

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 легкой и пищевой промышленности



УТВЕРЖДАЮ

Директор института

(подпись)

Могильная Е.П.

«25» февраля 2025 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине

**«Разработка рационов и технологий производства специализированных
пищевых продуктов»**

(наименование учебной дисциплины, практики)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки (специальности))

«Технология продуктов общественного питания»

(наименование профиля подготовки (специальности, магистерской программы); при отсутствии ставится прочерк)

Разработчик (разработчики):

доцент

(должность)

(подпись)

Гаврыш В.С.

ФОС рассмотрен и одобрен на заседании кафедры легкой и пищевой
промышленности

от «25» февраля 2025 г., протокол № 7

Заведующий кафедрой

(подпись)

Дейнека И.Г.

(ФИО)

Луганск 2025 г.

**Комплект оценочных материалов по дисциплине
«Разработка рационов и технологий производства специализированных
пищевых продуктов»**

Задания закрытого типа

Задания закрытого типа на выбор правильного ответа

1. Выберите один правильный ответ

Сырье – это

- А) пищевые продукты, доведенные до кулинарной готовности;
- Б) исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки;
- В) пищевые продукты, прошедшие обработку;
- Г) пищевые продукты, прошедшие обработку без доведения до готовности.

Правильный ответ: Б.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

2. Выберите несколько правильных ответов

Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным

- А) жарка;
- Б) брезирование;
- В) термостатирование;
- Г) пассерование;
- Д) тушение;
- Е) бланширование;
- Ж) варка.

Правильный ответ: Б, Д.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

3. Выберите несколько правильных ответов

Выберите аппараты, предназначенные для жарки продуктов

- А) пароварочный шкаф;
- Б) фритюрница;
- В) сковорода;
- Г) котёл;
- Д) жарочный шкаф;
- Е) гриль;
- Ж) кофеварка;
- З) шашлычная печь.

Правильный ответ: Б, В, Д, Е, З.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

4. Выберите несколько правильных ответов

Определите основное назначение соусов

- А) ухудшают внешний вид блюд;
- Б) повышают усвояемость пищи;
- В) улучшают внешний вид блюд и способствуют повышению аппетита;
- Г) понижают калорийность блюд;
- Д) блюда приобретают большую сочность;
- Е) повышают питательную ценность блюд.

Правильный ответ Б, В, Д, Е.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

5. Выберите несколько правильных ответов

К порционным блюдам из мяса относятся:

- А) ростбиф;
- Б) бефстроганов;
- В) бифштекс;
- Г) филе;
- Д) азу;
- Е) лангет;
- Ж) антрекот;
- З) поджарка;
- И) зразы отбивные;
- К) ромштекс.

Правильный ответ: В, Г, Е, Ж, И, К.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

6. Выберите один правильный ответ

Какие вещества относятся к пищевым волокнам:

- А) целлюлоза;
- Б) крахмал;
- В) глюкоза;
- Г) сахароза.

Правильный ответ: А.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

7. Выберите один правильный ответ

При ожирении снижают содержание:

- А) белка;
- Б) соли;
- В) жира;
- Г) воды.

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-2

8. Выберите несколько правильных ответов

Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:

- А) брезирование;
- Б) термостатирование;
- В) пассерование;
- Г) тушение;
- Д) бланширование;
- Е) запекание.

Правильный ответ: А, Г, Е.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

9. Выберите один правильный ответ

Какая доля белка (%), в пересчете на сухую массу, приходится на общую массу тела человека?

- А) 28
- Б) 44
- В) 56
- Г) 35

Правильный ответ: Б.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

10. Выберите один правильный ответ

Контроль качества условно подразделяют на

- А) предварительный (входной), операционный (производственный), выходной (приемочный);
- Б) операционный (производственный), выходной (приемочный);
- В) предварительный (входной), операционный (производственный);
- Г) предварительный (входной), выходной (приемочный).

Правильный ответ: А.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

11. Выберите один правильный ответ

Производство продукции складывается из стадий:

- А) обработка сырья и приготовление полуфабрикатов; приготовление блюд и кулинарных изделий;
- Б) обработка сырья и приготовление полуфабрикатов; подготовка блюд к реализации;
- В) приготовление блюд и кулинарных изделий; подготовка блюд к реализации;
- Г) обработка сырья и приготовление полуфабрикатов; приготовление блюд и кулинарных изделий; подготовка блюд к реализации.

Правильный ответ: Г.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

12. Выберите один правильный ответ

Глубокий распад сахаров при нагревании их выше температуры плавления с образованием темно окрашенных продуктов называется:

- А) карамелизацией;
- Б) меланоидинообразованием;
- В) гидролизом дисахаридов;
- Г) брожением.

Правильный ответ: А.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

Задания закрытого типа на установление соответствия

1. Установите соответствие. Каждому элементу левого столбца соответствует элемент правого столбца.

- | | |
|---------------------|--------------|
| 1) Семга, горбуша | А) Сельдевые |
| 2) Толстолобик, лещ | Б) Карповые |
| 3) Салака, килька | В) Лососевые |

Правильный ответ:

- | | | |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| В | Б | А |

Компетенции (индикаторы): ПК-2

2. Установите соответствие. Каждому элементу левого столбца соответствует элемент правого столбца.

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| 1) Бефстроганов, гуляш | А) Крупнокусковые п/ф |
| 2) Филе, лангет | Б) Порционные п/ф |
| 3) Ростбиф, мясо шпигованное | В) Мелкокусковые п/ф |
| 4) Люля-кебаб, фрикадельки | Г) Рубленые натуральные п/ф |
| 5) Биточки, тефтели | Д) П/ф из котлетной массы |

Правильный ответ:

- | | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| В | Б | А | Г | Д |

Компетенции (индикаторы): ПК-2

3. Установите соответствие. Каждому элементу левого столбца соответствует элемент правого столбца.

- | | |
|----------------------------|---|
| 1) холодные сладкие блюда; | А) мусс; самбук; кисель; тирамису. |
| 2) горячие сладкие блюда; | Б) суфле; пудинги; блюда из яблок; каши сладкие |

Правильный ответ:

- | | |
|---|---|
| 1 | 2 |
| А | Б |

Компетенции (индикаторы): ПК-2

4. Установите соответствие элементов левого столбца элементам правого столбца. Соответствие между оборудованием

- | | |
|--|-------------------|
| 1) Электрический котёл;
Пароварочный шкаф; | А) варочное; |
| 2) Электрический мармит. | Б) подсобное; |
| 3) Электрическая сковорода;
Шашлычная печь; | В) универсальное; |
| 4) Электрическая плита;
Пароконвектомат; | Г) жарочное. |

Правильный ответ:

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| А | Б | Г | В |

Компетенции (индикаторы): ПК-2

5. Установите соответствие элементов левого столбца элементам правого столбца.

- | | |
|------------------|----------------------------------|
| 1) Лангет | А) лопаточная часть говядины |
| 2) Антрекот | Б) грудинка баранины или свинины |
| 3) Мясо отварное | В) вырезка |
| 4) Эскалоп | Г) корейка |
| 5) Рагу | Д) толстый и тонкий края |

Правильный ответ:

- | | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| В | Д | А | Г | Б |

Компетенции (индикаторы): ПК-2

Задания закрытого типа на установление правильной последовательности

1. Установите правильную последовательность. Запишите правильную последовательность букв слева направо. Технологический процесс механической обработки клубнеплодов:

- А) приёмка;
- Б) мойка;
- В) сортировка и калибровка;
- Г) нарезка;
- Д) очистка;
- Е) ручная дочистка

Правильный ответ: А, В, Б, Д, Е, Г

Компетенции (индикаторы): ПК-2

2. Установите правильную последовательность. Запишите правильную последовательность цифр слева направо. Первичная обработка мяса производится в следующей последовательности:

- А) обсушивание;
- Б) обмывание;
- В) оттаивание;
- Г) обвалка;
- Д) разруб.

Правильный ответ: В, Б, А, Д, Г

Компетенции (индикаторы): ПК-2

3. Установите правильную последовательность действий при размещении транспортных узлов и разводке инженерных коммуникаций на промышленном предприятии пищевых производств:

- А) Проведение изыскательских работ на участке строительства.
- Б) Утверждение генерального плана предприятия.
- В) Определение потребности в инженерных коммуникациях.
- Г) Разработка проекта разводки инженерных коммуникаций.
- Д) Разработка проекта размещения транспортных узлов.
- Е) Согласование проектов с соответствующими органами.

Правильный ответ: А, Б, В, Д, Г, Е.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

4. Распределить правильно последовательность первичной обработки овощей:

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

Правильный ответ: Г, В, Б, А.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

5. Установите правильную последовательность этапов для предварительного расчёта пищевого цеха предприятия, основываясь на укрупнённых показателях.

- А) Сбор исходных данных
- Б) Разработка производственной программы
- В) Проектирование технологического процесса
- Г) Расчёт площадей
- Д) Расчёт численности персонала
- Е) Составление сметы расходов
- Ж) Оценка эффективности проекта

Правильный ответ: А, Б, Д, В, Г, Е, Ж.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

Задания открытого типа

Задания открытого типа на дополнение

1. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

_____ – это питание больного человека, обеспечивающее потребности организма в пищевых веществах и энергии и непосредственно действующее на механизмы заболевания.

Правильный ответ: Лечебное питание.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

2. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

Варка продуктов в небольшом количестве воды, молока, бульона, отвара или в собственном соку называется _____.

Правильный ответ: Припускание.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

3. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

_____ – это комплекс технических документов, содержащих принципиальное обоснование, расчеты и графический материал, по которому можно построить или реконструировать здания, сооружения, который должен полностью соответствовать предъявляемым к нему требованиям.

Правильный ответ: Проект.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

4. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

_____ – степень использования компонентов пищи организмом человека.

Правильный ответ: Усвояемость.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

5. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

Информация о том, что пищевой продукт является _____, а также любая информация, имеющая такое же значение для потребителя, может быть приведена в маркировке пищевого продукта только при условии, что продукт содержит не более 4 ккал.

Правильный ответ: Безкалорийный.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

6. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

_____ определяется в основном качеством белков пищи – перевариваемостью и степенью сбалансированности аминокислотного состава.

Правильный ответ: Биологическая ценность.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

Задания открытого типа с кратким свободным ответом

1. Перечислите основное оборудование отделения посола мяса. Дайте ему характеристику.

Правильный ответ: волчок, фаршемешалка, напольные весы.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

2. Перечислите этапы механической обработки мороженого мяса. Дайте им характеристику.

Правильный ответ: размораживание, срезание клейма, обмывание, обсушивание.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

3. Перечислите классификацию рыб по разным признакам.

Правильный ответ: по семействам, по способу обработки, по степени жирности.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

Задания открытого типа с развернутым ответом

1. Перечислите продукты, получаемые в результате молочнокислого брожения. Опишите их свойства.

Время выполнения – 15 мин.

Ожидаемый результат:

Кефир – разновидность кисломолочного напитка, получаемая из цельного или обезжиренного коровьего молока путём кисломолочного и спиртового брожения с применением кефирных «грибков», состоящих из молочнокислых стрептококков и палочек, уксусных бактерий и дрожжей (всего около двух десятков). Напиток белого цвета, возможно небольшое содержание углекислоты.

Кумыс – кисломолочный напиток, изготавливаемый из молока кобылы, получается в результате молочнокислого и спиртового брожения при помощи болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей.

Творог – нежидкий кисломолочный продукт белого цвета, традиционный для Восточной, Северной и (реже) Центральной Европы, получаемый сквашиванием молока с последующим удалением сыворотки.

Сыр – пищевой продукт в виде твёрдой или полутвёрдой массы, получаемый в процессе сыроделия из заквашиваемого особым способом молока.

Критерии оценивания: полное содержательное соответствие ожидаемому результату.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

2. Опишите характеристику функциональному пищевому продукту.

Время выполнения – 10 мин.

Ожидаемый результат: Функциональный пищевой продукт – пищевой продукт, предназначенный для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, снижающий риск развития заболеваний, связанных с питанием, сохраняющий и улучшающий здоровье за счет наличия в его составе физиологически функциональных пищевых ингредиентов.

Критерии оценивания: полное содержательное соответствие ожидаемому результату.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

Экспертное заключение

Представленный фонд оценочных средств (далее – ФОС) по дисциплине «Разработка рационов и технологий производства специализированных пищевых продуктов» 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 одобренны изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)