

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 12.11.2024 13:50:47

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6e5b54f10a8e5199

Приложение 6

к основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции

и организация общественного питания,

направленность (профиль) программы: Технология и организа-
ция ресторанного бизнеса

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по производственной практике

Б2.О.02.01(П) Технологическая практика

**Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания**

Направленность (профиль) программы: Технология и организация ресторанного бизнеса

Уровень высшего образования: Бакалавриат

Год начала подготовки 2022

Краснодар – 2021 г.

Составители:

к.т.н., ст. преподаватель КТП к.т.н.,
доцент КТП
(ученая степень, ученое звание, должность,)

Л.В. Любимова
Р.В. Брюшков

Оценочные материалы одобрены на заседании кафедры торговли и общественного питания
протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по производственной практике «Технологическая практика»

ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ ПО ПРАКТИКЕ

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)	Результаты обучения (знания, умения)	Наименование контролируемых разделов (этапы практики)
ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК - 4.1 Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания	ОПК - 4.1. 3-1 Знает технологию производства продукции общественного питания	Подготовительный
		ОПК - 4.1. У-1 Умеет осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий	
	ОПК - 4.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания	ОПК - 4.2. 3-1 Знает виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания	
		ОПК - 4.2. У-1 Умеет разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование.	
ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК - 4.1 Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания	ОПК - 4.1. 3-1 Знает технологию производства продукции общественного питания	Производственный
		ОПК - 4.1. У-1 Умеет осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий	
	ОПК - 4.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания	ОПК - 4.2. 3-1 Знает виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания	
		ОПК - 4.2. У-1 Умеет разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование	
ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК - 4.1 Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания	ОПК - 4.1. 3-1 Знает технологию производства продукции общественного питания	Аналитический
		ОПК - 4.1. У-1 Умеет осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий	
	ОПК - 4.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания	ОПК - 4.2. 3-1 Знает виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания	
		ОПК - 4.2. У-1 Умеет разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы техно-	

		логических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование	
ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК - 4.1 Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания	ОПК - 4.1. 3-1 Знает технологию производства продукции общественного питания	Отчетный
		ОПК - 4.1. У-1 Умеет осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий	
	ОПК - 4.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания	ОПК - 4.2. 3-1 Знает виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания	
		ОПК - 4.2. У-1 Умеет разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование	

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Ситуационное задание № 1

Провести маркетинговое исследование с целью определения основного сегмента потребителей, мотивов посещения и прогнозирования спроса на продукцию и услуги данного предприятия – базы практики.

Ситуационное задание № 2

Определить состав функциональных групп помещений предприятия, их назначение, характеристику. Составить схему взаимосвязи групп помещений. Определить вид компоновки, выделить его положительные и отрицательные стороны.

Ситуационное задание № 3

Определить направления рекламной политики предприятия. Разработать рекламно-информационные тексты, предложить средства внутренней рекламы, содержание сайта предприятия – базы практики.

Ситуационное задание № 4

Определить основные технологические линии и рабочие места в производственных цехах предприятия питания – базы практики, с учетом:

- применения безотходных и малоотходных технологий,
- сокращения товарных потерь,
- нормируемых технологических отходов.

Ситуационное задание № 5

1. Составить различные виды меню:

- комплексного или семейного обеда,
- бизнес-ланча,
- банкета,
- меню для проведения специального мероприятия.

2. Разработать ассортимент реализуемой продукции для:

- кофейни,
- русского бистро,

- предприятия быстрого обслуживания
3. Предложить рецептуры и названия фирменных блюд с их кратким описанием для включения в меню.
 4. Составить технологические карты на 4 – 5 блюд разных групп.

Типовые индивидуальные задания

1. Анализ производства и реализации продукции на данном предприятии.
2. Анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.
3. Анализ ассортимента и структуры продукции.
4. Анализ положения товаров на рынках сбыта.
5. Анализ конкурентоспособности и качества продукции.
6. Анализ ритмичности работы организации.
7. Проектирование размещения торговых организаций.
8. Анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности
9. Использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ ВО ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Примерный перечень вопросов для защиты отчета

1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания.
2. Основные приемы тепловой обработки продуктов, применяемых при производстве продукции общественного питания. Их сравнительная оценка
3. Структура белковой молекулы. Связи, участвующие в образовании белковой молекулы. Изоэлектрическая точка белков, ее влияние на свойство белков.
4. Процесс гидратации, сущность и значение в кулинарной практике. Факторы, оказывающие влияние на способность белков связывать воду
5. Процесс дегидратации белков, сущность и значение в кулинарной практике.
6. Денатурация белков. Виды денатурации. Физико-химическая сущность процесса денатурации белков. Типы свертывания белков.
7. Последенатурационные изменение свойств белка. Значение этих изменений в кулинарной практике.
8. Деструкция белков: сущность процесса. Факторы, вызывающие разрушение белков при кулинарной обработке сырья.
9. Особенности изменения белков рыбного сырья при его кулинарной обработке.
10. Особенности изменения белков животного сырья при его кулинарной обработке.
11. Особенности изменения белков молочных продуктов при их кулинарной обработке.
12. Особенности изменения белков яиц при их кулинарной обработке.
13. Основные физико-химические показатели жиров. Окисление и гидролиз жиров. Их значение в кулинарной практике.
14. Физико-химические свойства пищевых жиров. Факторы порчи жиров.
15. Изменения жиров при варке продуктов. Факторы, ускоряющие процесс гидролиза жира при варке.
16. Изменение жиров при жарке продуктов основным способом. Впитывание и адсорбция продуктами жира. Величина угара.

