



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)
«ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ 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>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>Проектный модуль - технологическая практика</p>	<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды технологического оборудования и технику безопасности при работе с ним; - принципы рационального размещения оборудования для предприятий общественного питания; - технологические процессы производства пищевой продукции. <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатировать технологическое оборудование на предприятиях общественного питания в соответствии с требованиями техники безопасности; - выбрать технологическое оборудование для предприятий общественного питания; - использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. <p>Должен владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками работы на различных видах технологического оборудования; - навыками разработки продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом экономической эффективности внедряемых технологических решений. <p>Должен приобрести опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализа функционирования технологического оборудования с точки зрения эффективности и безопасности производственных процессов; - выявления и предотвращения дефек-

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		тов выпускаемой продукции общественного питания с целью получения продукции высокого качества.

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»		
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 полной знаний и системным взглядом на изучаемый объект
2 Работа с информацией	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

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
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	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

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. По структуре рабочего цикла тепловое оборудование подразделяется на аппараты _____ и _____ действия.

Ответ: периодического, непрерывного

2. Передача тепла от одной среды к другой называется _____.

Ответ: теплообменом

3. При работе в горячем цехе работники должны обязательно изучить правила эксплуатации механического и теплового оборудования и получить _____ у заведующего производством.

Ответ: инструктаж

4. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться _____.

Ответ: термометры

5. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать _____.

Ответ: технологическим документам

6. Технологическое и холодильное оборудование размещают с учетом последовательности технологического процесса так, чтобы исключить _____ и _____ потоки сырья, п/ф и готовой продукции, а также обеспечить свободный доступ к нему и соблюдения правил техники безопасности на рабочих местах.

Ответ: встречные, перекрещивающиеся

7. При работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и _____ продуктов.

Ответ: готовых

8. Для сырых и прошедших тепловую обработку продуктов должно использоваться _____ механическое оборудование.

Ответ: раздельное

9. При использовании универсальных машин для сырых и прошедших тепловую обработку продуктов должны использоваться _____ механизмы.

Ответ: сменные

10. Для приготовления и хранения готовой пищи рекомендуете использовать посуду из _____.

Ответ: нержавеющей стали

11. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется только для _____.

Ответ: приготовления и кратковременного хранения пищи

12. Материалы, используемые для производства (изготовления) продукции и контактирующие с продукцией общественного питания, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующих с пищевой продукцией в соответствии с _____.

Ответ: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

13. Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, должны быть выполненными из _____ материалов.

Ответ: неабсорбирующих

14. При использовании фритюра заливать масло в емкость можно только при _____ приборе.

Ответ: выключенном

15. Закладывать продукцию во фритюр следует после нагревания масла осторожными движениями и по направлению _____.

Ответ: от себя

16. При работе с фритюром запрещается использование мокрой продукции (полуфабрикатов), так как это может привести к образованию _____ горячего масла и травмированию работника.

Ответ: брызг

17. Секционно-модулированное оборудование выпускается в виде отдельных секций, из которых можно комплектовать различные _____ линии.

Ответ: технологические

18. Секционнo-модулированное оборудование устанавливается линейно по периметру или по центру помещения, способствует повышению _____ и общей культуры на производстве.

Ответ: производительности труда

19. Ширина прохода между линиями вспомогательного и теплового оборудования должна быть не менее _____ м.

Ответ: 1,3

20. На предприятиях общественного питания наиболее распространенными приемами размещения оборудования являются - пристенное и _____ размещения.

Ответ: островное

21. Оборудование в цехе размещается по периметру помещения, а рабочие столы в центре, что удобно в тех случаях, когда предприятие питания имеет _____ площадь

Ответ: ограниченную

22 . _____ – это устройство, позволяющее перемешивать фарш и другие вязкие продукты до однородного состояния, а также массировать и солить небольшие куски мяса (весом до 500 г).

Ответ: фаршемешалка (фаршемес)

Тестовые задания закрытого типа:

23. Сопоставьте перечень технологического оборудования предприятий общественного питания на соответствие приведенной классификации:

1	Тепловое	А	Витрины, прилавки, линии раздачи, а также нейтральное и вспомогательное оборудование
2	Электромеханическое	Б	Аппараты для жарки, грили, аппараты для выпечки, пищеварочные котлы, пароконвектоматы, водонагреватели, жарочные шкафы, фритюрница

			электроплиты.
3	Для раздачи и демонстрации	В	Машины для обработки овощей, мяса, птицы, рыбы, для приготовления и обработки теста, холодильное оборудование

Ответ: 1 - Б, 2 - В, 3 - А

24. Сопоставьте перечень специализированного технологического теплового оборудования предприятий общественного питания на соответствие приведенной

1	Варочное	А	Жарочные и пекарные шкафы, парожарочные аппараты.
2	Жарочно-пекарное	Б	Иищеварочные котлы, автоклавы, пароварочные аппараты, сосисковарки.
3	Жарочное	В	Сковороды, фритюрницы, грили, шашлычные печи
4	Водогрейное	Г	Мармиты, тепловые шкафы и стойки, термостаты, оборудование для транспортировки пищи.
5	Вспомогательное	Д	Кипятильниками и водонагреватели.

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

25. Тепловой аппарат имеет буквенно-цифровую индексацию КПП-160, третья буква обозначает:

1. Электрический
2. Газовый
- 3. Паровой**

26. Тепловой аппарат имеет буквенно-цифровую индексацию ППГ-160, первая буква обозначает:

1. Котел
2. Шкаф
- 3. Плита**

27. Установите последовательность сборки электрической мясорубки.

1. Установить острый нож на другой конец вала. Плоская режущая часть обращена к решётке и плотно к ней прилегает.

2. Вставить шнек в приёмную камеру таким образом, чтобы хвостовик (штырь на конце закрученного по спирали вала) попал в отверстие в задней стенке.

3. Разместить сверху на ноже решётку.

4. Закрепить на корпусе собранную приёмную камеру с горловиной.

5. При помощи накидной гайки вал, ножи и решётку закрепляют на горловине.

6. Установить на закреплённую горловину лоток.

Ответ: 2, 1,3,5,4,6.

28. Тендерайзер (мясорыхлитель) применяются для (несколько вариантов ответа):

1. обработки порционных кусков мяса перед обжаркой

2. перемешивания фарша

3. формования изделий

4. соединения небольших кусков, для снижения количества отходов

29. Котлетоформовочные машины относятся к оборудованию.

1. месильно-перемешивающему

2. режущему

3. дозировочно-формовочному

4. измельчительно-режущему

30. Мелкокусковые полуфабрикаты – это ...

А мясная мякоть, снятая с определенной части туши, полутуши в виде крупных кусков, зачищенная от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставленными межмышечной соединительной и жировой тканями.

Б один или два примерно равных по массе куска мяса, предназначаются для жарения цельными кусками

В кусочки мясной мякоти определенной массы и размера или мясокостные кусочки с заданным содержанием мясной ткани

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 проектному модулю - 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.

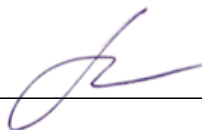
Заведующая кафедрой



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