



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 – ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА»

основной профессиональной образовательной программы магистратуры
по направлению подготовки
**19.04.04 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 определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки;</p> <p>ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;</p> <p>ОПК-4: Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания;</p> <p>ПК-1: Способен стратегически управлять развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированны</p>	<p>УК-6.2: Оценка требований рынка труда и образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста;</p> <p>ОПК-2.2: Использует основные принципы и подходы к созданию новой продукции с заданными свойствами;</p> <p>ОПК-4.3: Проектирует конкурентоспособные технологические процессы производства продуктов питания;</p> <p>ПК-1.3: Разрабатывает стратегии продвижения продукции и услуг на предприятии общественного питания.</p>	<p>Производственная практика - преддипломная практика</p>	<p><u>Должен знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - задачи исследований; - отечественную и зарубежную аппаратуру и приборы, а также методы исследования свойств сырья и продуктов питания; - специфику и требования написания магистерского проекта; - методологию оценки основных производственных ресурсов предприятий питания. <p><u>Должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований; - самостоятельно выполнять лабораторные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания; - представлять полученные результаты в виде публикаций и публичных обсуждений; - производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания. <p><u>Должен владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками постановки задач исследования, выбора методов экспериментальной работы, представления результатов научных исследований;

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
Х пищевых продуктов.			<p>- навыками самостоятельного выполнения лабораторных исследований для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания;</p> <p>- навыками представления полученных результатов в виде публикаций и публичных обсуждений;</p> <p>- навыками проведения стоимостной оценки основных производственных ресурсов предприятий питания.</p> <p><u>Должен приобрести опыт:</u></p> <p>- представления результатов научных исследований.</p> <p>- самостоятельного выполнения лабораторных исследований для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания;</p> <p>- представления полученных результатов в виде публикаций и публичных обсуждений.</p> <p>- стоимостной оценки основных производственных ресурсов предприятий питания.</p>

2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 К оценочным средствам для промежуточной аттестации, проводимой в форме дифференцированного зачета (зачет с оценкой), относятся:

- полностью подготовленный магистерский проект (ВКР);
- 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 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 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 задаче данные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
				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

2.3 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 определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

Индикаторы: УК-6.2: Оценка требований рынка труда и образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста

Тестовые задания открытой формы:

1. Активная форма обучения, целью которой является формирование у работника определенных навыков – это ...

2. ... организации – это долговременные цели организации и концептуальные подходы к их достижению.
3. ... – метод индивидуального обучения, предназначенный для развития навыков, расширения знаний и формирования установок работника.
4. Планирование человеческих ресурсов отличается от планирования рабочей силы тем, что:
5. Самомаркетинг – это ...
6. На карьерный рост сотрудников организации влияет множество факторов, которые можно условно разделить на три группы: ..., ...,

Тестовые задания закрытого типа:

1. Установите соответствие между функцией маркетинговой деятельности и ее характеристикой

1	исследовательская	А	предполагает разработку политики предложения услуг и ценовой политики, управление качеством и конкурентоспособностью услуг
2	организационная	Б	реализуется в рамках организации научно-исследовательской деятельности по созданию и оказанию услуг
3	коммуникативная	В	изучение макро– и микросреды организации, выявление существующего и потенциального спроса потребителей, определение целевого рынка
4	инновационная	Г	осуществляется посредством организации рекламы услуг предприятия на рынке, установления взаимоотношений с окружением

2. Установите соответствие между термином, используемым в управлении человеческими ресурсами и его определением

1	миссия	А	Долговременные цели организации и концептуальные подходы к их достижению
2	стратегия	Б	Конкретные шаги и действия, направленные на реализацию политики предприятия
3	политика	В	Предназначение организации, причина существования организации, основные ценности и идеалы
4	направление деятельности	Г	Детализированные подходы к основным компонентам стратегии, важнейшие принципы и правила ведения бизнеса

3. Установите соответствие между жизненным циклом организации и подбором персонала

1	стадия становления	А	привлечение дополнительных работников со стороны
2	стадия роста	Б	замораживание найма новых сотрудников
3	стадия зрелости	В	поиск талантливых специалистов
4	стадия сокращения производства	Г	обновление персонала

4. Установите соответствие между уровнем стратегии и характерным примером ее реализации

1	финансовая стратегия	А	уровень отдельного работника
2	стратегия карьерного роста	Б	уровень подразделений предприятий
3	стратегия занятости	В	национальный уровень
4	стратегия развития производств	Г	уровень организации

5. Расположите жизненные циклы организации в правильной последовательности.

