



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)  
**«УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА – ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА»**

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата  
по направлению

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ**

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>УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;</p> <p>ОПК-1: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ПК-6: Способен организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания.</p>	<p>УК-6.1: Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;</p> <p>ОПК-1.1: Использует современные IT-технологии при сборе, анализе, обработке и представлении информации;</p> <p>ПК-6.4: Владеет методами органолептического анализа, производит органолептический анализ и оценивает соответствие рецептуре полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и готовых блюд.</p>	<p>Учебная практика–ознакомительная практика</p>	<p><u>Должен знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила и требования к составлению отчетов по выполненному заданию;</li> <li>- средства и методы научного исследования.</li> </ul> <p><u>Должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать собственный рабочий график;</li> <li>- работать с научно-технической информацией для приобретения учебно-практических навыков по профессии;</li> <li>- навыками составления отчета по практике;</li> <li>- проводить простые исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.</li> </ul> <p><u>Должен владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с научно-технической информацией;</li> <li>- компьютерными программами для обработки результатов исследования.</li> </ul> <p><u>Должен приобрести опыт:</u></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> </ul>

## 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 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Критерий	«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 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	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	из имеющихся у него сведений		исследование новые релевантные задаче данные	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 УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

Индикаторы: УК-6.1: Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей

**Тестовые задания открытой формы:**

1. Существующие методы управления временем состоят из трех компонентов: \_\_\_\_\_
  
2. Глеб Архангельский предлагает планировать время в \_\_\_\_\_ этапа
  
3. Система ведения дел и приоритизации, которую придумал 34-й президент США Дуайт Эйзенхауэр в середине XX века все текущие и будущие дела распределяются по \_\_\_\_\_ категориям матрицы в зависимости от их срочности и важности.
  
4. «Pomodoro» называют отрезок времени в \_\_ - \_\_ минут на работу и 5 минут на отдых.
  
5. Суть метода тайм-менеджмента поедание «лягушки» – это:
  
6. Суть метода «автофокуса» – это:
  
7. Цифры в методах «90 на 30» и «52 на 17», построенные по похожему принципу, появившиеся в результате исследования сервиса The Muse, означают:

**Тестовые задания закрытого типа:**

1. Согласно матрице Эйзенхауэра, распределите соответствие дел по срочности и важности (срочно и важно, несрочно и важно, срочно и неважно, несрочно и неважно)

<p><b>А)</b> Завершить курсовой проект Отправить на проверку черновик статьи Ответить на важные письма Сходить на прием к врачу</p>	<p><b>Б)</b> Играть в видеоигры Смотреть телевизор Просматривать ленту в соцсетях</p>
<p><b>В)</b> Написать сообщение в группу Приготовить еду Погоулять с собакой</p>	<p><b>Г)</b> Сходить в спортзал Заняться изучением иностранного языка Пойти на мастер-класс</p>

В	Срочно	Несрочно
---	--------	----------

	<p align="center"><b>Сделать</b></p> <p align="center"><b>Задание с дедлайнами, их невыполнение приведет к негативным последствиям</b></p>	<p align="center"><b>Запланировать</b></p> <p align="center"><b>Дела без крайнего срока, которые, тем не менее, нужны для личного роста</b></p>
Неважно	<p align="center"><b>Делегировать</b></p> <p align="center"><b>Рутинная работа, которая не требует специфических навыков. Можно отдать другому специалисту</b></p>	<p align="center"><b>Удалить</b></p> <p align="center"><b>Занятия, не приносящие пользу в работе, не помогающие достигать цели. Время на них нужно контролировать.</b></p>

2. Напишите последовательность плана достижения целей «пирамида Франклина» от фундамента до верха пирамиды исходя из ее составляющих: основные жизненные ценности (чего хочет человек) (**ж**), генеральный план достижения целей (**а**), среднесрочный план (**б**), долгосрочный (на годы) план (**в**), глобальная цель (**д**), план на день/на неделю (**е**).

