Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 22.11.2023 18:49:58
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИЗиАТ

_____ /Наумова Т.В./

(подпись)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)
ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

(наименование дисциплины)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки)

Технология и организация предприятий общественного питания

(полное наименование направленности (профиля) ОПОП)

бакалавр

квалификация выпускника

Уссурийск, 2022

Лист согласований

Фонд оценочных средств составлен с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17 августа 2020 г. № 1047 (зарегистрировано в Минюсте России 09 сентября 2020 г. № 59723).

Рассмотрен и утвержден на заседании Ученого совета Института землеустройства и агротехнологий 14 апреля 2022 г., протокол № 4.

Разработчик:

к.с.-х.н., преподаватель ИЗиАТ	_____	Кияшко Н.В.
(должность)	(подпись)	(Ф.И.О.)

Руководитель ОПОП	_____	Кияшко Н.В.
(должность)	(подпись)	(Ф.И.О.)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Паспорт
фонда оценочных средств
по дисциплине (модулю)
ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

a. модели контролируемых компетенций:

Компетенция, формируемая в результате изучения дисциплины (модуля):

Тип компе тенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
УК - 1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК 1.1	Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи
УК - 6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК 6.2	Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения
		УК 6.3	Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда

b. – сведения об иных дисциплинах, участвующих в формировании данных компетенций:

c. – требование к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать:

- область, объекты, виды и задачи будущей профессиональной деятельности (УК 1.1);
- приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста (УК 6.2);
- порядок построения профессиональной карьеры и определения стратегии профессионального развития (УК 6.3).

Уметь:

- использовать полученные знания в практической деятельности (УК 1.1);
- строить профессиональную карьеру и определять стратегию профессионального развития (УК 6.2);
- совершенствовать профессиональную деятельность на основе применения принципов самообразования в течение всей жизни (УК 6.3).

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 1 − Оценка контролируемой компетенции дисциплины (модуля)

№ п/п	Код контролируемой компетенции (индикатора достижения компетенции)	Контролируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
1	УК 1.1	Знать: механизмы научного поиска, анализа, проведения экспериментов, организации опросов и т.п.	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)
		Уметь: вести поисковые исследования, используя свои способности, возможности, современные ресурсы, опирающиеся на реальные достижения науки, техники, технологий	Тест (письменно) Опрос (устно)
2	УК 6.2	Знать: потенциальные сильные и слабые стороны личности; эффективные способы обучения и самообучения	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)
		Уметь: анализировать смысложизненные (экзистенциальные) проблемы и расставлять приоритеты, определять стратегию профессионального развития	Тест (письменно) Опрос (устно)
3	УК 6.3	Знать: методы эффективного планирования времени; особенности поиска информационных ресурсов	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)
		Уметь: использовать инструменты и методы управления временем для реализации личностных способностей, творческого потенциала в разных видах профессиональной деятельности на предприятии питания	Тест (письменно) Опрос (устно)

Таблица 2 – Критерии и шкалы для оценки уровня сформированности компетенции в ходе освоения дисциплины

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции УК 1.1, УК 6,2, УК 6.3*			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
«Знать»	Уровень знаний ниже минимально допустимых требований; имеют место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний; допущено множество негрубых оши бок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; без ошибок

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции УК 1.1, УК 6,2, УК 6.3*			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
«Уметь»	При решении типовых (стандартных) задач не продемонстрированы некоторые основные умения. Имеют место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые (стандартные) задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме.	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения, некоторые – на уровне хорошо закрепленных навыков. Решены все основные задачи с отдельными несущественными ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, без недочетов.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний и умений недостаточно для решения практических профессиональных задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических профессиональных задач
Уровень сформированности компетен-ции	Низкий	Пороговый	Базовый	Высокий
Сумма баллов (Б)**	0 – 60	61 – 75	76 – 85	86 – 100

* – Оценивается для каждой компетенции отдельно.

**– Суммируется балл по показателям оценивания «знать» и «уметь»; при этом соотношение компонентов компетенции в общей трудоемкости дисциплины «знать» / «уметь» составляет 40 / 60.

3. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений и опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация качества подготовки обучающихся по дисциплине (модулю) «Введение в профессиональную деятельность» проводится в соответствии с локальными

нормативными актами Академии и является обязательной, предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме зачета в 1-ом семестре.

