

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ВЛАДИМИРА ДАЛЯ»

Институт технологий и инженерной механики
Кафедра лёгкой и пищевой промышленности

УТВЕРЖДАЮ

Директор института технологий
и инженерной механики

Могильная Е.П.

«25» февраля 2025 г.



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине

«Технология продукции общественного питания»

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология продуктов общественного питания

Разработчик:

доцент

Бранспиз Е.В.

ФОС рассмотрен и одобрен на заседании кафедры лёгкой и пищевой
промышленности

от «25» февраля 2025 г., протокол № 7

Заведующий кафедрой

лёгкой и пищевой промышленности

Дейнека И.Г.

Луганск 2025 г.

**Комплект оценочных материалов по дисциплине
«Технология продукции общественного питания»**

Задания закрытого типа

Задания закрытого типа на выбор правильного ответа

Выберите один правильный ответ

1. Какая оптимальная влажность муки?

- А) 15%
- Б) 14%
- В) 14,5%

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

2. Какой вкус тесто приобретает при брожении?

- А) кисло-сладкий
- Б) сладкий
- В) кислый

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

3. Какое мясо используется для супа харчо?

- А) Свинина
- Б) Баранина
- В) Говядина
- Г) Курытина

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

4. В «Каноне врачебной науки» изложены советы по питанию учёным древности

- А) Гиппократом
- Б) Ибн Синой
- В) Геленом
- Г) Сократом

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

5. Мясные котлеты с начинкой – это:

- А) котлета отбивная
- Б) зразы
- В) шницель
- Г) рагу
- Д) антрекот

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

6. Из песочного теста готовят:

А) хлеб;

Б) блины;

В) пельмени;

Г) оладьи;

Д) печенье;

Правильный ответ: Д

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

7. Обработка рыбы на филе это:

А) деление на порционные куски

Б) пластование

В) срезание плавников

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

8. Лезон это?

А) смесь взбитых яиц

Б) смесь соли и воды

В) смесь яиц и молока

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

Задания закрытого типа на установление соответствия

Установите правильное соответствие.

Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

1. Установите соответствие между определением и понятием

1) Сливки

А) масса молока при температуре 20°C в единице объема

2) Плотность молока

Б) жировая часть молока, полученная при сепарировании

Правильный ответ: 1-Б, 2-А

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

2. Установите соответствие между определением и понятием

- | | |
|--------------------------|--|
| 1) ОСТы | А) Разрабатываются на продукцию, работы и услуги потребности в которых носят межотраслевой характер |
| 2) ГОСТы | Б) Разрабатываются применительно к продукции определенной отрасли |
| 3) ТУ | В) Разрабатываются и принимаются самим предприятием |
| 4) Стандарты предприятий | Г) Разрабатывают предприятия и другие субъекты хозяйственной деятельности в том случае, когда стандарт создавать нецелесообразно |

Правильный ответ: 1-Б, 2-А, 3-В, 4-Г

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

3. Установите соответствие между способами консервации пищевых продуктов и температурами, при которых они осуществляются

- | | |
|------------------|----------------------------|
| 1) Охлаждение | А) +60+100 ⁰ С |
| 2) Замораживание | Б) 0-1 ⁰ С |
| 3) Пастеризация | В) +110+120 ⁰ С |
| 4) Стерилизация | Г) -20-36 ⁰ С |

Правильный ответ: 1-Б, 2-Г, 3-А, 4-В

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

4. Установите соответствие между классификационными составляющими сахаров и их назначением

- | | |
|-----------------|---------------------------------|
| 1) Моносахариды | А) глюкоза, фруктоза |
| 2) Дисахариды | Б) крахмал, целлюлоза, гликоген |
| 3) Полисахариды | В) сахароза, мальтоза, лактоза |

Правильный ответ: 1- А, 2-В, 3-Б

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

5. Установите соответствие между видам нарезки и формами продуктов на предприятиях общественного питания

- | | |
|------------|------------------------------|
| 1) Простая | А) бочонки, шарики, стружка |
| 2) Сложная | Б) кубики, соломка, брусочки |

Правильный ответ: 1-Б, 2-А

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

6. Установите соответствие между методами и способами консервирования мяса и мясoproductов для продления срока их хранения

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| 1) Действие низких температур | А) охлаждение, замораживание |
| 2) Действие высоких температур | Б) копчение |
| 3) Химическим | В) соление |
| 4) Физико-химическим | Г) сушка, варка, стерилизация |

Правильный ответ: 1-А, 2-Г, 3-Б, 4-В

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

7. Установите соответствие между классификационными признаками супов и их разновидностью

