



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 магистратуры  
по направлению

**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>ОПК-5: Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач;</p> <p>ПК-2: Способен стратегически управлять развитием предприятия питания.</p>	<p>ОПК-5.2: Анализирует существующие научные работы, выявляет их преимущества и недостатки, предлагает новые концепции для комплексного решения профессиональных задач;</p> <p>ПК-2.3: Управляет проектами и изменениями на предприятии питания.</p>	<p>Производственная практика – технологическая практика</p>	<p><u>Должен знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы разработки или совершенствования рецептур пищевого продукта или блюда, технологических параметров и режимов, приемов технологической обработки;</li> <li>- принципы организации и управления научно-производственными работами в сфере общественного питания;</li> <li>- принципы составления технической документации и научных отчетов;</li> <li>- этапы работ строительства и реконструкции предприятий питания;</li> <li>- методики расчета и подбора технологического оборудования для предприятий общественного питания и перечень их основных характеристик.</li> </ul> <p><u>Должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- внедрять в практическую деятельность результаты научных исследований;</li> <li>- составлять технологическую схему производства разрабатываемого и/или модернизируемого пищевого продукта или блюда;</li> <li>- планировать и организовывать этапы проведения научно-производственных работ в сфере общественного питания;</li> <li>- представлять результаты исследований экспериментов;</li> <li>- планировать этапы работ строительства и реконструкции предприятий питания;</li> <li>- производить инженерные расчеты.</li> </ul> <p><u>Должен владеть:</u></p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p>- навыками внедрения в практическую деятельность результатов научных исследований;</p> <p>- навыками разработки или совершенствования рецептур, технологических параметров и режимов, приемов технологической обработки;</p> <p>- принципами планирования и организации научно-производственных работ в сфере общественного питания;</p> <p>- навыками составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, тезисов докладов, научных статей;</p> <p>- навыками разработки технической документации при проведении работ по проектированию и реконструкции;</p> <p>- навыками расчета и подбора оборудования.</p> <p><u>Должен приобрести опыт:</u></p> <p>- разработки или совершенствования рецептур пищевого продукта или блюда, технологических параметров и режимов, приемов технологической обработки;</p> <p>- планирования и организации научно-производственных работ в сфере общественного питания;</p> <p>- представления результатов научных исследований в виде научных отчетов;</p> <p>- планирования этапов строительства и реконструкции предприятий общественного питания;</p> <p>- инженерных расчетов в технологической части проекта.</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 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 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
<b>3. Научное осмысление изучаемого явления,</b>	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в	В состоянии осуществлять научно корректный анализ	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный

Система оценок  Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
<b>процесса, объекта</b>	в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	предоставленной информации	анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи данные	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

2.3 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-5: Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач

Индикаторы: ОПК-5.2: Анализирует существующие научные работы, выявляет их преимущества и недостатки, предлагает новые концепции для комплексного решения профессиональных задач

### **Тестовые задания открытой формы:**

1. ... – это охранный документ, предоставляющий вам исключительное право на определенный результат интеллектуальной деятельности, в частности, на изобретение.
2. ... - это метод сбора первичной маркетинговой информации путем устного или письменного обращения к опрашиваемым с вопросами, направленными на выяснение их субъективных мнений, предпочтений, установок в отношении какого-либо объекта.
3. Дайте определение понятию «ребрендинг».
4. Дайте определение «меню».

### **Тестовые задания закрытого типа:**

1. Определите последовательность этапов расчета посудомоечной машины
  1. расчет количества потребителей в час максимальной загрузки зала
  2. определение количества тарелок и приборов по норме на одного потребителя
  3. расчет количества вымытой посуды за час при максимальной загрузке зала
  4. подбор по каталогу посудомоечной машины
  5. определение действительного времени работы посудомоечной машины
2. Установите соответствие между видом графика выхода на работу и его характеристикой

1	линейный график	А	график, по которому все работники предприятия начинают и заканчивают работу одновременно
2	ленточный график	Б	предусматривает выход работников на производство в разное время с тем, чтобы в часы пик обеспечить наиболее быстрое обслуживание посетителей
3	двухбригадный график	В	применяют на предприятиях, работающих в две смены, коллектив предприятия делят на две бригады, равные по численности и квалификации
4	комбинированный график	Г	сочетает несколько видов графиков и применяется на предприятиях, залы которых работают свыше 12 ч

