



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПСП

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе дисциплины)
**«СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

основной профессиональной образовательной программы магистратуры
по направлению подготовки
**19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

ИНСТИТУТ
РАЗРАБОТЧИК

агроинженерии и пищевых систем
кафедры технологии продуктов питания

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>ПКС-3: Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии для разработки нового ассортимента продуктов и технологий в сфере общественного питания</p>	<p>ПКС-3.2: Разрабатывает новый ассортимент продуктов с заданными составом и свойствами и новые технологические решения в сфере общественного питания</p>	<p>Современные технологии производства продукции общественного питания</p>	<p><u>Знать:</u> - современные теории и концепции в области производства продукции общественного питания; - методологию освоения новых технологических приемов и средств при производстве продуктов общественного питания.</p> <p><u>Уметь:</u> - использовать фундаментальные научные знания о химических, физико-химических, биохимических, структурно-механических процессах, проходящих при производстве продукции общественного питания для разработки и обоснования технологий, на базе использования современных технологических приемов, и внедрения их в сегментах общественного питания; - использовать фундаментальные научные знания в области высокотехнологичных производств, инновационных технологий для производства продуктов общественного питания.</p> <p><u>Владеть:</u> - терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; - инновационными технологическими приемами обработки продукции общественного питания, позволяющими снизить потери продукта при кулинарной обработке, уменьшить отрицательные изменения пищевой ценности продукта, удлинить его сроки хранения.</p>

2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типов.

2.2 К оценочным средствам для промежуточной аттестации относятся:

- промежуточная аттестация в форме зачета проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости;

- типовые задания по курсовой работе;

- экзаменационные задания по дисциплине, представленные в виде тестовых заданий закрытого и открытого типов.

2.3 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,	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него	В состоянии осуществлять научно корректный	В состоянии осуществлять систематический и научно	В состоянии осуществлять систематический и научно-

процесса, объекта	сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	анализ предоставленной информации	корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задаче данные	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

2.4 Критерии оценки курсовой работы

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 публичной защиты.

Для защиты курсовой работы студент должен подготовить пояснительную записку, а также представить устное сообщение с возможным представлением электронной презентации в течение 5-7 минут и ответить на вопросы. При защите студент получает оценку «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» согласно следующей системе оценок и критериям их выставления (табл. 2).

Таблица 2 – 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 содержит рекомендации по их практическому использованию	3
	Полученные результаты или решение задачи не являются верными	2

Показатель оценивания	Критерий оценивания	Оценка
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

3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

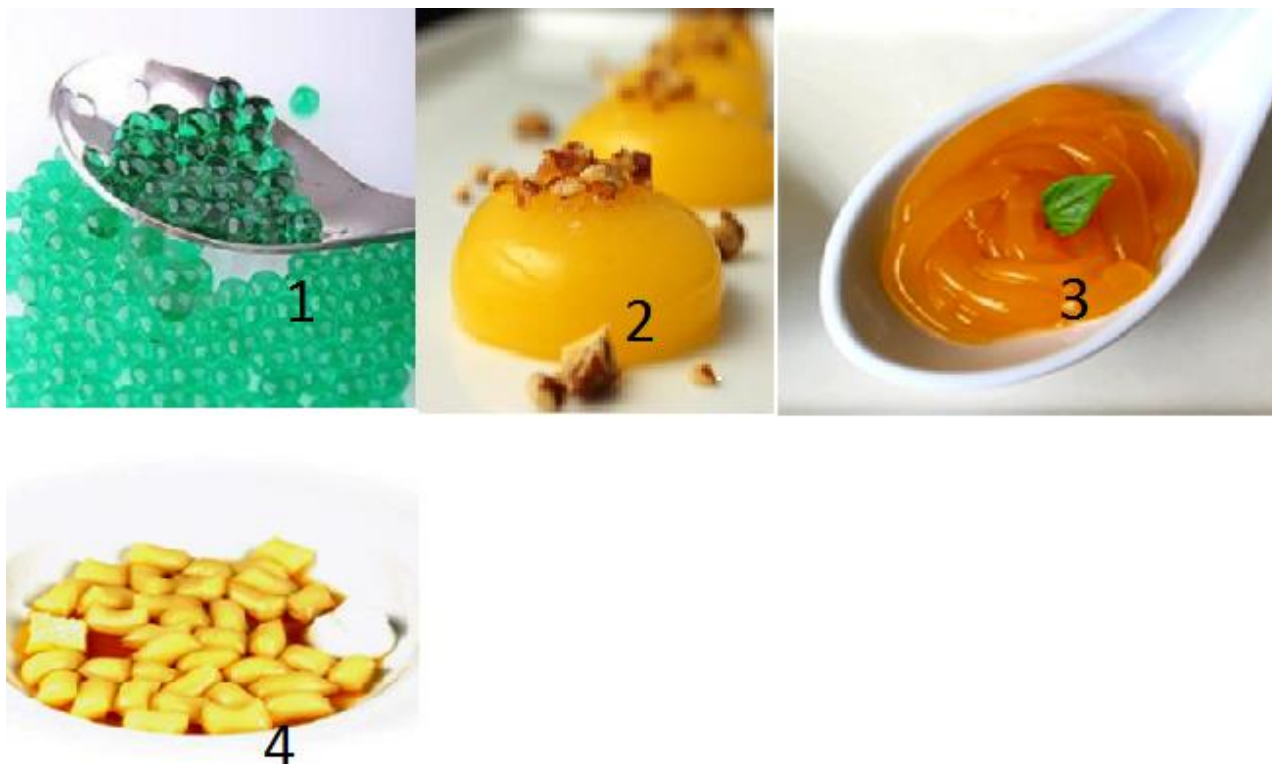
ПКС-3: Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии для разработки нового ассортимента продуктов и технологий в сфере общественного питания.

