



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)  
**«СЕТЕВЫЕ ОРГАНИЗАЦИИ И ФАБРИКИ-КУХНИ»**

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-1: Способен управлять, планировать и координировать деятельность отдельных департаментов и предприятий индустрии питания в целом, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью служб и подразделений предприятия индустрии питания, контролировать безопасность на всех этапах жизненного цикла продукции</p>	<p>Сетевые организации и фабрики-кухни</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно-правовую базу и особенности организации, планирования и проектирования сетевых организаций и фабрик-кухни с целью увеличения экономического потенциала предприятия индустрии питания;</li> <li>- принципы ресурсосберегающих технологий и способы рационального использования сырьевых ресурсов.</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать и применять ресурсосберегающие технологии, обеспечивающие надежность технологических процессов производства ассортимента полуфабрикатов высокой степени готовности, на основе способов рационального использования сырьевых ресурсов в профессиональной деятельности;</li> <li>- разрабатывать нормативную документацию на вырабатываемый ассортимент полуфабрикатов высокой степени готовности;</li> <li>- контролировать качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продукции.</li> </ul> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологиями ресурсосберегающими технологиями производства ассортимента полуфабрикатов высокой степени готовности;</li> <li>- применять способы рационального использования сырьевых ресурсов в профессиональной деятельности;</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		- методами контроля качества и безопасности на всех этапах жизненного цикла продукции.

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	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«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 полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект
<b>2 Работа с информацией</b>	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые,

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	фрагменты информации в рамках поставленной задачи		поставленной задачи	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 данные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые 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 ПК-1: Способен управлять, планировать и координировать деятельность отдельных департаментов и предприятий индустрии питания в целом, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью служб и подразделений предприятия индустрии питания, контролировать безопасность на всех этапах жизненного цикла продукции

### Тестовые задания открытого типа:

1. Совокупность предприятий питания с общим ассортиментом изготавливаемой продукции и одинаковой формой организации потребления, объединенных под одной торговой маркой

или брендом, управляемых по единым организационно-управленческим принципам, в т.ч. работающих по франшизе называют \_\_\_\_\_.

**Ответ: сетью**

2. В зависимости от характера производства предприятия индустрии питания классифицируют на:\_\_\_\_\_.

**Ответ: заготовочные, доготовочные, универсальные**

3. Предприятие (цех) индустрии питания, предназначенное для изготовления продукции массового питания, снабжения доготовочных предприятий питания, магазинов и отделов кулинарии, предприятий розничной торговли, а также для доставки потребителям по их заказам это \_\_\_\_\_.

**Ответ: заготовочное предприятие**

4. Производственная программа горячего цеха заготовочного предприятия составляется на основании \_\_\_\_\_, реализуемых через сетевую форму.

**Ответ: ассортимента блюд**

5. При приготовления картофельного пюре произошло нарушение технологического процесса, и оно получилось клейким, тягучим так как \_\_\_\_\_.

**Ответ: протирали картофель остывшим**

6. Поверхность изделий из дрожжевого теста покрыта трещинами. Причина возникновения данного дефекта - \_\_\_\_\_.

**Ответ: недостаточная расстойка**

7. Показатели рентабельности относятся к\_\_\_\_\_ показателям экономической эффективности.

**Ответ: относительным**

8. Хлебобулочные изделия, произведенные на фабрике-кухни и там же упакованные имеют срок хранения: не более \_\_\_\_\_.

**Ответ: 7 суток**

9. При заказе пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта для фабрики-кухни, показатель допустимой зольности должен быть не более: \_\_\_\_\_.

**Ответ: 0,75%**

10. При изготовлении на фабрике-кухне полуфабрикатов из картофеля производят его сульфитирование обрабатывая \_\_\_\_\_.

**Ответ: бисульфитом натрия**

11. Анализ уровня централизации управления, разделения функций управленческих звеньев, взаимоотношений управленческих звеньев. Это составные части анализа \_\_\_\_\_ фирмы.

**Ответ: организационной структуры**

12. При отсутствии спроса на свою продукцию предприятие индустрии питания проводит стратегию \_\_\_\_\_ маркетинга.

