

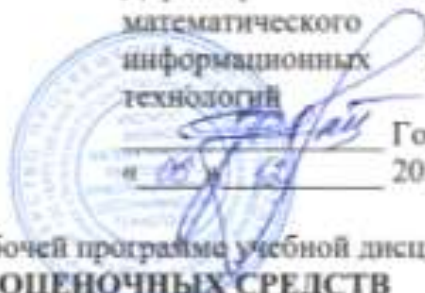
МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)

Структурное подразделение Институт физико-математического образования,
информационных и обслуживающих технологий
Кафедра технологий производства и профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ

Директор института физико-математического образования,
информационных и обслуживающих технологий



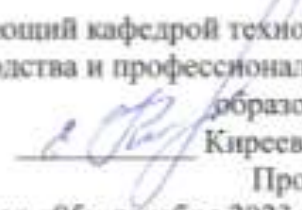
Горбенко Е. Е.
2023 г.

Приложение к рабочей программе учебной дисциплины
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
обучающихся по дисциплине

Введение в специальность (по профилю)

По направлению подготовки – 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)
Профиль подготовки – Технология и организация общественного питания
Квалификация выпускника – бакалавр
Форма обучения – очная, заочная
Курс – 1 курс (2 семестр / 3 триместр)

Разработчик:
Доцент кафедры
технологий производства и
профессионального образования
ФГБОУ ВО «ЛГПУ»
Киреева Елена Ивановна

Заведующий кафедрой технологий
производства и профессионального
образования

Киреева Е.И.
Протокол
от «05» декабря 2023 г. № 6

Луганск, 2023

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) – неотъемлемая часть рабочей программы дисциплины «Введение в специальность (по профилю)» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу дисциплины.

1.2 Цели и задачи фонда оценочных средств

Цель ФОС – установить соответствие уровня подготовки обучающегося требованиям ФГОС ВО бакалавриат по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.02.2018 г. № 124 (с изменениями и дополнениями).

1.3 Перечень компетенций, формируемых в процессе освоения основной образовательной программы

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их достижения:

Код по ФГОС ВО	Индикатор достижения
Общепрофессиональные	
ОПК-8	ОПК-8.1. Демонстрирует знания о понятии, структуре, функции, цели педагогической деятельности, требованиях к современному преподавателю (мастеру производственного обучения); основах и технологиях организации учебно-профессиональной, научно-исследовательской, проектной и иной деятельности обучающихся; ОПК-8.2. Осуществляет поиск, анализ, интерпретацию научной информации и адаптирует ее к своей педагогической деятельности, использует профессиональные базы данных; применяет отечественный и зарубежный опыт и научные достижения в педагогической деятельности; планирует, организывает и осуществляет самообразование в психолого-педагогическом направлении, в области преподаваемой дисциплины (модуля) и (или) профессиональной деятельности; ОПК-8.3. Владеет основами проведения научно-исследовательской работы; приемами научной и специальной устной и письменной речи; приемами педагогической рефлексии и организации рефлексивной деятельности обучающихся

1.4 Этапы формирования компетенций и средства оценивания уровня их сформированности

Этапы формирования компетенций	Компетенции	Контрольно-оценочные средства / способ оценивания
Тема 1. Предмет и задачи курса. Основные понятия. Классификация предприятий общественного питания	ОПК-8	Устный опрос, написание реферата, тестирование

Тема 2. Правовое регулирование деятельности общественного питания	ОПК-8	Устный опрос, подготовка доклада
Тема 3. Работа предприятий общественного питания в современных условиях. Инновации в сфере услуг общественного питания	ОПК-8	Устный опрос, подготовка доклада, тестирование,
Тема 4. Кулинарное искусство приготовления пищи на научной основе. Развитие русской кухни	ОПК-8	Устный опрос, написание реферата
Тема 5. Организация питания в индустрии гостеприимства. Культура потребления пищи. Основы этикета и профессиональной этики	ОПК-8	Устный опрос, подготовка презентаций, тестирование
Промежуточная аттестация	ОПК-8	Диф. зачет (устный)

