ: три**

12. \_\_\_\_\_ – это система, предназначенная для выявления, анализа, контроля и управления рисками при изготовлении пищевой продукции.

**Ответ: ХАССП**

13. По СанПиН рядом могут размещаться продукты с одинаковыми требованиями к \_\_\_\_\_

**Ответ: условиям хранения и схожими сорбционными свойствами**

14. Техничко-технологическая карта (ТТК) – документ, разрабатываемый на \_\_\_\_\_ продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания.

**Ответ: новую**

15. Рецептуры фирменных блюд разрабатываются с учетом утвержденных норм отходов и потерь при \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ обработках различных продуктов.

**Ответ: холодной, тепловой**

16. Главным органом государственной власти, проверяющим наличие и функционирование системы ХАССП является \_\_\_\_\_.

**Ответ: Роспотребнадзор**

17. При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания необходимо строго соблюдать \_\_\_\_\_ производственного процесса.

**Ответ: поточность**

18. Качество кулинарной продукции, её безопасность контролируют по \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ показателям.

**Ответ: органолептическим, физико-химическим и микробиологическим**

19. Технологическая карта на продукцию общественного питания - документ, содержащий \_\_\_\_\_ и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)

**Ответ: рецептуру**

20. При работе технологического оборудования исключается возможность контакта \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ продуктов

**Ответ: сырых, готовых**

21. После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают \_\_\_\_\_ обработке.

**Ответ: санитарной**

22. Производственный инвентарь после промывки с добавлением моющих средств и ополаскивания следует ошпарить \_\_\_\_\_.

**Ответ: кипятком**

23. Информация о замене фритюрных жиров должна фиксироваться ответственным должностным лицом в электронном или бумажном виде и храниться на предприятии не менее \_\_\_\_\_ месяцев.

**Ответ: трех**

24. Мытьё кухонной посуды производят в \_\_\_\_\_ ваннах.

**Ответ: двухсекционных**

25. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать нормам оснащения предприятий, но не менее \_\_\_\_\_ количества по числу посадочных мест.

**Ответ: трехкратного**

26. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в \_\_\_\_\_ документах.

**Ответ: технических**

**Тестовые задания закрытого типа:**

27. Установите последовательность технологических операций обработки овощей

1. Очистка
2. Сортировка
3. Мойка
4. Доочистка после механической очистки
5. Промывание
6. Нарезка

**Ответ: 2,3,1,4,5,6**

28. Установите соответствие содержания документа его наименованию

1	Документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).	<b>А</b>	Технико-технологическая карта (ТТК)
2	Документ, устанавливающий требования к процессам изготовления, хранения, транспортирования сырья,	<b>Б</b>	Технические условия (ТУ)



	полуфабрикатов и готовых блюд (изделий) или доставке.		
3	Документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания. ТТК разрабатываются только на новую нетрадиционную продукцию, впервые изготавливаемую на предприятии общественного питания.	<b>В</b>	Технологическая карта на продукцию общественного питания (ТК)
4	Технический документ, в котором изготовитель устанавливает требования к качеству, безопасности и сроку годности конкретной продукции (нескольких конкретных видов продукции), необходимые и достаточные для идентификации продукта, контроля его качества и безопасности при хранении, транспортировании.	<b>Г</b>	Технологическая инструкция по производству продукции общественного питания (ТИ)

**Ответ: 1 - В; 2 - Г; 3 - А; 4 - Б**

29. По приведенным ниже трем этапам планирования времени по методу Глеба Архангельского, установите соответствие названия этапа и его сути

1	По прошествии нескольких недель отметьте в той же тетради, когда время было потрачено с пользой, когда можно было сделать задачу быстрее, а когда время пропало	<b>А</b>	Зафиксировать
2	В течение нескольких недель раз в один-два часа фиксируйте выполненные задачи и время, которое понадобилось на их выполнение. Дела на две-три минуты можно опустить. Цель этапа - фиксация, стороннее наблюдение за собой	<b>Б</b>	Найти важное
3	Скорректируйте расписание и процесс работы на основе своей статистики.	<b>В</b>	Планировать

**Ответ: 1 - Б; 2 - А; 3 – В**

30. Сопоставьте аббревиатуру, которой маркируются разделочные доски и ножи с ее расшифровкой

1	«СМ»	А	сырая рыба
2	«СР»	Б	сырые овощи
3	«СО»	В	сырое мясо
4	«ВМ»	Г	вареная рыба
5	«ВР»	Д	вареное мясо
6	«ВО»	Е	квашеные овощи
7	«МГ»	Ж	рыбная гастрономия
8	«Зелень»	З	Зелень
9	«КО»	И	вареные овощи
10	«Сельдь»	К	Сельдь
11	«Х»	Л	хлеб
12	«РГ»	М	мясная гастрономия

**Ответ: 1 - В, 2 - А, 3 - Б, 4 - Д, 5 - Г, 6 - И, 7 - М, 8 - З, 9 - Е, 10 - К, 11 - Л, 12 - Ж**

### **3 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ НА КОНТРОЛЬНУЮ РАБОТУ, КУРСОВУЮ РАБОТУ/ КУРСОВОЙ ПРОЕКТ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКУЮ РАБОТУ**

Данный вид контроля по технологической практике не предусмотрен учебным планом.

**4 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ**

Фонд оценочных средств для аттестации по учебной практике - технологической практике представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Преподаватель-разработчик – Чернега О.П., доцент, к.т.н.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен заведующим кафедры технологии продуктов питания.

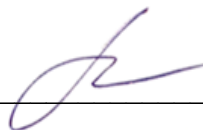
Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем (протокол № 07 от 27 августа 2024 г).

Председатель методической комиссии



М.Н. Альшевская