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)
Индустриализация школьного питания

(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.б.н., преподаватель
института землеустройства
и агротехнологий _____ Дуденко Г.А.
(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)
Индустриализация школьного питания

a. модели контролируемых компетенций:

Компетенция, формируемая в результате изучения дисциплины (модуля):

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК -1	Расчет производственных мощностей, загрузки оборудования, разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса, техническому обслуживанию оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК 1.1	Применять методы подбора, эксплуатации технологического оборудования, определять его эффективность работы и рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК 1.2	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

b. требование к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать: информацию по школьному питанию из различных источников и баз данных; основные принципы, лежащие в основе современного подхода к рациональному питанию; государственную политику в области здорового питания; особенности обмена веществ и энергии школьников; физиологические нормы; гигиенические принципы питания; методологию контроля за проведением комплекса санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий пищевых отравлений; питание, как составной компонент здорового образа жизни (ПК 1.1, ПК 1.2).

Уметь: использовать приобретенные знания, умения и навыки при организации учебно-воспитательных занятий и мероприятий; -приводить доказательства влияния питания на рост и развитие детей, умственную и физическую работоспособность; оценивать воздействие питания как фактора риска; использовать знания о меню, пищевых веществ, витаминах, минеральных веществ и т.д.; выполнять реферативные работы; выступать с научным докладом и учебно-просветительской беседой; четко формулировать основные понятия (ПК 1.1, ПК 1.2).

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	ПК 1.1	*Знать*: информацию по школьному питанию из различных источников и баз данных; основные принципы, лежащие в основе современного подхода к рациональному питанию; государственную политику в области здорового питания; особенности обмена веществ и энергии школьников; физиологические нормы; гигиенические принципы питания	Тест (письменно) Собеседование (устно)
		Уметь: использовать приобретенные знания, умения и навыки при организации учебно-воспитательных занятий и мероприятий; - приводить доказательства влияния питания на рост и развитие детей, умственную и физическую работоспособность; оценивать воздействие питания как фактора риска;	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)
2	ПК 1.2	*Знать*: методы подбора и эксплуатации методологию контроля за проведением комплекса санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий пищевых отравлений; питание, как составной компонент здорового образа жизни	Тест (письменно) Собеседование (устно)
		Уметь: использовать знания о меню, пищевых веществ, витаминах, минеральных веществ и т.д.; выполнять реферативные работы; выступать с научным докладом и учебно-просветительской беседой; четко формулировать основные понятия	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)

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

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК 1.1 (ПК 1.2)*			
	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	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые (стандартные) задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания,	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные	Продемонстрированы все основные умения, некоторые – на уровне хорошо

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК 1.1 (ПК 1.2)*			
	Неудовлетворительно,Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
	основные умения. Имеют место грубые ошибки.	но не в полном объеме.	задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	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
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) «Индустриализация школьного питания» 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 7-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) «Индустриализация школьного питания»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ИД -1 ПК 1.1	Б1	76
ИД - 2 ПК 1.2	Б2	86
Итого	(∑Бi)	162
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) «Индустриализация школьного питания»

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) «Современный ресторанный бизнес» 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

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

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

Вариант задания 1

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 2.

При определении типа предприятия питания, кроме ассортимента реализуемой продукции НЕ учитывают следующие факторы:

1. техническую оснащенность предприятия, его материальную базу, оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочное решение интерьеров;
2. методы и формы обслуживания, применяемые на предприятии;
3. квалификацию персонала;
4. его географическое положение.

Правильный ответ: 4

Вариант задания 3.

Проверка качества готовой продукции это:

1. предварительный контроль;
2. операционный контроль;
3. входной контроль;
4. выходной (приемочный) контроль.

Правильный ответ: 4

Вариант задания 4.

В рациональном питании школьников соотношение белков, жиров и углеводов должно быть

1. 1:2:2
2. 3:1:2
3. 1:1:4
4. 4:1:4

Правильный ответ: 3

Вариант задания 5.

Как часто рекомендуют включение в ассортимент основных продуктов питания детей школьного возраста свинину мясную

1. не чаще 1-2 раза в неделю
2. не чаще 1 раза в неделю
3. 3 раза в неделю
4. можно каждый день

Правильный ответ: 1

Вариант задания 6.

