



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

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПСИ

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе практики)
**«ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА – ПРЕДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ
ЧИСЛЕ НАУЧНО - ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА»**

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

Профиль программы
«БАЛТИЙСКАЯ ВЫСШАЯ ШКОЛА ГАСТРОНОМИИ»

ИНСТИТУТ
РАЗРАБОТЧИК

агроинженерии и пищевых систем
инжиниринга технологического оборудования

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Таблица 1 – Планируемые результаты, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

| Код и наименование компетенции | Индикаторы достижения компетенции | Дисциплина | Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции |
|---|---|--|---|
| <p>ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания;</p> <p>ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания;</p> <p>ПК-2: Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания;</p> <p>ПК-3: Способен управлять текущей деятельностью основного производства организации питания;</p> <p>ПК-4: Способен использовать фундаментальные знания в различных</p> | <p>ОПК-2.1: Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям;</p> <p>ОПК-4.2: Осуществляет поиск, синтез и анализ информации по заданному объекту с целью дальнейшего проектирования производства или его элементов;</p> <p>ОПК-5.3: Выполняет технико-экономическое обоснование технологии производства продуктов общественного питания;</p> <p>ПК-2.2: Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами;</p> <p>ПК-3.1: Планирует процессы основного производства</p> | <p>Производственная практика – преддипломная практика, в том числе научно – исследовательская работа</p> | <p><u>Должен знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - алгоритм поиска научно-технической информации по производству продукции общественного питания; - правила составления отчетов по выполненному заданию и внедрять результаты исследований и разработок; - элементы технико-экономического обоснования проекта предприятия общественного питания и их содержание; - основные нормативы технологических расчетов и порядок их выполнения. <p><u>Должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать и обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по производству продукции общественного питания; - измерять, наблюдать и составлять описания исследований в области технологии продуктов питания; - рассчитывать производственные помещения, мощности и загрузку оборудования, технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, экономическую эффективность разрабатываемого проекта. <p><u>Должен владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками поиска, анализа и обобщения (в т.ч. с использованием современных информационных технологий) необходимой информации; |

| Код и наименование компетенции | Индикаторы достижения компетенции | Дисциплина | Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции |
|--|--|------------|--|
| <p>областях техники и технологий, необходимые для осуществления профессиональной деятельности.</p> | <p>организации питания;</p> <p>ПК-4.1: Описывает проблемы и ситуации профессиональной деятельности, используя математический язык и аппарат.</p> | | <p>- навыками в области планировки и оснащения предприятия общественного питания (состав помещений, техническая оснащенность, уровень механизации труда, организация рабочих мест, расстановка оборудования согласно поточности технологического процесса);</p> <p>- навыками обобщения полученных экспериментальных данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;</p> <p>- навыками проектирования предприятия общественного питания, в том числе технологическими расчетами, расчетом, подбором и размещением оборудования, организации рабочих мест и др.</p> <p><u>Должен приобрести опыт:</u></p> <p>- поиска научно-технической информации по изучаемому вопросу;</p> <p>- обобщения полученных экспериментальных данных и составления отчетов по выполненному заданию;</p> <p>- работы с генеральным планом предприятия; планами технического оснащения цехов пищевого предприятия.</p> |

2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 К оценочным средствам для промежуточной аттестации, проводимой в форме дифференцированного зачета (зачет с оценкой), относятся:

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

2.2 Критерии оценки результатов прохождения практики

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 Критерий | 2 | 3 | 4 | 5 |
|--|---|---|--|---|
| | 0-40% | 41-60% | 61-80 % | 81-100 % |
| | «неудовлетворительно» | «удовлетворительно» | «хорошо» | «отлично» |
| | «не зачтено» | «зачтено» | | |
| 1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов | 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 полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект |
| 2 Работа с информацией | Не в состоянии находить 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 |
| 3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта | Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений | В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации | В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задаче данные | В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы |

| Система оценок Критерий | 2 | 3 | 4 | 5 |
|--|---|---|--|--|
| | 0-40% | 41-60% | 61-80 % | 81-100 % |
| | «неудовлетворительно» | «удовлетворительно» | «хорошо» | «отлично» |
| | «не зачтено» | «зачтено» | | |
| | | | | поставленной задачи |
| 4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач | 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 |

2.3 Оценивание тестовых заданий закрытого типа осуществляется по системе зачтено/не зачтено («зачтено» – 41-100% правильных ответов; «не зачтено» – менее 40 % правильных ответов) или пятибалльной системе (оценка «неудовлетворительно» - менее 40 % правильных ответов; оценка «удовлетворительно» - от 41 до 60 % правильных ответов; оценка «хорошо» - от 61 до 80% правильных ответов; оценка «отлично» - от 81 до 100 % правильных ответов).