Обучающиеся готовятся к зачету самостоятельно. Подготовка заключается в изучении программного материала дисциплины с использованием личных записей, сделанных в рабочих тетрадях, и рекомендованной в процессе изучения дисциплины литературы. При необходимости обучающиеся обращаются за консультацией к преподавателю, ведущему данную дисциплину.

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбирается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене / зачете.

Методика оценивания

1) По стобалльной шкале в таблицу 3 занести баллы (Бi), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 2).

Таблица 3 − Пример расчетной таблицы итогового оценивания компетенций у обучающегося по дисциплине (модулю) «Введение в профессиональную деятельность»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
УК 1.1	Б1	86
УК 6.2	Б2	76
УК 6.3	Б3	82
Итого	(∑Бi)	244
В среднем	(∑Бi)/ n	81

2) Определить оценку по дисциплине (модулю) по шкале соотнесения баллов и оценок (таблица 4).

Таблица 4 – Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) «Введение в профессиональную деятельность»

Итоговый балл	0-60	61-75	76-85	86-100
Оценка	Неудовлетворительно (не зачтено)	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Пороговый	Базовый	Высокий

Знания, умения обучающихся при промежуточной аттестации **в форме зачета** определяются «зачтено», «не зачтено».

«*Зачтено*» – обучающийся знает курс на уровне лекционного материала, базового учебника, дополнительной учебной, научной и методологической литературы, умеет привести разные точки зрения по излагаемому вопросу.

«*Не зачтено*» – обучающийся имеет пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Показатели «знать», «уметь» **при промежуточной аттестации в форме экзамена** определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», что соответствует уровням сформированности компетенций «высокий», «базовый», «пороговый», «низкий».

«*Отлично*» – обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими

заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

«*Хорошо*» – обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

«*Удовлетворительно*» – обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

«*Неудовлетворительно*» – обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

Текущая аттестация обучающихся по дисциплине (модулю) «Введение в профессиональную деятельность» проводится в форме контрольных мероприятий по оцениванию фактических результатов освоения дисциплины (модуля) в разрезе компетенций и с дифференциацией по показателям «ЗНАТЬ» и «УМЕТЬ».

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Содержательный элемент (модуль): Введение в профессиональную деятельность

4.1 Тестовые задания для оценки компетенции УК 1.1 по показателю «Знать»

вариант задания 1.

Коммуникативные способности можно трактовать как

1. природную одаренность в общении и коммуникативную продуктивность,
2. непроизвольную экспрессивность,
3. информированность о закономерностях развития, видах, фазах общения,
4. знание о степени развития конкретных коммуникативных умениях.

Правильный ответ: 1.

вариант задания 2.

Предприятия общественного питания НЕ предназначены:

1. для организации производства кулинарной продукции;
2. для реализации, изготовленной на предприятии кулинарной продукции;
3. исключительно для выработки полуфабрикатов кулинарных и кондитерских изделий в целях обеспечения ими доготовочных предприятий и магазинов кулинарии;
4. для организации обслуживания потребителей кулинарной продукцией.

Правильный ответ: 3.

вариант задания 3

Ряд последовательных операций, по механической и тепловой обработки продуктов в целях приготовления блюд и кулинарных изделий:

1. процесс реализации готовых изделий
2. процесс обработки сырья
3. технологический процесс
4. способ обработки

Правильный ответ: 3.

вариант задания 4.
Согласно нормативной документации, ресторан определяется как:
1. предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и напитков;
2. предприятие общественного питания с очень широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с большим ассортиментом винно-водочных, табачных и кондитерских изделий;
3. предприятие общественного питания, производящее и реализующее общедоступный и традиционный ассортимент кулинарной продукции, разнообразный по дням недели;
4. предприятие общественного питания с барной стойкой, через которую реализуют смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, холодные и горячие закуски, десерты, кондитерские изделия, покупные товары.
Правильный ответ: 2.

вариант задания 5.
Метод обслуживания, применяемый в столовых:
1. частичное самообслуживание с барменами;
2. самообслуживание;
3. частичное обслуживание официантами;
4. обслуживание официантами и барменами
Правильный ответ: 2.

