



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)  
**«ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ 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>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>Производственная практика – технологическая практика (Производственный модуль 3)</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 кондитерских изделий 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 кондитерские изделия 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 <u>технолога/кондитера</u> 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 кондитерских изделий, освоение квалификации по профессии технолог/ кондитер (выполнения полного цикла технологических операций по приготовлению кондитерских изделий).</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 производственной 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 производственной 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

Система оценок  Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	задачи			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 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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:

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

**Ответ: тактильных**

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

**Ответ: реологических**

3. 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»**

4. Башкирская и татарская национальная восточная сладость из жареного теста с медом называется \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

**Ответ: чак-чак**

5. Профитролы - это кондитерское изделие выпеченное из \_\_\_\_\_ теста.

**Ответ: заварного**

6. \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ тесто используют производства ватрушки.

**Ответ: дрожжевое и сдобное**

7. Китайский Fa gao («пирог процветания») делается из рисовой муки и готовится \_\_\_\_\_.

**Ответ: на пару**

8. Основой Красного бархатного торта является \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.

**Ответ: сливочный сыр и сливочная глазурь**

9. Плоды, вываренные в сахарном сиропе и высушенные в духовом шкафу – это \_\_\_\_\_.

**Ответ: цукаты**

10. При производстве китайского национального изделия Fa gao( Фа-гао), применяют \_\_\_\_\_ муку.

**Ответ: миндальную**

11. Для приготовления пресного теста используют муку с \_\_\_\_\_ клейковиной.

**Ответ: сильной**

**Тестовые задания закрытого типа:**

12. Выберите при какой температуре будет оптимально определить вкус продукта:

Разновидности вкуса	Температура
1- Сладкий	А - +35...+37 С
2- Солёный	Б - + 18 С
3- Кислый	В - Любая
4- Горький	Г - +10 С
	Д - 0 С

**Ответ: 1-А; 2- Б; 3- В; 4-Г.**

13. 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

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

14. Составьте правильную последовательность проведения процедуры SWOT-анализа

1. анализ SWOT-матрицы и разработка стратегических мер
2. ранжирование факторов в каждой группе;
3. определение возможностей и угроз;
4. выявление преимуществ и слабостей организации.

**Ответ: 4-3-2-1**

15. Соотнесите показатели количественного и качественного SWOT -анализа:

А	Количес- твенный анализ	1	Использование только достоверных сведений
		2	Оценка факторов в контексте географии, аудитории и рынка, ограниченных сферой деятельности компании
		3	Подробное и четкое описание каждого пункта матрицы с учетом специфики региона, демографии, наличия конкурентов и законодательства в данном регионе
		4	Небольшой глубиной исследования
Б	Качеств- енный анализ	5	Наименьшей значимостью при практической реализации
		6	Наглядностью
		7	Невозможностью оценивать важность рассматриваемых факторов для бизнеса
		8	Простотой в понимании
		9	Отсутствием возможности планировать пути развития бизнес-процессов

**Ответ: А-1,2,3,4,5 Б-6,7,8,9**

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:**

16. Перед использованием в производстве патаку \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.

**Ответ: разводят и подогревают.**

17. Мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар, яйцо, дрожжи, относя к \_\_\_\_\_ сырью хлебопекарного производства.

**Ответ: основному.**

18. При 100-110 градусах Цельсия выпекают \_\_\_\_\_ полуфабрикат.

**Ответ: воздушный**

19. Нонпарель приготавливают из \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.

**Ответ: сахарной посыпки и помады**

20. Какой при приготовлении бисквитного теста применяют \_\_\_\_\_ способ разрыхления?

**Ответ: механический**

21. Дрожжи относят к \_\_\_\_\_ разрыхлителям.

**Ответ: биологическим**

22. Для крема "Шарлотт" сахарной основой является \_\_\_\_\_.

**Ответ: молочно - сахарный сироп**

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

**Ответ: 0, 10**

24. Полуфабрикат со следующими компонентами - мука, сахар, яичные белки, яичные желтки называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: бисквит "буше"**

25. Срок хранения кондитерских изделий с белковым кремом составляет \_\_\_\_\_ час.

**Ответ: 72**

26. Красный пищевой краситель называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: кармин**

27. Соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной составляет \_\_\_\_\_:\_\_\_\_\_.

**Ответ: 1:3**

28. Торт "Прага" приготавливают из \_\_\_\_\_ теста.

**Ответ: бисквитного**

**Тестовые задания закрытого типа:**

29. В какой последовательности выполняются основные стадии приготовления дрожжевого теста?

1.подготовка сырья; 2.замес; 3.отделка; 4.формовка; 5.брожение; 6.расстойка; 7. выпечка.

- A) 1→2→3→4→5→6→7
- B) 1→6→5→4→3→2→7
- C) 1→3→2→5→6→4→7
- D) 1→2→5→4→6→3→7
- E) 1→5→3→2→6→5→7

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

A	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.**

31. Выберите соответствующий правильный ответ, полученный при расчете коэффициента суточного удовлетворения по энергетической ценности при употреблении 100 г кондитерского изделия «Торт Красный бархат» (237 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	$K_{с.у} = 231,6$	А	3150	I	9,7%
2	Младшего школьника	ккал х	Б	2400	II	7,4%

3	Старшего школьника	100/.....	В	3000	III	7,7 %
---	--------------------	-----------	---	------	-----	-------

**Ответ:1-В-III, 2-Б-II, 3-А-I**

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

1	Физико-химический	Вкус, цвет, запах, аромат, внешний вид	А
2	Химический	рН, 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 производственной практике – технологической практике не предусмотрен учебным планом.

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

Фонд оценочных средств для аттестации по производственной практике – технологической практике (Производственный модуль 3) 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.

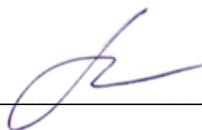
Заведующая кафедрой



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