



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)
«КОНДИТЕРСКОЕ ИСКУССТВО»

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
<p>ПК-2: Способен формировать и реализовывать кулинарную концепцию предприятия с учетом современных тенденций, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Кондитерское искусство</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные современные тенденции технологии мучных кондитерских изделий, основные параметры технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, особенности организации технологического процесса производства продукции питания с учетом современных тенденции в кондитерском производстве; - отечественный и зарубежный опыт по производству блюд меню с учетом современных тенденции. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания с учетом современных тенденции в кондитерском производстве; - изготавливать мучные кондитерские изделия по базовым рецептурам, совершенствовать технологии с учетом запросов различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками применения базовых технологических процессов кондитерского производства; - навыками совершенствования технологических и других процессов в кондитерском производстве на основе отечественного и зарубежного опыта.

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 Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	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
2 Работа с информацией	Не в состоянии найти 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
3 Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	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 релевантные поставленные задачи, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4 Освоение стандартных алгоритмов решения про-	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с за-	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгорит-	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлага-

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
Фессиональных задач	данным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	с заданным алгоритмом	мом, понимает основы предложенного алгоритма	ет новые решения в рамках поставленной задачи

2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Компетенция ПК-2: Способен формировать и реализовывать кулинарную концепцию предприятия с учетом современных тенденций, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Тестовые задания открытого типа:

1. Наиболее глубокие изменения при замесе теста претерпевают _____.

Ответ: белки

2. Суть биологического способа разрыхления теста основана на деятельности _____.

Ответ: дрожжей, дрожжи

3. Основное условие механического разрыхления теста – это наличие в тесте _____.

Ответ: ПАВ, пенообразователей

4. Важнейшей составной частью муки являются белки – глиадин и _____.

Ответ: глютен

5. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только в _____ воде.

Ответ: горячей

6. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется _____.

Ответ: сила муки

7. Желирующая способность различных студнеобразователей наиболее проявляется в _____ среде.

Ответ: кислой

8. Стандартная влажность муки составляет ____ процентов.

Ответ: 14,5

9. Вода, предназначенная для замеса дрожжевого теста, должна иметь температуру не выше _____ °С.

Ответ: 32

10. Пенообразователем в технологии пастилы и зефира является _____.

Ответ: яичный белок

11. Способ замеса пряничного теста называется _____.

Ответ: сырцовым

12. Рассыпчатость песочного теста достигается введением в рецептуру большого количества _____.

Ответ: жира

13. Для бисквитного теста используют муку с _____ содержанием клейковины.

Ответ: низким

14. Количество слоев при слоении пресного слоеного теста составляет _____.

Ответ: 256

15. Растяжимость и упругость теста, образование губчатого «каркаса» при замесе обусловлены наличием _____.

Ответ: белков

16. Темноокрашенные вещества, образующиеся при взаимодействии редуцирующих сахаров с аминокислотами при выпечке, называются _____.

Ответ: меланоидинами

17. Смесь сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром называется _____.

Ответ: пралине

18. Инвертный сахар получают при нагревании водного раствора сахарозы в присутствии _____.

Ответ: кислоты

19. «Сухие духи» - это смесь _____.

Ответ: пряностей

20. Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из сахара и _____.

Ответ: миндаля

21. Процесс интенсивного вымешивания шоколадной массы при высоких температурах, в результате чего консистенция шоколада становится более однородной, а вкус – тающим, называется _____.

Ответ: темперирование, темперированием

22. Алкалоид, содержащийся в шоколаде – это _____.

Ответ: теобромин

Тестовые задания закрытого типа:

23. Кондитерское изделие, получаемое на основе какао-продуктов и сахара, в составе которого не менее 55 % общего сухого остатка какао-продуктов и не менее 33 % масла какао – это:

1. молочный шоколад

2. горький шоколад

3. темный шоколад

4. шоколадное изделие

24. Для приготовления крема используются сливки с жирностью :

1. 10 %

2. 20 %

3. 30 %

4. 33-35 %

25. Кратковременное перемешивание теста рычагом тестомесильной машины или руками называется:

1. отсдобка
- 2. обминка**
3. расстойка
4. замес

26. Технологическое значение соли при производстве кондитерских изделий заключается в:

1. разрыхлении теста
- 2. придании вкуса**
3. укреплении клейковины
4. ускорении спиртового и молочнокислого брожения

27. Процессы, происходящие при выпечке изделий:

- 1. денатурация белков, клейстеризация крахмала, расширение углекислого газа, декстринизация, карамелизация**
2. набухание белков, выделение углекислого газа, декстринизация, карамелизация, образование клейковины
3. расширение газообразных продуктов, денатурация белков, клейстеризация крахмала, выделение влаги, клейстеризующимся крахмалом
4. испарение влаги с поверхности, интенсивное размножение дрожжей, денатурация белков, клейстеризация крахмала

28. К изделиям из заварного теста относятся:

- 1. профитроли, пирожное «Эклер», шу**
2. пирожное «Эклер», пирожки, пончики
3. торты, грибки для украшений, волованы
4. слойки, шу, профитроли

29. Процессы, происходящие при брожении дрожжевого теста, включают:

1. гидролиз сахара, образование CO_2 , образование клейковины
2. карамелизация, брожение, гидролиз крахмала
3. клейстеризация крахмала, брожение, гидролиз сахара и крахмала
- 4. осахаривание крахмала, сбраживание сахаров, спиртовое и молочнокислое брожение, образование CO_2**

30. Основные способы разрыхления теста:

1. опарный
- 2. биологический**
- 3. химический**
4. температурный
- 5. механический**
6. холодный

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 «Кондитерское искусство» 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.

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