вариант задания 6.
Для точного соблюдения рецептуры и технологии приготовления блюда используют:
1. технологические карты;
2. регламенты;
3. стандарты;
4. сертификаты
Правильный ответ: 1

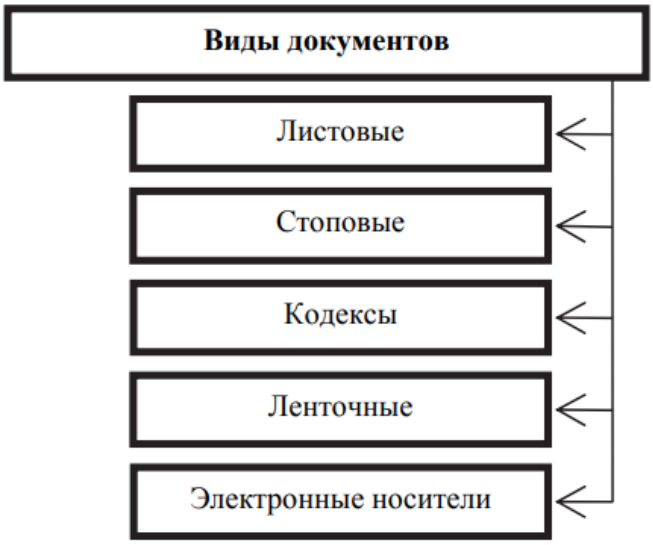
вариант задания 7.
Установить соответствие между структурными элементами теории познания и их характеристикой:

1	Научная идея	1	Это предположение о причине, которая вызывает данное следствие
2	Гипотеза	2	Это необходимые, существенные, устойчивые, повторяющиеся отношения между явлениями в природе и обществе
3	Закон	3	Это противоречие, полученное в результате внешне логически правильного рассуждения, но приводящее к взаимно противоречащим заключениям.
		4	Это интуитивное объяснение явления без промежуточной аргументации и осознания всей совокупности связей, на основе которой делается вывод.

Правильный ответ: 1-4; 2-1; 3-2.

4.2 Тестовые задания для оценки компетенции УК-1.1 по показателю «Уметь»

вариант задания 1.
Выберите по какой форме представлены документы на рисунке:

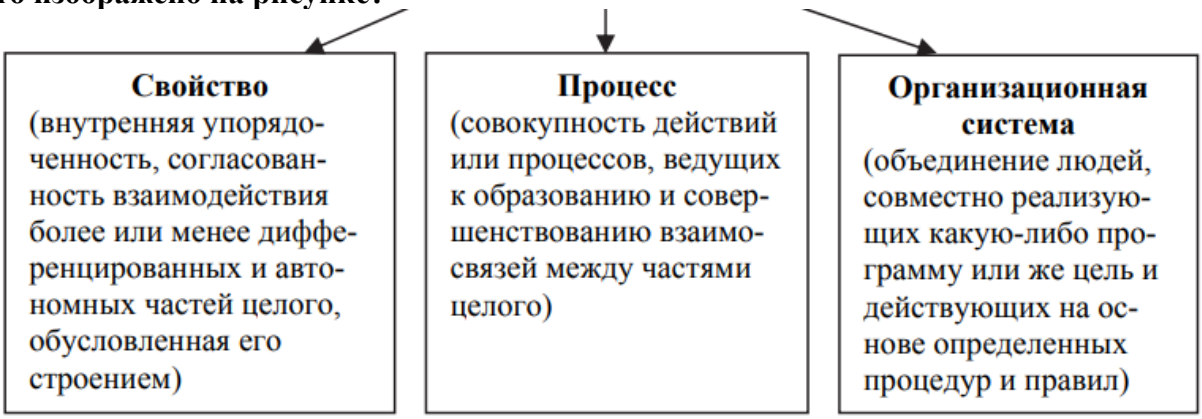


1. По конструктивной форме.
2. По знаковой природе информации.
3. По периодичности.
4. По характеру текста.

Правильный ответ: 1.

вариант задания 2.

Что изображено на рисунке?



1. Структура термина «Организация».
2. Структура методологии научного исследования.
3. Классификация науки в зависимости от метода познания.
4. Этапы развития науки.

Правильный ответ: 1.

вариант задания 3.