- 1) стадия зрелости
- 2) стадия роста
- 3) стадия становления
- 4) стадия сокращения производства

6. Определите последовательность этапов процесса обучения:

- 1) оценка достигнутых результатов
- 2) отбор обучающихся
- 3) выбор методов обучения
- 4) постановка целей
- 5) реализация программ обучения

Компетенция ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

Индикаторы ОПК-2.2: Использует основные принципы и подходы к созданию новой продукции с заданными свойствами

Тестовые задания открытой формы:

1. Технология измельчения замороженных продуктов до гомогенного состояния без оттаивания называется

2. Технология смешивания и одновременного измельчения ингредиентов для компонентов какого-то блюда молекулярной кухни при непрерывном нагревании, называется

3. ... - процесс разделения смеси летучих жидкостей на ее компоненты путем их испарения с помощью подвода тепла с последующей конденсацией образовавшихся паров.
4. Дайте определение термину «sous vide».
5. Дайте определение термину «Cook&chill».
6. Дайте определение термину FOODPARING (фудпейринг)

Тестовые задания закрытого типа:

1. Установите соответствие между типом процесса и его видом

1	Механические процессы	А	Сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, прессование, дозирование, формование
2	Гидромеханические процессы	Б	Мытье, замачивание, осаждение, фильтрование
3	Биохимические процессы	В	Брожение, вызываемое ферментами теста, квашение
4	Тепловые процессы	Г	Нагревание, охлаждение, выпаривание, конденсация

2. Выберите правильную последовательность этапов разработки и внедрения нового продукта:

- 1) оценка альтернатив;
- 2) бизнес – анализ;
- 3) формирование идеи;
- 4) создание опытного образца;
- 5) разработка стратегии нового товара;
- 6) коммерциализация;
- 7) маркетинговое тестирование.

3. Составьте последовательную цепь инновационного процесса:

- 1) диффузия;
- 2) производство;
- 3) освоение производства;
- 4) прикладные исследования;
- 5) реализация;
- 6) фундаментальные исследования;

7) эксплуатация

4. Укажите последовательность приготовления сфер техникой обратной сферификации

- 1) приготовить вкусовую основу с добавлением глюконата
- 2) добавить подготовленный желатин, растворить в основе, нагрев его до 50 °С.
- 3) вылить в емкость слоем в 1 см и поставить в холодильник для загустевания желе
- 4) нарезать желе на желаемые размеры и формы 5 погрузить в альгинатный раствор на 1 мин
- 5) промыть в емкости с водой
- 6) перед подачей прогреть в воде при 60 °С для растворения желатина.

5. Установите соответствие между способом сушки и его описанием

1	конвективный способ	А	сушильный агент передает материалу теплоту, под действием которой из материала удаляется влага в виде пара, поступающая в окружающую среду
2	кондуктивная сушка	Б	передача теплоты материалу происходит при соприкосновении с горячей поверхностью
3	сублимационная сушка	В	основана на способности некоторых твердых тел переходить при определенных условиях из твердого состояния в пар, минуя жидкую фазу
4	СВЧ сушка	Г	сушка осуществляется за счет тепловой энергии

6. Установите соответствие между свойством альгината натрия и видом продукта, в котором они проявляются

1	гелеобразующие свойства	А	реструктурированные рыба и мясо
2	загущающие свойства	Б	производство соусов, молочных коктейлей
3	стабилизирующие свойства	В	производство пива
4	пленкообразующие свойства	Г	ледяные глазури для замороженных мяса и рыбы

Компетенция ОПК-4: Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания

Индикаторы ОПК-4.3: Проектирует конкурентоспособные технологические процессы производства продуктов питания

Тестовые задания открытой формы:

1. Статистическая взаимосвязь двух или нескольких случайных величин – это ...
2. ... - это векторная диаграмма, характеризующая в метеорологии и климатологии режим ветра в данном месте по многолетним наблюдениям.
3. Последовательный перечень всех основных операций и процессов с указанием

применяемого режима и условий называется...