Индикатор:

ПКС-3.2: Разрабатывает новый ассортимент продуктов с заданными составом и свойствами и новые технологические решения в сфере общественного питания

№1

Укажите соответствие между видом и формой сфер и их названием



- [1] икра, яйцо
- [2] равиоли
- [3] сферическая вермишель
- [4] ньоки

№2 (1)

Кухня, которая включает в себя технологические приемы, позволяющие сформировать консистенцию, не характерную для блюда, называется _____. Ответ впишите с маленькой буквы в единственном числе.

№3 (1)

Термин «молекулярная кухня» был введен в:

- 1 1756
- 2 1857
- 3 1992
- 4 2004

№4

Физик основоположник молекулярной кулинарии, показывающий «чудеса новой кухни» еще в 1969 году

- 1 Гарольд Макги
- 2 Николас Курти
- 3 Эрве Тис
- 4 Ферран Адрия-и-Акоста
- 5 Хестон Блюменталь

№5 (1)

Технология молекулярной кухни, в основе которой положено контролируемое гелеобразование вкусовой жидкости.

Ответ впишите с маленькой буквы в единственном числе.

№6 (1)

Испанский шеф-повар ресторана, основоположник молекулярной кухни. Входит в число девяти лучших поваров мира



- 1 Хестон Блюменталь
- 2 Ферран Адрия-и-Акоста
- 3 Эрве Тис
- 4 Николас Курти
- 5 Гарольд Макги

№7 (1)

Повар, который на практике начал применять «технологии будущего».



- 1 Хестон Блюменталь
- 2 Ферран Адрия-и-Акоста
- 3 Эрве Тис
- 4 Николас Курти
- 5 Гарольд Макги

№ 8

Техника базовой сферификации предполагает погружение жидкости с растворенным в ней структурообразователем. Укажите наименование ингредиента с маленькой буквы, в именительном падеже

№9 (1)

Водный раствор хлорида кальция имеет

- 1 горький привкус
- 2 безвкусный
- 3 соленой привкус
- 4 чуть сладковатый привкус

№ 10

Укажите какие свойства альгината натрия используются при производстве пищевых продуктов

- | | | | |
|---|--|-----|---------------------------|
| 1 | реструктурированные рыба и мясо | [1] | гелеобразующие свойства |
| 2 | инкапсулирование, альгинатные шарики | [2] | загущающие свойства |
| 3 | производство молочных коктейлей | [3] | стабилизирующие свойства |
| 4 | производство соусов | [4] | пленкообразующие свойства |
| 5 | производство пива | | |
| 6 | ледяные глазури для замороженных мяса и рыбы | | |

№11 (1)

Укажите оптимальную концентрацию альгината натрия (%) во вкусовом растворе оптимальную для формирования гранул

- 1 0,3-0,5
- 2 0,5-1,0
- 3 0,7-1,5
- 4 1,0-1,5
- 5 1,5-2,0
- 6 5,0 – 8,0

№12

Укажите оптимальную концентрацию хлорида кальция (%) в водном растворе для формирования гранул

- 1 0,3-0,5
- 2 0,5-1,0
- 3 0,7-1,5
- 4 1,0-1,5
- 5 1,5-2,0
- 6 5,0 – 8,0

№13

Ингредиент, который используется в сферификации для регулирования pH вкусовых основ

№14

Отметьте неверные утверждения

- 1 низкий уровень pH препятствует растворению альгината
- 2 слишком большое количество кальция зажелирует смесь до того, как сформируется

сфера.

