

Компонент ОПОП 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
наименование ОПОП

Б1.В.ДВ.02.01

шифр дисциплины

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Дисциплины
(модуля)

Первичная обработка пищевого сырья и полуфабрикатов

Разработчик (и):

Бензик И. Н.

ФИО

ст. преподаватель

должность

канд.техн.наук

ученая степень,
звание

Утверждено на заседании кафедры

Технологий пищевых производств

наименование кафедры

протокол № 8 от 29.03.2024

Заведующий кафедрой

ТПП



подпись

В.А.Гроховский

ФИО

**Мурманск
2024**

1. Критерии и средства оценивания компетенций и индикаторов их достижения, формируемых дисциплиной (модулем)

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора(ов) достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине (модулю)			Оценочные средства текущего контроля	Оценочные средства промежуточной аттестации
		Знать	Уметь	Владеть		
ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания, включая продукцию массового изготовления и специализированные пищевые продукты	ИД1 _{ПК1} Способен организовать и вести технологический процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	- технологический процесс механической, гидромеханической обработки растительного сырья; - особенности приготовления полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов.	- определять качество поступающего растительного сырья; - производить расчеты на определение количества отходов при обработке сырья, массы нетто, брутто; - пользоваться нормативной документацией; - рационально использовать сырье.	- умениями составления технологических схем механической обработки растительного сырья.	- комплект заданий для выполнения лабораторных работ	Экзаменационные билеты

2. Оценка уровня сформированности компетенций (индикаторов их достижения)

Показатели оценивания компетенций (индикаторов их достижения)	Шкала и критерии оценки уровня сформированности компетенций (индикаторов их достижения)			
	Ниже порогового («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований. Имели место грубые ошибки.	Минимально допустимый уровень знаний. Допущены не грубые ошибки.	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки. Допущены некоторые погрешности.	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки.
Наличие умений	При выполнении стандартных заданий не продемонстрированы основные умения. Имели место грубые ошибки.	Продemonстрированы основные умения. Выполнены типовые задания с не грубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме (отсутствуют пояснения, неполные выводы)	Продemonстрированы все основные умения. Выполнены все основные задания с некоторыми погрешностями. Выполнены все задания в полном объёме, но некоторые с недочетами.	Продemonстрированы все основные умения. Выполнены все основные и дополнительные задания без ошибок и погрешностей. Задания выполнены в полном объеме без недочетов.
Наличие навыков (владение опытом)	При выполнении стандартных заданий не продемонстрированы базовые навыки. Имели место грубые ошибки.	Имеется минимальный набор навыков для выполнения стандартных заданий с некоторыми недочетами.	Продemonстрированы базовые навыки при выполнении стандартных заданий с некоторыми недочетами.	Продemonстрированы все основные умения. Выполнены все основные и дополнительные задания без ошибок и погрешностей. Продemonстрирован творческий подход к решению нестандартных задач.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенции фактически не сформированы. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических	Сформированность компетенций соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для	Сформированность компетенций в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков достаточно для решения	Сформированность компетенций полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в полной мере достаточно

	(профессиональных) задач. ИЛИ Зачетное количество баллов не набрано согласно установленному диапазону	решения практических (профессиональных) задач. ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону	стандартных профессиональных задач. ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону	для решения сложных, в том числе нестандартных, профессиональных задач. ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону
--	---	--	---	--

3. Критерии и шкала оценивания заданий текущего контроля

3.1 Критерии и шкала оценивания лабораторных работ

Перечень лабораторных работ, описание порядка выполнения и защиты работы, требования к результатам работы, структуре и содержанию отчета и т.п. представлены в методических материалах по освоению дисциплины (модуля) и в электронном курсе в ЭИОС МАУ.

Оценка/баллы	Критерии оценивания
Отлично	Задание выполнено полностью и правильно. Отчет по лабораторной работе подготовлен качественно в соответствии с требованиями. Полнота ответов на вопросы преподавателя при защите работы, отсутствие необходимости в уточняющих вопросах или ответы на единичные уточняющие вопросы без каких бы то ни было затруднений.
Хорошо	Задание выполнено полностью, но нет достаточного обоснования или при верном решении допущена незначительная ошибка, не влияющая на правильную последовательность рассуждений. Все требования, предъявляемые к работе, выполнены. При защите получен ответ на базовом уровне, но при ответе на уточняющие вопросы достигнут более высокий уровень ИЛИ имелись не принципиальные неточности при ответе на вопрос.
Удовлетворительно	Задания выполнены частично с ошибками. Демонстрирует средний уровень выполнения задания на лабораторную работу. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены. При защите был предоставлен неточный или недостаточный ответ ИЛИ потребовалось большое количество уточняющих вопросов для получения базового ответа ИЛИ обучающийся давал механически заученный ответ без понимания части его смысла, что было выявлено в ходе уточняющих вопросов, и только после них суть ответа стала понятна обучающемуся
Неудовлетворительно	Задание выполнено со значительным количеством ошибок на низком уровне. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. ИЛИ Задание не выполнено ИЛИ при защите работы не было дано правильного ответа ни на основной вопрос, ни на уточняющие ИЛИ несмотря на уточняющие вопросы, обучающий не смог понять суть ответа на основной (основные) вопрос(ы) при защите работ.

3.2 Критерии и шкала оценивания посещаемости занятий

Посещение занятий обучающимися определяется в процентном соотношении

Баллы	Критерии оценки
20	от 75% (включительно) и более
15	от 50% (включительно) до 75%

10	от 25% (включительно) до 50%
0	менее 25 %

4. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю) при проведении промежуточной аттестации

Критерии и шкала оценивания результатов освоения дисциплины (модуля) с экзаменом

Для дисциплин (модулей), заканчивающихся экзаменом, результат промежуточной аттестации складывается из баллов, набранных в ходе текущего контроля и при проведении экзамена:

В ФОС включен список вопросов и заданий к экзамену и типовой вариант экзаменационного билета:

1. Первичная обработка пищевого сырья и полуфабрикатов. Основные термины и определения.
2. Классификация способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов.
3. Состав и строение тканей овощей.
4. Технологические свойства овощей.
5. Общие требования к обработке овощей. Характеристика основных технологических операций.
6. Технологический процесс кулинарной обработки клубнеплодов.
7. Рациональное использование отходов картофеля. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предохранения его от потемнения.
8. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из картофеля. Простые и сложные формы нарезки.
9. Технологический процесс обработки и приготовления полуфабрикатов из корнеплодов.
10. Простые и сложные формы нарезки корнеплодов. Рекомендации кулинарного использования.
11. Технологический процесс механической обработки и приготовления полуфабрикатов из капустных овощей.
12. Технологический процесс механической обработки и приготовления полуфабрикатов из луковых овощей.
13. Технологический процесс механической обработки и приготовления полуфабрикатов из томатных овощей.
14. Технологический процесс механической обработки и приготовления полуфабрикатов из тыквенных овощей.
15. Технологический процесс механической обработки салатных, шпинатных овощей и пряной зелени.
16. Технологический процесс механической обработки десертных овощей.
17. Технологический процесс кулинарной обработки грибов.
18. Технологический процесс кулинарной обработки сушеных овощей.
19. Технологический процесс кулинарной обработки консервированных овощей.
20. Технологический процесс кулинарной обработки замороженных овощей.
21. Определите, какое количество отходов получится при обработке 150 кг картофеля в октябре.
22. Определите, какое количество отходов получится при обработке 200 кг картофеля в декабре.

23. Определите, какое количество отходов получится при обработке 50 кг картофеля в апреле.
24. Определите, какое количество очищенного картофеля получится при обработке 80 кг картофеля в ноябре.
25. Определите, какое количество очищенного картофеля получится при обработке 115 кг картофеля в феврале.
26. Определите разницу в количестве отходов при обработке 400 кг картофеля в августе и в марте.
27. В овощном цехе столовой обработано 200 кг картофеля. Сколько получится отходов, очищенного картофеля в январе?
28. Определите количество отходов и массу нетто корнеплодов при обработке 50 кг моркови в сентябре.
29. Определите количество отходов и массу нетто корнеплодов при обработке 50 кг моркови в январе.
30. Определите количество отходов и массу нетто корнеплодов при обработке 120 кг свеклы в декабре.
31. Определите количество отходов и массу нетто корнеплодов при обработке 120 кг свеклы в марте.
32. Определите количество отходов при холодной обработке 30 кг свежей белокочанной капусты.
33. Определите количество отходов при холодной обработке 10 кг свежего репчатого лука.
34. Определите количество отходов при холодной обработке 12 кг свежих грунтовых томатов.
35. Определите количество отходов при холодной обработке 5 кг свежих грунтовых неочищенных огурцов.
36. Определите какое количество перца сладкого, подготовленного для фарширования, массой нетто можно получить при обработке 3 кг перца сладкого.
37. Определите какое количество кресс-салата массой нетто можно получить при обработке 300 г кресс-салата.
38. Определите количество отходов при холодной обработке 500 г зелени петрушки.
39. Определите количество отходов при холодной обработке 1000 г свежего шпината.
40. Определите количество отходов при холодной обработке 2 кг свежих шампиньонов.

Типовой вариант экзаменационного билета:

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
ФГАОУ ВО «МУРМАНСКИЙ АРКТИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

по дисциплине «Первичная обработка пищевого сырья и полуфабрикатов»

для обучающихся естественно-технологического института

направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Технологический процесс механической обработки десертных овощей.
2. Определите количество отходов и массу нетто корнеплодов при обработке 120 кг свеклы в марте.

Билет рассмотрен и утверждён на заседании кафедры ТПП «__» _____ 20__ г., протокол № __.

Заведующий кафедрой ТПП _____ В.А. Гроховский

Ответы на экзаменационные вопросы оцениваются по критериям и шкале, представленным в таблице:

Оценка	Баллы	Критерии оценки ответа на экзамене
<i>Отлично</i>	20	Обучающийся глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, не затрудняется с ответом при видоизменении вопроса. Владеет специальной терминологией, демонстрирует общую эрудицию в предметной области, использует при ответе ссылки на материал специализированных источников, в том числе на Интернет-ресурсы.
<i>Хорошо</i>	15	Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, владеет специальной терминологией на достаточном уровне; могут возникнуть затруднения при ответе на уточняющие вопросы по рассматриваемой теме; в целом демонстрирует общую эрудицию в предметной области.
<i>Удовлетворительно</i>	10	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, плохо владеет специальной терминологией, допускает существенные ошибки при ответе, недостаточно ориентируется в источниках специализированных знаний.
<i>Неудовлетворительно</i>	0	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, не владеет специальной терминологией, не ориентируется в источниках специализированных знаний. Нет ответа на поставленный вопрос.

Оценка, полученная на экзамене, переводится в баллы («5» – 20 баллов, «4» – 15 баллов, «3» – 10 баллов) и суммируется с баллами, набранными в ходе текущего контроля:

Итоговая оценка по дисциплине	Суммарные баллы по дисциплине, в том числе	Критерии оценивания
<i>Отлично</i>	91 - 100	Выполнены все контрольные точки текущего контроля на высоком уровне. Экзамен сдан
<i>Хорошо</i>	81-90	Выполнены все контрольные точки текущего контроля. Экзамен сдан
<i>Удовлетворительно</i>	70- 80	Контрольные точки выполнены в неполном объеме. Экзамен сдан
<i>Неудовлетворительно</i>	69 и менее	Контрольные точки не выполнены или не сдан экзамен

Критерии и шкала оценивания результатов освоения дисциплины (модуля) с зачетом с оценкой

Если обучающийся набрал зачетное количество баллов согласно установленному диапазону по дисциплине (модулю), то он считается аттестованным с оценкой согласно шкале баллов для определения итоговой оценки:

Оценка	Баллы	Критерии оценивания
<i>Отлично</i>	91 - 100	Выполнены все контрольные точки текущего контроля на высоком уровне. Экзамен сдан
<i>Хорошо</i>	81 - 90	Выполнены все контрольные точки текущего

		контроля. Экзамен сдан
Удовлетворительно	60 - 80	Контрольные точки выполнены в неполном объеме. Экзамен сдан
Неудовлетворительно	менее 60	Контрольные точки не выполнены или не сдан экзамен

5. Задания диагностической работы для оценки результатов обучения по дисциплине (модулю) в рамках внутренней независимой оценки качества образования

ФОС содержит задания для оценивания знаний, умений и навыков, демонстрирующих уровень сформированности компетенций и индикаторов их достижения в процессе освоения дисциплины (модуля).

Комплект заданий разработан таким образом, чтобы осуществить процедуру оценки каждой компетенции, формируемых дисциплиной (модулем), у обучающегося в письменной форме.

Содержание комплекта заданий включает: тестовые задания.

Комплект заданий диагностической работы

ПК-1. Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания, включая продукцию массового изготовления и специализированные пищевые продукты
1. Что такое полуфабрикат?
а. Исходный продукт, предназначенный для дальнейшей обработки б. Пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедших одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до кулинарной готовности в. Пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности г. Пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных
2. Какие способы обработки сырья различают по стадиям технологического процесса?
а. используемые при обработке сырья с целью получения полуфабрикатов б. применяемые на стадии тепловой кулинарной обработки полуфабрикатов с целью получения готовой продукции в. используемые на стадии реализации готовой продукции г. используемые на стадии переработки отходов
3. Какие из перечисленных способов обработки относятся к механическим?
а. замачивание б. сортирование в. шпигование г. очистка
4. Какой из перечисленных способов обработки относится к гидромеханическим?
а. гидролиз сахаров б. промывание в. ферментирование г. сушка
5. Какой из перечисленных способов обработки относится к электрофизическим?
а. охлаждение б. абсорбция в. СВЧ-нагрев г. фильтрование
6. Как называется технологический этап обработки сырья, на котором осуществляется проверка доброкачественности сырья, его количества и наличия сопроводительных документов?

а.	нарезка
б.	сортировка
в.	очистка
г.	приемка
7. Какие из перечисленных целей относятся к этапу мойки сырья?	
а.	удаление загрязнений с поверхности
б.	распределение овощей по размерам
в.	удаление частей с пониженной пищевой ценностью (кожуры)
г.	уменьшение обсеменности микроорганизмами
8. Укажите размеры следующей формы нарезки клубнеплодов: соломка (пай)?	
а.	Длина 3 – 4 см, сечение 0,2 х 0,2 мм
б.	Длина 5 – 7 см, сечение 0,2 х 0,2 мм
в.	Длина 3 – 4 см, сечение 0,5 х 0,5 мм
г.	Длина 5 – 7 см, сечение 0,5 х 0,5 мм
9. Укажите размеры следующей формы нарезки клубнеплодов: кубики (среднего размера)?	
а.	2,0 – 2,5 см
б.	1,0 – 1,5 см
в.	0,5 – 0,7 см
г.	0,2 – 0,3 см
10. Сульфитированный картофель должен содержать не более _____ % сернистого ангидрида?	
а.	1 %
б.	0,5 %
в.	0,02%
г.	0,002%