Приемка сырья на предприятии общественного питания проводится:

1) по количеству
2) по качеству
3) по качеству и количеству
4) при наличии накладной

Правильный ответ: 3

вариант задания 4.

Технологические карты в своем составе содержат:

1. рецептуру
2. технологию приготовления блюда

3. показатели качества и безопасности блюда
4. требования к сырью
Правильный ответ: 1, 2

вариант задания 5.
К административным помещениям предприятия общественного питания причисляют:
1. торговый зал
2. кабинет управляющего
3. бухгалтерию
4. моечную кухонной посуд
Правильный ответ: 2, 3

4.3 Тестовые задания для оценки компетенции УК 6.2 по показателю «Знать»

вариант задания 1.
Одной из составляющих социо-профессиональной компетентности является
1. учет контекста и подтекста высказываний,
2. владение широким репертуаром ролевого поведения,
3. владение эталонами и стандартами выполнения ряда круга заданий,
4. умение вырабатывать сценарии поведения в сложных ситуациях.
Правильный ответ: 3.

вариант задания 2.
Знание механизмов саморегуляции и умение ими пользоваться относится к
1. оперативной социальной компетентности,
2. вербальной компетентности,
3. социально-психологической компетентности,
4. эго-компетентности.
Правильный ответ: 4

вариант задания 3
Санитарно — _____ безопасность – это отсутствие недопустимого риска, который может возникнуть при микробиологических и биологических загрязнениях кулинарной продукции, вызываемых бактериями и грибами:
1. техническая
2. гигиеническая
3. химическая
4. экологическая
Правильный ответ: 2

вариант задания 4.
Один из основных критериев в оценке деятельности предприятий общественного питания:
1. культура обслуживания
2. этикет
3. метод планирования
4. анкетирование
Правильный ответ: 1

вариант задания 5.

В зависимости от качества предоставляемых услуг рестораны делятся на:
1.классы
2. типы
3. виды
4. модели
Правильный ответ: 1

4.4 Тестовые задания для оценки компетенции УК 6.2 по показателю «Уметь»

вариант задания 1.
Установите соответствие функциональных групп помещений предприятий общественного питания

1	Технические	1	раздевалка для персонала
2	Бытовые	2	заготовочный цех
3	Производственные	3	моечная столовой посуды
		4	вентиляционная

Правильный ответ: 1-4; 2-1; 3-2

вариант задания 2.
Установите соответствие

1	Условия обслуживания	1	Сумма факторов, воздействующих на потребителя в процессе получения услуги
2	Процесс обслуживания	2	Совокупность характеристик услуги, определяющих её способность удовлетворять реальные и предполагаемые потребности людей
3	Качество услуги	3	Комплекс свойств услуги, при наличии которых она оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество к риску
		4	Совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга

Правильный ответ: 1-1; 2-4; 3-2

вариант задания 3.
Установите соответствие методов обслуживания

1	a la carte (а ля карт)	1	Все гости обслуживаются в одно и то же время и по одному и тому же меню. Обслуживание начинается тогда, когда все гости соберутся за столом
2	a part (а парт)	2	Предполагает самообслуживание гостей. Обслуживающий персонал пополняет ассортимент блюд и закусок, приносит дополнительные порции, дает гостям советы при выборе еды, открывает бутылки с напитками, готовит чай или кофе, убирает использованную посуду или приборы.
3	ttable d´hote (табльдот)	3	Свободный выбор клиентом блюд по предлагаемому рестораном меню

4	Шведский стол	4	При данном методе обслуживания гости, предварительно сделав заказ, обслуживаются в установленный промежуток времени
		5	Представляет широкий выбор блюд со свободным доступом: можно взять все что угодно, из того, что предложено и выставлено.

