



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)
«ТЕХНОЛОГИИ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ»

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>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>Технологии социального питания</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии производства и организации производственных и технологических процессов изготовления пищевой продукции социального питания; - факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства пищевой продукции социального питания в соответствии с технологическими инструкциями; - основы технологии производства пищевой продукции социального питания; - современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий пищевой продукции социального питания. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять основные технологические процессы производства пищевой продукции социального питания, в том числе в электронном виде. <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по осуществлению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства пищевой продукции социального питания; - контроля технологических параметров и режимов производства

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		пищевой продукции социального питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации; - подбора технологических режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

1.2. К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типов.

К оценочным средствам для промежуточной аттестации относятся:

- типовые задания по курсовой работе;

- экзаменационные задания по дисциплине, представленные в виде тестовых заданий закрытого и открытого типов.

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»		
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	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые,

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	фрагменты информации в рамках поставленной задачи		поставленной задачи	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 задачи данные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы 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

К защите курсовой работы допускается обучающийся, выполнивший работу по утвержденной теме. Оценка курсовой работы осуществляется в два этапа. Первый этап – после проверки работы, второй этап – после ее защиты. При защите студент получает оценку «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценки выставляются согласно системе оценок и критериям их выставления, указанной в табл. 3.

Таблица 3 – Критерии оценивания

Показатель оценивания	Критерий оценивания	Оценка
Теоретическая и практическая ценность КР	Работа обладает новизной, имеет определенную теоретическую или практическую ценность	5
	Отдельные положения работы могут быть новыми и	4

Показатель оценивания	Критерий оценивания	Оценка
	значимыми в теоретическом или практическом плане	
	Работа представляет собой изложение известных фактов и не содержит рекомендации по их практическому использованию	3
	Полученные результаты или решение задачи не являются верными	2
Содержание работы	Содержание полностью соответствует заявленной теме. Тема раскрыта полностью. Работа отличается логичностью. Выводы обоснованы	5
	Содержание работы соответствует заявленной теме, однако она раскрыта недостаточно обстоятельно. Работа выстроена достаточно логично	4
	Содержание работы не полностью соответствует заявленной теме, либо тема раскрыта недостаточно полно.	3
	Содержание работы не раскрывает заявленную тему.	2
Использование источников	Общее количество используемых источников 10 и более, включая литературу на иностранных языках. Используется литература последних лет издания. Внутритекстовые ссылки и библиография оформлены в соответствии с ГОСТ	5
	Общее количество используемых источников не соответствует норме. Имеются погрешности в оформлении библиографического аппарата	4
	Количество используемых источников недостаточно или отсутствуют источники по теме работы. Используется литература давних лет издания. Имеются серьезные ошибки в библиографическом оформлении источников	3
	Изучено малое количество литературы. Нарушены правила внутритекстового цитирования, список литературы оформлен не в соответствии с действующим ГОСТ	2
Качество защиты	Студент демонстрирует хорошее знание вопроса, кратко и точно излагает свои мысли, умело ведет дискуссию.	5
	Студент владеет проблематикой и в целом правильно излагает свои мысли, однако ему не всегда удается аргументировать свою точку зрения при ответе на вопросы	4
	Студент затрудняется в кратком и четком изложении результатов своей работы.	3
	Студент плохо разбирается в теории вопроса. Не может изложить результаты своей работы.	2

2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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:

1. Суточные пробы после отбора готовой продукции в установленном порядке хранятся в специально отведенном для этих целей холодильнике в течение ____-48 часов.

Ответ: 24

2. Размер суточной пробы готовой продукции первых блюд и гарниров составляет не менее ____ грамм.

Ответ: 100

3. Отбор суточных проб на пищеблоке образовательных учреждений необходимо осуществлять с целью _____ исследований.

Ответ: микробиологических

4. Общая калорийность суточного рациона детей от 3 до 7 лет по нормативам составляет ____ ккал.

Ответ: 1900

5. Общее количество круп и макаронных изделий для детей дошкольного возраста не должно превышать ____ грамм в сутки.

Ответ: 50

6. Потребность детей в углеводах следует удовлетворять за счет включения в рацион питания достаточного количества овощей и _____.

Ответ: фруктов, фрукты

7. Средняя норма потребления хлеба для детей от 3 до 6 лет составляет ____ грамм в сутки.

Ответ: 150-170

8. В обязательный ежедневный набор продуктов для детей дошкольного и школьного возраста должны входить овощи и ____ продукты.

Ответ: молочные

9. Количество овощей в рационе детей дошкольного возраста должно составлять ____ грамм.

Ответ: 500

10. В суточном рационе питания ребенка дошкольного возраста количество растительного масла должно составлять ____ грамм.

Ответ: 10

11. В суточном рационе питания ребенка дошкольного возраста количество сливочного масла должно составлять ____ грамм.

Ответ: 25

12. Наиболее важными продуктами питания для детей являются, молоко и молочные продукты, мясо, овощи и ____.

