



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 2)</p>	<p><i>Должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативную и техническую документацию в области оценки качества и безопасности сырья, вспомогательных материалов и тары, и процедуру приемки по количеству и качеству; - правила формирования внутрифирменного профессионального взаимодействия; - правила и требования к организации работы на предприятиях питания различных форм собственности; - методики и практики, способствующие саморазвитию; -технологию изготовления базовых горячих блюд меню предприятий индустрии питания; -методики разработки продукции с учетом требований к различным категориям потребителей; - правила и формы подачи блюд, обслуживания потребителей; - средства IT-технологий и правила работы с ними. <p><i>Должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с административно-правовой, научно-технической информацией в печатном и электронном виде для приобретения практических навыков в профессиональной деятельности; - составлять разнообразные отчетные документы, в зависимости от производственных задач; - использовать нормативную документацию, входящую в область профессиональной деятельности; - готовить базовые горячие блюда и гарниры меню заведения индустрии

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<p>питания, совершенствовать технологию приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить санитарно-гигиенические мероприятия; - организовывать собственный рабочий график и трудового коллектива. <p><i>Должен владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками работы с административно-правовой, научно-технической информацией в печатном и электронном виде, для приобретения практических навыков в профессиональной деятельности; - навыками работы технолога/повара горячего цеха; - навыками работы с профессиональным IT-программным обеспечением (iiko, R-Keeper, QuickResto и др.) <p><i>Должен приобрести опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - описания и обобщения научно-технической информации, участия в работах по составлению отчетов по выполненному заданию; - обработки и обобщения полученных данных для составления отчетов; - профессиональной деятельности в области технологии продукции и организации предприятий индустрии питания, освоение квалификации по профессии технолог/ повар (выполнения технологических операций по приготовлению блюд горячего цеха).

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, заверенная 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»		
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 полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект
2 Работа с информацией	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
3.Научное осмысление	Не может делать научно корректных	В состоянии осуществлять	В состоянии осуществлять	В состоянии осуществлять

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
изучаемого явления, процесса, объекта	выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	научно корректный анализ предоставленной информации	систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задаче данные	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 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. 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. ДОПОЛНИТЬ ПРЕДЛОЖЕНИЕ. Обычно в состав блюда «_____» входят 4—5 видов различных мясных продуктов.

Ответ: ассорти мясное

5. _____ 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

6. _____ 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

7. Способ тепловой обработки поросенка при приготовлении холодного блюда «Поросенок заливной» - _____.

Ответ: варка

8. Холодное блюдо, приготовление которого заключается в следующем: холодное жареное или вареное мясо нарезают по 2—3 тонких широких ломтика на порцию, сбоку кладут нарезанные кружочками свежие овощи, называется _____ с _____.

Ответ: ветчина (мясо) с гарниром

9. Срок хранения мяса заливного, холодца составляет _____ час.

Ответ 12 часов

10. Способом тепловой обработки мяса при приготовлении холодного блюда «Ростбиф с гарниром» является _____.

Ответ: жарка

11. Способом тепловой обработки мяса птицы при приготовлении блюда «Курица фаршированная (галантин)» является _____.

Ответ: варка

Тестовые задания закрытого типа:

12. 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

13. Напишите последовательность оценки консистенции буженины

- 1- однородность
- 2- поверхность
- 3- на разлом/давление
- 4- сопротивление резанию
- 5- сочность

Ответ: 2,3,4,1,5

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

Разновидности вкуса	Температура
Сладкий	А - +35...+37 С
Соленый	Б - + 18 С
Кислый	В - Любая
Горький	Г - +10 С
	Д - 0 С

Ответ: 1-А; 2- Б; 3- В; 4-Г.

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

А Влияют на качество	Б Не влияют на качество
1 Сырье 2 Вспомогательные материалы 3 Технология производства 4 Хранение готовой продукции 5 Логистика доставки 6 Промежуточное хранение	1 Упаковка продукта 2 Предварительное хранение сырья 3 Технологический процесс 4 Маркировка продукции 5 Перемещение продукта от производителя до места реализации

Ответ: А- 2,6; Б- 1,4,5.

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:

16. В процессе механической кулинарной обработки овощи перебирают, _____ 1 _____, моют, _____ 2 _____, промывают и _____ 3 _____.

Ответ: 1- сортируют, 2- чистят, 3-измельчают

17. Назовите два основных вида нарезки овощей: _____ и _____.

Ответ: простая, фигурная

18. Волованы готовят из _____ теста.

Ответ: слоеного

19. Для варки мяса при приготовлении блюда «Мясо отварное холодное с гарниром» используют _____ говядины.

Ответ: лопатку

20. Для приготовления блюда «Паштет из печени» измельченную массу из печени соединяют со сливочным маслом и _____.

Ответ: бульоном

21. Блюда - котлеты Пожарские, паштет из курицы, птица по- столичном относятся к ассортимент _____ _____ блюд из птицы:

Ответ: сложных холодных

22. Инструмент для чистки овощей, имеющий на своей цилиндрической части отштампованное лезвие, которым производится чистка овощей и картофеля, называется _____.

Ответ: желобковый нож

23. Специальный предмет кухонной утвари, предназначенный для очистки овощей и фруктов перед употреблением их в пищу, называется _____.

Ответ: овощечистка

24. Кухонный инструмент для измельчения пищевых продуктов: овощей, сыра и других, называется _____.

Ответ: терка

25. Срок хранения блюда Паштет составляет _____ час.

Ответ: 24

26. Срок хранения блюда Рыба заливная составляет _____ час.

Ответ: 12

27. Срок хранения Заправленные салаты составляет _____ час.

Ответ: 1

28. Срок хранения блюда Бутерброды составляет _____ час.

Ответ: 0,5

Тестовые задания закрытого типа:

29. 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

30. 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

Ответ: А-А, Б-В.

31. 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	асов	З

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

32. 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.

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 2) 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