

**Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко»**

**Аграрно-технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Утверждаю

Зав. кафедрой разработчика

Пазяева Т.В. Пазяева

Протокол № 29 «08» 11 2022 г

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

«Введение в профессиональную деятельность»

Направление

**2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Профиль

**«Технология и организация централизованного производства
кулинарной продукции и кондитерских изделий»**

квалификация: **бакалавр**

Форма обучения: **заочная**

ГОД НАБОРА 2022

Разработал: преподаватель

Вишневская О.Н. Вишневская

«29» 08 2022 г.

г. Тирасполь 2022

**Паспорт фонда оценочных средств по учебной дисциплине
«Введение в профессиональную деятельность»**

1. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции:

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Универсальные компетенции и индикаторы их достижения		
Системное критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД УК-1.1- Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи; ИД УК-1.2 - Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи; ИД УК-1.3 - Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки; ИД УК-1.4 - Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности; ИД УК-1.5 - Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач а рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД УК-2.1 - Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач; ИД УК-2.2 - Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений; ИД УК-2.3 - Решает конкретные задач проекта заявленного качества и за установленное время; ИД УК-2.4 - Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта

Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД УК-3.1 - Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде; ИД УК-3.2 - Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.); ИД УК-3.3 - Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата; ИД УК-3.4 - Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстаивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД УК-6.1 - Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы; ИД УК-6.2 - Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; ИД УК-6.3 - Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; ИД УК-6.4 - Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата; ИД УК-6.5 - Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины.		
Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины.		
Рекомендуемые профессиональные компетенции и индикаторы их достижения Не предусмотрены ОПОП.		

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

Текущая аттестация	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование *	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства**
№1	1. Введение. Сведения о направлении «Технология продукции и организации общественного питания». 2. Классификация предприятий общественного питания 3. Услуги предприятий	УК-1 УК-2, УК-3, УК-6	1. Темы рефератов

	общественного питания 4. Ассортимент продукции, вырабатываемой на предприятиях общественного питания 5. Столовая посуда, приборы и белье 6. Организация работы предприятий общественного питания 7. Санитарно-гигиенические требования и контроль качества на предприятиях общественного питания		
Промежуточная аттестация		Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1		УК-1 УК-2, УК-3, УК-6	1. Вопросы к зачету, тест

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ.Т.Г. ШЕВЧЕНКО»
Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Темы рефератов для проведения текущей аттестации по учебной дисциплине

«Введение в профессиональную деятельность» по направлению подготовки

2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль
подготовки: «Технология и организация централизованного производства кулинарной
продукции и кондитерских изделий»

1. История развития общественного питания
2. Эволюция, основные тенденции развития и особенности формирования
российского рынка общественного питания
3. Предприятия быстрого питания
4. Кофейня- перспективный сегмент ресторанного рынка
5. Франчайзинг, как новая концепция развития сферы общественного питания
6. Основные формы и методы обслуживания посетителей предприятий общественного
питания
7. Перспективные направления развития общественного питания в области
технологии производства кулинарной продукции и совершенствовании обслуживания
потребителей
9. Краткий обзор научных направлений развития технологий производства продукции
питания
10. Производство продуктов лечебного и профилактического питания
11. Производство продуктов детского и школьного питания
12. Производство продуктов питания для людей преклонного возраста
13. Совершенствование способов кулинарной обработки продуктов
14. Новые виды техники, используемые в общественном питании

Тема реферата выбирается студентом из приведенного перечня.

Возможно самостоятельное определение темы реферата студентом по согласованию с преподавателем.

Реферат состоит из титульного листа, оглавления, введения, основной части, выводов (рекомендуется), списка используемой литературы.

На титульном листе указывается факультет, кафедра, название дисциплины, шифр направления и профиль, группа и фамилия, имя, отчество исполнителя. Объем реферата – в пределах 8-10 страниц, рукописного или машинописного текста 14 шрифтом.

Критерий оценки:

Оценка «не зачтено» выставляется если:

- содержание не соответствует теме;
- литературные источники выбраны не по теме, не актуальны;
- нет ссылок на использованные источники информации;
- тема не раскрыта;
- в изложении встречается большое количество орфографических и стилистических ошибок;
- требования к оформлению и объему материала не соблюдены.

Оценка «зачтено» выставляется если:

- тема соответствует содержанию реферата
- правильно, по проблеме, подобраны литературные источники;
- правильное оформление ссылок на используемую литературу;
- основные понятия проблемы изложены полно и глубоко;
- отмечена грамотность и культура изложения;
- соблюдены требования к оформлению и объему реферата.

Составитель

преподаватель

О.Н. Вишневская

« 29 » 08 2022 г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ «ПРИДНЕСТРОВСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ.Т.Г. ШЕВЧЕНКО

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Вопросы промежуточной аттестации (зачет) по учебной дисциплине

«Введение в профессиональную деятельность» по направлению подготовки

2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль
подготовки: «Технология и организация централизованного производства кулинарной
продукции и кондитерских изделий»

1. Объекты профессиональной деятельности выпускников обучающихся по направлению 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
2. Требования, предъявляемые к молодому специалисту
3. Основные цели и задачи общественного питания
4. Характеристика основных типов предприятий общественного питания
5. Классификация предприятий общественного питания по производственно- торговому признаку
6. Столовая посуда
7. Столовые приборы и белье
8. Основные классы предприятий общественного питания
9. Ассортимент кулинарной продукции
10. Готовая кулинарная продукция
11. Мучные кондитерские и булочные изделия
12. Организация работы заготовочных предприятий общественного питания
13. Организация работы доготовочных предприятий общественного питания
- 12.Нормативно-техническая документация предприятий общественного питания
13. Общие требования к персоналу.
14. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания
- 15.Организация контроля качества и санитарно-эпидемиологического надзора

Критерий оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, обнаружившему, как минимум, знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, знакомому с основной литературой, рекомендованной программой. При собеседовании допускаются погрешности в ответе на вопросы, но при это студент должен обладать необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя..

