



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)
«ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПРАКТИКУМ»

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>Производственный практикум (модуль Практикум 3)</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - требования нормативных документов, регламентирующих процедуру разработки и утверждения блюд меню; - факторы, формирующие качество и безопасность технологических процессов. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать технологию приготовления блюд, с учетом требований нормативных документов; - оформлять и утверждать разработанные блюда меню, в соответствии с требованиями нормативных документов; - навыками реализации принципов и методов, обеспечивающих эффективность процессов инжиниринга меню в предприятиях питания различных типов. <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками публичного представления и защиты проекта.

1.2. К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типов;

К оценочным средствам для промежуточной аттестации относятся:

- экзаменационные задания по дисциплине, представленные в виде тестовых заданий закрытого и открытого типов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена 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 Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«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 системой 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
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 поставленные задачи, 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 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 открытого типа:

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

Ответ: портфельный

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

Ответ: фирменным

3. Метод приготовления су вид был изобретен шеф-поваром _____.

Ответ: Джорджем Пралусом

4. Основоположниками молекулярной кулинарии являются ученый _____ и физик _____.

Ответ: Херв Тис и Николай Курти

5. Температура при обработке технологией Sous-vide составляет от _____ до _____ °С

Ответ: 45, 60

6. Основоположником фудпейринга является биоинженер _____.

Ответ: Бернар Лаусс

7. Наслаждение людей от еды на 80% складывается благодаря _____.

Ответ: обонянию

8. Автором теории X, Y, Z является _____.

Ответ: Д. МакГрегор

9. В какой стране и в каком году открыли первый ресторан.

Ответ: Париж (Франция), 1765г

10. Подсобный стол для работы официанта, на котором находятся салфетки, приборы, чистая посуда, бельё, называется _____.

Ответ: стейшн

11. Категории и виды предприятий общественного питания в РФ определены документом, который называется _____.

Ответ: Межгосударственный стандарт «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»

12. Вовлечение работников в анализ проблем и их решения, называется _____.

Ответ: партисипативность

13. Средний объем продаж на одного клиента за 1 час пребывания называется _____.

Ответ: доходность на час пребывания

Тестовые задания закрытого типа:

14. Нормативная база РФ в области качества и пищевой безопасности состоит из нижеприведенных документов. Расположите их в нужной последовательности по значимости:

Выберите несколько вариантов ответа

1. Федеральный закон РФ «О техническом регулировании»
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
3. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
4. Закон РФ «О защите прав потребителей»
5. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевой продукции»
6. Указ Президента РФ «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности РФ»

Ответ: 4, 2, 5, 1, 6, 3

15. 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

16. Сопоставьте формы нарезки и наименование овощей.

1	соломка	лук	А
2	брусочки	морковь	Б
3	кружочки	картофель	В
4	ломтики	редис	Г
5	кубики	огурец	Д
6	кольца	капуста	Е

Ответ: 1-Е, 2-В, 3-Г, 4-Д, 5-Б, 6-А

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

Тестовые задания открытого типа:

17. Осязательный метод - метод, основанный на восприятии консистенции или состояния поверхности с помощью _____ ощущений.

Ответ: тактильных

18. Консистенция – это совокупность _____ характеристик продукта, воспринимаемых механическими и тактильными рецепторами.

Ответ: реологических

19. 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».

20. _____ 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

21. _____ 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

22. Ситуация, когда сотрудникам неудобно работать в баре или на кухне, не хватает площадей или пространства архитектурно некомфортны, называется ошибки _____ ресторана.

Ответ: проектирования.

23. Комплекс маркетинга-микс предприятия индустрии питания включает _____ элементов.

Ответ: 7

24. Отношение количества персонала в соответствии со штатным расписанием к фактическому количеству персонала, выраженное в процентах, называется _____.

Ответ: средняя загрузка

25. Волованы готовят из _____ теста

Ответ: слоеного

Тестовые задания закрытого типа:

26. Напишите последовательность оценки внешнего вида салата

1- равномерность распределения компонентов

2- свежесть компонентов

3- форма нарезки компонентов

4- наличие всех компонентов рецептуры

Ответ: 1,4,3,2

27. 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

28. 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

29. 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

Ответ: 1- В, 2-Б, 3- А, 4- Г, 5- Д, 6-Е, 7-З, 8-Ж

30. 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

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

Данный вид контроля по дисциплине не предусмотрен учебным планом.

4 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Производственный практикум» модуля «Практикум 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 кафедрой 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