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)

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕРВЫХ БЛЮД

(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
института землеустройства
и агротехнологий _____ 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) ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕРВЫХ БЛЮД

a. модели контролируемых компетенций:

Компетенция, формируемая в результате изучения дисциплины (модуля):

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК-2	Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	ПК 2.1	Проводить лабораторные исследования и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК 2.2	Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

b. требование к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать

Нормативную документацию отрасли; методы оценки и контроля качества первых блюд; актуальные направления и современное оборудование, используемое для приготовления первых блюд; требования к безопасности хранения приготовленных первых блюд; ассортимент первых блюд; пищевую ценность; способы минимизации отходов при подготовке сырья для приготовления первых блюд; физико-химические процессы, происходящие на всех стадиях производства первых блюд; порядок организации документооборота при производстве первых блюд на предприятиях общественного питания; нормативную документацию отрасли; предметную область технологии приготовления первых блюд на предприятиях общественного питания; процесс научного исследования. (ПК 2.1, ПК 2.2)

Уметь
Осуществлять контроль над качеством сырья, готовых первых блюд; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса производства первых блюд; принимать оптимальные решения по организации процессов подготовки и приготовления первых блюд; оформлять документы для правильной организации производства первых блюд на предприятии общественного питания; использовать в образовательном процессе разнообразные ресурсы; пользоваться нормативной документацией; анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; формулировать результат; обосновывать адекватные исследуемому предмету методы исследования, профессионально излагать результаты научных исследований. (ПК 2.1, ПК 2.2)

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

Таблица 1 − Оценка контролируемой компетенции

№ п/п	Код контролируемой компетенции (индикатора достижения компетенции)	Контролируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
1	ПК 2.1	*Знать:* свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно) Собеседование (устно)
		Уметь: Проводить лабораторные исследования и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тест (письменно) Контрольная работа(письменно)
	ПК 2.2	*Знать:* устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно) Собеседование (устно)
		Уметь: осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тест (письменно) Контрольная работа(письменно)

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

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК 2.1, ПК 2.2*			
	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 ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; без ошибок
«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 профессиональ-ных задач

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК 2.1, ПК 2.2*			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
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) «Технология приготовления первых блюд» проводится в соответствии с локальными нормативными актами Академии и является обязательной, предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме экзамена в 3-ом семестре.

Обучающиеся готовятся к экзамену 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) «Технология приготовления первых блюд»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ПК-2.1	Б1	82

ПК-2.2	Б2	76
Итого	(∑Бi)	82
В среднем	(∑Бi)/ n	79

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) «Технология приготовления первых блюд»

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) «Технология приготовления первых блюд» 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): Технология приготовления первых блюд

<u>4.1 Тестовые задания для оценки компетенции ПК-2.1 по показателю «Знать»</u>

I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.
Жидкая основа, полученная при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы, грибов
1. настой
2. отвар
3. экстракт
4. бульон

Правильный ответ: 4.

вариант задания 2.
Жидкая основа холодного свекольника:
1. хлебный квас
2. свекольный отвар
3. картофельный отвар
4. мясной бульон

Правильный ответ: 1.

вариант задания 3.
За сколько минут до готовности супа закладывают пассерованные овощи?
1. за 5 – 7 минут
2. за 10 – 15 минут
3. за 15 – 20 минут
4. за 20 – 30 минут

Правильный ответ: 2.

вариант задания 4.
Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?
1. протирают
2. сильно разваривают
3. припускают мелко нарезанными
4. пропускают через мясорубку

Правильный ответ: 1.

II. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

вариант задания 1.
Установите соответствие между наименованием супа и его внешним видом

1	Суп-пюре из картофеля	1	Форма нарезки соответствует рецептуре, не нарушена; крупа не разварена, на поверхности блестки жира желтого

			цвета. Сметана не размешена, сверху посыпан рубленой зеленью.
2	Щи	2	Бульон прозрачный с единичными капельками жира.
3	Рассольник	3	Мясные и рыбные продукты нарезаны ломтиками, лук нашинкован, на поверхности блестки жира оранжевого цвета; кружочек лимона без кожицы; сметана не размешана; посыпан мелко рубленой зеленью.
4	Солянка	4	Форма нарезки овощей сохранена, на поверхности блестки жира оранжевого цвета, сметана не размешена, сверху посыпан мелко рубленой зеленью.
5	Уха		

Правильный ответ: 2-4, 3-1, 4-3, 5-2

III. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Разновидности супов молочных:

1. с крупой
2. с макаронными изделиями
3. с овощами.
4. с мясом

Правильный ответ: 1, 2, 3.