-оценка «не зачтено» выставляется студенту не обнаружившему знания основного учебно-программного материала на вопросы к зачету.

Составитель

преподаватель

О.Н. Вишневская

« 19 » 08 2022 г.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ «ПРИДНЕСТРОВСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ.Т.Г. ШЕВЧЕНКО**

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Тест промежуточной аттестации (зачет)

по учебной дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» по направлению
подготовки 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,
профиль подготовки: «Технология и организация централизованного производства
кулинарной продукции и кондитерских изделий»

1. Проверка фактически поступившего сырья данным, указанным в сопроводительных документах, — это:

- а) приемка по количеству;
- б) приемка по качеству;
- в) приемка документов;
- г) возврат товара.

2. Определение соответствия сортности, кондиции сырья и п\ф требованиям действующих стандартов, нормативных документов:

- а) приемка по количеству;
- б) приемка по качеству;
- в) приемка документов;
- г) возврат товара.

3. Ветеринарное свидетельство должно быть:

- а) на крупы;
- б) на молочные продукты;
- в) на мясо;
- г) на овощи.

4. Товарные запасы нескоропортящихся продуктов (мука, сахар, крупы и др.) должны составлять:

- а) 8—10 дней;
- б) 2—5 дней;
- в) 1—2 дня;
- г) 1 месяц.

5. Экспедиция, как правило, размещается:

- а) вблизи кондитерского цеха, заготовочного цехов;
- б) рядом с линией раздачи;
- в) в центре здания;
- г) на втором этаже.

6. Продукты и тару от них хранят:

- а) в одном помещении склада;
- б) в разных специальных помещениях;
- в) вместе в зависимости от вида товара;
- г) так, как скажет руководитель.

7. Продукты с резким запахом (копченую и соленую рыбу и т.д.) хранят:

- а) вместе с яйцом;
- б) вместе с молочными продуктами;

- в) отдельно;
- г) вместе с фруктами.

8. Овощной цех предназначен:

- а) для приготовления холодных блюд и салатов;
- б) для приготовления очищенных овощей;
- в) для приготовления овощных фаршей;
- г) для приготовления овощных гарниров.

9. Вначале перебирают, а затем очищают, промывают и нарезают:

- а) лук;
- б) капусту белокочанную;
- в) помидоры;
- г) цветную капусту.

10. Для очистки картофеля, как правило, используют:

- а) механический способ очистки;
- б) термический способ очистки;
- в) химический способ очистки;
- г) комбинированный способ очистки.

11. Переборку и очистку овощей на предприятиях общественного питания производят:

- а) на сортировочно-калибровочных машинах;
- б) на производственных столах;
- в) на картофелечистках;
- г) грузчики на складе.

12. Очищенный картофель в овощном цехе хранят:

- а) в холодной воде;
- б) в вакуумных упаковках;
- в) на воздухе;
- г) в пенном растворе.

13. Технологические карты должны находиться:

- а) в производственных цехах;
- б) в кабинете у заведующего производством;
- в) у кладовщика;
- г) у повара-бригадира.

14. В доготовочном цехе обрабатывают:

- а) грязные овощи;
- б) туши мяса;
- в) очищенные овощи;
- г) тушки рыб.

15. Предприятие общественного питания, осуществляющее приготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления, называется:

- а) заготовочным;
- б) специализированным;
- в) сортировочным;

г) доготовочным.

16. Услуга общественного питания — это результат деятельности предприятий и предпринимателей:

- а) по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга;
- б) по удовлетворению потребностей населения в культурно-массовых мероприятиях;
- в) по удовлетворению потребностей населения в приобретении навыков кулинарного мастерства;
- г) по удовлетворению потребностей населения в благотворительных мероприятиях.

17. Рацион питания — это:

- а) перечень блюд и изделий, подаваемых потребителю в предприятиях общественного питания;
- б) набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания;
- в) совокупность правил употребления блюд и изделий потребителями;
- г) прием блюд и изделий в соответствии с определенным распорядком.

18. К услугам общественного питания не относятся:

- а) услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий;
- б) услуги по организации потребления и обслуживания;
- в) услуги по утилизации пищевых отходов;
- г) услуги информационно-консультативного характера.

19. Пищевая ценность — это комплексное свойство, объединяющее:

- а) энергетическую, биологическую, физиологическую значимость продукта;
- б) энергетическую, биологическую, физическую значимость продукта;
- в) химическую, биологическую, физиологическую значимость продукта;
- г) энергетическую, микробиологическую, физиологическую значимость продукта.

20. На предприятиях общественного питания сульфитации подвергают:

- а) картофель и виноград;
- б) морковь и кабачки;
- в) мясо и рыбу;
- г) яйца и творог.

Критерий оценки :

«не зачтено» - 1-50%

«зачтено» - 51-100%