**Ответ: стимулирующего**

13. Цеха: овощной, мясной, рыбный, кондитерский, горячий (цех по производству всех горячих блюд) и холодный (для производства холодных блюд и закусок) относятся к \_\_\_\_\_ группе помещений.

**Ответ: производственной**

14. Пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности, не требующих дополнительной обработки в виде разогрева, порционирования и формирования называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: кулинарное изделие**

15. Такой объем продаж, при котором фирма покрывает все постоянные и переменные затраты, не имея прибыли определяется как \_\_\_\_\_.

**Ответ: точка безубыточности**

16. К относительным показателям эффективности производственной деятельности предприятия относятся показатели \_\_\_\_\_.

**Ответ: рентабельности**

17. \_\_\_\_\_ это варка продуктов в небольшом количестве жидкости.

**Ответ: припускание**

18. Эскалоп, шницель, котлета натуральная относятся к группе \_\_\_\_\_ полуфабрикатов из свинины.

**Ответ: порционных**

19. Кремы, желе, муссы, самбуки, кисели относятся к группе \_\_\_\_\_ сладких блюд.

**Ответ: железированных**

20. Для приготовления белой пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре \_\_\_\_\_.

**Ответ: 120°C**

21. \_\_\_\_\_ - это полуфабрикат из натурально-рубленой массы, в который шпик нарезают мелкими кубиками

**Ответ: бифштекс**

22. Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в \_\_\_\_\_.

**Ответ: льезоне**

23. Лопатку, грудинку, корейку, окорок и шею получают при обвалке \_\_\_\_\_.

**Ответ: свинины**

#### **Тестовые задания закрытого типа:**

24. Укажите виды заправочных супов (возможно несколько вариантов):

- 1 **щи суточные**
- 2 окрошка овощная
- 3 **рассольник ленинградский**
- 4 **суп картофельный**
- 5 суп пюре из картофеля
- 6 суп молочный

25. Укажите полуфабрикаты из натурально-рубленой массы (возможно несколько вариантов):

- 1 **шницель**
- 2 тельное
- 3 **бифштекс**
- 4 **фрикадельки**
- 5 рулет
- 6 биточки

26. Укажите какие виды рыб приготавливают в фаршированном виде чаще всего (возможно несколько вариантов):

- 1 **щуку**
- 2 пикшу
- 3 **судака**
- 4 **карпа**
- 5 лосось
- 6 треску

27. Укажите способам тепловой обработки, которые относятся к комбинированным (возможно несколько вариантов):

- 1 **тушение**
- 2 варка
- 3 **запекание**
- 4 припускание
- 5 жарка
- 6 термостатирование

28. Укажите соответствие срока хранения полуфабрикатов в охлаждаемой камере, в зависимости от вида сырья согласно СанПиН

- |   |                                |              |
|---|--------------------------------|--------------|
| 1 | Полуфабрикаты рубленые из мяса | [1] 12 часов |
| 2 | Полуфабрикаты рубленые из рыбы | [2] 24 часа  |
| 3 | Полуфабрикаты рубленые из кур  | [3] 18 часов |

**Ответ: 1 – 2; 2 – 1; 3 – 3.**

29. Для санитарной обработки кондитерских мешков в кондитерском цехе фабрики-кухни используют (возможно несколько вариантов):

- 1 **автоклавы**
- 2 жарочные шкафы
- 3 **стерилизаторы**
- 4 раствор кальцинированной соды
- 5 раствор хлорной извести
- 6 кварцевые лампы



30. В сборниках рецептов блюд указываются следующие данные: (возможно несколько вариантов):

- 1 **расход сырья**
- 2 **выход полуфабрикатов и готовых блюд**
- 3 **технология приготовления**
- 4 **нормы используемого сырья по массе в граммах**
- 5 **нормы выхода готовых изделий с указанием массы отдельных компонентов**
- 6 **масса всего блюда в целом**
- 7 нормы расхода специй и соли

### **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 «Сетевые организации и фабрики-кухни» 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 – Титова И.М., доцент, к.т.н.

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

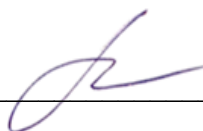
Заведующая кафедрой



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