3. Установите соответствие условных хронотипов (дельфины, львы, волки, медведи) приведенным характеристикам работоспособности

1	Им комфортно просыпаться с 7 до 11 утра, пик продуктивности приходится на период с 11 до 18 часов, а отход ко сну должен быть не позднее 23 часов.	<b>А</b>	Дельфины
2	Могут просыпаться без будильника с 5:30 до 10.00 утра, наиболее продуктивны с 10 до 17, уйти на боковую им лучше до 22:30	<b>Б</b>	Львы
3	Очень тяжело встают по утрам, их время с 7:30 до 12 часов, эффективно работают до 20 часов и легко уходят спать в 00:00.	<b>В</b>	Волки
4	Люди с беспокойным режимом сна, поэтому даже если они встают с 6 до 10, могут легко заснуть обратно. Чтобы уснуть к полуночи, им нужно убрать любые экраны за два часа до сна. Пик их активности — с 10 до 18 часов.	<b>Г</b>	Медведи

4. Установите соответствие следующих высказываний о «работе» и «занятости»

1	Помогает продвигаться в бизнесе или профессии	<p>А) Настоящая работа Б) Занятость</p>
2	Помогает избежать дел, которые продвигают для продвижения вперед в бизнесе или профессии	
3	Эта работа приносит деньги	
4	Чтобы сделать работу, применяйте свои знания и навыки на полную	
5	Мешает зарабатывать деньги	
6	Трудная	
7	Можете сделать только Вы	
8	Легкая	
9	Может сделать кто угодно	
10	Не помогает полноценно применять свои навыки и знания	

5. По приведенным ниже трем этапам планирования времени по методу Глеба Архангельского, установите соответствие названия этапа и его сути

1	По прошествии нескольких недель отметьте в той же тетради, когда время было потрачено с пользой, когда можно было сделать задачу быстрее, а когда время пропало	<b>А</b>	Зафиксировать
2	В течение нескольких недель раз в один-два часа фиксируйте выполненные задачи и время, которое понадобилось на их выполнение. Дела на две-три минуты можно опустить. Цель этапа - фиксация, стороннее наблюдение за собой	<b>Б</b>	Найти важное
3	Скорректируйте расписание и процесс работы на основе своей статистики.	<b>В</b>	Планировать

6. Составьте последовательность рабочих и личных задач на завтра в конце рабочего дня.

1. Позвонить другу
2. Доделать курсовую работу
3. Приготовить перекус с собой на учебу

4. Погулять с собакой
5. Сходить на занятия в ВУЗ
6. Подготовить одежду

Компетенция ОПК-1: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

Индикаторы ОПК-1.1: Использует современные IT-технологии при сборе, анализе, обработке и представлении информации

**Тестовые задания открытой формы:**

1. КиберЛенинка – это научная электронная \_\_\_\_\_
2. КонсультантПлюс – кроссплатформенная справочная \_\_\_\_\_ система, разработанная в России.
3. **iiko** - специализированная система планирования ресурсов предприятия, предназначенная для автоматизации учета в \_\_\_\_\_, а также в кафе, баре, службе доставки готовых блюд.
4. Опишите преимущества работы в системе iiko для повара
5. Опишите преимущества работы в программе iiko для официанта
6. Программа Microsoft Excel предназначена

**Тестовые задания закрытого типа:**

1. Определить последовательность действий при работе в системе iiko на позиции бармена.
  1. Открыть личную смену
  2. Ввести ПИН-код
  3. Указать количество гостей
  4. Выбрать номер обслуживаемого столика
  5. Выбрать бар
  6. Нажать кнопку «печать»
  7. Выбрать позицию заказанного напитка
  8. Приготовить напиток и отдать посетителю



9. Выбрать кнопку касса
10. Забрать чек с заказом
11. Выбрать способ оплаты (безналичный или наличный расчет)
12. Ввести сумму оплаты в терминал
13. Дать терминал посетителю для расчета по карте
14. Отдать чеки посетителю
15. Нажать кнопку оплатить

