

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

Б1.О.13 Введение в профессиональную деятельность

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<p>УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности</p>	<p>УК-11.2 Понимает сущность экстремизма и терроризма как противозаконного действия, проявляет нетерпимое отношение к ним и способен распознавать признаки проявления экстремизма и терроризма в своей профессиональной сфере</p>	<p>знает сущность экстремизма и терроризма как противозаконного действия, проявляет нетерпимое отношение к ним и способен распознавать признаки проявления экстремизма и терроризма в своей профессиональной сфере</p>
		<p>умеет понимать сущность экстремизма и терроризма как противозаконного действия, проявляет нетерпимое отношение к ним и способен распознавать признаки проявления экстремизма и терроризма в своей профессиональной сфере</p>
		<p>владеет навыками навыками понимания сущности экстремизма и терроризма как противозаконного действия, проявления нетерпимого отношения к ним и способствования распознавания признаков проявления экстремизма и терроризма в своей профессиональной сфере</p>
<p>УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды</p>	<p>знает свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды</p>
		<p>умеет определять свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды</p>
		<p>владеет навыками навыками определения своей роли в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды</p>
<p>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>УК-5.2 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими</p>	<p>знает информацию, необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми о культурных особенностях и традициях различных социальных групп</p>
		<p>умеет находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп</p>

	людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	владеет навыками навыками нахождения и использования необходимой для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информации о культурных особенностях и традициях различных социальных групп
--	---	---

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Курс	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Особенности профессиональной деятельности технолога продукции и организации общественного питания			
1.1.	Введение в профессиональную деятельность	1	УК-3.1, УК-5.2, УК-11.2	
	Промежуточная аттестация			За

3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
Текущий контроль			
		Для оценки знаний	
		Для оценки умений	
		Для оценки навыков	
Промежуточная аттестация			
1	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «зачтено», «незачтено».	Перечень вопросов к зачету

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Введение в профессиональную деятельность"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Тестовые задания по дисциплине "Введение в профессиональную деятельность: Технология продуктов общественного питания".

Инструкция: Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Что является основной задачей технолога общественного питания?
 - o а) Приготовление блюд
 - o б) Разработка, внедрение и контроль технологических процессов производства пищевой продукции
 - o в) Обслуживание посетителей
 - o д) Управление персоналом кухни
2. Что такое система ХАССП?
 - o а) Система премирования сотрудников
 - o б) Система обучения персонала
 - o в) Система анализа рисков и критических контрольных точек
 - o д) Система автоматизации кухни
3. Какой из перечисленных документов регламентирует санитарные требования к предприятиям общественного питания?
 - o а) ГОСТ
 - o б) ТУ
 - o в) СанПиН
 - o д) Технический регламент
4. Что такое технологическая карта?
 - o а) Карта расположения оборудования на кухне
 - o б) Документ, содержащий информацию о рецептуре, технологии приготовления и показателях качества блюда
 - o в) Список ингредиентов для блюда
 - o д) Документ, подтверждающий качество сырья
5. Какой вид сушки **НАИБОЛЕЕ** эффективно сохраняет вкус и питательные вещества продукта?
 - o а) Атмосферная сушка
 - o б) Вакуумная сушка
 - o в) Сублимационная сушка
 - o д) Распылительная сушка
6. Что такое "технологический процесс"?
 - o а) Процесс обслуживания клиентов
 - o б) Последовательность операций по преобразованию сырья в готовую продукцию
 - o в) Процесс мойки посуды
 - o д) Процесс составления меню
7. Какой вид оборудования **ОБЯЗАТЕЛЬНО** должен быть на кухне предприятия общественного питания?
 - o а) Кофемашина
 - o б) Микроволновая печь
 - o в) Холодильное оборудование
 - o д) Соковыжималка
8. Какой документ содержит нормы закладки сырья для блюда?
 - o а) Калькуляционная карта
 - o б) Технологическая карта
 - o в) Меню
 - o д) Сертификат соответствия
9. Какой из перечисленных показателей **НЕ** является органолептическим?
 - o а) Вкус
 - o б) Запах
 - o в) Внешний вид