Тестовые задания открытого типа оцениваются по системе зачтено/не зачтено. Оценивается верность ответа по существу вопроса, при этом не учитывается порядок слов в словосочетании, верность окончаний, падежи.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Компетенция ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

Индикаторы: ОПК-2.1: Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям

Тестовые задания открытой формы:

1. Нахождение значения физической величины опытным путем с помощью специальных технических средств называется _____.
2. Степень приближения измерения к действительному значению измеряемой величины

называют _____ измерений

3. Раскройте понятие «систематическая погрешность»

4. Дайте развернутый ответ о самых важных сторонах формы текста.

Тестовые задания закрытого типа:

1. Выстройте последовательно этапы планирования эксперимента:

А – сбор и анализ собранной информации;

Б– выбор входных и выходных переменных, области экспериментирования;

В – выбор математической модели, при помощи которой будут представляться экспериментальные данные;

Г – проверка статических предпосылок для полученных экспериментальных данных;

Д – проведение эксперимента;

Е – проведение анализа данных и определение метода;

Ж – план эксперимента и выбор критерия оптимальности;

З – обработка полученных результатов;

И– интерпретация и рекомендации по использованию полученных результатов.

2. Установите соответствующей температуре плавления жира коэффициента усвоения

| | Температура плавления жира, С | Коэффициент усвоения, % | |
|---|-------------------------------|-------------------------|---|
| 1 | 36,6 | 70-80 | А |
| 2 | 37 и выше | 90 | Б |
| 3 | 50-60 | 97-98 | В |

3. Установите соответствие нутриента и значения коэффициента суточной удовлетворенности среднестатистического человека

| | | | |
|---|----------------------|---|-------|
| 1 | Белки | А | 107г |
| 2 | Жиры | Б | 88 г |
| 3 | Углеводы | В | 422 г |
| 4 | Органические кислоты | Г | 2 г |

4. Выберите соответствующий правильный ответ, полученный при расчете коэффициента суточного удовлетворения по энергетической ценности при

употреблении 100 г колбасы «Докторской» (231,6 ккал) с учетом рекомендуемой калорийности рациона потребителя.

| | Наименование группы потребителей | Формула расчета | | Рекомендуемая норма калорийности рациона | | Коэффициент суточного удовлетворения по энергетической ценности |
|---|----------------------------------|--------------------------------|---|--|-----|---|
| 1 | Среднестатистического человека | $K_{с.у} = 231,6$ | А | 3150 | I | 9,65% |
| 2 | Младшего школьника | $ккал \times 100 / \dots\dots$ | Б | 2400 | II | 7,35% |
| 3 | Старшего школьника | | В | 3000 | III | 7,72 % |

Компетенция ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

Индикаторы ОПК-4.2: Осуществляет поиск, синтез и анализ информации по заданному объекту с целью дальнейшего проектирования производства или его элементов

Тестовые задания открытой формы:

1. Векторная диаграмма, характеризующая в метеорологии и климатологии режим ветра в данном месте по многолетним наблюдениям называется _____
2. Значение площади на 1 посадочное место в зале кафе составляет _____ м²
3. Дайте развернутый ответ на вопрос «Что такое SWOT-анализ».
4. Дайте развернутый ответ на вопрос что такое СНИП.

Тестовые задания закрытого типа:

1. Составьте последовательность этапов технологического проектирования
 1. Чертежи и пояснительная записка
 2. План цехов
 3. Спецификация и расположение оборудования
 4. Описание тех процессов
2. Составьте последовательность расчета склада холодильного хранения
 1. Расчет количества потребителей за день.
 2. Составление меню

3. Расчёт количества сырья для холодильного хранения
4. Расчет количества блюд по меню
5. Составление продовольственной матрицы
6. Расчёт по коэффициенты объемной плотности сырья
7. Расчет по общей нагрузке на 1 кв м площади
8. Расчет приведенной площади

3. Составьте последовательность расчета количества рабочих столов для работников холодного цеха

1. Расчет количества работников холодного цеха
2. Расчет количества рабочих столов
3. Составление производственной программы холодного цеха

4. Составьте последовательность расчёта значения площади торгового зала заведения общественного питания

1. Значение количества потребителей за день
2. Значение количества мест
3. Произведение коэффициента использования площади и значения количества потребителей за день
4. Произведение коэффициента использования площади и значения количества мест

Компетенция ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

Индикаторы ОПК-5.3: Выполняет технико-экономическое обоснование технологии производства продуктов общественного питания

Тестовые задания открытой формы:

1. Нормативный документ, регламентирующий качество продукции и технологию её производства, а также хранения, использования и транспортировки, называется _____.