вариант задания 2.

К группе супов на бульонах и отварах относят следующие подгруппы:

1. заправочные
2. прозрачные
3. пюреобразные
4. холодные

Правильный ответ: 1, 2, 3

вариант задания 3.

Супы на фруктовых и ягодных отварах:

1. протертые
2. не протертые
3. прозрачные
4. заправочные

Правильный ответ: 1, 2.

вариант задания 4.

Для осветления прозрачных супов используют оттяжки:

1. костей птицы или дичи
2. рыбной икры и слегка взбитых белков
3. белка яиц
4. отвара овощей

Правильный ответ: 1, 2, 3.

вариант задания 5.

К холодным супам относятся:

1. окрошка

2. щи зеленые
3. рассольник
4. солянка

Правильный ответ: 1, 2.

<u>4.2 Тестовые задания для оценки компетенции ПК-2.1 по показателю «Уметь»</u>

I. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)

вариант задания 1.
Супы состоят из двух частей _____ и _____
Правильный ответ: жидкой (основы) и плотной (гарнира)

вариант задания 2.
Супы классифицируют по температуре подачи – на _____ и _____
Правильный ответ: горячие и холодные

вариант задания 3.
Так как при бурном кипении овощи сильно развариваются и улетучиваются ароматические вещества, то супы варят при _____ кипении
Правильный ответ: слабом

вариант задания 4.
За _____ минут до готовности в супа кладут специи (лавровый лист, перец) и соль
Правильный ответ: 5-7

вариант задания 5.
Срок хранения супов составляет _____ часа
Правильный ответ: 2

II. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.
При приготовлении бульонов добавляют соль:
1. в конце;
2. в начале;
3. в середине;
4. вообще не солят.

Правильный ответ: 4

вариант задания 2.
Температура подачи горячих супов:
1. 30-40 ^{o}C;
2. 50-60 ^{o}C;
3. 60-65 ^{o}C ;
4. не ниже 75 ^{o}C

Правильный ответ: 4

вариант задания 3.

Температура подачи холодных супов:

1. не выше 14 ^{o}C;
2. 18-20 ^{o}C;
3. 25-30 ^{o}C ;
4. 35-40 ^{o}C

Правильный ответ: 1

вариант задания 4.

В какой последовательности доводят борщ до вкуса

1. соль, уксус, сахар
2. соль, сахар, уксус
3. уксус, сахар, соль

Правильный ответ: 2

вариант задания 5.

Последовательность заправки рассольника «Ленинградского»

1. крупа, картофель, пассированные овощи, припущенные огурцы, рассол, соль, специи;
2. картофель, пассированные овощи, припущенные огурцы, крупа, рассол, соль, специи;
3. припущенные огурцы, картофель, пассированные овощи, крупа, рассол, соль, специи

Правильный ответ: 1

4.3 Тестовые задания для оценки компетенции ПК-2.2 по показателю «Знать»

I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Для получения нормального бульона на 1 кг продукта берут воды

1. 2-3 л;
2. 4-5 л;
3. 6-7 л.
4. 8-10 л.

Правильный ответ: 2

вариант задания 2.

Для получения концентрированного бульона на 1 кг продукта берут воды

1. 0,5 л;
2. 1,25 л;
3. 2,0 л;
4. 3,0 л.

Правильный ответ: 2

вариант задания 3.

Мясные продукты кладут в тарелку при отпуске супа

1. охлажденные
2. подогретые
3. горячие
4. прогретые в подсоленном бульоне;

Правильный ответ: 4

вариант задания 4.

Цель добавления уксуса при тушении свеклы

1. для консервации
2. для сохранения цвета
3. для подкисления
4. для вкуса

Правильный ответ: 2

вариант задания 5.

