



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

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директор института

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе модуля)

«СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ В КУЛИНАРИИ»

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>Современные тенденции в кулинарии</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные современные тенденции в кулинарии, основные параметры технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, особенности организации технологического процесса производства продукции питания с учетом современных тенденции в кулинарии; - отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания с учетом современных тенденции в кулинарии; <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 кулинарии; - изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания с учетом современных тенденции в кулинарии; <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками применения новых технологических процессов производства - навыками работы с научно-технической информацией, отечественным и зарубежным опытом по производству продуктов питания с учетом современных тенденции в кулинарии.

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.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (зачета с оценкой) проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости. В отдельных случаях (при не прохождении всех видов текущего контроля) зачет может быть проведен в виде тестирования.

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 данные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
				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 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. Фудпейринг это наука о наилучших _____ сочетаниях продуктов.

Ответ: вкусовых

2. Фьюжн кулинария – гармоничное сочетание всего самого лучшего из _____ и _____ гастрономии.

Ответ: Западной, Восточной

3. Самостоятельное обслуживание питанием называется _____.

Ответ: Шведский стол

4. Перечень расположенных в определенном порядке блюд, напитков, кондитерских изделий с указанием цены и выхода блюд, реализуемых на предприятии в день продажи, называется _____.

Ответ: меню

5. Существует два основных вида меню _____ и _____.

Ответ: обеденное и порционное

6. _____ анализ – один из эффективных инструментов поиска выгодных позиций и товарных групп меню ресторана для формирования стратегии развития ассортимента.

Ответ: портфельный

7. Блюдо (изделие), приготовленное по оригинальным рецептуре и технологии и отражающее специфику предприятия (объекта) питания называется _____ блюдом (изделием).

Ответ: фирменным

8. Для приготовления продукта в технологии приготовления су-вид используют _____.

Ответ: Вакуум

9. Метод приготовления су вид был изобретен шеф-поваром _____.

Ответ: Джорджем Пралусом

10. Основоположниками молекулярной кулинарии являются ученый _____ и физик _____.

Ответ: Херв Тис и Николай Курти

11. Температура при обработке технологией Sous-vide составляет от _____ до _____ оС

Ответ: 45, 60

12. Основоположником фудпейринга является биоинженер _____.

Ответ: Бернар Лаусс

13. Наслаждение людей от еды на 80% складывается благодаря _____.

Ответ: обонянию

14. Автором теории X, Y, Z является _____.

Ответ: Д. МакГрегор

15. Опишите рецепторы, каких вкусов размещены на языке человека.

Ответ: на кончике языка ощущается 5 виды вкусовых ощущений - сладкий вкус, по бокам – соленый и кислый, у корня языка – горький вкус, и вкус «умами»

16. ДОПОЛНИТЬ ПРЕДЛОЖЕНИЕ. Обычно в состав блюда «_____» входят 4—5 видов различных мясных продуктов.

Ответ: ассорти мясное

17. _____ технологический процесс - это процесс, применяемый на предприятии в течение ограниченного периода времени из-за отсутствия надлежащего оборудования или в связи с аварией до замены на более современный.

Ответ: Временный

18. _____ технологический процесс - это технологический процесс производства группы продукции с общими технологическими признаками, характеризуется общностью содержания и последовательности большинства технологических операций для группы таких продуктов и используется как информационная основа при разработке рабочего технологического процесса.

Ответ: Типовой

19. Способ тепловой обработки поросенка при приготовлении холодного блюда «Поросенок заливной»

Ответ: варка

20. Холодное блюдо, приготовление которого заключается в следующем: холодное жареное или вареное мясо нарезают по 2—3 тонких широких ломтика на порцию, сбоку кладут нарезанные кружочками свежие овощи, называется _____ с _____.

Ответ: Ветчина (мясо) с гарниром

21. Срок хранения мяса заливного, холодца составляет _____ час.

Ответ 12 часов

22. Способом тепловой обработки мяса при приготовлении холодного блюда «Ростбиф с гарниром» является _____.

Ответ: жарка

23. Способом тепловой обработки мяса птицы при приготовлении блюда «Курица фаршированная (галантин)» является _____.

Ответ: жарка

Тестовые задания закрытого типа:

24. Выберите преимущества приготовления Sous-vide.

Выберите несколько вариантов ответа.

- 1) Улучшение вкусовых качеств и сохранение насыщенного аромата;
- 2) Уменьшение усушки и потерь массы продуктов;
- 3) Значительное увеличение сроков хранения, от 5-ти дней и дольше.

Ответ 1,2,3

25. В международной практике принято различать различные виды меню сопоставьте вид меню и тип заведения

Вид меню		Тип заведения	
1	а-ля карт (a la carte)	ресторан при гостинице	А
2	табльот (table d’hote)	Пансионат, ресторан	Б
3	carte du jour	Кафе, рестораны	В
4	Шведский стол	Рестораны высшего класса и класса Люкс	Г

Ответ: 1-Г, 2-Б, 3-В, 4- А

26. При ручной обработке овощей используют специальные инструменты и приспособления:

1	инструмент, который предназначен для использования в приготовлении пищи -	Дуршлаг	А
2	инструмент для чистки овощей. Имеет на своей цилиндрической части отштампованное лезвие, которым производится чистка овощей и картофеля -	Желобковый нож	Б
3	. специальный предмет кухонной утвари и домашнего обихода, предназначенный для очистки овощей и фруктов перед употреблением их в пищу -	Кухонный нож	В
4	предмет кухонной утвари в виде маленькой кастрюли или ковш с отверстиями на дне (а иногда и по бокам). По своему предна-	Овощечистка	Г

	значению подобен ситу -		
5	кухонный инструмент для измельчения пищевых продуктов: овощей, сыра и других	терка	Д

Ответ 1-В, 2-Б, 3-Г, 4-А, 5-Д

27. В процессе механической кулинарной обработки овощи перебирают, _____1_____, моют, _____2_____, промывают и _____3_____.

Ответ: 1- сортируют, 2- чистят, 3-измельчают

28. Назовите два основных вида нарезки овощей: _____ и _____.

Ответ: простая, фигурная

29. Установите верную последовательность процесса механической кулинарной обработки овощей:

- А. перебирают
- В. моют
- С. сортируют по размеру
- Д. промывают
- Е. чистят
- Г. измельчают

Ответ А, С, В, Е, Г

30. Установите соответствие между видом блюда и способом приготовления и подачи

а)	Бутерброды канапе	а) подают в тарелке, посыпав измельченной зеленью кензы или петрушки	а)
б)	Салат коктейль с ветчиной и сыром	б) нарезают на порционные куски и отпускают с соусом хрен с уксусом, украшают зеленью.	б)
в)	Икра баклажанная	в) выкладывают на закусочную тарелку, украшают кружочками лимона, зеленью петрушки или салата.	в)

г)	Шпроты с лимоном	г) подают на блюде или вазе, покрытые салфеткой, красиво украшенные зеленью.	г)
д)	Студень говяжий	д) подают в фужере, украшают зеленью.	д)

Ответ: а – г, б – д, в – а, г – в, д – б

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 «Современные тенденции в кулинарии» 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 - Притыкина Н.А., доцент, к.т.н.

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

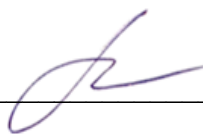
Заведующая кафедрой



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