4. Процесс компоновки заключается в

Тестовые задания закрытого типа:

1. Установите последовательность этапов полного цикла производства заготовочного предприятия, работающего на сырье

- 1) поставляемое сырье направляют в складские помещения, где хранят непродолжительное время
- 2) сырье подвергают механической обработке, готовят из него полуфабрикаты в заготовочных цехах
- 3) полуфабрикаты направляют в доготовочные цехи, где происходит приготовление блюд и кулинарных изделий
- 4) готовые блюда поступают на раздачу
- 5) кормовые и технические отходы

2. Установите соответствие между видом сырья и способом его очистки от кожицы

1	Паротермический способ	А	Картофель, корнеплоды
2	Химический способ	Б	Персики, айва
3	Пневматический способ	В	Лук

3. Установите соответствие между скоростью замораживания и формой образующихся кристаллов

1	медленная скорость, от 10 мин. до 1 ч.	А	гексагональная форма
2	средняя и быстрая скорость, от 1 до 10 мин.	Б	неправильная форма (дендриды)
3	сверхбыстрая скорость, менее 5 секунд	В	округлая форма

4. Восстановите последовательность линии производства полуфабрикатов из рыбы:

- 1) нарезка п/ф
- 2) очистка рыбы от чешуи
- 3) размораживание рыбы
- 4) транспортировка в горячий цех
- 5) удаление плавников, головы
- 6) потрошение, промывание

5. Установите соответствие между видом рыбного полуфабриката и его формой

1	зразы	А	овально-приплюснутая с заостренным концом
---	-------	---	---

2	котлеты	Б	кирпичик
3	биточки	В	округло-приплюснутая
4	фрикадельки	Г	шарик
5	пельное	Д	полумесяц

6. Установите последовательность этапов научно-исследовательской работы по изготовлению нового вида продукции

- 1) обосновать возможность разработки нового вида продукции
- 2) разработать рецептуру нового продукта, предварительно провести математическое моделирование
- 3) получить опытные образцы новой продукции
- 4) провести органолептическую, физико-химическую и микробиологическую оценку качества полученного образца
- 5) на основании полученных данных оптимизировать рецептурный состав нового продукта
- 6) предложить технологическую схему получения нового продукта

Компетенция ПК-1: Способен стратегически управлять развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Индикаторы ПК-1.3: Разрабатывает стратегии продвижения продукции и услуг на предприятии общественного питания

Тестовые задания открытой формы:

1. Новые идеи, которые могут быть получены в результате научных исследований, опытно-конструкторских разработок, других видов творческой, интеллектуальной деятельности - это...
2. Санитарно-гигиеническая безопасность – отсутствие недопустимого ... , который может возникнуть при загрязнении кулинарной продукции микроорганизмами.
3. Концепция заведения разрабатывается ...
4. Экономическую эффективность использования действующих фондов определяют...

Тестовые задания закрытого типа:

1. Установите последовательность этапов разработки маркетинговой стратегии предприятия
 1. определение миссии предприятия

2. формулирование целей и задач функционирования предприятия
3. анализ и оценка внешней среды предприятия
4. анализ и оценка внутренней структуры предприятия
5. разработка и анализ стратегических альтернатив
6. выбор маркетинговой стратегии

2. Установите соответствие между основообразующим фактором конкурентоспособности предприятия общественного питания и его составляющими

1	Технико-экономические факторы	А	Качество продукции и услуг, цена и себестоимость услуги, затраты на потребление
2	Коммерческие факторы	Б	Конъюнктура рынка, предоставляемый сервис, реклама, имидж предприятия
3	Нормативно-правовые факторы	В	Техническая безопасность, экологическая безопасность, правовые нормы

3. Установите соответствие между факторами, влияющими на конкурентоспособность ресторана и его составляющими

1	Факторы внешней среды	А	Известность, репутация, наличие удобной парковки
2	Факторы внутренней среды	Б	Разнообразие меню, виды кухни, качество обслуживания, интерьер
3	Факторы смешанного влияния внешней и внутренней среды	В	Средний чек, режим работы, количество посадочных мест, наличие и разнообразие дополнительных услуг

4. Составьте последовательную цепь из следующих элементов маркетинговой программы

- 1) стратегия развития целевого рынка
- 2) преамбула (краткое содержание маркетинговой программы)
- 3) товарная стратегия
- 4) сильные и слабые стороны работы предприятия
- 5) цели и задачи предприятия и маркетинга
- 6) маркетинговая стратегия
- 7) стратегия формирования и развития каналов товародвижения
- 8) ценовая стратегия
- 9) стратегия формирования спроса и стимулирования сбыта
- 10) бюджет реализации маркетинговой программы, контроль

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

Данный вид контроля по производственной практике - преддипломной практике не предусмотрен учебным планом.

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по производственной практике - преддипломной практике представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы магистратуры 19.04.04 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