Ответ: рыба

13. В суточном рационе питания ребенка дошкольного возраста белки животного происхождения от общего количества белков должны составлять не менее ____ %.

Ответ: 65

14. Основными приемами пищи в течении дня для детей являются завтрак, обед и ____.

Ответ: ужин

15. Детям дошкольного и школьного возраста между тремя основными приемами пищи рекомендуется включать ____ перекуса.

Ответ: 2

16. Режим питания детей в детском саду предполагает ____ приема пищи.

Ответ: 4

17. С целью оценки качества питания детей в дошкольных учреждениях, анализ обеспеченности каждого ребенка белками, жирами и углеводами медицинский персонал проводит один раз в ____.

Ответ: месяц

18. Для сведения и контроля питания детей со стороны родителей в детском саду в каждой группе ежедневно вывешивается _____ меню.

Ответ: суточное

19. Для составления ежедневного меню в дошкольных учреждениях используется _____ сезонное меню.

Ответ: десятидневное, 10

20. В ежедневном рационе ребенка школьного возраста должно содержаться не менее _____ грамм пищевых волокон.

Ответ: 10

21. Завтрак у обучающихся должен обеспечивать не менее _____ % суточной потребности в пищевых веществах и энергии.

Ответ: 25

22. Рекомендуемый интервал между основными приемами пищи у детей школьного возраста не должен превышать _____ часов.

Ответ: 4

Тестовые задания закрытого типа:

23. Подсчет энергетической ценности, количества белков, жиров и углеводов медицинская сестра дошкольного учреждения проводит ежемесячно на основании анализа

1. бракеражного журнала готовой продукции

2. накопительной ведомости расхода продуктов

3. журнала бракеража сырой продукции

4. перспективного меню-раскладки на неделю

24. Наиболее оптимальное соотношение белков, жиров и углеводов в суточном рационе питания детей дошкольного возраста составляет

1. 1:1:5

2. 1:1:4

3. 1:2:6

4. 1:2:8

25. Основными принципами организации питания детей в образовательных учреждениях являются

1. сбалансированность по ингредиентам

2. соответствие энергозатратам

3. минимальное разнообразие меню

4. высокая энергетическая ценность суточных рационов

26. В число разрешенных для питания детей ясельного возраста продуктов не входят

1. мясо

2. хлеб

3. сосиски

4. сметана

27. Медицинские работники дошкольного учреждения ежедневно контролируют сотрудников пищеблока на наличие

1. педикулеза

2. туберкулеза

3. гнойничковых заболеваний

4. гельминтозов

28. При организации питания детей в организованных коллективах не рекомендуется использовать

1. сосиски

2. кисломолочные продукты

3. кофе

4. копченые продукты

29. Контроль за правильным отбором и хранением суточных проб во всех детских образовательных учреждениях является обязанностью

1. сотрудников Роспотребнадзора

2. работников столовой

3. медицинских работников

4. руководителей организации

30. В бракеражном журнале готовой продукции необходимо отмечать

1. вкусовые качества каждого блюда

2. разрешение на выдачу

3. общий объем приготовленных блюд

4. размер суточной пробы

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

Учебным планом для студентов предусмотрено выполнение курсовой работы (КР).

Курсовая работа предполагает комплексное использование студентом знаний по организации питания в общеобразовательных учреждениях. Необходимо осуществить поиск и анализ научно-технической литературы по особенностям питания детей школьного и дошкольного возраста, требованиям к ассортименту разрешенных продуктов, меню и методикам его формирования. Конкретная сущность задания (вариант задания) определяется преподавателем - руководителем работы.

Основной целью курсовой работы является закрепление полученных теоретических знаний и приобретение умений и навыков в области технологии продукции общественного питания, включающее характеристику технологического процесса, технологические принципы производства кулинарной продукции, разработку плана меню или ассортимента полуфабрикатов, составление технико-технологической карты и сводной продуктовой ведомости, описание изменения свойств сырья в процессе приготовления блюда/полуфабрикатов, санитарно-гигиенических требований к сырью и готовой продукции, к способам обработки продуктов/продукции.

СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Введение

1 Характеристика технологического процесса

2 Технологические принципы производства кулинарной продукции

3 Разработка плана меню / ассортимента полуфабрикатов

4 Технико-технологическая карта

5 Сводная продуктовая ведомость

6 Изменения свойств сырья в процессе приготовления блюда / полуфабрикатов

7 Санитарно-гигиенические требования к сырью и готовой продукции

8 Санитарно-гигиенические требования к механической и тепловой обработке продуктов / продукции

Заключение

Примерные варианты тем приведены ниже. Можно по согласованию с руководителем курсовой работы сформулировать свою тему.

ТИПОВЫЕ ТЕМЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

1. Разработка технологической программы столовой при детском саде на ... мест.

Разработка технологической программы школьной столовой на ... мест.

4 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Технологии социального питания» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Преподаватель-разработчик – Титова И.М., 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