Правильный ответ: 1-3; 2-4; 3-1; 4-5

вариант задания 4.
Какие вещества относятся к пищевым волокнам:
1. целлюлоза
2. крахмал
3. глюкоза
4. клетчатка
Правильный ответ: 1, 4

вариант задания 5.
В состав производственных помещений заготовочных предприятий входят
1. птице-гольевой цех
2. рыбный цех
3. камера хранения
4. машинное отделение
Правильный ответ: 1, 2

4.5 Тестовые задания для оценки компетенции УК 6.3 по показателю «Знать»

вариант задания 1.
_____ - процесс получения знания об окружающем человека мире, его природе и структуре, закономерностях развития, а также о самом человеке и человеческом обществе.
Правильный ответ: Познание

вариант задания 2.
_____ - изучение личностью собственных психических и физических особенностей, осмысление самого себя.
Правильный ответ: Самопознание

вариант задания 3.
_____ - процесс представления человеком собственного образа в социальном мире, характеризующийся намеренностью и направленностью на создание у окружающих определенного впечатления о себе.
Правильный ответ: Самопрезентация

вариант задания 4.
_____ - обучение персонала, в ресторанном бизнесе определяется как любые инициированные предприятием питания процедуры по созданию условий для обучения его работников.
Правильный ответ: Тренинг (семинар)

вариант задания 5.

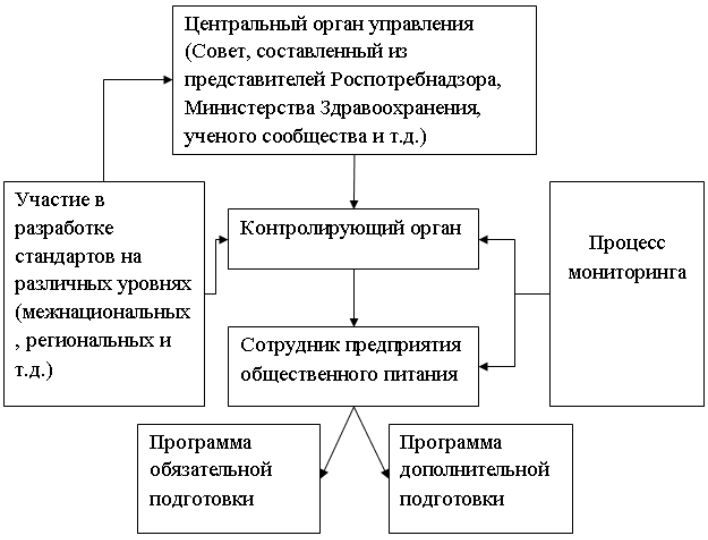
_____ - контроль показателей качества и безопасности готовой продукции общественного питания, по результатам которого принимают решение о ее пригодности к реализации.

Правильный ответ: Приемочный контроль

4.6 Тестовые задания для оценки компетенции УК 6.3 по показателю «Уметь»

вариант задания 1.

Что изображено на рисунке?



1. модель постоянного совершенствования самообразования и самоконтроля сотрудников предприятий общественного питания
2. схема организационной структуры предприятия питания
3. система оперативного планирования производством
4. формы посредничества на предприятии общественного питания

Правильный ответ: 1

вариант задания 2.

Психология индустрии гостеприимства включает в себя:

1. профессиональную деятельность людей, усилия которых направлены на удовлетворение разнообразных потребностей гостей
2. развлекательную деятельность людей, досуг людей
3. удовлетворение собственных потребностей
4. отвлечение от привычных форм и видов утомившей и наскучившей деятельности, приносящее положительные впечатления

Правильный ответ: 1

вариант задания 3.

Кто является основным лицом, несущим ответственность за производственную деятельность предприятия и качество продукции?

1. мастер
2. заведующий производством
3. начальник цеха
4. директор

Правильный ответ: 2

вариант задания 4.

Источниками самообразования личности являются:

1. исследовательская деятельность
2. книги, периодическая печать, СМИ, Интернет
3. знания родителей
4. обучение на курсах

Правильный ответ: 1, 2, 4

вариант задания 5

Установите соответствие технологических процессов в зависимости от применяемых средств труда

1	Аппаратурные	1	варка, жарение, тушение, запекание
2	Машинные	2	нарезка продукта на слайсере
3	Ручные	3	очистка, шинковка и измельчение ножом
		4	измельчение продукта в кухонном комбайне

Правильный ответ: 1-1; 2-4; 3-3

Критерии оценивания теста

Шкала оценивания тестов в разрезе компетенций

Показатели и критерии оценки	Максимальное количество баллов	Фактическое количество баллов
Уровень усвоения теоретического материала по показателю «Знать» УК 1.1 УК 6.2 УК 6.3	45 15 15 15	
Умение выполнять задания по показателю «Уметь» УК 1.1 УК 6.2 УК 6.3	55 15 20 20	
Всего	100	