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1) По температуре подачи | А) заправочные, прозрачные, пюреобразные, комбинированные |
| 2) По жидкой основе | Б) мясные, рыбные, овощные, грибные, крупяные, молочные, фруктовые, из морепродуктов |
| 3) По главному компоненту | В) на бульонах, овощах, фруктовом отваре, молоке, квасе, вине, рассоле |
| 4) По технологии приготовления | Г) горячие, холодные |

Правильный ответ: 1-Г 2-В, 3-Б, 4-А

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

8. Установите соответствие между основными способами и приёмами тепловой кулинарной обработки продуктов

- | | |
|----------------|--|
| 1) Варка | А) недолгая варка в небольшом количестве жидкости или в собственном соку в закрытой посуде |
| 2) Припускание | Б) продукт полностью погружают в горячую воду или насыщенную атмосферу водяного пара |
| 3) Жарка | В) сухой нагрев продукта в различных количествах жира |

Правильный ответ: 1-Б, 2-А, 3-В

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

Задания закрытого типа на установление правильной последовательности

Установите правильную последовательность.

Запишите правильную последовательность букв слева направо

1. Установите правильную последовательность этапов производства пищевой продукции на предприятиях питания

А) обработка сырья и приготовление полуфабрикатов (для предприятий, работающих на сырье)

Б) приготовление блюд и кулинарных изделий

В) подготовка блюд к реализации (порционирование, оформление)

Правильный ответ: А, Б, В

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

2. Установите правильную последовательность операций в технологической схеме приготовления сырников:

А) добавить сахар, соль, муку и перемешать

Б) пропустить творог через мясорубку

В) придать форму в виде круглых лепешек

Г) добавить яйца, перемешать

Д) обжарить с двух сторон

Правильный ответ: Б, Г, А, В, Д

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

3. Установите правильную последовательность операций в технологической схеме производства котлет и биточков

А) подготовка сырья

Б) измельчение мясного сырья и жирно-сырья

В) замачивание и измельчение хлеба

Г) приготовление фарша

Д) формовка полуфабрикатов

Правильный ответ: А, В, Б, Г, Д

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

4. Установите правильную последовательность первичной обработки фруктов и ягод для приготовления сладких блюд

А) мойка

Б) очистка

В) сортировка

Г) удаление косточек и нарезка

Правильный ответ: В, А, Б, Г

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

5. Установите правильную последовательность первичной обработки овощей

- А) нарезка
- Б) очищение
- В) мытье
- Г) сортировка

Правильный ответ: Г, В, Б, А

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

6. Установите правильную последовательность подачи блюд на предприятии общественного питания - ресторан

- А) первые блюда
- Б) холодные закуски
- В) главное блюдо
- Г) горячие закуски
- Д) десерт и сладкие блюда

Правильный ответ: Б, А, Г, В, Д

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

7. Установите правильную последовательность от меньшего к большому, в зависимости от содержания в тесте жидкости

- А) тесто для пончиков
- Б) тесто для блинчиков
- В) тесто для оладьев
- Г) тесто для пирогов

Правильный ответ: Б, В, А, Г

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

8. Установите правильную последовательность операций в технологической схеме механической обработки мороженого мяса

- А) срезание клейма
- Б) размораживание
- В) обсушивание
- Г) обмывание

Правильный ответ: Б, А, Г, В

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

Задания открытого типа

Задания открытого типа на дополнение

Напишите пропущенное слово (словосочетание).

1. Изменение пространственной ориентации белковой молекулы, не сопровождающееся разрывом ковалентных связей, называется _____

Правильный ответ: денатурация/денатурацией
Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

2. Способность белка к поглощению и удержанию влаги, называется способностью к _____

Правильный ответ: гидратации
Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

3. Ряд последовательных операций, направленных на получение пищевого продукта, называется _____

Правильный ответ: технологическим процессом
Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

4. Структурно-механические характеристики (СМХ) используют для оценки консистенции продукта как одного из основных показателей его _____

Правильный ответ: качества
Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

5. К пищевым продуктам, содержащим элементы _____ и фтор в количествах, достаточных для организма человека, относятся морские рыбы и морские водоросли

Правильный ответ: йод
Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

6. Тонкая отбивная или рубленая мясная котлета называется _____

Правильный ответ: шницель
Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

7. Готовые каши должны иметь влажность, установленную Сборником рецептур, согласно которому, они могут быть рассыпчатые, _____ и жидкие

Правильный ответ: вязкие
Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

8. Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и

Правильный ответ: среды обитания

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

Задания открытого типа с кратким свободным ответом

Дайте ответ на вопрос

1. Как называется пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности?

Правильный ответ: полуфабрикат

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

2. Как называется наука о жизненно важных функциях пищеварительной системы?

Правильный ответ: физиология питания

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

3. Химический состав молока непостоянен. Какой химический элемент, входящий в состав молока, подвергается наибольшему изменению?

Правильный ответ: жиры/жир

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

4. Знание свойств пищевого сырья и управление ими в процессе переработки является важной технологической задачей. Что характеризует совокупность разнообразных свойств любого сырья?

Правильный ответ: технологический потенциал/его технологический потенциал

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

5. Как называется процесс разделения смесей, состоящих из частиц различной удельной массы?

Правильный ответ: флотация

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

6. Как называется кушанье с определенным составом продуктов, прошедших кулинарную обработку, порционированное и оформленное

Правильный ответ: блюдо/кулинарное изделие

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

7. Как называются продукты, используемые для изготовления готовой кулинарной продукции по полной технологической схеме

Правильный ответ: сырьё

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

8. Как называются остатки продуктов, отличные от основной съедобной части по пищевым или техническим достоинствам

Правильный ответ: отходы

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

9. Ползучесть пищевого продукта - свойство постепенного нарастания пластической деформации без увеличения нагрузки, особенно нагретого тела. Для каких пищевых продуктов характерен этот показатель? Перечислите минимум 2 из известных вам продуктов.

Правильный ответ должен содержать минимум 2 из следующих элементов: 1) повидло 2) мармелад 3) мороженое 4) сливочное масло 5) маргарин

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

10. Перечислите минимум 3 из известных вам основных классификационных признаков продукции общественного питания

Правильный ответ должен содержать минимум 3 из следующих элементов: 1) виду используемого сырья 2) способу кулинарной обработки 3) характеру потребления 4) назначению 5) термическому состоянию 6) консистенции

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

11. Перечислите минимум 4 из известных вам процессов пищевых производств для обеспечения правильности протекания которых необходимо знание теплофизических характеристик пищевых продуктов

Правильный ответ должен содержать минимум 4 из следующих элементов: 1) варка 2) выпечка 3) стерилизация 4) пастеризация 5) замораживание 6) размораживание 7) хранение

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

12. Перечислите минимум 2 из известных вам продукта, получаемые в результате молочнокислого брожения

Правильный ответ должен содержать минимум 2 из следующих элементов: 1) кефир 2) кумыс 3) творог 4) сыр

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

13. Перечислите минимум 2 из известных вам сладких блюд для приготовления которых используют желатин

Правильный ответ должен содержать минимум 2 из следующих элементов: 1) желе 2) самбук 3) мусс 4) мармелад

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

14. Молоко представляет собой сложную полидисперсную систему. Перечислите минимум 2 из известных вам дисперсных состояния молока (11...15%).

Правильный ответ должен содержать минимум 2 из следующих элементов: 1) ионно-молекулярное 2) коллоидное 3) грубодисперсное
Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

Задания открытого типа с развернутым ответом

Дайте ответ на вопрос

1. Определить сколько кг свежего сазана крупных размеров весом брутто необходимо взять, чтобы получить 24,5 кг филе сазана с кожей без рёберных частей, если известны следующие данные:

- масса нетто сазана $M_n = 24,5 \text{ кг}$

- отходы при разделке сазана крупных размеров на филе с кожей без рёберных костей, согласно таблице Сборника рецептур, составляют 51 %

Привести решение.

Время выполнения – 40 мин.

Ожидаемый результат:

Расчёт выполняется по формуле

$$M_{\delta} = \frac{M_n \cdot 100}{100 - \%_{отх}} = \frac{24,5 \cdot 100}{100 - 51} = 50 \text{ кг}$$

Критерий оценивания:

- по Сборнику рецептур определение % составляющей отходов при разделке сазана крупных размеров на филе с кожей без рёберных костей;

- определение веса брутто свежего сазана крупных размеров.

Ответ: 50 кг

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

2. Определить массу очищенного картофеля из 50 кг в апреле месяце, если известны следующие данные:

- масса брутто картофеля $M_{\delta} = 50 \text{ кг}$

- отходы картофеля в апреле, согласно таблице Сборника рецептур, составляют 40 %

Привести решение.

Время выполнения – 40 мин.

Ожидаемый результат:

Расчёт выполняется по формуле

$$M_{\delta} = \frac{M_{\delta} (100 - \%_{отх})}{100} = \frac{50(100 - 40)}{100} = 30 \text{ кг}$$

Критерий оценивания:

- по Сборнику рецептур определение % составляющей отходов картофеля в апреле месяце;

- определение массы очищенного картофеля.

Ответ: 30 кг.

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1)

Экспертное заключение

Представленный фонд оценочных средств (далее – ФОС) по дисциплине «Технология продукции общественного питания» соответствует требованиям ФГОС ВО.

Предлагаемые формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализации основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенные в представленный фонд, отвечают основным принципам формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе подготовки обучающихся по указанному направлению.

Председатель учебно-методической комиссии
института технологий и инженерной механики



Ясуник С.Н.

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры (кафедр), на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)