



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 2»

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 2	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - классические и современные технологии приготовления блюд различных категорий, напитков, кулинарных, мучных и кондитерских изделий - нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при приготовлении блюд, напитков, кулинарных, мучных и кондитерских изделий в организациях питания - факторы, влияющие на выбор технологических режимов для приготовления блюд, напитков, кулинарных, мучных и кондитерских изделий <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитать расход сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, потери при приготовлении блюд, напитков, кулинарных, мучных и кондитерских изделий в организациях питания - готовить базовые блюда, напитки и изделия - проводить подбор технологических режимов приготовления, проработку рецептур, технологических карт блюд, напитков и изделий <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - техникой и технологией приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - производить анализ качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий на соответствие требованиям соответствия требованиям технических документов.

1.2. К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типов;

Промежуточная аттестация в форме зачета 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 знаниями 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	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленные задачи, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4 Освоение стандартных алгоритмов	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи	В состоянии решать поставленные задачи	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с	Не только владеет алгоритмом и понимает его осно-

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
решения профессиональных задач	в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	в соответствии с заданным алгоритмом	заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	вы, 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. Основным продуктом брожения является _____ кислота.

Ответ: молочная

2. В ходе ферментации должны поддерживаться _____ условия.

Ответ: анаэробные

3. Самопроизвольное брожение — это комплекс процессов биохимических изменений без участия _____.

Ответ: заквасочных культур

4. Наиболее эффективным способом замораживания мелкого растительного сырья, например, ягод, является метод _____.

Ответ: флюидизации

5. Для выпечки хлеба лучше подходит _____ пшеничная мука первого сорта.

Ответ: созревшая

6. Тесто, предназначенное для ручной разделки, готовят при более _____ температуре.

Ответ: низкой

7. Технологическая схема производства пряничных изделий включает подготовку сырья к производству, приготовление теста, формование, выпечку, охлаждение, _____, фасование, упаковывание и хранение.

Ответ: глазирование

8. Черствение хлеба связано со старением _____.

Ответ: клейстеризованного крахмала

9. В небольшом количестве сахар _____ брожение, в большом – _____.

Ответ: ускоряет; угнетает

10. Клейковина теста образуется из белков _____ и глютенина.

Ответ: глиаина

11. Суть _____ способа разрыхления теста основана на деятельности дрожжей.

Ответ: биологического

12. Основное условие _____ разрыхления теста – это наличие в тесте поверхностно-активных веществ (пенообразователей).

Ответ: механического

13. Способ консервирования плодов, ягод и плодово-ягодных полуфабрикатов с помощью сернистого ангидрида SO_2 или его водного раствора, сернистой кислоты H_2SO_3 , а также солей сернистой кислоты, в частности бисульфита натрия $NaHSO_3$, называется _____.

Ответ: сульфитация

14. Сок, произведенный из концентрированного сока или концентрированного сока и сока прямого отжима и питьевой воды, называется _____.

Ответ: восстановленным

15. Способ сушки, при котором осуществляется передача тепла к высушиваемому продукту за счет движения сушильного агента, перемешивания его с испаряющейся влагой продукта и ее уноса из зоны сушки называется _____.

Ответ: конвективным

16. В практике хлебопекарного производства широкое применение находят, улучшители _____ и _____ действия.

Ответ: окислительного и восстановительного

17. Основными технологическими процессами при производстве консервов, определяющими их микробиологическую стабильность являются _____ и _____.

Ответ: герметизация и стерилизация

18. Полное уничтожение микроорганизмов и их спор на различных изделиях, поверхностях и препаратах осуществляется в процессе _____.

Ответ: стерилизации

19. Невозможно получить хлебобулочные изделия, отвечающие стандарту при значениях ____ - ____% ИДК и ____ - ____% клейковины.

Ответ: 50-55% и 2-4%

20. Дефектом хлеба является _____ и _____.

Ответ: картофельная болезнь и плесневение

21. Сок прямого отжима, произведенный из свежих или сохраненных свежими фруктов и (или) овощей в присутствии потребителей и не подвергавшийся консервированию называется _____.

Ответ: свежееотжатым

22. Жмых яблок можно использовать как _____ и _____.

Ответ: корм для домашнего скота и топливо

23. Уплотненная беспористая полоса мякиша, которая обычно располагается у нижней корки хлеба, называется _____.

Ответ: закал

Тестовые задания закрытого типа:

24. В зависимости от способа формования макаронные изделия подразделяют на:

1. длинные и короткие
2. трубчатые, нитевидные, ленточные и фигурные

3. резаные, прессованные и штампованные

25. Расположите в правильной последовательности операции технологического процесса приготовления бараночных изделий:

- а) приготовление теста
- б) выпечка
- в) приготовление притвора или опары
- г) формование и расстойка изделий
- д) упаковывание и маркирование
- е) подготовка сырья
- ж) обварка и обсушка

Ответ: е, в, а, г, б, ж, д

26. К семечковым относятся (несколько вариантов ответа):

1 яблоки

2 кизил

3 груша

4 виноград

5 черешня

6 абрикос

7 айва

8 земляника

9 вишня

10 слива

11 крыжовник

27. При несоблюдении температурного режима на этапах брожения и хранения квашенной капусты у продукта может быть (несколько вариантов ответа):

1 потемнение

2 слизь

3 гниение

4 посторонний запах

28. В периоды в процессе сушки входит (несколько вариантов ответа):

1 испарение свободной влаги

2 испарение связанной влаги

3 усушка

4 упаковывание готового продукта

29. Установите соответствие названия стадии естественной ферментации овощей процессу роста микроорганизмов

1	Инициация брожения	А	рост молочнокислых бактерий наряду с размножением ферментативных дрожжей или без него
2	Вторичное брожение	Б	рост ферментативных дрожжей после подавления размножения молочнокислых бактерий из-за низкого значением рН при условии, что остаются сбразживаемые углеводы
3	Первичное брожение	В	отсутствие размножения микроорганизмов в анаэробных условиях и проявление роста окислительных микроорганизмов при воздействии на рассол атмосферных условий
4	Постферментация	Г	рост различных грамположительных и грамотрицательных бактерий, нативно присутствующих в данном овоще

Ответ: 1Г, 2Б, 3А, 4В.

30. Укажите соответствие периода замораживания растительного сырья его описанию

1	1 период	А	период льдообразования, в течение которого происходит основное превращение воды в лед
2	2 период	Б	период понижения температуры от криоскопической до конечной
3	3 период	В	период понижения температуры от начальной до криоскопической
4	4 период	Г	период переохлаждения, начало льдообразования и повышение температуры до криоскопической

Ответ: 1 – В; 2 – Г; 3 –А; 4 – 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 «Технологии индустрии питания. Часть 2» 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