

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 21.10.2023 12:24:30
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
Шоколатье

Направление подготовки	<u>19.04.04. Технология продукции и организация общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера</u>
Год начала обучения	<u>2023</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Реализуется в семестре	<u>2</u>

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Шоколатье» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера.

2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Шоколатье»

3. Разработчик доцент кафедры ТППТ Гвасалия Т.С.

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Холодова Е.Н., зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения

Члены комиссии:

Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Представитель организации-работодателя

Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует ОП ВО по направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Шоколатье».

«____»_____2023 г.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

1. Описание критериев оценивания компетенции на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция (и), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенции (ий)			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворител ьно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
ПК-3. Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикатор:</i> ИД-1 _{ПК-3} Проводит пуско-наладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ИД-2 _{ПК-3} Организует выпуск опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и	Имеет некоторые понятия по основным разделам, но по фундаментальным разделам дисциплины знания отсутствуют; Минимально справляется с решением практических задач по определению различных показателей качества; Минимально владеет навыками в области создания специальных условий для обработки и сохранения пищевых продуктов	Теоретические знания по основным разделам имеются, но по отдельным фундаментальным разделам дисциплины демонстрирует уровень знаний недостаточный для решения практических задач; Справляется с решением практических задач по определению различных показателей качества. Владеет навыками в области создания специальных условий для обработки и сохранения пищевых продуктов	Имеются знания по фундаментальным разделам дисциплины в области основных разделов в достаточном объеме для решения поставленных задач, но отмечается недостаточно уверенное владение некоторыми научными понятиями и категориями; Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач, связанных с определением различных показателей качества. На достаточно хорошем уровне владеет навыками в области создания специальных условий для обработки и сохранения пищевых	Показывает глубокие знания в области различных пищевых веществ, ориентируется в вопросах развития пищевой промышленности на современном уровне; Свободно справляется с решением практических задач по определению основных показателей качества пищевых продуктов. Свободно владеет методиками определения показателей качества и безопасности пищевых веществ и продуктов питания

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C8000048F6AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

специализированных пищевых продуктов. ИД-З _{ПК-3} Анализирует влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов			продуктов	
--	--	--	-----------	--

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
1.	б	Алкалоид, содержащийся в шоколаде а) - кофеин б) - теобромин; в) - никотин.	ПК-3
2.	б	Лецитиновые фосфатиды в шоколадную массу добавляют с целью – а) - экономии какао – масла; б) - повышения вязкости; в) - придания хрупкой консистенции.	ПК-3
3.	а	Наивысшую степень измельчения имеет шоколад а) - десертный; б) - обыкновенный; в) – с наполнителями	ПК-3
4.	в	Что является основным сырьем для получения белого шоколада. а) - какао-порошок; б) - молочные продукты; в) – какао-масло	ПК-3
5.	в	Из какой части какао бобов получают какао продукты и шоколад а) - серебристая пленка; б) - какаовелла; в) двухсемядольное ядро.	ПК-3
6.	в	Какие вещества придают горький вкус шоколаду а) - белки; б) - какао-масло; в) – полифенолы; г- алкалоиды	ПК-3
7.	б	Укажите температуру застывания какао масла а)- 20-22 °С; б)- 28-23 °С.	ПК-3

Сертификат: 200000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

8.	В	Без чего не приготовить популярную начинку для шоколадных конфет пралине а) - ванили; б) - цукаты; в) – орехов	ПК-3
9.	пористый	Добавьте недостающее слово Вид шоколада, вырабатываемого из десертной массы путем <u>вакуумирования</u> (где пузырьки воздуха, находящиеся в шоколадной массе, расширяются), обладающего повышенной хрупкостью и нежностью - _____	ПК-3
10.		Характеристика какао- бобов.	ПК-3
11.		Технология приготовления шоколадной глазури.	ПК-3
12.		Ферментация какао- бобов.	ПК-3
13.		Технология приготовления конфет «Ассорти».	ПК-3
14.		Процесс обжарки какао-бобов.	ПК-3
15.		Общие сведения о шоколадной продукции.	ПК-3
16.		Очистка и дебактеризация какао-бобов.	ПК-3
17.		Производство пористого шоколада	ПК-3
18.		Алкализация какао-крупки.	ПК-3
19.		Переработка какао-крупки в какао тертое.	ПК-3
20.		Хранение какао тертого	ПК-3
21.		Использование какаовеллы.	ПК-3
22.		Производство какао- масла.	ПК-3
23.		Производство какао порошка	ПК-3
24.		Свойства и химический состав какао порошка.	ПК-3
25.		Ассортимент и характеристика продуктов, содержащих какао-порошок.	ПК-3
26.		Виды и ассортимент какао порошка.	ПК-3
27.		Виды шоколадных масс.	ПК-3
28.	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	Разведение и гомогенизация шоколадных масс.	ПК-3
29.	Сертификат: 2C00000043E9AB8B952205E7BA5000600000043E	Конширование шоколадных масс.	ПК-3
30.	Создатель: Шебзухова Татьяна Александровна	Производство шоколадных масс с использованием сахара-песка.	ПК-3
31.		Смешивание компонентов шоколадных масс.	ПК-3
32.	Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023	Формование плиточного шоколада.	ПК-3
33.		Отливка шоколадных фигур.	ПК-3

34.		Производство шоколадных батончиков.	ПК-3
35.		Завертывание и упаковывание шоколада.	ПК-3
36.		Технология приготовления шоколадных масс и изделий из нее	ПК-3
37.		Приготовление молочного шоколада	ПК-3

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

2. Описание шкалы оценивания

Рейтинговая система оценки не предусмотрена для студентов, обучающихся на образовательных программах уровня высшего образования магистратуры.

3. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он демонстрирует достаточные знания программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины, не допускает грубых ошибок при изложении материала; хорошо ориентируется в терминах.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки при изложении материала.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023