



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 практики)  
**«УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА»**

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата  
по направлению подготовки

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ  
И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Профиль программы  
**«БАЛТИЙСКАЯ ВЫСШАЯ ШКОЛА ГАСТРОНОМИИ »**

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 управлять, планировать и координировать деятельность отдельных департаментов и предприятий индустрии питания в целом, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью служб и подразделений предприятия индустрии питания, контролировать безопасность на всех этапах жизненного цикла продукции;</p> <p>ПК-2: Способен формировать и реализовывать кулинарную концепцию предприятия с учетом современных тенденций, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Учебная практика – технологическая практика</p>	<p><i>Должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативную и техническую документацию в области оценки качества и безопасности сырья, вспомогательных материалов и тары и процедуру приемки по количеству и качеству;</li> <li>- правила формирования внутрифирменного профессионального взаимодействия;</li> <li>- правила и требования к организации работы на предприятиях питания различных форм собственности;</li> <li>- методики и практики, способствующие саморазвитию;</li> <li>-технологию изготовления базовых холодных блюд меню предприятий индустрии питания;</li> <li>-методики разработки продукции с учетом требований к различным категориям потребителей;</li> <li>- правила и формы подачи блюд, обслуживания потребителей</li> <li>- средства IT-технологий и правила работы с ними.</li> </ul> <p><i>Должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с административно-правовой, научно-технической информацией в печатном и электронном виде, для приобретения практических навыков в профессиональной деятельности;</li> <li>- составлять разнообразные отчетные документы, в зависимости от производственных задач;</li> <li>- использовать нормативную документацию, входящую в область профессиональной деятельности;</li> <li>- проводить приёмку пищевой продукции, сырья, вспомогательных материа-</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<p>лов и упаковки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить базовые холодные блюда меню заведения индустрии питания, совершенствовать технологию приготовления;</li> <li>- организовывать и проводить санитарно-гигиенические мероприятия</li> <li>- организовывать собственный рабочий график и трудового коллектива;</li> </ul> <p><i>Должен владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с административно-правовой, научно-технической информацией в печатном и электронном виде, для приобретения практических навыков в профессиональной деятельности;</li> <li>- навыками работы технолога/повара холодного цеха 3 разряда;</li> <li>- навыками работы с профессиональным IT-программным обеспечением (iiko, R-Keeper, QuickResto и др.)</li> </ul> <p><i>Должен приобрести опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- описания и обобщения научно-технической информации, участия в работах по составлению отчетов по выполненному заданию;</li> <li>- обработки и обобщения полученных данных для составления отчетов;</li> <li>- профессиональной деятельности в области технологии продукции и организации предприятий индустрии питания, освоение квалификации по профессии технолог/ повар (выполнения технологических операций по приготовлению блюд холодного цеха).</li> </ul>

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

- отчет, заверенный подписью руководителя от предприятия и печатью о прохождении учебной практики – технологической практики, в котором отражены все этапы освоения программы практики;

- дневник практики с указанием дат, видов работы и выполненных заданий руководителя практики от предприятия;

- положительная характеристика студента, заверенную подписью и печатью руководителя предприятия.

В отдельных случаях (при не прохождении всех видов текущего контроля) зачет может быть проведен в виде тестирования (тестовые задания закрытого и открытого типов).

### 1.3 Критерии оценки результатов освоения дисциплины

Форма отчётности по учебной практике-технологической практике является «зачет с оценкой». 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). Оценка является экспертной и зависит от уровня освоения студентом всей программы практики и его компетентности в ответах на вопросы по материалам отчета по практике.

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»		
<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 полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект
<b>2 Работа с информацией</b>	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной	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

Система оценок  Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	задачи			задачи
<b>3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта</b>	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 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. Презентация, выполнение которой НЕ предусматривает диалога с пользователем, является выполняющейся \_\_\_\_\_.

**Ответ: непрерывно**

2. Алгоритм – это последовательность \_\_\_\_\_, строгое исполнение которой приводит к решению поставленной задачи за конечное число шагов

**Ответ: действий**

3. В приложении MS Access файл с новой базой данных создается на основе \_\_\_\_\_ данных.

**Ответ: структуры**

4. \_\_\_\_\_ анализ – один из эффективных инструментов поиска выгодных позиций и товарных групп меню ресторана для формирования стратегии развития ассортимента.

**Ответ: портфельный**

5. Блюдо(изделие), приготовленное по оригинальным рецептуре и технологии и отражающее специфику предприятия (объекта) питания называется \_\_\_\_\_ блюдом (изделием).

**Ответ: фирменным**

6. Температура хранения столовых яиц составляет от \_\_\_\_\_ до \_\_\_\_\_ градусов Цельсия

**Ответ: 0, 10**

7. Способ, используемый для разрыхления блинного теста, называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: механический**

8. Дрожжи относят к \_\_\_\_\_ разрыхлителям.

**Ответ: биологическим**

9. Температура от \_\_\_\_\_ до \_\_\_\_\_ С является оптимальной для определения сладкого вкуса продукта

**Ответ: 35, 37**

10. Температура \_\_\_\_\_ С является оптимальной для определения соленый вкус продукта

**Ответ: 18**

**Тестовые задания закрытого типа:**

11. Определите соответствие

А	логический каркас, который автоматически проводит линию рассуждения и который обеспечен правилами заключения и параметрами, вовлеченными в решение —	<b>Создатель заключения</b>	<b>А</b>
Б	правила и заключения, которые используются в принятии решений, – параметры, или факты, необходимые для решения —	<b>База знаний/данных</b>	<b>Б</b>

**Ответ: А-А, Б-Б**

12. Выберите правильную последовательность команд, чтобы исправить созданную и заполненную таблицу в MicrosoftWord, содержащую 5 строк и 3 столбца, при заполнении ее, обнаружили, что пропустили третью сверху строку.

