



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 1»

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 1	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - технологические основы, принципы, способы переработки пищевого сырья, факторы, влияющие на качество и безопасность продуктов питания - технологические свойства продовольственного сырья; строение и общий химический состав продовольственного сырья; - изменения продовольственного сырья на всех стадиях периода технологического процесса; - требования к качеству продовольственного сырья и основных материалов; - дефекты продовольственного сырья. - требования к процедуре приемки входящего сырья и продуктов питания по количеству и по качеству, методы контроля сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество готовых блюд, напитков и кулинарных, мучных и кондитерских изделий <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество готовых блюд, напитков и кулинарных, мучных и кондитерских изделий - применять способы переработки пищевого сырья на основе принципов ресурсосбережения, эффективность и стабильность процессов <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - методами контроля параметров и режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий на соответствие требованиям технологической и экс-

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		эксплуатационной документации - техникой и технологией приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - производить анализ качества входящего сырья для приготовления блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости

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 %
Критерий	«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 находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной зада	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	рамках поставленной задачи		чи	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 задаче данные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4 Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	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. При жарке продуктов на нагретых поверхностях жир нагревают до температуры _____°С.

Ответ: 140-200

2. Правильно нужно оттаивать мороженое мясо в _____ воде.

Ответ: холодной

3. Термин _____ означает отделение мяса от костей.

Ответ: обвалка

4. _____ – это набухание в воде.

Ответ: гидратация

5. _____ называется процесс разделения смесей, состоящих из твердых частиц с различной смачиваемостью.

Ответ: флотацией

6. Пищевая ценность – это комплексное свойство, объединяющее _____, биологическую, физиологическую значимость продукта.

Ответ: энергетическую

7. Продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но не доведенные до кулинарной готовности и непригодные к употреблению, называются _____.

Ответ: полуфабрикаты

8. Дефростация – это _____.

Ответ: размораживание

9. Разрушение нативной структуры крахмального зерна, сопровождаемое набуханием, называется _____.

Ответ: клейстеризация

10. Процесс (явление) в кулинарии, который можно наблюдать при замачивании подвявших корнеплодов, клубней картофеля с целью облегчения очистки, снижения количества отходов, это _____.

Ответ: осмос

11. По термическому состоянию птица может быть остывшая, _____ и мороженая.

Ответ: охлажденная

12. Светло-розовый цвет имеет мясо _____.

Ответ: свинина, свиньи

13. Преимущество органолептического метода исследования перед другими методами - _____ оценки.

Ответ: быстрота, скорость

14. _____ – это процесс разбивания дисперсной фазы на мелкие капли в дисперсионной среде.

Ответ: гомогенизация

15. При кулинарной обработке денатурацию белков чаще всего вызывает их _____.

Ответ: нагревание

16. Процесс, происходящий с крахмалом в кулинарии при обжаривании гречневой крупы, подсушивании риса, называется _____.

Ответ: декстринизация

17. Процесс прилипания рыбных полуфабрикатов к жарочной поверхности, который может произойти при их жарке, называется _____.

Ответ: адгезия

18. Полезная съедобная водоросль называется морская _____.

Ответ: капуста

19. Лещ, сазан, линь, карась, толстолобик отличаются плотно прилегающей чешуей, наличием большого количества мелких костей и относятся к семейству _____.

Ответ: карповых

20. Пищевая ценность мяса характеризуется высоким содержанием животного _____.

Ответ: жира

21. При длительном холодильном хранении с яичными белками происходит _____.

Ответ: расслоение

22. Вещество, содержащееся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет, - это _____.

Ответ: аминокислота тирозин

23. Пенообразование относится к _____ способу обработки.

Ответ: механическому

Тестовые задания закрытого типа:

24. На предприятиях общественного питания сульфитации подвергают:

1 картофель и виноград

2 морковь и кабачки

3 мясо и рыбу

4 яйца и творог

25. Распределите правильно последовательность первичной обработки овощей:

а) нарезка

б) очищение

в) мытье

г) сортировка

Ответ: г, в, б, а

26. Выберите признаки доброкачественности мяса (несколько вариантов ответа):

1 упругая консистенция

2 запах свежего мяса

3 дряблая консистенция

4 цвет от темно-красного до коричневого

5 сухая или влажная поверхность

6 цвет от светло-розового до темно-красного

7 липкая скользкая поверхность

27. Клейковину муки образует

1 набухший крахмал

2 гидратированные белки

3 набухшая гемицеллюлоза

4 расплавленный жир

28. Что **НЕ** относится к основным способам тепловой обработки (несколько вариантов ответа):

1 глазирование

2 варка в СВЧ-аппаратах

3 брезирование

4 жарка ИК-лучами

5 запекание

6 жарка во фритюре

7 карамелизация

29. Поставьте в соответствие термин и определение:

- | | | | |
|---|----------------|-----|--|
| 1 | гидролиз | [1] | процесс взаимодействия сложного химического вещества с водой, итогом которого становится разложение молекул этого вещества |
| 2 | термодиффузия | [2] | процесс, при котором жир распределяется в жидкости в виде мельчайших шариков, а бульон в результате становится мутноватым |
| 3 | эмульгирование | [3] | перенос компонент газовых смесей или растворов под влиянием градиента температуры |

Ответ: 1 – [1]; 2 – [3]; 3 – [2]

30. Разрыхлителями теста считаются такие продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту:

1. мажущую консистенцию
2. слоистость
- 3. пористость**
4. вязкость

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 1» 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 – Чернова А.В., 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