Выберите из перечисленных вариантов ответов ту форму нарезки белокочанной капусты, которая используется для приготовления борщей флотского и сибирского.

1. соломка
2. шашки
3. дольки
4. стружка

Правильный ответ: 2

вариант задания 6.

Температура подачи холодных супов не превышает

1. 5 градусов
2. 10 градусов
3. 14 градусов
4. 45 градусов

Правильный ответ: 3

вариант задания 7.

Отличительной чертой заправочных супов являются:

1. вареные овощи
2. протертые овощи
3. пассерованные овощи
4. сырые овощи

Правильный ответ: 3

II. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

вариант задания 1.

Установите соответствие

1	Суп-пюре	1	в состав приготовления обязательно входит свекла
2	Щи	2	обязательной составной частью являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые коренья
3	Рассольник	3	является старинным русским национальным блюдом
4	Солянка	4	эти супы обладают высокой пищевой ценностью, легко усваиваются организмом, широко применяются в лечебном и детском питании.
5	Борщ	5	главным образом призваны для возбуждения аппетита, так как содержат большое количество экстрактивных веществ и калорийность их не велика.
6	Прозрачные супы		

Правильный ответ: 1-4; 3-2, 4-3, 5-1, 6-5

III. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.
Выберите из перечисленных в ответах видов пассеровок и бульонов те, которые составляют основу для приготовления красного основного соуса.

1. белая жировая пассеровка;
2. красная сухая пассеровка;
3. белый бульон;
4. коричневый бульон.

Правильный ответ: 2, 4.

вариант задания 2.
В состав рассольника входят следующие ингредиенты:

1. соленые огурцы
2. картофель
3. перловая крупа
4. свекла

Правильный ответ: 1, 2, 3.

<u>4.4 Тестовые задания для оценки компетенции ПК-2.2 по показателю «Уметь»</u>

I. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)

вариант задания 1.
Определить количество отходов и потерь при холодной обработке картофеля свежего продовольственного на 1 сентября в кг., если масса брутто составляет 10 кг (ответ округлите до десятых)
Правильный ответ: 2,5

вариант задания 2.
Определить количество отходов и потерь при холодной обработке моркови столовой свежей на 1 марта в кг., если масса брутто составляет 40 кг (ответ округлите до десятых)
Правильный ответ: 10

вариант задания 3.
Нормы закладки основных овощей, указанные в рецептуре, могут быть изменены, но не более _____-_____ %, при условии сохранения общей массы закладываемых овощей
Правильный ответ: 10-15

вариант задания 4.
Определите норму закладки пюре из шпината в г при замене шпината свежего в количестве 100 г
Правильный ответ: 40

вариант задания 5.
Обжаренную муку для заправки супов разводят холодным бульоном или овощным отваром в количестве _____ л на 1 кг муки
Правильный ответ: 4

вариант задания 6.
При отпуске горячие супы должны иметь температуру _____-_____ градусов
Правильный ответ: 75-80

II. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.
Как подготавливают соленые огурцы в рассольник
1. припускают
2. используют сырыми
3. пассеруют
4. жарят

Правильный ответ: 1

вариант задания 2.
Норма закладки соли на 1 кг супа составляет
1. 6-10 г
2. 10-15 г
3. 15-20 г
4. 20-25 г

Правильный ответ: 1

вариант задания 3.
Почему картофель закладывают перед внесением продуктов, содержащих кислоту?
1. под действием кислоты картофель сильно разваривается
2. под действием кислоты картофель плохо разваривается
3. под действием кислоты картофель приобретает неприятный вкус
4. под действием кислоты картофель приобретает нехарактерный цвет

Правильный ответ: 2

вариант задания 4.
Продолжительность варки бульона из свиных и бараньих костей составляет:
1. 3,5-4 часа
2. 2-3 часа
3. 1-2 часа
4. 40-50 мин

Правильный ответ: 2

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» ПК 2.1, ПК 2.2	40 20 20	
Умение выполнять задания по показателю «Уметь»	60	

ПК 2.1, ПК 2.2	30 30	
Всего	100	