2. Определить последовательность действий при создании диаграммы в Google

#### Таблицы

1. Выбрать Google таблицу
2. Задать фон, цвет границ и шрифт
3. Выбрать тип диаграммы, развернув список с доступными вариантами
4. При необходимости изменить диапазон и значения
5. Развернуть меню «Вставка»
6. Выбрать пункт «Диаграмма»
7. Перенести диаграмму в любую удобную позицию
8. Открыть вкладку «Дополнительные» для изменения внешнего вида диаграммы
9. Развернуть блок с названием, задать заголовок, цвет текста и другие параметры.

3. Определить последовательность действий при создании в программе Excel таблицы с формулами

1. Заполнить поля информацией
2. Задать названия столбикам
3. В верхнюю строчку, например столбика «Стоимость» добавить знак «равно»
4. Далее распространить формулу на каждую ячейку графы «Стоимость».
5. Чтобы перемножить цену и количество, выделить первую ячейку, затем вписать в формулу звездочку, затем выделите вторую ячейку.

4. Определить последовательность действий при создании в программе Excel графиков по данным таблиц

1. Выбрать «График»
2. На вкладке «Подписи данных» определить местоположение цифр
3. Открыть вкладку «Вставка»
4. Скопировать таблицу с данными и вставить в область диаграммы

5. Выбрать тип диаграммы
6. Подписать оси. «Макет» – «Название осей» – «Название основной горизонтальной (вертикальной) оси»
7. Дать название диаграмме

5. Определите последовательность действий при создании таблицы в программе Microsoft Word

1. Кликнуть по нужной конструкции левой кнопкой.
  2. Нажать кнопку «Таблица»
  3. Открыть вкладку «Вставка»
  4. Выбрать необходимое число строк и столбцов в специальном конструкторе
6. Определить последовательность действий при использовании автосуммирования в программе Excel
1. Выбрать ячейку рядом с числами, которые необходимо сложить
  2. Нажать кнопку Автосумма на вкладке Главная
  3. Нажать клавишу ВВОД (Windows) или Return (Mac)
  4. Автоматический вводит формулы для суммирования чисел (в которой используется функция СУММ).

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

Индикаторы ПК-6.4: Владеет методами органолептического анализа, производит органолептический анализ и оценивает соответствие рецептуре полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и готовых блюд

**Тестовые задания открытой формы:**

1. При проверке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей вначале оценивают внешний вид: \_\_\_\_\_

2. При оценке полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); текстуру (консистенцию); \_\_\_\_\_

3. Органолептический анализ продукции общественного питания массового изготовления включает в себя рейтинговую оценку внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха и вкуса с использованием балльной шкалы:

**Тестовые задания закрытого типа:**

1. Установить соответствие баллов приведенной характеристике блюд

1	Соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.	<b>А</b>	Оценка 3 балла
2	Соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.	<b>Б</b>	Оценка 2 балла
3	Соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.	<b>В</b>	Оценка 5 баллов
4	Соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.	<b>Г</b>	Оценка 4 балла

2. Выбрать и определить последовательность действий при оценке запаха

1. Делают глубокий вдох
2. Закрывают глаза
3. Набирают максимально возможное количество воздуха
4. Задерживают дыхание на 2-3 с
5. Выдыхают

3. Выбрать и определить последовательность действий при оценке вкуса
1. Тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость
2. Задерживают в ротовой полости 10-15с
3. Порцию продукта тщательно пережевывают
4. Определяют время пережевывания
5. Устанавливают типичность вкуса для блюда (изделия) данного вида,
6. Анализируют качество отдельных характеристик вкуса, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних привкусов.

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

Данный вид контроля по учебной практике – ознакомительной практике не предусмотрен учебным планом.

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

Фонд оценочных средств для аттестации по учебной практике – ознакомительной практике представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

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