1.5 Описание показателей формирования компетенций

Код компетенции	Результаты сформированности
ОПК-8	<p>знать: технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; терминологию в области технологии продуктов питания;</p> <p>уметь: самостоятельно изучать и понимать специальную научную литературу и нормативную документацию в отрасли общественного питания, анализировать производственные ситуации; разрабатывать нормативно-технологическую документацию на кулинарные блюда;</p> <p>владеть: навыками организации самостоятельной работы, самообразования, самосовершенствования, развития профессионального мышления; навыками работы с нормативно-технической документацией для предприятий общественного питания.</p>

1.6 Критерии оценивания компетенций на разных этапах их формирования

Вид учебной работы	Количество баллов	
	ОФО	ЗФО
Выполнение и защита практических работ	30	30
Самостоятельная работа	30	30
Диф. зачет	40	40
Всего:	100	

Накопительная система оценивания по 100-балльной шкале

Четырехбалльная система оценивания экзамена	100-балльная шкала	Буквенная шкала, соответствующая 100-балльной шкале	Система оценивания зачета
Отлично	90-100	А – отлично – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения	Зачтено

		оценено числом баллов, близким к максимальному	
Хорошо	83-89	В – очень хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному	
Хорошо	75-82	С – хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью; некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками	
Удовлетворительно	63-74	Д – удовлетворительно – теоретическое содержание дисциплины освоено частично, но пробелы не носят существенного характера; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, содержат ошибки	
Удовлетворительно	50-62	Е – посредственно – теоретическое содержание курса освоено частично; некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	
Неудовлетворительно	21-49	FX – неудовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично; необходимые практические навыки работы не сформированы; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение	Не зачтено
Неудовлетворительно	0-20	F – неудовлетворительно – теоретическое содержание курса не освоено; необходимые практические навыки работы не сформированы; все	

		выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.	
--	--	---	--

2. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

2.1 Оценочные средства текущего контроля

2.1.1 Вопросы для устного опроса

Тема 1. Предмет и задачи курса. Основные понятия. Классификация предприятий общественного питания

1. Дайте определение понятия «Пищевая промышленность».
2. Перечислите основные группы отраслей и подотраслей пищевой промышленности.
3. Какова классификация пищевой промышленности по использованию исходного сырья?
4. Основные функции заведений ресторанного хозяйства.
5. Классификация заведений ресторанного хозяйства по сезонности и комплексности оказываемых услуг по организации питания.

Тема 2. Правовое регулирование деятельности общественного питания

1. Какие основные виды нормативной документации используются в ресторанном хозяйстве?
2. Какая основная информация приводится в сборнике рецептов?
3. Кто имеет право разрабатывать технические условия?
4. Что такое технологическая инструкция? Какие ее основные задачи?
5. Что такое технологическая карта? Какую информацию она содержит?

Тема 3. Работа предприятий общественного питания в современных условиях. Инновации в сфере услуг общественного питания

1. Определение сети общедоступных заведений ресторанного хозяйства.
2. Принципы размещения общедоступных заведений ресторанного хозяйства.
3. Формирование сети общедоступных предприятий ресторанного хозяйства в курортной зоне.
4. Формирование сети заведений ресторанного хозяйства при гостиницах.
5. Формирование сети заведений ресторанного хозяйства при учебных заведениях.

*Тема 4. Кулинарное искусство приготовления пищи на научной основе.
Развитие русской кухни*

1. Перечислите основные источники формирования русской народной кухни.
2. Какие заведения внедомашнего питания появились в России одними из первых?
3. У каких народов Древнего мира появились первые записи отдельных кулинарных рецептов?
4. Перечислите правила характерные для древнерусской кухни.
5. Когда в России был организован Институт питания Академии медицинских наук?

Тема 5. Организация питания в индустрии гостеприимства. Культура потребления пищи. Основы этикета и профессиональной этики

1. Дайте определение понятию «Полуфабрикат высокой степени готовности».
2. Что такое пищевая ценность продуктов питания? Чем отличается пищевая ценность от энергетической?
3. Перечислите основные виды безопасности кулинарной продукции.
4. Перечислите основные этапы технологического цикла производства.
5. Какие основные слагаемые здоровья?

2.1.2 Темы для подготовки рефератов

Тема 1. Предмет и задачи курса. Основные понятия. Классификация предприятий общественного питания

1. Структура заведений общественного питания.
2. Характеристика основных типов предприятий общественного питания.
3. Классы ресторанов, их характеристика и специализация.
4. Характеристика баров и их виды.
5. Тенденции развития отечественной и зарубежной ресторации.
6. Классификация предприятий общественного питания.
7. Ассортимент выпускаемой предприятиями общественного питания продукции.
8. Роль образования в подготовке специалистов для работы в современных условиях.
9. Продовольственная безопасность страны. Государственные подходы к ее обеспечению.
10. История зарубежной ресторации.

*Тема 4. Кулинарное искусство приготовления пищи на научной основе.
Развитие русской кухни*

1. Исторический обзор развития науки о питании.
2. Роль русских и зарубежных ученых в становлении науки о питании.

3. Современные направления исследований российских и зарубежных ученых.
4. Современные технологии производства продукции в предприятиях общественного питания.
5. Новые виды современных продуктов питания.
6. Государственные программы обеспечения продовольственной безопасности страны.
7. Концепция государственной политики в области здорового питания.
8. Влияние различных факторов на развитие русской кухни.
9. Исторические особенности развития русской кухни.
10. Влияние религии на кулинарию разных народов.

2.1.3 Темы для подготовки докладов

Тема 2. Правовое регулирование деятельности общественного питания

1. Основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.
2. Работа предприятий общественного питания в современных условиях.
3. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, их назначение и содержание.
4. Нормативное обоснование продукции общественного питания.
5. Анализ интернет ресурсов по предлагаемой кулинарной продукции различными предприятиями быстрого питания.

Тема 3. Работа предприятий общественного питания в современных условиях. Инновации в сфере услуг общественного питания

1. Основные направления автоматизации предприятий общественного питания.
2. Особенности ресторанного бизнеса в современных условиях.
3. Классификация инноваций в общественном питании.
4. Современные технологии производства продукции в предприятиях общественного питания.
5. Современные формы обслуживания в общественном питании.

2.1.4 Темы для подготовки презентаций

Тема 5. Организация питания в индустрии гостеприимства. Культура потребления пищи. Основы этикета и профессиональной этики

1. Основы этикета и профессиональной этики.
2. Служебный этикет.
3. Корпоративная культура.
4. Принципы рационального питания.
5. Культура потребления пищи: основные понятия, термины, требования.
6. Культура питания: основные понятия.
7. Культура поведения за столом.

8. Особенности подачи и потребления блюд авторской кухни.
9. Влияние научно-технического прогресса на ассортимент продукции предприятий питания.
10. Обеспечение безопасности при производстве современных продуктов питания.

2.1.5 Темы для подготовки индивидуальных творческих проектов

Практическая работа № 2. Классификация предприятий общественного питания.

1. Ресторанные фишки. Современные формы работы предприятий общественного питания.
2. Перспективные типы предприятий общественного питания для обслуживания потребителей и гостей Луганской Народной Республики.
3. Перспективные типы предприятий общественного питания для обслуживания потребителей и гостей Луганской Народной Республики.
4. Перспективные предприятия общественного питания для развития семейного бизнеса

Практическая работа № 4. Работа предприятий общественного питания в современных условиях.

1. Развитие гастротуризма в современных условиях.
2. Новые формы в организации производства и обслуживания.
3. Меню в работе предприятий в современных условиях.

Практическая работа № 7. Кулинарное искусство приготовления пищи на научной основе.

1. Роль питания в сохранении здоровья. Анализ индивидуального рациона.
2. Лечебные свойства пищевых продуктов. Их использование в создании авторской кухни.
3. Лечебные свойства пищевых продуктов. Их использование в организации гастрономического туризма.
4. Лечебные свойства пищевых продуктов. Их использование в производстве продуктов питания с заданными свойствами.
5. Возможность использования дикорастущих растений в расширении ассортимента продукции здорового питания.

2.1.6 Тестовые задания по дисциплине

1. Заведение (совокупность заведений), которое является самостоятельным субъектом хозяйствования, обладает правами юридического лица и осуществляет свою деятельность с целью получения прибыли называется:

- а) предприятием пищевой промышленности;

б) сетевым предприятием;

г) предприятием общественного питания.

2. Объединение нескольких заведений различных типов, входящих в состав одного предприятия и размещены в одном здании называется:

а) заведением основного типа;

в) комбинированным заведением;

б) заведением специального типа;

г) комплексным заведением.

3. По времени обслуживания рестораны делятся на:

а) заведения быстрого обслуживания и обычные;

б) с обслуживанием официантами и самообслуживанием;

в) полносервисные и специализированные.

4. Заведение ресторанного хозяйства с самообслуживанием и ассортиментом блюд несложного приготовления и напитков, отличительным признаком которого является наличие в торговом зале торгово-технологического оборудования, предназначенного для раздачи пищи называется:

а) закусочная;

в) кафетерий;

б) бар;

г) пивная.

5. Производство и реализация новых видов продукции, вырабатываемой предприятиями, изменения их биохимического состава называется:

а) продуктовые инновации;

б) инновации в сфере общественного питания;

в) инновации в сфере маркетинговых исследований.

6. Когда в России в обиходе появилось слово «кухня»?

а) в Древней Руси;

в) в эпоху Петра I;

б) в XVIII в.;

г) в 30-х годах XIX в.

7. Кем был основан первый рафинадный завод?

а) Петром I;

в) В. А. Левшиным;

б) купцом Вестовым;

г) Мари-Антуан Карем.

8. Исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки называются:

а) сырьем;

в) кулинарным изделием;

б) полуфабрикатами;

г) кондитерским изделием.

9. Комплексное свойство, объединяющее энергетическую, биологическую, физиологическую ценность, а также усвояемость, безопасность называется:

а) энергетической ценностью;

в) пищевой ценностью;

б) биологической ценностью;

г) усвояемостью.

10. При реализации горячие супы и напитки должны иметь температуру

- | | |
|-------------------|-------------------|
| а) не ниже 75 °С; | в) не выше 65 °С; |
| б) не выше 75 °С; | г) не выше 14 °С. |

2.2 Оценочные средства для промежуточной аттестации

1. Дайте определение понятия «Пищевая промышленность».
2. Перечислите основные группы отраслей и подотраслей пищевой промышленности.
3. Приведите классификацию отраслей пищевой промышленности в зависимости от преобладающей роли сырьевого или потребительского фактора.
4. Какова классификация пищевой промышленности по использованию исходного сырья?
5. Приведите пример производства, начальные стадии которых занимаются переработкой сельскохозяйственного сырья у его источников.
6. Дайте определение понятий «общественное питание», «предприятие ресторанного хозяйства», «заведение ресторанного хозяйства».
7. Количественная и структурная характеристика сети заведений ресторанного хозяйства.
8. Тенденции развития сети заведений ресторанного хозяйства по месту работы и учебы.
9. Тенденции развития сети общедоступных заведений ресторанного хозяйства.
10. Тенденции развития заготовительных предприятий ресторанного хозяйства.
11. Особенности развития сети заведений ресторанного хозяйства формата Quick & Casual.
12. Особенности развития сети заведений ресторанного хозяйства быстрого обслуживания.
13. Развитие сетевых образований (сетей) учреждений ресторанного хозяйства.
14. Основные функции заведений ресторанного хозяйства.
15. Классификация заведений ресторанного хозяйства по видам экономической деятельности.
16. Разделение заведений ресторанного хозяйства по торговым и производственным признакам.
17. Классификация заведений ресторанного хозяйства по сезонности и комплексности оказываемых услуг по организации питания.
18. Классификация заведений ресторанного хозяйства по контингенту потребителей.
19. Требования к услугам заведений ресторанного хозяйства.
20. Сущность услуг по реализации продукции и организации ее потребления в заведениях ресторанного хозяйства.
21. Сущность информационных услуг и организации досуга в заведениях ресторанного хозяйства.

22. Какие еще услуги могут предоставлять заведения ресторанного хозяйства?
23. Определение понятия «ресторан», их разновидности.
24. Определение понятия «бар», их разновидности.
25. Сравнительная характеристика кафе и закусочной, их специализация.
26. Характеристика столовой, контингент потребителей, пользующихся услугами столовой.
27. Сравнительная характеристика кафетерия и буфета.
28. Характеристика заготовительных предприятий ресторанного хозяйства.
29. Какие основные виды нормативной документации используются в ресторанном хозяйстве?
30. Какая основная информация приводится в сборнике рецептов?
31. Кто имеет право разрабатывать технические условия?
32. Что такое технологическая инструкция? Какие ее основные задачи?
33. Что такое технологическая карта? Какую информацию она содержит?
34. Определение сети общедоступных заведений ресторанного хозяйства.
35. Принципы размещения общедоступных заведений ресторанного хозяйства.
36. Формирование сети общедоступных предприятий ресторанного хозяйства в курортной зоне.
37. Формирование сети заведений ресторанного хозяйства при гостиницах.
38. Формирование сети заведений ресторанного хозяйства при учебных заведениях.
39. Формирование сети заведений ресторанного хозяйства при промышленных предприятиях.
40. Формирование сети заведений ресторанного хозяйства при торговых предприятиях и торгово-развлекательных комплексах.
41. Что такое инновации?
42. Основные инновационные направления в общественном питании.
43. Отрицательные и положительные явления в общественном питании, как результат инновационной политики.
44. По каким признакам классифицируются инновации?
45. Перечислите основные источники формирования русской народной кухни.
46. Когда в России в обиходе появилось слово «кухня»?
47. Кого в России называли приспешниками?
48. Какие заведения внедомашнего питания появились в России одними из первых?
49. Когда в России появились первые рестораны?

50. Кто в России составил первую кулинарную книгу «Поваренные записки»?

51. В чем коренное отличие старых заведений трактирного промысла от современных предприятий общественного питания, к которым относятся рестораны, бары, кафе, закусочные, столовые?

52. У каких народов Древнего мира появились первые записи отдельных кулинарных рецептов?

53. В какой работе М.В. Ломоносов поднял вопрос о роли науки в поварском деле?

54. Кого можно считать основоположником научной кулинарии в России?

55. Когда в России был организован Институт питания Академии медицинских наук.

56. Назовите основные этапы развития русской кухни.

57. Дайте характеристику набора блюд и продуктов дохристианского периода.

58. Перечислите правила характерные для древнерусской кухни.

59. Характеристика «века старомосковской кухни».

60. Расскажите о делении кухни по сословному признаку.

61. Чем ознаменовался XVIII век в истории русской кухни?

62. Дайте характеристику русской кухни конца XVIII – XIX веков.

63. Расскажите о кулинарных запретах, существовавших в русской кулинарии до XIX века.

64. Значение продуктов и технологий приготовления пищи, существовавших в русской кулинарии до XIX века.

65. Приправы и специи, используемые в русской кулинарии.

66. Перечислите исконно русские блюда и напитки.

67. Расскажите о вкладе знаменитых французских поваров в историю русской кухни.

68. Дайте определение понятию «Полуфабрикат высокой степени готовности».

69. Что такое пищевая ценность продуктов питания? Чем отличается пищевая ценность от энергетической?

70. Перечислите основные виды безопасности кулинарной продукции.

71. Перечислите основные этапы технологического цикла производства.

72. Какие основные слагаемые здоровья?

73. Перечислите основные условия здорового питания.

74. Дайте определение понятиям «Этикет» и «Профессиональный этикет». Чем они отличаются?