



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 ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ»

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению подготовки
**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

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 проектировать, организовывать и управлять технологическим процессом производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания, эффективно использовать оборудование предприятий индустрии питания, управлять качеством и безопасностью производства на всех этапах жизненного цикла продукции</p>	<p>Технологии производства продукции индустрии питания</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - технологические процессы производства пищевой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства пищевой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; - основы технологии пищевой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять технологические процессы производства пищевой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологии продукции массового питания. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по осуществлению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства пищевой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - контроля технологических парамет-

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		ров и режимов производства пищевой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации; - подбора технологических режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - приготовления авторских блюд, напитков и кулинарных изделий;.

1.2. К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типов.

К оценочным средствам для промежуточной аттестации относятся:

- типовые задания по курсовой работе;
- 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 0-40%	3 41-60%	4 61-80 %	5 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	Может найти необходимую информацию в	Может найти, интерпретировать и систематизировать	Может найти, систематизировать необходимую ин-

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»		«зачтено»	
	состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	рамках поставленной задачи	необходимую информацию в рамках поставленной задачи	формацию, 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 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

К защите курсовой работы допускается обучающийся, выполнивший работу по утвержденной теме. Оценка курсовой работы осуществляется в два этапа. Первый этап – после проверки работы, второй этап – после ее защиты. При защите студент получает оценку «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценки выставляются согласно системе оценок и критериям их выставления, указанной в табл. 3.

Таблица 3 – Критерии оценивания

Показатель оценивания	Критерий оценивания	Оценка
Теоретическая и практическая ценность КР	Работа обладает новизной, имеет определенную теоретическую или практическую ценность	5
	Отдельные положения работы могут быть новыми и значимыми в теоретическом или практическом плане	4
	Работа представляет собой изложение известных фактов и не	3

Показатель оценивания	Критерий оценивания	Оценка
	содержит рекомендации по их практическому использованию	
	Полученные результаты или решение задачи не являются верными	2
Содержание работы	Содержание полностью соответствует заявленной теме. Тема раскрыта полностью. Работа отличается логичностью. Выводы обоснованы	5
	Содержание работы соответствует заявленной теме, однако она раскрыта недостаточно обстоятельно. Работа выстроена достаточно логично	4
	Содержание работы не полностью соответствует заявленной теме, либо тема раскрыта недостаточно полно.	3
	Содержание работы не раскрывает заявленную тему.	2
Использование источников	Общее количество используемых источников 10 и более, включая литературу на иностранных языках. Используется литература последних лет издания. Внутритекстовые ссылки и библиография оформлены в соответствии с ГОСТ	5
	Общее количество используемых источников не соответствует норме. Имеются погрешности в оформлении библиографического аппарата	4
	Количество используемых источников недостаточно или отсутствуют источники по теме работы. Используется литература давних лет издания. Имеются серьезные ошибки в библиографическом оформлении источников	3
	Изучено малое количество литературы. Нарушены правила внутритекстового цитирования, список литературы оформлен не в соответствии с действующим ГОСТ	2
Качество защиты	Студент демонстрирует хорошее знание вопроса, кратко и точно излагает свои мысли, умело ведет дискуссию.	5
	Студент владеет проблематикой и в целом правильно излагает свои мысли, однако ему не всегда удается аргументировать свою точку зрения при ответе на вопросы	4
	Студент затрудняется в кратком и четком изложении результатов своей работы.	3
	Студент плохо разбирается в теории вопроса. Не может изложить результаты своей работы.	2

2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Компетенция ПК-1: Способен проектировать, организовывать и управлять технологическим процессом производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания, эффективно использовать оборудование предприятий

индустрии питания, управлять качеством и безопасностью производства на всех этапах жизненного цикла продукции

Тестовые задания открытого типа:

1. Продукты и товары, реализуемые предприятием общественного питания без кулинарной обработки, называют _____.

Ответ: покупные товары

2. Предприятие общественного питания, осуществляющее изготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления по месту приготовления, называется _____.

Ответ: доготовочным

3. Пенообразование относится к _____ способам обработки.

Ответ: механическим

4. На предприятиях общественного питания картофель и виноград подвергают _____.

Ответ: сульфитации

5. _____, содержащаяся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет.

Ответ: аминокислота тирозин

6. При длительном холодильном хранении происходит _____ белков.

Ответ: старение

7. Пищевая ценность мяса характеризуется высоким содержанием _____.

Ответ: животного белка

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

Ответ: карповых

9. Очень полезная съедобная водоросль называется _____.

Ответ: морская капуста

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

Ответ: адгезия

11. Полуфабрикат филе с косточкой делают из _____.

Ответ: курицы

12. Клейковину муки образуют _____ белки.

Ответ: гидратированные

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

Ответ: декстринизация

14. Для приготовления ботвиньи используется _____ ботва.

Ответ: свекольная

15. Жидкой основой для приготовления холодного соуса является _____.

Ответ: растительное масло

16. Кофе по-венски подают с _____.

Ответ: взбитыми сливками

17. Процесс разбивания дисперсной фазы на мелкие капли в дисперсионной среде – это _____.

Ответ: гомогенизация

18. Свежую капусту кладут в соленую воду для _____.

Ответ: удаления гусениц и улиток

19. Преимущество органолептического метода исследования перед другими заключается в _____ оценки.

Ответ: быстроте

20. Выдерживание рыбных полуфабрикатов в охлажденном солевом растворе для снижения потерь сока называется _____.

Ответ: фиксация

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

Ответ: клейстеризация

22. Чтобы яйца во время кипения не потрескались, в воду добавляют _____.

Ответ: соль

23. Горячий напиток из красного вина и специй называется _____.