17. Изменения жиров при жарке во фритюре. Меры по сохранению качества фритюрных жиров.
18. Влияние кулинарной обработки на качество жиров в готовой продукции. Мероприятия по сохранению пищевой ценности жиров.
19. Изменение углеводов клеточных стенок растительного сырья при его гидротермической обработке.
20. Пектиновые вещества растительных продуктов, свойства и их изменения при тепловой обработке.
21. Ферментативный и кислотный гидролиз дисахаридов. Значение процессов в кулинарной практике.
22. Карамелизация сахаров. Химизм реакции. Роль данной реакции в кулинарной практике.
23. Меланоидинообразование. Стадии реакции меланоидинообразования. Роль данной реакции в кулинарной практике.
24. Крахмальные полисахариды в пищевых продуктах. Строение крахмального зерна. Свойства крахмальных полисахаридов.
25. Деструкция крахмала. Виды деструкции. Факторы, влияющие на деструкцию крахмального зерна. Роль деструкции крахмала в кулинарной практике.
26. Клейстеризация крахмала. Стадии клейстеризации. Влияние технологических факторов на вязкость крахмального клейстера. Кулинарное назначение процесса.
27. Ретроградация крахмального клейстера, примеры из кулинарной практики. Способы замедления процесса ретроградации крахмальных клейстеров.
28. Гидролиз крахмала. Гелеобразование крахмала, синерезис. Сущность и значение данных процессов в кулинарной практике.
29. Декстринизация крахмала, химизм процесса, использование в кулинарной практике.
30. Строение тканей растительного сырья. Особенности химического состава отдельных структурных элементов растительной ткани.
31. Физико-химические изменения, происходящие при гидротермической обработке растительного сырья.
32. Факторы, обуславливающие понижение прочности паренхимной ткани овощей (физико-химические, технологические свойства продукта).
33. Изменение массы и пищевой ценности растительного сырья при механической и тепловой кулинарной обработке.
34. Витамины. Факторы, разрушающие витамины при механической и тепловой обработке продуктов. Технологические приемы, сохраняющие витаминную ценность готовой продукции.
35. Химизм разрушения водорастворимых и жирорастворимых витаминов. Способы стабилизации витаминов в готовой продукции.
36. Красящие вещества пищевых продуктов. Классификация, характеристика.
37. Каротиноиды и хлорофиллы. Изменение цвета овощей и плодов с зеленой и желтой окраской в процессе их кулинарной обработки.
38. Флавоны, их свойства. Изменение цвета овощей и плодов с белой окраской в процессе их кулинарной обработки.
39. Продукты ферментативного окисления тирозина. Способы предупреждения очищенного картофеля от потемнения.
40. Характеристика антоцианов. Их изменения при кулинарной обработке плодов и овощей.

41. Образование новых красящих веществ при кулинарной обработке растительного сырья.
42. Физико-химические процессы, происходящие при замачивании и варке круп и бобовых.
43. Строение и состав тканей мяса. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке мясного сырья.
44. Белки мышечной ткани и их изменения при тепловой кулинарной обработке.
45. Белки соединительной ткани и их изменения при тепловой кулинарной обработке. Факторы, обуславливающие деструкцию коллагена.
46. Изменение массы и пищевой ценности мясного сырья при его тепловой обработке.
47. Изменение цвета, вкуса и аромата мясного сырья при его тепловой обработке.
48. Азотистые и безазотистые экстрактивные вещества мясного сырья, классификация и характеристика. Изменение экстрактивных веществ при кулинарной обработке мясопродуктов.
49. Характеристика рыбы и ее химический состав. Физико-химические процессы, протекающие в рыбном сырье при его технологической обработке.
50. Азотистые и безазотистые экстрактивные вещества рыбы, классификация и характеристика. Изменение экстрактивных веществ при кулинарной обработке продуктов.
51. Характеристика нерыбных морепродуктов и их химический состав. Физико-химические процессы, протекающие в них при кулинарной тепловой обработке.
52. Образование ароматических и вкусовых веществ при кулинарной обработке сырья. Процессы, влияющие на образование новых вкусовых и ароматических веществ.

Отчет по практике оценивается в соответствии с Регламентом организации и проведения практик обучающихся в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», Регламентом организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы магистратуры Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.

**Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения,
шкала оценивания**

Шкала оценивания	Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 баллов	«зачтено»	ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	<p>ОПК - 4.1. Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания</p> <p>ОПК - 4.2. Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания</p>	Продвинутый
70 – 84 баллов	«зачтено»	ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	<p>ОПК - 4.1. Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания</p> <p>ОПК - 4.2. Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания</p>	Повышенный
50 – 69 баллов	«зачтено»	ОПК - 4. Способен осуществ-	<p>ОПК - 4.1. Знает основы техноло-</p>	Базовый

		<p>лять технологические процессы производства продукции питания</p>	<p>гического процесса производства продукции общественного питания</p> <p>ОПК - 4.2. Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания</p>	<p>тания</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий</p> <p>Знает на базовом уровне, с ошибками: виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование.</p>	
<p>менее 50 баллов</p>	<p>«не зачтено»</p>	<p>ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</p>	<p>ОПК - 4.1. Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания</p> <p>ОПК - 4.2. Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания</p>	<p>Не знает на базовом уровне: технологию производства продукции общественного питания</p> <p>Не умеет на базовом уровне: осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий</p> <p>Не знает на базовом уровне: виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания</p> <p>Не умеет на базовом уровне: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование.</p>	<p>Компетенции не сформированы</p>