5	график суммарного учета рабочего времени	Д	применяют на предприятиях, где работника нельзя обеспечить работой равномерно по дням недели в течение месяца или года. По такому графику работают в вагонах ресторанов, на авиалиниях, на теплоходах, а также на обычных стационарных предприятиях – различное количество часов по отдельным дням
---	--	---	--

### 3. Установите последовательность этапов фотографии рабочего времени

1. подготовка к наблюдению
2. наблюдение
3. обработка данных
4. анализ и разработка мероприятий для улучшения использования рабочего времени

### 4. Установите последовательность алгоритма проведения процедуры ребрендинга для предприятия питания

1. маркетинговое исследование для оценки текущего положения
2. составление SWOT анализа и выявление сильных и слабых сторон
3. разработка нового позиционирования бренда, основных характеристик и индивидуальных особенностей
4. рестайлинг визуальных атрибутов: логотипа, фирменных шрифтов, цветов, основных или дополнительных графических элементов
5. разработка программы продвижения ресторана после ребрендинга

Компетенция ПК-2: Способен стратегически управлять развитием предприятия питания

Индикаторы ПК-2.3: Управляет проектами и изменениями на предприятии питания

#### **Тестовые задания открытой формы:**

1. Совокупность характеристик объекта, позволяющая ему удовлетворять заявленным или подразумеваемым требованиям – это ...
2. Период ... для проекта — это период времени, необходимый для возмещения первоначальных инвестиций за счет использования результатов проекта. Иными словами — это время, по прошествии которого ЧДД примет, по расчетам, положительное значение.
3. Перечислите группы рисков, которые могут возникнуть при открытии предприятия питания (не менее 3-х).

4. Перечислите методы оценка экономической эффективности проекта (не менее 3-х).

**Тестовые задания закрытого типа: (4 вопросов на последовательность и/или соответствие)**

1. Установите соответствие между характеристикой проектной деятельности и ее содержанием

1	разовость	А	все проекты представляют собой временное явление, приходят и уходят, появляются и исчезают, оставляя после себя конкретные результаты, существенно отличаясь от наших повседневных обязанностей и деятельности
2	уникальность	Б	нет двух одинаковых проектов, каждый из них, независимо от его результатов, в своей основе имеет что-то неповторимое, характерное только для него
3	инновационность	В	в процессе реализации проекта всегда создается нечто новое, изменения могут быть большими или маленькими
4	результативность	Г	Все проекты нацелены на получение определенных результатов, иными словами, они направлены на достижение целей
5	временная локализация	Д	все проекты ограничены четкими временными рамками, создание чего-либо к установленному сроку

2. Установите последовательность основных стадий проекта, которые возникают в процессе управления проектом

1. предпроектный анализ (анализ ситуации);
2. формулировка концепции проекта (целеполагание);
3. мобилизация ресурсов;
4. реализация проекта (методы достижения целей — управление проектами);
5. мониторинг проекта;
6. наращивание потенциала проекта (перепланирование) или завершение (закрытие проекта).

3. Установите соответствие между подходом к построению целей проекта и его содержанием

1	Продуктовый	А	построение по компонентам продукции проекта. В качестве целей выбираются элементы продукции проекта, его материальные результаты. Для определения названия пакетов работ и отдельных работ используются существительные
2	Функциональный	Б	построение по функциональным элементам деятельности. В качестве целей выбираются элементы операций технологического цикла производства продукции. Для определения названия пакетов работ и

			отдельных работ используются глаголы или отглагольные существительные
3	Организационный	В	построение по элементам организационной структуры. В качестве целей выбираются элементы организационной структуры. Для определения пакетов работ и отдельных работ используются в основном существительные

4. Установите последовательность алгоритма действий в области менеджмента качества

1. принятие продукции в соответствии со спецификациями и стандартами
2. идентификация брака и реализация действий по управлению несоответствующей продукцией
3. внесение изменений в технологические процессы, влекущие к браку
4. решение о завершающей приемке
5. составление списка замечаний и претензий по качеству
6. разрешение спорных вопросов и конфликтов

#### **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 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 № 07 от 23.03.2023 г.)

Заведующая кафедрой



И.М. Титова