Ответ: глинтвейн

Тестовые задания закрытого типа:

24. Распределите правильно последовательность первичной обработки овощей:

1 нарезание

2 очистка

3 мойка

4 сортирование

Ответ: 4, 3, 2, 1

25. Укажите влияние характера взаимодействия белков на функционально-технологические свойства пищевых систем

1 белок – вода

[1] эмульгирование

2 белок – белок

[2] жиропоглощение

3 белок – жир

[3] гелеобразование

4 жир – белок – вода

[4] набухание, водосвязывание

Ответ: 1 – [4]; 2 – [3]; 3 – [2]; 4 – [1].

26. Установите соответствие между продуктами и названиями блюд

1 Чернослив

[1] Плов

2 Соленые огурцы

[2] Азу

3 Рис

[3] Говядина тушеная

Ответ: 1 – [3]; 2 – [2]; 3 – [1].

27. 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

28. Алкогольный напиток из яблок (несколько вариантов ответа):

1 Саке

2 Водка

3 Кальвадос

4 Сидр

5 Коньяк

6 Абсент

7 Текила

29. По способу приготовления яйца вареные могут быть (несколько вариантов ответа):

1 всмятку

2 «в мешочек»

3 вкрутую

4 отбивные

5 глазунья

6 сырые

30. Укажите операции, характерные для технологического процесса заготовочного предприятия (несколько вариантов ответа):

1 приготовление готовой продукции

2 реализация готовой продукции

3 прием сырья

4 обработка сырья

5 изготовление полуфабрикатов

6 реализация полуфабрикатов

7 прием полуфабрикатов

8 организация потребления

31. Укажите цифрами последовательность приготовления сырников:

1 добавить сахар, соль, муку и перемешать

2 пропустить творог через мясорубку

3 придать форму в виде круглых лепешек

4 добавить яйца, перемешать

5 обжарить с двух сторон

Ответ: 2, 4, 1, 3, 5

3 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ НА КОНТРОЛЬНУЮ РАБОТУ, КУРСОВУЮ РАБОТУ/ КУРСОВОЙ ПРОЕКТ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКУЮ РАБОТУ

Учебным планом для студентов предусмотрено выполнение курсовой работы (КР).

Темы КР предлагаются студентом самостоятельно, как основа будущей выпускной квалификационной работы (ВКР) и связанного с ней направления научных исследований, но могут быть предложены преподавателем или рекомендованы предприятием.

Для обучающихся по заочной форме целесообразно выбирать тему, близкую по характеру его профессиональной деятельности (при работе по специальности).

Типовые темы курсовой работы:

1. Разработка производственной программы кафе на 40 посадочных мест.

2. Разработка технологической программы цеха по производству мясных полуфабрикатов.

3. Разработка производственной программы пищеблока при госпитале для ветеранов на 50 мест.

4. Разработка производственной программы гриль-бара на 30 посадочных мест.

5. Разработка производственной программы винного бара на 25 посадочных мест.

6. Разработка технологической программы цеха по производству кондитерских изделий.
7. Разработка производственной программы закусочной на 20 посадочных мест.
8. Разработка производственной программы столовой детского лагеря на 150 посадочных мест
9. Разработка технологической программы цеха по производству полуфабрикатов из мяса / птицы / рыбы
10. Разработка технологической программы цеха по производству полуфабрикатов из растительного сырья
11. Разработка технологической программы цеха по производству кулинарных изделий из мяса / птицы / рыбы
12. Разработка технологической программы цеха по производству кулинарных изделий из растительного сырья
13. Разработка технологической программы цеха по производству кондитерских изделий
14. Разработка технологической программы цеха по производству десертов

Студентами модуля «Организация общественного питания» разрабатывается технологическая программа кафе, ресторана, закусочной и т.п.

Студентами модуля «Производство полуфабрикатов и кулинарных изделий» разрабатывается технологическая программа цеха по производству полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, кулинарных изделий из растительного сырья, кондитерских изделий и др.

Типовые задания (вопросы), рассматриваемые в КР:

- 1 Характеристика технологического процесса
- 2 Технологические принципы производства кулинарной продукции
- 3 Разработка плана меню / ассортимента полуфабрикатов
- 4 Техничко-технологическая карта
- 5 Сводная продуктовая ведомость
- 6 Изменения свойств сырья в процессе приготовления блюда / полуфабрикатов
- 7 Санитарно-гигиенические требования к сырью и готовой продукции
- 8 Санитарно-гигиенические требования к механической и тепловой обработке продуктов / продукции

Основная цель курсовой работы – закрепление, расширение и углубление знаний, полученных в теоретическом курсе, приобретение навыков расчетов в условиях большей само-

стоятельности. Курсовая работа предполагает комплексное использование студентом знаний по технологии производства продукции индустрии питания, приемам и средствам обработки продуктов.

Студент выполняет КР самостоятельно, пользуясь рекомендованной основной и дополнительной литературой, а также информационными технологиями, программным обеспечением и интернет-ресурсами дисциплины, изложенными в рабочей программе, сдает КР на проверку преподавателю, который допускает или не допускает ее до защиты. Защита КР проходит в виде устной презентации и ответов на вопросы в период экзаменационной сессии.

По результатам защиты КР выставляется экспертная оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно») в зависимости от полноты раскрытия вопроса и объема предоставленного материала, а также степени его усвоения, которая выявляется при защите (умение использовать при ответе на вопросы научную терминологию, лингвистически и логически правильно отвечать на вопросы по проработанному материалу), которая учитывается при итоговой аттестации по дисциплине (на экзамене).

4 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Технологии производства продукции индустрии питания» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Преподаватель-разработчик – Анохина О.Н., 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