

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 24.04.2024 10:45:38

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

Данченко Н.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>2024</u>                                                                                     |          |
| Форма обучения           | очная                                                                                           | заочная  |
| Реализуется в семестре   | <u>1</u>                                                                                        | <u>1</u> |

## 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 (модуля) «Шоколатье»

3. Разработчик Гвасалия Т.С., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

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

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

Щедрина Т.В., 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 направлению 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».

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

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

| Компетенция (и),<br>индикатор (ы)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Уровни сформированности компетенции (ий)                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Минимальный<br>уровень не<br>достигнут<br>(Неудовлетворит<br>ельно)<br>2 балла                                                                                                                                                                                                                                                  | Минимальный<br>уровень<br>(удовлетворите<br>льно)<br>3 балла                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Средний уровень<br>(хорошо)<br>4 балла                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Высокий<br>уровень<br>(отлично)<br>5 баллов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>ПК-3.</b> Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Результаты<br>обучения по<br>дисциплине<br><i>Индикатор:</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| ИД-1 <sub>ПК-3</sub> 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<br>ИД-2 <sub>ПК-3</sub> Организует выпуск опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.<br>ИД-3 <sub>ПК-3</sub> Анализирует влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции | 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 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 | 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 |

|                                                                                     |  |  |                                                      |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--|--|------------------------------------------------------|--|
| общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов |  |  | условий для обработки и сохранения пищевых продуктов |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--|--|------------------------------------------------------|--|

Оценивание уровня сформированности компетенции по дисциплине осуществляется на основе «Положения о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры - в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» в актуальной редакции.

### ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

| Номер задания | Правильный ответ | Содержание вопроса                                                                                                                                              | Компетенция |
|---------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|               |                  | <b>Форма обучения очная, заочная, семестр 1</b>                                                                                                                 |             |
| 1.            | б                | Алкалоид, содержащийся в шоколаде<br>а) - кофеин<br>б) - теобромин;<br>в) - никотин.                                                                            | ПК-3        |
| 2.            | б                | Лецитиновые фосфатиды в шоколадную массу добавляют с целью –<br>а) - экономии какао – масла;<br>б) - повышения вязкости;<br>в) - придания хрупкой консистенции. | ПК-3        |
| 3.            | а                | Наивысшую степень измельчения имеет шоколад<br>а) - десертный;<br>б) - обыкновенный;<br>в) – с наполнителями                                                    | ПК-3        |
| 4.            | в                | Что является основным сырьем для получения белого шоколада.<br>а) - какао-порошок;<br>б) - молочные продукты;<br>в) – какао-масло                               | ПК-3        |
| 5.            | в                | Из какой части какао бобов получают какао продукты и шоколад<br>а) - серебристая пленка;<br>б) - какаовелла;                                                    | ПК-3        |

|     |          |                                                                                                                                                                                                                                       |      |
|-----|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
|     |          | в) двухсемядольное ядро.                                                                                                                                                                                                              |      |
| 6.  | в        | Какие вещества придают горький вкус шоколаду<br>а) - белки;<br>б) - какао-масло;<br>в) – полифенолы;<br>г- алколоиды                                                                                                                  | ПК-3 |
| 7.  | б        | Укажите температуру застывания какао масла<br>а)- 20-22 °С;<br>б)- 28-23 °С.                                                                                                                                                          | ПК-3 |
| 8.  | в        | Без чего не приготовить популярную начинку для шоколадных конфет пралине<br>а) - ванили;<br>б) - цукаты;<br>в) – орехов                                                                                                               | ПК-3 |
| 9.  | пористый | Добавьте недостающее слово<br>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. |          | Разведение и гомогенизация шоколадных масс.                                                                                                                                                                                           | ПК-3 |
| 29. |          | Конширование шоколадных масс.                                                                                                                                                                                                         | ПК-3 |
| 30. |          | Производство шоколадных масс с использованием сахара-песка.                                                                                                                                                                           | ПК-3 |
| 31. |          | Смешивание компонентов шоколадных масс.                                                                                                                                                                                               | ПК-3 |
| 32. |          | 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 |

## **2. Описание шкалы оценивания**

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

## **3. Критерии оценивания компетенций**

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.