Основное направление в диетотерапии при целиакии направлено на

1. уменьшение углеводов на 60 %
2. увеличение углеводов на 60 %
3. исключение глютенсодержащих продуктов
4. обогащение минералами и витаминами

Правильный ответ: 3

Вариант задания 7.

На долю углеводов должно приходиться _____суточной энергетической ценности рациона при сбалансированном питании школьников

1. 55-60 %
2. 20-30 %
3. 30-50 %
4. 10-20 %

Правильный ответ: 1

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

Вариант задания 1.

_____ – отсутствие недопустимого риска, который может возникнуть при загрязнениях кулинарной продукции микроорганизмами.

Правильный ответ: Санитарно-гигиеническая безопасность

Вариант задания 2.

_____ питание - это физиологически полноценное питание здоровых людей с учетом их пола, возраста, характера труда и других факторов.

Правильный ответ: Рациональное

Вариант задания 3.

_____ определяется в основном качеством белков пищи – перевариваемостью и степенью сбалансированности аминокислотного состава

Правильный ответ: Биологическая ценность

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

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

Вариант задания 1.

Установить соответствие между витаминами и их источниками

1	вит. С и Р	1	фрукты, ягоды, овощи
2	вит. группы В	2	зерновые, дрожжи, мясо, субпродукты, рыба, яйца, молоко
3	вит. А	3	печень говяжья, свиная, трески, сливочное масло, куриные яйца
4	вит. Д		

Правильный ответ:1-1, 2-2, 3-3

Вариант задания 3.

Установить соответствие между содержанием жирных кислот в сбалансированном питании школьников

1	полиненасыщенные	1	30 %
2	насыщенные	2	60 %
3	мононенасыщенные	3	10 %
		4	40 %

Правильный ответ:1-3, 2-1, 3-2

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

Вариант задания 1.

Сколько кДж выделяется при разложении белков

1. 12,3
2. 21,8
3. 16,7
4. 24,2

Правильный ответ:3

Вариант задания 2.

Количество мест в столовых общеобразовательных школ должно быть не менее _____ на 1000 учащихся в первую смену

1. 200
2. 250
3. 500
4. 750

Правильный ответ: 1

Вариант задания 3.

Летом калорийность суточного рациона детей школьного возраста должна быть

1. на 10% выше, чем зимой
2. на 10% ниже, чем зимой
3. на 20% выше, чем зимой
4. такой же, как и зимой

Правильный ответ: 1

Вариант задания 4.

Выберите наименее щадящий способ кулинарной обработки:

1. жарка;
2. тушение;
3. запекание;
4. варка.

Правильный ответ: 1

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

Вариант задания 1.

Количество жиров в рационе снижают при:

1. атеросклерозе;
2. ожирении;
3. высоком содержании в крови холестерина;
4. нарушении в центральной нервной системе.

Правильный ответ: 1, 2, 3

Вариант задания 2.

Наиболее распространённые ошибки в организации питания школьника

1. отказ от завтрака
2. питание преимущественно полуфабрикатами
3. обеспечение достаточного временного резерва для неспешного приема пищи
4. четкий режим питания
5. употребление кофеин содержащих энергетических напитков

Правильный ответ: 1, 2, 5

Вариант задания 3.

При острых инфекционных заболеваниях разрешается:

1. супы-пюре;
2. протертые каши;
3. кисломолочные напитки;
4. сливочное масло.

Правильный ответ: 1, 2, 3

4.3 Тестовые задания для оценки компетенции ПК 1.2 по показателю «Знать»

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

Вариант задания 1.

Какое количество соли (г) рекомендуется для детей 7-10 лет

1. 6-7
2. 7-8
3. 8-9
4. 9-10

Правильный ответ: 1

Вариант задания 2.

Для детей школьного возраста наиболее рационально:

1. 2-разовое питание
2. 3-разовое питание

3. 4-разовое питание
4. 5-разовое питание

Правильный ответ: 3

Вариант задания 3.

У детей основной обмен _____, чем у взрослых.

1. в 1,5—2 раза выше
2. в 1,5—2 раза ниже
3. в 3 раза выше
4. такой же

Правильный ответ: 1

Вариант задания 4.

Какой витамин называют "витамином роста"?

1. Д;
2. В;
3. А;
4. Е

Правильный ответ: 3

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

Вариант задания 1.

Соблюдение требования эргономичности обеспечивает _____ обслуживания и способствует сохранению здоровья потребителей.

