



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 – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА»**

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-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания;</p> <p>ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания;</p> <p>ПК-6: Способен организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания.</p>	<p>ОПК-4.3: Использует отечественную и зарубежную нормативно-техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации;</p> <p>ОПК-5.2: Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов общественного питания;</p> <p>ПК-6.5: Использует технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>Производственная практика – технологическая практика</p>	<p><u>Должен знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды технологического оборудования и технику безопасности при работе с ним;</li> <li>- принципы рационального размещения оборудования для предприятий общественного питания;</li> <li>- технологические процессы производства пищевой продукции.</li> </ul> <p><u>Должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эксплуатировать технологическое оборудование на предприятиях общественного питания в соответствии с требованиями техники безопасности;</li> <li>- выбрать технологическое оборудование для предприятий общественного питания;</li> <li>- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</li> </ul> <p><u>Должен владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы на различных видах технологического оборудования;</li> <li>- навыками работы повара горячего цеха 3 разряда;</li> <li>- компьютерными программами для работы в цехе предприятия питания</li> <li>- навыками совершенствования технологических процессов производства продукции на предприятиях общественного питания.</li> </ul> <p><u>Должен приобрести опыт:</u></p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			- эксплуатации оборудования предприятий общественного питания; - анализа размещения технологического оборудования на предприятии общественного питания согласно поточности технологического процесса; рационального способа технологической обработки пищевого сырья с целью предотвращения дефектов и получения продукции высокого качества.

## 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	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	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

Система оценок  Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	связывать между собой)			
<b>2 Работа с информацией</b>	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
<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

2.3 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-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

Индикаторы: ОПК-4.3: Использует отечественную и зарубежную нормативно-техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации

#### **Тестовые задания открытой формы:**

1. \_\_\_\_\_ 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.
2. \_\_\_\_\_ 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.
3. Дайте развернутый ответ на вопрос «Что такое перспективный технологический процесс».
4. Дайте развернутый ответ на вопрос « Что определяет содержание НТР?»

#### **Тестовые задания закрытого типа:**

1. Определите последовательность выполнения основных стадий приготовления горячих блюд:

- 1.подготовка сырья
- 2.обработка основного сырья
- 3.подготовка посуды
- 4.нарезка/измельчение
- 5.термическая обработка
- 6.подача

2. Определите соответствие 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	

3. Сопоставьте уровни разработки документации и наименование документов

А	Государственный уровень	Правила и законы	1
		Основополагающие стандарты	2
		Классификаторы	3
		Технические условия	4
		Договор с заказчиком	5
Б	Уровень предприятия общественного питания	Гост	6
		Технические регламенты таможенного союза	7
		Технологические инструкции	8
		Образцы/рецептуры	9

4. Соотнесите наименование метода и показателя его определяющего.

А	Метод Бертрана	Массовая доля сахаров	1
Б	Метод Кьельдаля	Массовая доля жира	2
В	Метод Гербера	Массовая доля белка	3
Г	Цианидный метод		

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

Индикаторы ОПК-5.2: Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов общественного питания

**Тестовые задания открытой формы:**

1. Критическая контрольная точка: место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления \_\_\_\_\_
  
2. Должностные лица (работники), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_,
  
3. Перечислите объекты производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:
  
4. Дайте развернутый ответ на вопрос «Что такое опасный фактор, и какие факторы риска вы знаете?»

**Тестовые задания закрытого типа:**

1. Определите последовательность выполнения основных стадий приготовления напитков:
  - 1.подготовка сырья
  - 2.обработка основного сырья
  - 3.подготовка посуды
  - 4.нарезка/измельчение
  - 5.термическая обработка
  - 6.подача
  
2. Соотнесите сроки хранения и наименования скоропортящихся продуктов по СанПиН

1	Мясные полуфабрикаты	3 суток	А
2	Готовые блюда из мяса	1 сутки	Б
3	Колбасы, сосиски по ГОСТ	1,5 суток	В
4	Полуфабрикаты рыбные	1 сутки	Г
5	Кулинарные изделия из рыбы	1 сутки	Д
6	Фарш куриный	12 часов	Е
7	Салат из неотваренных овощей и необработанных фруктов с соусом	1,5 суток	Ж
8	Отварные яйца	12 часов	З

## 3. Соотнесите температурный режим хранения и наименование фруктов по СанПиН

1	- 1 ...0..+4 С	Яблоки, груши, киви, абрикосы, виноград, персики, слива, черешня, клубника	А
2	+6....+10 С	Бананы спелые	Б
3	+3....+10 С	Манго	В
4	+13 С	Дыни	Г
5	+14 С	Апельсины, мандарины, ананасы	Д

## 4. Определите последовательность выполнения основных стадий приготовления полуфабрикатов из мяса:

- 1.подготовка сырья
- 2.обработка основного сырья
- 3.подготовка посуды
- 4.нарезка/измельчение
- 5.термическая обработка
- 6.подача

Компетенция ПК-6: Способен организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания

Индикаторы ПК-6.5: Использует технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

**Тестовые задания открытой формы:**

1. В группу доготовочных помещений предприятий относят \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.

2. В группу заготовочных помещений предприятий относят \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.

3. Назначение заготовочного цеха предприятия общественного питания.

**Тестовые задания закрытого типа:**

1. Установите соответствие показателя и метода контроля качества продукции общественного 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

2. Установите соответствие в определении вида предприятия общественного питания

А	Фабрика-кухня	крупное механизированное предприятие, выпускающее в основном обеденную продукцию, кулинарные и кондитерские изделия с доставкой специализированным транспортом на предприятия - доготовочные	А
		крупное предприятие, выпускающее сыры и кондитерские изделия с доставкой на предприятия - доготовочные	Б
Б	Фабрика быстрозамороженных блюд	крупное механизированное предприятие с использованием низкотемпературного оборудования для замораживания готовых блюд, при температуре от - 38 до -40°.	В
		мелкое предприятие, выпускающее продукцию, кулинарные и замороженные кондитерские изделия с температурой хранения - 58°С.	Г

3. Установите соответствие наименования процесса и его характеристика

А	Разрушение нативной структуры крахмального зерна, сопровождаемое набуханием	Гидролиз	А
		Клейстеризация	Б
Б	Процесс, происходящий с крахмалом в кулинарии при обжаривании гречневой крупы, подсушивании риса, называется	Деструкция	В
В	При жарке мясных полуфабрикатов может произойти прилипание их к жарочной поверхности	Декстринизация	Г
Г	Процесс (явление) в кулинарии, который можно наблюдать при замачивании подвявших корнеплодов, клубней картофеля с целью облегчения очистки, снижения количества отходов	Деструкция	Д
		Адгезия	Е
		Диффузия	Ж
		Осмоз	З

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

Данный вид контроля по производственной практике – технологической практике не предусмотрен учебным планом.

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

Фонд оценочных средств для аттестации по производственной практике – технологической практике 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