- o d) Содержание белка
10. Что такое себестоимость продукции?
- o a) Цена продажи блюда
 - o b) Сумма всех затрат на производство блюда
 - o c) Прибыль предприятия
 - o d) Заработная плата персонала
11. Что означает термин “Холодный цех”?
- o a) Цех для приготовления горячих блюд
 - o b) Цех для обработки холодных закусок и десертов
 - o c) Цех для хранения сырь
 - o d) Цех для мойки посуды
12. Что такое “дегустиация” готового блюда? * a) Приготовление блюда по рецепту * b) Сервировка блюда * c) Оценка качества блюда по органолептическим показателям * d) Процесс хранения блюда
13. Для чего служит система ХАССП? * a) Для автоматизации производства * b) Для составления меню * c) Для обеспечения безопасности пищевой продукции * d) Для снижения себестоимости
14. Что такое “Брутто” при расчете сырья? * a) Масса сырья с учетом отходов * b) Масса готового продукта * c) Масса сырья без отходов * d) Цена сырья
15. Что такое “нетто” при расчете сырья?
- o a) Цена сырья
 - o b) Масса сырья с отходами
 - o c) Масса съедобной части сырья без отходов
 - o d) Объем готового продукта
16. Какой вид посуды **НАИБОЛЕЕ** часто используется в горячем цехе?
- o a) Фарфоровая посуда
 - o b) Хрустальная посуда
 - o c) Нержавеющая сталь
 - o d) Фаянсовая посуда
17. Какая задача **НЕ** входит в обязанности технолога?
- o a) Разработка рецептов
 - o b) Контроль качества
 - o c) Организация производства
 - o d) Обслуживание посетителей
18. Какие требования предъявляются к личной гигиене персонала кухни? * a) Использование яркой косметики * b) Регулярное мытье рук, ношение спецодежды, прохождение медицинских осмотров * c) Ношение коротких ногтей без лака * d) Отказ от использования головных уборов
19. Какой вид оборудования **ИСПОЛЬЗУЕТСЯ** для приготовления су-виде? * a) Микроволновая печь * b) Пароварка * c) Термостат-циркулятор * d) Фритюрница
20. Что означает аббревиатура “ГМО”? * a) Глобальная Мобильная Организация * b) Генетически Модифицированные организмы * c) Главное Медицинское Обслуживание * d) Гурманское Меню Общепита
21. Что такое “срок годности” пищевой продукции? * a) Время, которое требуется для приготовления продукта * b) Период времени, в течение которого продукт сохраняет свои свойства при соблюдении условий хранения * c) Время, в течение которого продукт находится на складе * d) Время, необходимое для реализации продукта
22. Какой материал **НАИБОЛЕЕ** подходит для разделочных досок на кухне?
- o a) Дерево
 - o b) Полипропилен
 - o c) Мрамор
 - o d) Стекло
23. Для чего используется “бланширование” овощей? * a) Для жарки * b) Для сушки * c) Для частичной тепловой обработки, для сохранения цвета и текстуры * d) Для заморозки
24. Какой параметр **НЕ** является важным при выборе кухонного оборудования? * a) Производительность * b) Надежность * c) Энергоэффективность * d) Цвет корпуса