1. Установить курсор в конце второй строки
2. Установить курсор в третью строку
3. Нажать клавишу Enter
4. Нажать правую клавишу мыши
5. В контекстном меню выбрать команду Вставить - Вставить строки сверху
6. В контекстном меню выбрать команду Вставить - Вставить строки снизу

**Ответ: 1,3,**

Компетенция ПК-1: Способен управлять, планировать и координировать деятельность отдельных департаментов и предприятий индустрии питания в целом, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью служб и подразделений предприятия индустрии питания, контролировать безопасность на всех этапах жизненного цикла продукции

**Тестовые задания открытой формы:**

13. Осязательный метод - метод, основанный на восприятии консистенции или состояния поверхности с помощью \_\_\_\_\_ ощущений.

**Ответ: тактильных**

14. Консистенция – это совокупность \_\_\_\_\_ характеристик продукта, воспринимаемых механическими и тактильными рецепторами.

**Ответ: реологических**

15. Опишите рецепторы, каких вкусов размещены на языке человека.

**Ответ: на кончике языка ощущается 5 виды вкусовых ощущений - сладкий вкус, по бокам – соленый и кислый, у корня языка – горький вкус, и вкус «умами».**

16. \_\_\_\_\_ технологический процесс - это технологический процесс производства группы продукции с общими технологическими признаками, характеризуется общностью содержания и последовательности большинства технологических операций для группы таких продуктов и используется как информационная основа при разработке рабочего технологического процесса.

**Ответ: типовой**

17. \_\_\_\_\_ технологический процесс - это процесс, применяемый на предприятии в течение ограниченного периода времени из-за отсутствия надлежащего оборудования или в связи с аварией до замены на более современный.

**Ответ: временный**

18. ДОПОЛНИТЬ ПРЕДЛОЖЕНИЕ. Обычно в состав блюда «\_\_\_\_\_» входят 4—5 видов различных мясных продуктов.

**Ответ: ассорти мясное**

**Тестовые задания закрытого типа:**

19. 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

**Ответ: 1 В, 2 Б, 3 А.**

20. Найдите НЕ соответствие, ответив на вопрос: «Что входят в ряд факторов влияющих или не влияющих на качество продукта?»

А	Влияют на качество	Б	Не влияют на качество
1	Сырье	1	Упаковка продукта
2	Вспомогательные материалы	2	Предварительное хранение сырья

3 Технология производства	3 Технологический процесс
4 Хранение готовой продукции	4 Маркировка продукции
5 Логистика доставки	5 Перемещение продукта от производителя до места реализации
6 Промежуточное хранение	

**Ответ: А- 2,6. Б- 1,4,5.**

Компетенция ПК-2: Способен формировать и реализовывать кулинарную концепцию предприятия с учетом современных тенденций, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**Тестовые задания открытой формы:**

21. \_\_\_\_\_ - это холодное блюдо, приготовление которого заключается в следующем: холодное жареное или вареное мясо нарезают по 2—3 тонких широких ломтика на порцию, сбоку кладут нарезанные кружочками свежие овощи:

**Ответ: Ветчина (мясо) с гарниром**

22. Срок хранения мяса заливного, холодца составляет \_\_\_\_\_ час.

**Ответ 12 .**

23. Язык для холодного блюда «Язык отварной» нарезается \_\_\_\_\_ волокон на тонкие широкие куски.

**Ответ поперёк**

24. В процессе механической кулинарной обработки овощи : перебирают, \_\_\_\_\_ 1 \_\_\_\_\_, моют, \_\_\_\_\_ 2 \_\_\_\_\_, промывают и \_\_\_\_\_ 3 \_\_\_\_\_.

**Ответ: 1- сортируют, 2- чистят, 3-измельчают**

25. Назовите два основных вида нарезки овощей: \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.

**Ответ: простая, фигурная**

26. Срок хранения блюда Паштет составляет \_\_\_\_\_ час.

**Ответ: 24**

27. Срок хранения Заправленные салаты составляет \_\_\_\_\_ час.

**Ответ: 1**

28. Срок хранения блюда Бутерброды составляет \_\_\_\_\_ час.

**Ответ: 0,5**

**Тестовые задания закрытого типа:**

29. 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	$K_{с.у} = \frac{231,6 \text{ ккал} \times 100}{\dots\dots}$	А	3150	I	9,65%
2	Младшего школьника		Б	2400	II	7,35%
3	Старшего школьника		В	3000	III	7,72 %

**Ответ:1-В-III, 2-Б-II, 3-А-I**

30. Установите соответствие показателя и метода контроля качества продукции индустрии питания

1	Физико-химический	Вкус, цвет, запах, аромат, внешний вид	А
2	Химический	pH, массовая доля жира, массовая доля белка, массовая доля сахаров, щелочность, кислотность, пористость	Б
3	Органолептический	Массовая доля мышьяка, массовая доля ДДТ, массовая доля радионуклидов	В
4	Микробиологический	КМАФам, плесени, дрожжи	Г
5	Паразитарный	Анизакис, плероцеркоиды, парагонимусы, трематодозы	Д

**Ответ: 1- Б, 2- В, 3- А, 4- Г, 5- Д**

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

Данный вид контроля по учебной практике – 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 по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Балтийская высшая школа гастрономии»).

Преподаватель-разработчик - Притыкина Н.А., 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