2. 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 называется _____ - _____.

3. Раскройте понятие «технико-экономическое обоснование технологии продуктов общественного питания»

4. В состав ТЭО технологи продукции общественного питания входит (дать развернутый ответ)

Тестовые задания закрытого типа:

1. Соотнесите недостатки и ограничения SWOT-анализа и пояснениями

| | | | |
|---|--|---|---|
| 1 | Не дает представить картину | в динамике | А |
| 2 | Дает мало конкретики | общие факторы | Б |
| 3 | Метод субъективен | зависит от знаний и от видения ситуации того, кто его проводит | В |
| 4 | Требуется привлечение большого количества информации | хотя один фактор можно отнести в разные разделы. | Г |
| 5 | Нет приоритетности | нет различных взглядов и решений, базирующихся на данных и анализе. | Д |
| 6 | Не хватает количественных показателей | для сравнения с конкурентами и проведения бенчмаркинга | Ж |
| 7 | Строгое разграничение на разделы | | З |

2. Соотнесите недостатки и ограничения SWOT-анализа и пояснениями

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Можно использовать | не обладая узкопрофильными знаниями | А |
| 2 | Можно употреблять | в различных экономических и стратегических сферах | Б |
| 3 | Можно применять | в разных областях анализа, в качестве экспресс-оценки сложившейся ситуации, и в качестве длительной стратегии планирования | В |
| 4 | Способствует групповому обсуждению стратегических вопросов | мозговой штурм, групповые встречи, которые позволяют создать пул знаний в различных направлениях деятельности. | Г |
| 5 | Сочетается с различными теориями и инструментами принятия решений | модель анализа пяти сил Портера (Porter's Five Forces Model), Дельфийская модель, сбалансированная система показателей Каплана и Нортон и прочие. | Д |

3. Составьте правильную последовательность проведения процедуры SWOT-анализа

- 1) анализ SWOT-матрицы и разработка стратегических мер
- 2) ранжирование факторов в каждой группе

- 3) определение возможностей и угроз
- 4) выявление преимуществ и слабостей организации

4. Соотнесите показатели количественного и качественного СВОТ-анализа:

| | | | |
|---|-----------------------|---|--|
| А | Количественный анализ | 1 | Использование только достоверных сведений |
| | | 2 | Оценка факторов в контексте географии, аудитории и рынка, ограниченных сферой деятельности компании |
| | | 3 | Подробное и четкое описание каждого пункта матрицы с учетом специфики региона, демографии, наличия конкурентов и законодательства в данном регионе |
| | | 4 | небольшой глубиной исследования |
| Б | Количественный анализ | 5 | наименьшей значимостью при практической реализации |
| | | 6 | наглядностью |
| | | 7 | невозможностью оценивать важность рассматриваемых факторов для бизнеса |
| | | 8 | простотой в понимании |
| | | 9 | отсутствием возможности планировать пути развития бизнес-процессов |

Компетенция ПК-2: Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания

Индикаторы ПК-2.2: Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами

Тестовые задания открытой формы:

1. Человек или организация, которые используют товары и/или услуги для удовлетворения своих потребностей и нужд, называется _____.
2. Соглашение между собой двух или более сторон, по какому-либо вопросу с целью установления, изменения или прекращения правовых отношений, называется -
3. Дайте развернутый ответ на вопрос «Каковы причины возникновения конфликта?»
4. Дайте развернутый ответ на вопрос «Что такое программа лояльности заведения индустрии питания»

Тестовые задания закрытого типа:

1. Составьте последовательность переговоров с поставщиками:
 1. подготовка к переговорам

2. вступление в контакт
3. обмен информацией
4. достижение соглашения сторон
5. заключение сделки
6. завершение переговоров
7. анализ переговоров

2. Соотнесите ошибки и этапы при ведении переговоров

| | | | |
|---|------------------------------|---|---|
| 1 | подготовка к переговорам | Отсутствие четко поставленной цели | А |
| 2 | вступление в контакт; | Незнание рынка поставщиков и отсутствие информации о поставщике | Б |
| 3 | обмен информацией; | Неумение удержать цель в ходе переговоров | В |
| 4 | достижение соглашения сторон | Отсутствие привычки фиксировать договоренности в процессе переговоров | Г |
| 5 | заключение сделки | Слышим то, что хотим услышать, а не то, что сказано партнером | Д |
| 6 | завершение переговоров | Неумение держать эмоциональный баланс переговоров | Ж |
| 7 | анализ переговоров | Нарушение алгоритма ведения переговоров | З |

3. Перечислите задачи, которые решаются в рамках раздела технико-экономического обоснования:

