



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 – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ 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>ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания;</p> <p>ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания;</p> <p>ПК-6: Способен организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания.</p>	<p>ОПК-4.3: Использует отечественную и зарубежную нормативно-техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации;</p> <p>ОПК-5.3: Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов общественного питания;</p> <p>ПК-6.5: Самостоятельно осуществляет технологический процесс производства «заготовок» для блюд и кулинарных изделий.</p>	<p>Производственная практика – технологическая практика</p>	<p><u>Должен знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - виды технологического оборудования и технику безопасности при работе с ним; - принципы рационального размещения оборудования для предприятий общественного питания; - технологические процессы производства пищевой продукции. <p><u>Должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатировать технологическое оборудование на предприятиях общественного питания в соответствии с требованиями техники безопасности; - выбрать технологическое оборудование для предприятий общественного питания; - использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. <p><u>Должен владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками работы на различных видах технологического оборудования; - навыками в области планировки и оснащения предприятия общественного питания (состав помещений, техническая оснащенность, уровень механизации труда, организация рабочих мест, расстановка оборудования согласно поточности технологического процесса);

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p>- навыками совершенствования технологических процессов производства продукции на предприятиях общественного питания.</p> <p><u>Должен приобрести опыт:</u></p> <p>- эксплуатации оборудования предприятий общественного питания;</p> <p>- анализа размещения технологического оборудования на предприятии общественного питания согласно поточности технологического процесса; рационального способа технологической обработки пищевого сырья с целью предотвращения дефектов и получения продукции высокого качества.</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:

- 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 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
1 Системность и полнота знаний в отношении	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для	Обладает набором знаний, достаточным для системного	Обладает полнотой знаний и системным

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
изучаемых объектов	не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	системного взгляда на изучаемый объект	взгляда на изучаемый объект	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 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	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	заданным алгоритмом	алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	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 ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания.

Индикаторы: ОПК-4.3: Использует отечественную и зарубежную нормативно-техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации.

Тестовые задания открытой формы:

1. Технические условия (ТУ) – Технический документ, в котором изготовитель устанавливает требования к _____ конкретной продукции (нескольких конкретных видов продукции), необходимые и достаточные для идентификации продукта, контроля его качества и безопасности при хранении, транспортировании.

2. Технико-технологическая карта (ТТК) – документ, разрабатываемый на _____ продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к

оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания.

3. В разделе Технической инструкции (ТИ) «Ассортимент продукции» указывают:

4. К технологическим документам относят следующие документы:

Тестовые задания закрытого типа:

1. Определите соответствие области применения документа его юридической силе

1	Документ, который принят международным договором Российской Федерации, ратифицированным в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, или межправительственным соглашением, заключенным в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, или федеральным законом, или указом Президента Российской Федерации, или постановлением Правительства Российской Федерации, или нормативным правовым актом федерального органа исполнительной власти по техническому регулированию и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования;	А	Свод правил
2	Документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг. Стандарт также может содержать правила и методы исследований (испытаний) и измерений, правила отбора образцов, требования к терминологии, символике, упаковке, маркировке или этикеткам и правилам их нанесения.	Б	Сертификат соответствия
3	Документ в области стандартизации, в котором содержатся технические правила и (или) описание процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации продукции и, который применяется на добровольной основе в целях соблюдения требований технических регламентов.	В	Технический регламент
4	Документ, удостоверяющем соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов, сводов правил или условиям договоров.	Г	Международный стандарт

2. Установите соответствие содержания документа его наименованию

1	Документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).	А	Технико-технологическая карта (ТТК)
---	--	----------	-------------------------------------

2	Документ, устанавливающий требования к процессам изготовления, хранения, транспортирования сырья, полуфабрикатов и готовых блюд (изделий) или доставке.	Б	Технические условия (ТУ)
3	Документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания. ТТК разрабатываются только на новую нетрадиционную продукцию, впервые изготавливаемую на предприятии общественного питания.	В	Технологическая карта на продукцию общественного питания (ТК)

3. Установите соответствие регистрационных номеров документов их наименованию

1	ТР ТС 034/2013	А	О безопасности молока и молочной продукции
2	ТР ТС 033/2013	Б	О безопасности мяса и мясной продукции
3	ТР ТС 022/2011	В	О безопасности пищевой продукции».
4	ТР ТС 021/2011	Г	Пищевая продукция в части ее маркировки

4. Установите соответствие содержания документа его наименованию

1	Микробиологические нормативы безопасности сырья и готовой продукции	А	ТРТС
2	Методы контроля	Б	ГОСТ
3	Показатели безопасности пищевой продукции		
4	Требования к сырью и материалам		
5	Гигиенические требования безопасности пищевой продукции		

Компетенция ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания.