- 3 альгинат желируется только в присутствии ионов кальция
- 4 альгинат необходимо растворять в воде с температурой не ниже 60⁰с при использовании в качестве вкусовой основы пюреобразных гелей и жидкостей на основе фруктового или овощного пюре лучшим способом удаления воздуха является пассивный
- 5

№15

Укажите каким способом нельзя удалить воздух из вкусовой основы с растворенным в ней альгинатом

- 1 оттаивание
- 2 процеживание
- 3 использование газовой горелки
- 4 использование вакуумной камеры
- 5 нагревание основы до температуры не выше 50 С

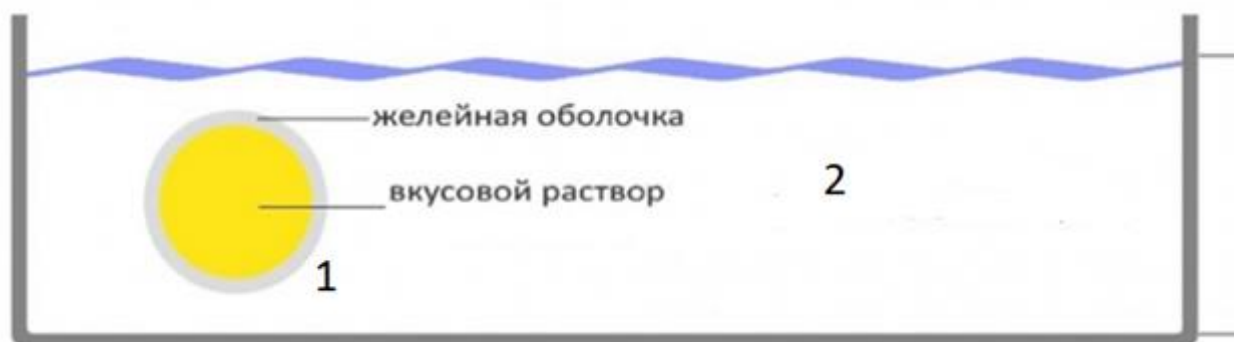
№ 16

Укажите причину появления дефекта сферы

- | | | | |
|---|---------------------------|-----|---|
| 1 | приплюснутая капля | [1] | капля падала со слишком большой высоты |
| 2 | капля с вытянутым хвостом | [2] | слишком низкая высота, при падении с которой сфера не успела сформироваться |
| | | [3] | слишком вязкий вкусовой раствор |
| | | [4] | вкусовой раствор слишком долго хранился и начался процесс гелеобразования |

№17

На рисунке указан процесс обратной сферификации. Укажите название компонентов, входящих в растворы 1 и 2.



№18

Свободная вода в пищевых продуктах выполняет роль:

- 1 клеточного компонента
- 2 внеклеточного компонента

- 3 растворителя
- 4 стабилизатора структуры
- 5 вкусообразователя
- 6 ароматообразователя

№19

Методы удаления физико-химически связанной влаги в продукте

- 1 центрифугирование
- 2 испарение
- 3 десорбция
- 4 отжатие
- 5 нагрев

№ 20

Характеристика свободной влаги в продукте

- 1 легко удаляется из продукта
- 2 связана с полимером
- 3 не замерзает при низких температурах
- 4 замерзает при низких температурах
- 5 удаляется из продукта с помощью реакции меланоидинообразование

№21 (1)

Дегидратация это

- 1 приготовление в вакууме
- 2 приготовление и охлаждение
- 3 гелеобразование
- 4 удаление влаги из пищевого продукта

№ 22

Укажите последовательность приготовления сфер техникой обратной сферификации

- 1 приготовить вкусовую основу с добавлением глюконата
- 2 добавить подготовленный желатин. растворить в основе нагрев ее до 50с.
- 3 вылить в емкость слоем в 1см и поставить в холодильник для загустевания желе
- 4 нарезать желе на желаемые размеры и формы
- 5 погрузить в альгинатный раствор на 1 мин
- 6 промыть в емкости с водой.
- 7 перед подачей прогреть в воде при 60с для растворения желатина.

№23

Укажите, какой способ сушки соответствует его описанию

- 1 сушильный агент передает материалу теплоту, под действием которой из материала удаляется влага в виде пара, поступающая в окружающую среду [1] конвективный способ
- 2 передача теплоты материалу происходит [2] кондуктивная сушка

- | | | |
|---|---|---------------------------|
| | при соприкосновении с горячей поверхностью | |
| 3 | сушка осуществляется за счет тепловой энергии | [3] сушка термоизлучением |
| 4 | основана на способности некоторых твердых тел переходить при определенных условиях из твердого состояния в пар, минуя жидкую фазу | [4] сублимационная сушка |
| | | [5] СВЧ сушка |

№ 24

Взбивание абсолютно любого продукта, любой консистенции в однородную массу в замороженном состоянии возможно с использованием приема

- 1 эмульсификация
- 2 сферификация
- 3 желирование
- 4 пакоджетинг
- 5 центрифугирование

№ 25

Смешивание и измельчение компонентов того или иного блюда при постоянном нагреве происходит при использовании технологии

