



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)
«ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И ТЕХНОЛОГИЯ»

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>Гастрономическая культура и технология</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и функции гастрономической культуры, как элемента статуса и индивидуальности человека, ее структуру и порядки, методы; - основы столового этикета (этикет сервировки стола, этикетные традиции подачи блюд и др.); - методики плейтинга, правила «построения блюда»; - технологию приготовления блюд в заведениях индустрии питания, приемы определения качества приготовленных блюд различных категорий, напитков, кулинарных, мучных и кондитерских изделий. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методы гастрономической культуры для создания классических, авторских блюд меню; - применять правила «построения блюда» для подачи; - разрабатывать технологию профессиональных заготовок в ресторанной индустрии, с учетом требований нормативных документов <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - методикой плейтинга; - технологией профессиональных заготовок в ресторанной индустрии, с учетом требований нормативных документов; - приемами определения качества приготовленных блюд различных категорий, напитков, кулинарных, мучных и кондитерских изделий.

1.2. К оценочным средствам текущего контроля успеваемости

- 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 полнотой 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 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	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	сведений		релевантные задачи данные	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

Тестовые задания открытого типа:

1. _____ – это органолептическая характеристика, представляющая собой совокупность механических, геометрических и поверхностных характеристик продукции общественного питания, которые воспринимаются механическими, тактильными, и там, где это возможно - визуальными и слуховыми рецепторами.

Ответ: текстура

2. При использовании более 5 цветов блюдо может стать ярким. В элегантном блюде количество цветов редко превышает ___ - ___.

Ответ: 3-4

3. Выбор цвета тарелки зависит от того, какие _____ будут представлены.

Ответ: ингредиенты

4. _____ – это искусство размещения элементов блюда на тарелке.

Ответ: плейтинг

5. _____ – это органолептическая характеристика, отражающая общее зрительное впечатление или совокупность видимых параметров продукции общественного питания и включающая в себя такие показатели как цвет, форма, прозрачность, блеск, вид на разрезе и др.

Ответ: внешний вид

6. При выборе идеальной тарелки для блюда необходимо учитывать: _____, _____, _____.

Ответ: размер, стиль, цвет.

7. Небольшая по размеру еда кладется в _____ количестве.

Ответ: нечетном

8. _____ – наука о различных цветах и их гармоничном сочетании между собой.

Ответ: колористика

9. Количество светлого, среднего и темного в любом произведении живописи или графики подчинено действию закона _____.

Ответ: золотой пропорции (золотого сечения)

10. Наиболее гармонично сочетание величин площадей по тону, выраженных арифметически, %: средние (фоновые) – ____, светлые – ____, черные – ____.

Ответ: 62, 24, 14

11. Золотое сечение получается в случае деления целого на две неравные части так, чтобы целое относилось к _____ части, как большая часть к _____.

Ответ: большей, меньшей

12. _____ – составление целого из частей.

Ответ: композиция

13. При создании произведения искусства в том числе кулинарного первое правило требует выполнять законы композиции. Второе правило организует изображение в соответствии со смыслом и законами зрительного восприятия, т. е. гармонизирует _____ произведения, придает ему эстетическую значимость.

Ответ: форму

14. Первичные цвета: _____, _____, _____.

Ответ: красный, желтый, синий

15. Вторичные цвета: _____, _____, _____.

Ответ: зеленый, фиолетовый, оранжевый

16. Третичные цвета: _____, _____, _____, _____, _____.

Ответ: красно-оранжевый, желто-оранжевый, сине-зеленый, сине-фиолетовый, красно-фиолетовый.

17. Комплементарными называются цвета, находящиеся на цветовом круге строго _____.

Ответ: друг напротив друга

18. Подачей «по-французски» называют подачей блюд « _____ »

Ответ: в обнос

19. При рекомендации вина к столу необходимо соблюдать классическое правило: вкус, букет и крепость вина должны _____ вкусовые особенности блюда, _____ с ним.

Ответ: уравнивать, гармонировать

20. Коньяк подают в специальных бокалах, которые могут иметь большие объемы, но заполняются они не более чем на _____.

Ответ: 1/3 (одну треть)

21. К рыбному блюду сервируют _____ приборы.

Ответ: рыбные

22. Пирожковая тарелка обычно ставится _____ от основной тарелки и остается там до конца мероприятия.

Ответ: слева

23. Подачей «русским стилем» называют подача блюд «_____»

Ответ: в стол

Тестовые задания закрытого типа:

24. Установите соответствие критериев качества балловой оценке

1	Соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.	А	3
2	Соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками.	Б	5
3	Соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки.	В	2
4	Соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами.	Г	4

Ответ: 1Б, 2Г, 3А, 4В

25. Установите по методу часов место компонентов блюда при выкладке на тарелку

1	Между 9 и 12 часами	А	Место для овощей или салата
2	Между 12 и 15 часами	Б	Место для гарнира
3	Между 15 и 21 часом	В	Место для основного (белкового) компонента блюда

Ответ: 1Б, 2А, 3В.

26. Установите соответствие технологии ее основным характеристикам

1	Технология Sous-vide	А	Приготовление пищи в процессе которого глубоководный продукт подвергают гомогенизации без размораживания и хранят при температуре -18... - 22°C.
2	Метод обработки Cook&Chill	Б	Приготовление пищи, помещённой в герметичный пластиковый пакет на водяной бане, где при низкой температуре продукция томится до 72ч.

			При таком методе продукция готовится в собственном соку без добавления жира.
3	Технология РасоJet	В	Приготовление пищи с сохранением исходной свежести. При таком методе приготовленная пища не замораживается, а быстро охлаждается.

Ответ: 1Б, 2В, 3А

27. Пищевые жирорастворимые красители применяют при окрашивании (несколько вариантов ответа):

- А) глазури
- Б) шоколада**
- В) мастики
- Г) масляного крема**

28. Основными следует считать три варианта организации изображения (несколько вариантов ответа):

- 1) светлый предмет на темном фоне**
- 2) светлый предмет на светлом фоне
- 3) темный предмет на темном фоне
- 4) темный предмет на светлом фоне**
- 5) темное и среднее в предмете на фоне среднего тона**

29. Установите соответствие между поименованным законом построения композиции и его содержанием

1	Закон целого	А	выражает характер повторения или чередования частей целого.
2	Закон пропорций	Б	определяет отношение частей целого по величине друг к другу и к целому.
3	Закон симметрии	В	показывает, вокруг чего объединены части целого.
4	Закон ритма	Г	обуславливает расположение частей целого.

5	Закон главного в целом	Д	выражает неделимость целого
---	------------------------	---	-----------------------------

Ответ: 1Д, 2Б, 3Г, 4А, 5В.

30. Выберите номер варианта композиции соответствующий ее названию.

	А	центральное деление
	Б	золотой треугольник
	В	диагональное деление
	Г	сетка правила третей
	Д	золотое сечение
	Е	золотая спираль

Ответ: 1 Г, 2А, 3В, 4Б, 5Д, 6 Е.

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 «Гастрономическая культура и технология» 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 – Чернега О.П., доцент, к.т.н.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен заведующим кафедрой 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