25. Что такое технологический процесс обработки сырья?
- o a) Составление меню
 - o b) Уборка производственных помещений
 - o c) Последовательность операций, приводящих к изменению свойств сырья
 - o d) Привлечение посетителей
26. Какая температура НАИМЕНЕЕ благоприятна для размножения бактерий в пище? * a) +20°C * b) +37°C * c) -18°C * d) +5°C
27. Что такое “отходы” при обработке сырья? * a) Готовый продукт * b) Сырье, которое осталось после обработки * c) Несъедобные части сырья * d) Оставшаяся еда с тарелок посетителей
28. Какой документ определяет требования к маркировке пищевой продукции? * a) Санитарные правила * b) Технический регламент Таможенного союза * c) ГОСТ * d) Устав предприятия
29. Какое из этих понятий НЕ относится к этике профессиональной деятельности технолога? * a) Ответственность * b) Честность * c) Компетентность * d) Конкуренция
30. Какой метод измерения позволяет оценить содержание сахара в фруктах?
- o a) Весовой метод
 - o b) Рефрактометрия
 - o c) Титриметрический метод
 - o d) Фотоколориметрия
31. Какая опасность НАИБОЛЕЕ распространена при работе на кухне? * a) Отравление токсичными веществами * b) Ожоги * c) Удар электрическим током * d) Поражение слуха от громкой музыки
32. Для чего используется “фаршировка” продуктов? * a) Для копчения * b) Для сушки * c) Для наполнения полостей продукта начинкой * d) Для измельчения
33. Что такое “цикл обработки” сырья?
- o a) Время работы повара
 - o b) Время доставки сырья на кухню
 - o c) Полный перечень технологических операций от сырья до готового блюда
 - o d) Время, необходимое для хранения сырья
34. Какой прибор используется для измерения температуры внутри продукта?
- o a) Весы
 - o b) Рефрактометр
 - o c) Термометр-щуп
 - o d) Миксер
35. Какой фактор НАИБОЛЕЕ важен для предотвращения пищевых отравлений?
- o a) Использование дорогих продуктов
 - o b) Применение специй
 - o c) Соблюдение правил санитарии и гигиены
 - o d) Быстрое приготовление блюд
36. Какой из перечисленных документов необходимо иметь на предприятии общественного питания? * a) Лицензия на производство оружия * b) Технологические карты блюд * c) Паспорт гражданина РФ всех сотрудников * d) Разрешение на запуск фейерверков
37. Что означает “энергетическая ценность” блюда? * a) Количество ингредиентов * b) Количество энергии, получаемой организмом при употреблении блюда * c) Стоимость блюда * d) Вкус блюда
38. Что такое “бракераж” готовой продукции? * a) Процесс приготовления блюда * b) Оценка качества готового блюда комиссией * c) Сервировка блюда * d) Уборка посуды
39. Какой тип оборудования используется для приготовления соусов?
- o a) Холодильник
 - o b) Плита
 - o c) Соусник
 - o d) Миксер для теста
40. Что такое “инвентарь” на кухне?
- o a) Список посетителей
 - o b) Набор инструментов и приспособлений для работы
 - o c) Меню ресторана

- о d) Зал для посетителей
- 41. Для чего используется “маринование” мяса? * а) Для увеличения объема мяса * б) Для ускорения приготовления * с) Для размягчения мяса, улучшения вкуса и аромата * d) Для удаления жира
- 42. Какой вид микроорганизмов вызывает порчу пищевых продуктов? * а) Полезные бактерии (например, лактобактерии в йогурте) * б) Дрожжи (используемые в выпечке) * с) Патогенные бактерии, плесени * d) Вирусы, используемые в медицине
- 43. Что такое “дефростация” продуктов? * а) Замораживание продуктов * б) Размораживание продуктов * с) Сушка продуктов * d) Консервирование продуктов
- 44. Какое оборудование используется для нарезки овощей? * а) Миксер * б) Мясорубка * с) Овощерезка * d) Тестомес
- 45. Что означает “срок реализации” готовой продукции? * а) Время, необходимое для приготовления блюда * б) Период времени, в течение которого блюдо должно быть реализовано * с) Время, в течение которого блюдо хранится на складе * d) Время работы кухни
- 46. Что такое “технологическая схема”?
 - о а) Меню ресторана
 - о б) Рецепт приготовления блюда
 - о с) Графическое изображение последовательности операций технологического процесса
 - о d) Перечень оборудования на кухне
- 47. Какое свойство блюда НАИМЕНЕЕ важно для оценки качества? * а) Вкус * б) Запах * с) Внешний вид * d) Цвет тарелки, на которой подается блюдо
- 48. Для чего служит “панировка”? * а) Для ускорения готовки * б) Для создания хрустящей корочки и уменьшения потери влаги при жарке * с) Для улучшения вкуса * d) Для увеличения размера продукта
- 49. Какой из перечисленных документов необходим для работы на пищевом производстве? * а) Водительское удостоверение * б) Аттестат об образовании * с) Медицинская книжка с допуском к работе * d) Свидетельство о рождении
- 50. Что является главной целью профессиональной деятельности технолога общественного питания?
 - о а) Создание красивых блюд
 - о б) Обслуживание посетителей
 - о с) Обеспечение производства качественных, безопасных и экономически эффективных продуктов общественного питания
 - о d) Продажа блюд с высокой наценкой

**Примерные оценочные материалы
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)
по итогам освоения дисциплины (модуля)**

ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ по дисциплине «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ»

по направлению подготовки ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Введение в специальность:

1. Кто такой технолог общественного питания? Каковы его основные задачи и функции?
2. Какова история развития общественного питания от древности до наших дней?
3. Какие современные тенденции наблюдаются в индустрии общественного питания?
4. Какова роль общественного питания в экономике и социальной сфере?
5. Перечислите основные типы предприятий общественного питания и их характеристики.

Роль и функции технолога:

6. Какие профессиональные компетенции необходимы технологу общественного питания?
7. Какие личные качества важны для успешной работы технолога?
8. Какие перспективы карьерного роста существуют в профессии технолога общественного питания?

Нормативно-правовое регулирование:

9. Назовите основные законодательные акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания.
10. Что такое Технические Регламенты Таможенного Союза (ТР ТС)? Какие ТР ТС касаются безопасности пищевой продукции?
11. Что такое ГОСТ и ТУ? В чем их различие?
12. Что такое система ХАССП и каковы ее основные принципы?
13. Что такое Санитарные Правила и Нормы (СанПиН)? Какие основные требования СанПиН предъявляются к предприятиям общественного питания?

Технологическое проектирование:

14. Каковы основные принципы технологического проектирования предприятий общественного питания?
15. Как определить производственную мощность предприятия общественного питания?
16. Какие критерии необходимо учитывать при выборе технологического оборудования?
17. Как организовать рабочие места в горячем и холодном цехах?
18. Какие требования предъявляются к вентиляции, освещению, водоснабжению и канализации на предприятиях общественного питания?

Основы кулинарии:

19. Какие основные технологические процессы кулинарной обработки сырья вы знаете?
20. Как классифицируются блюда и кулинарные изделия? Приведите примеры.
21. Каковы особенности приготовления блюд русской кухни?
22. Что такое су-вид, молекулярная кухня и ферментация?
23. Опишите основные этапы приготовления бульона.

Разработка рецептур и расчет пищевой ценности:

24. Каковы принципы составления рецептур блюд и кулинарных изделий?
25. Что такое технологическая карта (ТК)? Какую информацию она содержит?
26. Что такое норма закладки сырья (брутто и нетто)? Как рассчитать количество сырья для заданного количества порций?
27. Как рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда?
28. Какие программные обеспечения используются для разработки рецептур и расчета пищевой ценности?

Контроль качества сырья и готовой продукции:

29. Каковы основные этапы системы контроля качества на предприятиях общественного питания?
30. Что такое входной контроль сырья? Какие документы необходимо проверить при приемке сырья?
31. Какие методы анализа используются для контроля качества готовой продукции?
32. Что такое органолептическая оценка? Какие показатели оцениваются при органолептическом анализе?
33. Какие физико-химические и микробиологические методы анализа используются для контроля качества продуктов? Как документируются результаты контроля качества?

Санитария и гигиена:

34. Каковы основные требования санитарных правил и норм к предприятиям общественного питания?
35. Какие правила личной гигиены должен соблюдать персонал предприятий общественного питания?
36. Как проводится дезинфекция и дезинсекция на предприятиях общественного питания?
37. Как осуществляется борьба с грызунами на предприятиях общественного питания?
38. Какие меры профилактики пищевых отравлений необходимо соблюдать на предприятиях общественного питания?

Товароведение:

39. Как классифицируются продовольственные товары, используемые в общественном питании?
40. Какие требования предъявляются к качеству и безопасности мяса и мясопродуктов?
41. Какие требования предъявляются к качеству и безопасности рыбы и рыбопродуктов?
42. Какие требования предъявляются к качеству и безопасности овощей и фруктов? Какие требования предъявляются к качеству и безопасности круп и муки?

Организация производства:

43. Каковы основные принципы организации производственного процесса на предприятиях общественного питания?
44. Как спланировать производственную программу? Что такое меню-требование? Как организовать учет сырья, полуфабрикатов и готовой продукции?
45. Как рассчитать потребность в сырье и материалах, учитывая потери? Как управлять запасами на предприятии общественного питания?

Экономика и этика:

46. Какие основные экономические показатели используются для оценки деятельности предприятий общественного питания?
47. Как рассчитать себестоимость продукции на предприятии общественного питания?
48. Какие методы ценообразования используются в общественном питании?
49. Как проанализировать рентабельность предприятия общественного питания?
50. Каковы этические принципы работы технолога общественного питания?
51. Какую ответственность несет технолог за качество и безопасность продукции?

Инновационные технологии:

52. Каковы современные тенденции в автоматизации и роботизации предприятий общественного питания?
53. Какие компьютерные технологии используются для управления производственными процессами?
54. Приведите примеры применения роботизированных систем на предприятиях общественного питания.
55. Каковы перспективы развития инновационных технологий в общественном питании?

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)