- 1 сферификации
- 2 thermomix
- 3 пакоджетинг
- 4 желирование
- 5 центрифугирование

№ 26

Принцип молекулярной кухни, основанный на разделении продукта на разные фракции

№ 27

Принцип сочетаемости продуктов, основанный на научном анализе и сопоставлении вкусов

- 1 эмульсификация
- 2 foodpairing
- 3 центрифугирование
- 4 пакоджетинг
- 5 желирование

№ 28

Создание принципиально новых блюд в виде воздушных эспумов основано на технологии

- 1 эмульсификация
- 2 сферификация
- 3 желирование
- 4 пакоджетинг

- 5 foodparing
- 6 центрифугирование

№ 29

Укажите название приема молекулярной кухни: процесс разделения смеси летучих жидкостей на ее компоненты путем их испарения с помощью подвода тепла с последующей конденсацией образовавшихся паров

№ 30

Укажите название прибора, который изображен на рисунке



№ 31

Структурообразователь белкового происхождения

№ 32

Для подготовки листовой желатин:

- 1 замачивают в ледяной воде
- 2 замачивают в горячей воде
- 3 ошпаривают кипятком
- 4 используют без обработки

№ 33

Какие из перечисленных ниже структурообразователей являются углеводами растительного происхождения:

- 1 агар
- 2 пектин
- 3 альгинат натрия
- 4 фуцелларан
- 5 желатин
- 6 ксантан

№ 34

На вязкость крахмальных клейстеров влияют:

- 1 концентрация и вид крахмала, добавление сахарозы, натрия хлорида, pH раствора
- 2 только концентрация крахмала

3 концентрация и вид крахмала

№ 35

Структурообразователь, применяемый как растительный заменитель желатина

№ 36

Растворению желатина предшествует процесс его _____ в холодной воде

№ 37

Температура застудневания агара

- 1 30°C
- 2 55°C
- 3 15°C
- 4 8°C

№ 38

Температура кипения жидкого азота

- 1 -195,8 °C
- 2 -165,8 °C
- 3 -225,8 °C
- 4 -105,8 °C

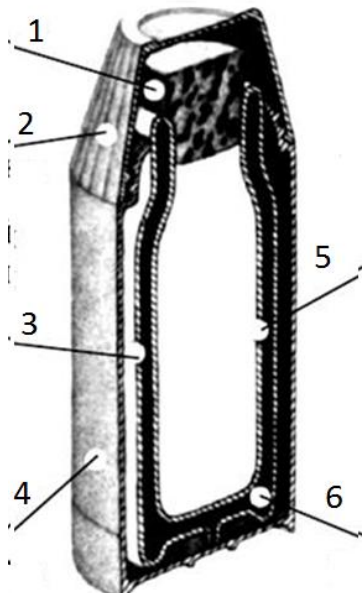
№ 39

Отметьте неверное утверждение

- 1 Сосуд Дюара имеет вакуумную термоизоляцию
- 2 Сосуд Дюара плотно не закрывается
- 3 Сосуд Дюара продавался как термос для горячего кофе или бульона
- 4 Сосуд Дюара плотно закрывается, чтобы жидкий азот не испарялся

№ 40

Укажите название элементов сосуда Дюара



1	[1] пробка
2	[2] крышка
3	[3] внешний стеклянный сосуд
4	[4] корпус
5	[5] внутренний стеклянный сосуд
6	[6] вакуум

№ 41

Дайте определение термину «низкотемпературная тепловая обработка «sous vide»»

№ 42

Дайте определение термину «технология Cook&Chill»

№ 43

Укажите название технологии в основе которой лежит удаление влаги из пищевого продукта, с использованием современного оборудования

4 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ НА КОНТРОЛЬНУЮ РАБОТУ, КУРСОВУЮ РАБОТУ/ КУРСОВОЙ ПРОЕКТ

Курсовая работа (КР) направлена на закрепление полученных теоретических знаний и приобретение умений и навыков в области инновационных технологий для производства продуктов общественного питания. Примерные темы курсовой работы:

1. Использование метода сферификации в технологии ресторанной кухни.
2. Использование низкотемпературной тепловой обработки в ресторанной кухне.
3. Использование низкотемпературной тепловой обработки в социальном питании.
4. Использование технологии Cook&Chill в общественном питании.
5. Использование текстурной кухни в сегменте общественного питания.
6. Использование системы Foodparing при создании инновационных блюд в общественном питании.
7. Использование приема эспумизации при создании инновационных блюд в общественном питании.
8. Использование деструктивной кухни при создании инновационных блюд в общественном питании.

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Современные технологии производства продукции общественного питания» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 10 от 13.04.2022 г.).

Фонд оценочных средств актуализирован. Изменения, дополнения рассмотрены и одобрены на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 7 от 23.03.2023 г.).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова