



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 3»

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
кафедры 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>ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</p>	<p>Технологии индустрии питания. Часть 3</p>	<p>Часть 3 Животное сырье (Мясо. Птица. Дичь) <i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - классические и современные технологии приготовления блюд различных категорий, кулинарных, мучных изделий и гастрономии - нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при приготовлении блюд, кулинарных, мучных изделий в организациях питания - факторы, влияющие на выбор технологических режимов для приготовления блюд, напитков, кулинарных, мучных изделий <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитать расход сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, потери при приготовлении блюд, кулинарных, мучных изделий и гастрономии в организациях питания - готовить базовые блюда, гастрономию - проводить подбор технологических режимов приготовления, проработку рецептур, технологических карт блюд, изделий <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - техникой и технологией приготовления блюд, кулинарных изделий, гастрономии - производить анализ качества приготовления блюд, кулинарных изделий на соответствие 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 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 ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

Тестовые задания открытого типа:

1. Тонкая отбивная или рубленая мясная котлета – это _____.

Ответ: шницель

2. Один или два примерно равных по массе куска мяса, предназначенные для жарения цельными кусками, называются _____.

Ответ: порционными полуфабрикатами

3. В ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов из баранины входят _____, _____, _____, _____.

Ответ: корейка, окорок лопатка, грудинка

4. В ассортимент порционных полуфабрикатов из свинины входят _____, _____, _____, _____.

Ответ: вырезка, котлета натуральная, эскалоп, шницель, свинина духовая

5. Субпродукты _____ в пищу не используют, так как они имеют горький вкус.

Ответ: пернатой дичи

6. Продукты убоя в виде внутренних органов, головы, хвоста, конечностей (или их частей), мясной обрести, зачищенные от кровоподтеков, без серозной оболочки и прилегающих

тканей, а также шкурки и межсосковой части свиней согласно ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции убойного животного» называются _____.

Ответ: субпродукты

7. Изменение структуры льда при хранении замороженного мяса, проявляющееся в увеличении размеров их кристаллов называется _____.

Ответ: перекристаллизация

8. Процесс взаимодействия компонентов дыма, полученного при термическом разложении древесины или опилок, с поверхностью продукта называется _____.

Ответ: копчение

9. При проколе толщи птицы поварской иглой при определении ее кулинарной готовности должен вытекать _____ мясной сок .

Ответ: прозрачный

10. Целлофан и пергамент для изделий на внутренних поверхностях, мясной продукции формованного типа в современных пресс-формах можно не применять если используется _____ покрытие.

Ответ: адгезионное

11. Для цельномышечных изделий тендеризация, тумблирование, массажирование проводятся при _____ обработке мясного сырья .

Ответ: механической

12. Для улучшения функционально-технологических свойства низкосортного мяса применяется эндогенная _____.

Ответ: ферментация

13. Снижение массы мяса за счет испарения влаги с поверхности в окружающую среду в процессе охлаждения и хранения называется _____.

Ответ: усушка

14. Ускорить процесс проникновения и распределения посолочных веществ при производстве цельномышечных изделий позволяет _____мясного сырья.

Ответ: массажирование

15. Проникновение поваренной соли в мышечную ткань при посоле происходит под действием _____.

Ответ: диффузии

16. Панировка _____ потери воды мясом при его жарке.

Ответ: снижает

17. Нанесение на поверхность полуфабриката тонкого слоя муки, молотых сухарей, измельченного пшеничного хлеба называют _____.

Ответ: панированием

18. Часть сырья и материалов, которая не может быть использована в производстве данного вида изделия называется технологические _____.

Ответ: отходы

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

Ответ: адгезия

20. Полуфабрикат филе с косточкой делают из _____.

Ответ: курицы

21. Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе называется _____.

Ответ: азу

22. Изделия из котлетной массы мяса или птицы с начинкой – это _____.

Ответ: зразы

23. Кнельную массу из птицы используют для _____.

Ответ: приготовления кнелей и фарширования котлет из филе птицы

Тестовые задания закрытого типа:

24. Укажите влияние характера взаимодействия белков на функционально-технологические свойства мясных 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].

25. Укажите соответствие периода с его описанием (процесс производства соленой продукции):

- | | | | |
|---|----------|-----|---|
| 1 | 1 период | [1] | период просаливания, в течение которого происходит основное распределение соли и воды в системе |
| 2 | 2 период | [2] | посол, обеспечивающий контакт соли с сырьем |
| 3 | 3 период | [3] | период, в процессе которого формируются вкусо-ароматические свойства продукта |

Ответ: 1 – [2]; 2 – [1]; 3 – [3].

26. На картинке изображен натуральный порционный полуфабрикат:



- 1 котлета натуральная
- 2 эскалоп**
- 3 вырезка
- 4 шницель

27. Из белого и красного (темного) мяса состоят тушки:

1 индеек

2 уток

3 перепелов

4 цыплят

5 гусей

28. Укажите белки соединительной ткани (несколько вариантов ответа):

1 Актин

2 Коллаген

3 Эластин

4 Миоальбумин

5 Тропомин

6 Миоген

7 Миозин

8 Глобулин

29. К ферментированным колбасам относятся (несколько вариантов ответа):

1 копченые

2 полукопченые

3 сыровяленые

4 сырокопченые

5 вареные

6 варено-копченые

30. Укажите саркоплазматические белки мышечного волокна (несколько вариантов ответа):

1 Актин

2 Миоальбумин

3 Актомиозин

4 Тропомиозин

5 Миоген

6 Миозин

7 Коллаген

8 Глобулин

31. Определите правильную последовательность приготовления куриного филе в кляре:

1 запанировать в сухарях

2 слегка отбить

3 промыть, обсушить

4 обжарить на сковороде в масле с двух сторон

5 нарезать на порционные куски

6 опустить в тесто (кляр)

Ответ: 3, 5, 2, 6, 1, 4

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 3» 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 – Анохина О.Н., 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