Правильный ответ: комфортность

Вариант задания 2.

_____ – принцип, заключающийся в установлении определенной последовательности однородных, взаимосвязанных товаров, процессов или услуг.

Правильный ответ: Систематизация

Вариант задания 3.

В соответствии с современными представлениями о рациональном питании _____ % школьников должны быть обеспечены горячими завтраками, около _____ — обедами и _____ — полдниками

Правильный ответ: 100 %, 50 %, 25 %

Вариант задания 4.

Варка продуктов в небольшом количестве воды, молока, бульона, отвара или в собственном соку называется _____.

Правильный ответ: припусканием

Вариант задания 5.

Промывание, замачивание, процеживание это_____ способ обработки продуктов.

Правильный ответ: гидромеханический

Вариант задания 6.

Комплексное свойство, объединяющее энергетическую, биологическую, физиологическую ценность, а также усвояемость, безопасность это _____ ценность.

Правильный ответ: пищевая

4.4 Тестовые задания для оценки компетенции ПК 1.2 по показателю «Уметь»

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

Вариант задания 1
При ожирении снижают содержание:
1. белка;
2. соли;
3. жира
4. воды

Правильный ответ: 2, 3

Вариант задания 2.
Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:
1. брезирование;
2. термостатирование;
3. пассерование;
4. тушение;
5. бланширование

Правильный ответ: 1, 4

Вариант задания 3.
Определите основное назначение соусов
1. повышают усвояемость пищи;
2. улучшают внешний вид блюд и способствуют повышению аппетита;
3. понижают калорийность блюд;
4. блюда приобретают большую сочность;
5. повышают питательную ценность блюд.

Правильный ответ: 1, 2, 4, 5

Вариант задания 4.
Какие продукты не рекомендуют в организованном детском питании:
1. мясо утки и гуся
2. кулинарные жиры
3. газированные напитки
4. фрукты и овощи
5. хлебобулочные изделия

Правильный ответ: 1, 2, 3

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

Вариант задания 1.
Белков животного происхождения в питании ребенка должно быть не менее _____ общего (суточного) количества
1. 30 %
2. 40 %
3. 60 %
4. 70 %

Правильный ответ: 3

Вариант задания 2.
Какая доля белка (%), в пересчете на сухую массу, приходится на общую массу тела человека?

1. 28
2. 44
3. 56
4. 35

Правильный ответ: 2

Вариант задания 3.
Сколько при употреблении в среднем 2,6 л воды, в тканях при окислении образуется воды в литрах?

1. 0,35
2. 1,2
3. 2,0
4. 2,6

Правильный ответ: 1

Вариант задания 4.
Недостаточность _____ распространена среди детей раннего возраста у которой она проявляется клинической картиной рахита.

1. ретинола
2. токоферола
3. холекальциферола
4. рибофлавина

Правильный ответ: 3

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

вариант задания 1.
Установите соответствие между способами обработки сырья и продуктов и технологическими операциями (процессами)

1	механические	1	абсорбция, адсорбция, экстракция, растворение, сушка
2	гидромеханические	2	нагревание, охлаждение, замораживание, размораживание, выпаривание, сгущение
3	массообменные	3	гидролиз сахаров и жиров, брожение, ферментация
4	химические, биохимические, микробиологические	4	флотация, диспергирование, пенообразование, отстаивание, фильтрование или процеживание, эмульгирование
5	термические	5	СВЧ-нагрев, ИК-нагрев
		6	сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление

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

вариант задания 2.
Установите соответствие между технологическими принципами производства кулинарной продукции

1	Принцип рационального использования сырья и отходов	1	требует соблюдения режимов тепловой кулинарной обработки (температура, продолжительность нагрева)
2	Принцип снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции	2	машины и аппараты при необходимой производительности должны иметь невысокую энергоемкость, устойчивый режим, быть удобными и безопасными в эксплуатации, ремонтопригодными
3	Принцип наилучшего использования оборудования	3	предусматривает наилучшее использование потребительских свойств сырья
		4	означает разумное сокращение энергоемкости кулинарной продукции

Правильный ответ: 1-3, 2-1, 3-2

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 1.1 ПК 1.2	40 20 20	
Умение выполнять задания по показателю «Уметь» ПК 1.1 ПК 1.2	60 30 30	
Всего	100	