1. определить состав мероприятий по сбыту продукции
2. определить состав мероприятий по анализу рынка
3. определить конкретные направления деятельности предприятия
4. сформулировать долгосрочные и краткосрочные цели предприятия, стратегию и тактику их достижения

4. Составьте последовательность решения конфликтной ситуации работник-гость заведения:

1. Извинитесь
2. Выслушайте гостя
3. Четко определите для себя, что вы хотите получить в результате решения конфликтной ситуации

4. Донесите до сотрудников ценности гостя и разработайте внутренние правила по решению конфликтных ситуаций
5. Сделайте для решения проблемы все — и еще чуть-чуть
6. Выразите сочувствие
7. Дайте обратную связь

Компетенция ПК-3: Способен управлять текущей деятельностью основного производства организации питания

Индикаторы ПК-3.1: Планирует процессы основного производства организации питания

Тестовые задания открытой формы:

1. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на данный день с указанием выхода и цен, называется _____.
2. Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные это - _____.
3. Технологический процесс на предприятии должен осуществляться в соответствии с технологическими инструкциями производства каждого вида изделия и с учетом оборудования, включенного в аппаратурно-технологическую схему, по которой осуществляется выработка данного вида изделия. Опишите содержание технологической инструкции.

Тестовые задания закрытого типа:

1. Производственно-технологический процесс состоит из нескольких процессов. Соотнесите процессы и их названия по роли в общем производственном процессе:

| | | | |
|---|-----------------|---|---|
| 1 | основные | А | транспортные, энергообеспечение, складирование |
| 2 | вспомогательные | Б | инструментальные, ремонтные, производство энергии строительно-монтажные |
| 3 | обслуживающие | В | заготовительные, обрабатывающие, сборочно-отделочные |
| 4 | управленческие | Г | прогнозирование и планирование, регулирование и координация, контроль, учет, анализ, организация |

2. Нормативная база РФ в области качества и пищевой безопасности состоит из нижеприведенных документов. Расположите их в нужной последовательности по значимости:

1. Федеральный закон РФ «О техническом регулировании»
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
3. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
4. Закон РФ «О защите прав потребителей»
5. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевой продукции»
6. Указ Президента РФ «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности РФ»

3. При производстве продукции организуется обязательный контроль за ее качеством и безопасностью. Контроль подразделяется по этапам производственного процесса. Соотнесите название контроля и место его проведения.

| | | | |
|---|---------------------|---------------------------------|---|
| 1 | входной | контроль готовой продукции | А |
| 2 | операционный | контроль изготовления продукции | Б |
| 3 | приемочный/бракераж | контроль продукции поставщика | В |

Компетенция ПК-4: Способен использовать фундаментальные знания в различных областях техники и технологий, необходимые для осуществления профессиональной деятельности

Индикаторы ПК-4.1: Описывает проблемы и ситуации профессиональной деятельности, используя математический язык и аппарат

Тестовые задания открытой формы:

1. В общем виде производственную мощность цехов ПОП можно определить, как максимально возможный выпуск блюд в соответствующий период времени при обозначенных условиях использования оборудования и производственных ресурсов (площадей, энергии, сырья, живого труда), при этом ведущим фактором, влияющим на производственную мощность, является _____.

2. Дайте развернутый ответ на вопрос «Что такое масштаб и его виды»

Тестовые задания закрытого типа:

1. Установить соответствие условий задания полученным результатам

| | | |
|---|---|-----|
| Для приготовления блюда «Картофельное пюре» в кафе выделено 300 кг неочищенного картофеля. Определите какое количество очищенного картофеля получится при очистке, если сырье поступило 17 марта (1), если сырье поступило в сентябре (2), в январе (3) | А | 180 |
| | Б | 160 |
| | В | 123 |

2. Установить соответствие условий задания полученным результатам, определив процент потерь при тепловой обработке (А), процент отходов при механической обработке (Б) и массу неочищенного картофеля (В) в декабре месяце, если масса жареного картофеля составляет 38 кг 640 г.

| | |
|---|----|
| А | 80 |
| Б | 30 |
| В | 31 |

4 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ НА КОНТРОЛЬНУЮ РАБОТУ, КУРСОВУЮ РАБОТУ/ КУРСОВОЙ ПРОЕКТ

Данный вид контроля по производственной практике – преддипломной практике, в том числе научно – исследовательской работе не предусмотрен учебным планом.

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по производственной практике - практике – преддипломной практике, в том числе научно – исследовательской работе представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Балтийская высшая школа гастрономии»).

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 10 от 13.04.2022 г.).

Фонд оценочных средств актуализирован. Изменения, дополнения рассмотрены и одобрены на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 7 от 23.03.2023 г.).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова