



Федеральное агентство по рыболовству  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Калининградский государственный технический университет»  
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора института

Фонд оценочных средств  
(приложение к рабочей программе модуля)  
**«ТЕХНОЛОГИИ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ. ЧАСТЬ 4»**

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата  
по направлению подготовки  
**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ  
И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Профиль программы  
**«БАЛТИЙСКАЯ ВЫСШАЯ ШКОЛА ГАСТРОНОМИИ»**

ИНСТИТУТ  
РАЗРАБОТЧИК

агроинженерии и пищевых систем  
кафедра технологии продуктов питания

## 1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1 Результаты освоения дисциплины

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными компетенциями

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	Технологии индустрии питания. Часть 4	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классические и современные технологии приготовления блюд различных категорий, напитков, кулинарных, мучных изделий и гастрономии;</li> <li>- нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при приготовлении блюд, кулинарных, мучных изделий и гастрономии в организациях питания;</li> <li>- факторы, влияющие на выбор технологических режимов для приготовления блюд, напитков, кулинарных, мучных изделий и гастрономии.</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитать расход сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, потери при приготовлении блюд, напитков, кулинарных, мучных изделий и гастрономии в организациях питания;</li> <li>- готовить базовые блюда, изделия и гастрономию;</li> <li>- проводить подбор технологических режимов приготовления, проработку рецептур, технологических карт блюд, напитков и изделий.</li> </ul> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техникой и технологией приготовления блюд, кулинарных изделий и гастрономии;</li> <li>- производить анализ качества приготовления блюд, кулинарных изделий на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости приготовления блюд, напитков и кулинар-</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		ных изделий.

1.2. К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типов.

К оценочным средствам для промежуточной аттестации относятся:

- экзаменационные задания по дисциплине, представленные в виде тестовых заданий закрытого и открытого типов.

### 1.3 Критерии оценки результатов освоения дисциплины

Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 – балльную/процентную систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (табл. 2).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Критерий	«не зачтено»	«зачтено»		
<b>1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов</b>	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полной знаний и системным взглядом на изучаемый объект
<b>2 Работа с информацией</b>	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
<b>3 Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта</b>	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
			данные	релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
<b>4 Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач</b>	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

## 2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Компетенция ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания.

### Тестовые задания открытого типа:

1. Нанесение на поверхность полуфабриката тонкого слоя муки, молотых сухарей, измельченного пшеничного хлеба называют \_\_\_\_\_.

**Ответ: панированием**

2. Для припускания порционные куски рыбы нарезают под углом \_\_\_\_ °.

**Ответ: 45**

3. К полуфабрикатам из рыбной котлетной массы, приготовленным с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука, относят тельное и \_\_\_\_\_.

**Ответ: зразы**

4. Калуга, шип, стерлядь, белуга относятся к рыбам семейства \_\_\_\_\_.

**Ответ: осетровых**

5. Рыбный кулинарный \_\_\_\_\_ – это пищевая рыбная продукция с добавлением или без добавления пищевых компонентов и (или) пищевых добавок, прошедшая одну стадию кулинарной обработки или более, без доведения до готовности.

**Ответ: полуфабрикат**

6. \_\_\_\_\_ – это плотное рыбное желе.

**Ответ: ланспиг**

7. Мясо ракообразных по химическому составу по сравнению с мышечной тканью рыб содержит больше \_\_\_\_\_.

**Ответ: углеводов**

8. \_\_\_\_\_ вещества при тепловой обработке придают рыбному бульону специфический вкус и аромат.

**Ответ: экстрактивные**

9. \_\_\_\_\_ - это пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе измельчения до однородной массы.

**Ответ: фарш**

10. Мороженой считается рыба с температурой в толще мяса не выше минус \_\_\_\_\_ °С.

**Ответ: 18**

11. Фондю – это блюдо из \_\_\_\_\_ сыра.

**Ответ: расплавленный**

12. При приготовлении вареников ленивых в больших количествах сахар-песок в массу не добавляют, потому, что масса становится \_\_\_\_\_.

**Ответ: жидкая**

13. В зависимости от содержания жира выпускают следующие виды творога: жирный, \_\_\_\_\_ и обезжиренный.

**Ответ: полужирный**

14. По способу кулинарной обработки все творожные блюда делят на \_\_\_\_\_, жаренные и запеченные.

**Ответ: отварные**

15. Сырная \_\_\_\_\_ - это закуска представляет собой ассорти сыра из нескольких сортов.

**Ответ: тарелка**

16. При приготовлении блюд из творога для облегчения переваривания казеина его предварительно \_\_\_\_\_, особенно при приготовлении сырников, пудингов, запеканок.

**Ответ: протирают**

17. Брынзу относят к группе \_\_\_\_\_ сыров.

**Ответ: рассольные**

18. Сложные блюда из сыра – крокеты жарят \_\_\_\_\_.

**Ответ: во фритюре**

19. \_\_\_\_\_ основной белок молока, его содержание колеблется от 2,3 до 2,9 %.

**Ответ: казеин**

20. Пармезан относят к группе \_\_\_\_\_ сыров.

**Ответ: твердый**

21. Объективным показателем контроля степени готовности термообработанной рыбной продукции является \_\_\_\_\_ в центре продукта.

**Ответ: температура**

22. \_\_\_\_\_ - это сложный биотехнологический процесс, при котором в молоке под действием ферментов, выделенных микроорганизмами закваски, расщепляется молочный сахар (лактоза) с образованием молочной и других кислот, спиртов, диоксида углерода и др.

**Ответ: сквашивание**

23. Обезвоживание молока, молочного сырья как промышленный способ консервирования, основанный на \_\_\_\_\_, широко применяется при производстве сухих молочных продуктов.

**Ответ: анабиозе, ксероанабиозе**

**Тестовые задания закрытого типа:**

24. Установите соответствие понятий их сущности.

1	Творожная масса сладкая с изюмом	А	Отпускают в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом.
2	Вареники с творожным фаршем	Б	Отпускают в горячем виде со сладким молочным соусом, сметаной или растопленным маслом
3	Пудинг из творога	В	Отпускают уложив на тарелку, придают форму прямоугольника, конуса, пирамидки
4	Сырники из творога	Г	Жарят, перед отпуском подают горячими

**Ответ: 1В, 2А, 3Б, 4Г**

25. Установите соответствие понятий их сущности. Блюда из творога.

1	Отварные	А	Вареники ленивые
2	Жареные	Б	Запеканка
3	Запеченные	В	Сырники

**Ответ: 1А, 2В, 3Б**

26. Установите соответствие понятий их сущности. Салаты

1	Греческий	А	Фета
2	Цезарь	Б	Моцарелла
3	Капрезе	В	Пармезан

**Ответ: 1А, 2В, 3Б**

27. К головоногим моллюскам относятся

1. кальмары, морской огурец, мидии
- 2. осьминоги, кальмары, каракатицы**
3. крабы, морской гребешок, осьминоги
4. морская капуста, креветки, устрицы

28. Икру лососевую получают из (несколько вариантов ответа)

- 1. горбуши**
2. муксуна
3. шуки
4. сома
- 5. нерки**
6. скумбрии

29. Установите соответствие между видом рыбного полуфабриката и его формой

Полуфабрикат	Форма
1. зразы	а) батон
2. котлеты	б) овально-приплюснутая с заостренным концом
3. биточки	в) кирпичик
4. рулет	г) округло-приплюснутая
5. тельное	д) шарик
6. фрикадельки	е) полумесяц

**Ответ: 1-б, 2-в, 3- г, 4-а, 5-е, 6-д,**

30. Восстановите последовательность линии производства полуфабрикатов из рыбы:

1. Нарезка п/ф
2. Очистка рыбы от чешуи
3. Размораживание рыбы
4. Транспортировка в горячий цех
5. Удаление плавников, головы
6. Потрошение, промывание

**Ответ: 3,2,5,6,1,4**

### **3 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ НА КОНТРОЛЬНУЮ РАБОТУ, КУРСОВУЮ РАБОТУ/ КУРСОВОЙ ПРОЕКТ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКУЮ РАБОТУ**

Данный вид контроля по дисциплине не предусмотрен учебным планом.



**4 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ**

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Технологии индустрии питания. Часть 4» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Балтийская высшая школа гастрономии»).

Преподаватель-разработчик – Белова М.П., к.т.н., Анистратова О.В., доцент, к.т.н.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен заведующим кафедры технологии продуктов питания.

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем (протокол № 07 от 27 августа 2024 г).

Председатель методической комиссии



М.Н. Альшевская