Индикаторы ОПК-5.3: Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов общественного питания.

Тестовые задания открытой формы:

1. _____ – это система, предназначенная для выявления, анализа, контроля и управления рисками при изготовлении пищевой продукции.

2. Разработка процедуры по рекомендациям ХАССП должна быть с учетом _____ основных принципов

3. Критическая контрольная точка – это...

Ответ: стадия технологического процесса, на которой можно использовать процедуру контроля, необходимую для предупреждения, исключения или снижения рисков до приемлемого уровня.

Тестовые задания закрытого типа:

1. Установить последовательность этапов принципиальной технологической схемы приготовления блюд

1. Прием сырья
2. Сортировка
3. Механическая (первичная) кулинарная обработка
4. Тепловая обработка
5. Мойка
6. Нарезка, измельчение
7. Очистка
8. Полуфабрикаты
9. Доготовка, тепловая кулинарная обработка
10. Оформление и отпуск
11. Готовые блюда и кулинарные изделия

2. Соотнести виды контроля по их содержанию

1	Входной контроль качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих на предприятия общественного питания	А	<ul style="list-style-type: none"> - контроль наличия и правильности оформления товарносопроводительной документации: товарно-транспортная накладная, декларации о соответствии; на сельскохозяйственное сырье: ветеринарное свидетельство РФ. - контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям Технических регламентов; - визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции.
2	Контроль качества и безопасности готовой продукции	Б	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации; - контроль за соблюдением поточности технологического процесса; - определение контрольных критических точек и нормируемых показателей.

3	Производственный контроль на этапах технологического процесса	В	<ul style="list-style-type: none"> - контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции; - критерии готовности обязательно должны указываться в технологической документации; - лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям с периодичностью не реже 1 раза в 6 месяцев.
---	---	----------	--

3. Установите последовательность (порядок) проведения бракеража:

1. Организация проведение бракеража
2. Оценка качества продукции
3. Создание бракеражной комиссии
4. Занесение результатов бракеража (органолептической оценки качества) продукции в бракеражный журнал
5. Заверение записи в бракеражном журнале подписями всех членов бракеражной комиссии

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

Индикаторы ПК-6.5: Самостоятельно осуществляет технологический процесс производства «заготовок» для блюд и кулинарных изделий.

Тестовые задания открытой формы:

1. Принцип, который лежит в основе товарного соседства – это _____

2. По СанПин рядом могут размещаться продукты с одинаковыми требованиями к _____

3. Чаще всего для маркировки инвентаря используют пять основных цветов: _____

Тестовые задания закрытого типа:

1. Установите последовательность технологических операций обработки мяса
 1. Зачистка поверхности и срезание ветеринарных клейм
 2. Дефростация мороженого мяса
 3. Обмывание, обсушивание, деление на отруба;
 4. Жиловка мяса
 5. Обвалка отрубов и выделение крупнокусковых частей;

6. Приготовление полуфабрикатов натуральных и рубленых

2. Установите последовательность технологических операций обработки овощей

1. Очистка
2. Сортировка
3. Мойка
4. Доочистка после механической очистки
5. Промывание
6. Нарезка

3. Сопоставьте аббревиатуру, которой маркируются разделочные доски и ножи с ее расшифровкой

1	«СМ»	А	сырая рыба
2	«СР»	Б	сырые овощи
3	«СО»	В	сырое мясо
4	«ВМ»	Г	вареная рыба
5	«ВР»	Д	вареное мясо
6	«ВО»	Е	квашеные овощи
7	«МГ»	Ж	рыбная гастрономия
8	«Зелень»	З	Зелень
9	«КО»	И	вареные овощи
10	«Сельдь»	К	Сельдь
11	«Х»	Л	хлеб
12	«РГ»	М	мясная гастрономия

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

Данный вид контроля по производственной практике – технологической практике не предусмотрен учебным планом.

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по производственной практике – технологической 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 № 07 от 23.03.2023 г.).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова