

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Юлия Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 27.10.2025 14:49:59
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

8111(6)25

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени
А.Ф. Коршуновой

УТВЕРЖДАЮ



Заведующий кафедрой
_____ К.А. Антошина
(подпись)

«03» 02 2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по учебной дисциплине

ФТД.02 ТЕХНОЛОГИИ ДИЗАЙНА ПРОДУКЦИИ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА
(шифр и наименование учебной дисциплины)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

нет

(наименование профиля подготовки)

Разработчик:

доцент

(должность)

_____ С.В. Владимиров
(подпись)

С.В. Владимиров

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры
от «03» 02 2025 г., протокол № 19

Донецк 2025 г.

Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине
Технологии дизайна продукции ресторанного хозяйства

Таблица 1.1. Компетенций

№	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этап формирования (семестр изучения)
1	2	3	4	5
1	ОПК-4	Разрабатывает справочные и вспомогательные материалы по трансферу технологий, коммерциализации прав на результаты исследовательской деятельности и средств индивидуализации	Тема №1. Технологические принципы оформления продукции ресторанного хозяйства. Тема №2. Технологические принципы оформления первых блюд. Тема №3. Технологические принципы оформления вторых блюд из мяса и птицы. Особенности подачи и оформления стейков. Тема №4. Технологические принципы оформления вторых блюд из рыбы. Тема №5. Технологические принципы оформления блюд из овощей. Технология оформления «Карвинг». Тема №6. Технологические принципы оформления холодных блюд и закусок. Тема №7. Технологические принципы оформления горячих блюд и закусок. Тема №8. Технологические принципы оформления сладких блюд и напитков. Тема №9. Технологические принципы оформления блюд с использованием Тема №10. Технологические принципы оформления праздничных и банкетных блюд. Тема №11. Технологические принципы оформления кондитерских изделий. Тема №12. Современные тренды в оформлении продукции общественного питания.	6

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 1.2. Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
1	ОПК-4	ИДК-1 _{ОПК-4} Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ИДК-2 _{ОПК-4} Разрабатывает производственные процессы, технологи-	Тема №1. Технологические принципы оформления продукции ресторанного хозяй-	Тест Собеседование

№ п/п	Код контроли- руемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
		ческие регламенты и стандарты предприятия питания ИДК-Зопк-4 Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.	ства. Тема №2. Технологические принципы оформления первых блюд. Тема №3. Технологические принципы оформления вторых блюд из мяса и птицы. Особенности подачи и оформления стейков. Тема №4. Технологические принципы оформления вторых блюд из рыбы. Тема №5. Технологические принципы оформления блюд из овощей. Технология оформления «Карвинг». Тема №6. Технологические принципы оформления холодных блюд и закусок. Тема №7. Технологические принципы оформления горячих блюд и закусок. Тема №8. Технологические принципы оформления сладких блюд и напитков. Тема №9. Технологические принципы оформления блюд с использованием Тема №10. Технологические принципы оформления праздничных и банкетных блюд. Тема №11. Технологические принципы оформления кондитерских изделий. Тема №12. Современные тренды в оформлении продукции общественного питания.	

Таблица 1.2. Показатели оценивания компетенций

№	Код контролируемой компетенции	Показатель оценивания (знания, умения, навыки)	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
1	2	3	4	5

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 1.3. Критерии и шкала оценивания по оценочному средству тест

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
8-10	Тест пройден на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов)
5-7	Тест пройден на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
1-4	Тест пройден на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0	Тест пройден на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Таблица 1.4. Критерии и шкала оценивания по оценочному средству собеседование

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Опрос пройден на высоком уровне (правильные ответы даны на 90...100% вопросов)
4	Опрос пройден на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
1...3	Опрос пройден на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0	Опрос пройден на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Таблица 1.5. Критерии диагностики знаний студентов при проведении экзамена

По 100 балльной системе	Национальная система	Определение (студент должен)
90-100	5	Отлично. Изложенный материал соответствует всесторонним и глубоким знаниям материала, наличие глубоких исчерпывающих знаний в объеме пройденной программы учебной дисциплины в соответствии с поставленными программой курса целями и задачами обучения; правильные, уверенные действия по применению полученных знаний на практике, грамотное и логически стройное изложение ма-

		териала при ответе.
80 - 89	4	Хорошо. Изложенный материал соответствует требованиям знания выше средних стандартов, но с некоторыми ошибками, наличие глубоких знаний в объеме пройденной программы учебной дисциплины в соответствии с поставленными программой курса целями и задачами обучения; правильные, уверенные действия по применению полученных знаний на практике, грамотное и логически стройное изложение материала при ответе.
75 - 79		Хорошо. Изложенный материал отвечает требованиям в целом, содержательная работа со значительными ошибками Наличие твердых и достаточно полных знаний в объеме пройденной программы дисциплины в соответствии с целями обучения, правильные действия по применению знаний на практике, четкое изложение материала, допускаются отдельные логические и стилистические погрешности, обучающийся усвоил основную литературу, рекомендованную в рабочей программе дисциплины.
70 - 74	3	Удовлетворительно. Изложенный материал соответствует требованиям знанием четко, но со значительными недостатками. Наличие твердых знаний в объеме пройденного курса в соответствии с целями обучения, изложение ответов с отдельными ошибками, уверенно исправленными после дополнительных вопросов; правильные в целом действия по применению знаний на практике.
60 - 69		Удовлетворительно. Изложенный материал соответствует минимальным критериям. Наличие минимальных знаний в объеме пройденного курса в соответствии с целями обучения, изложение ответов со значительным количеством ошибок, исправленными после дополнительных вопросов; не всегда правильные действия по применению знаний на практике.
35 - 59	2	Неудовлетворительно с возможностью повторной пересдачи. Необходима еще определенная работа для зачисления кредита. Наличие отдельных знаний в объеме пройденного курса в соответствии с целями обучения, изложение ответов со значительным количеством ошибок, не всегда исправленными после дополнительных вопросов; отсутствие правильного ориентирования по применению знаний на практике; необходима пересдача.
0 - 34		Неудовлетворительно с обязательным повторным изучением дисциплины. Ответы не связаны с вопросами, наличие грубых ошибок в ответе, непонимание сущности излагаемого вопроса, неумение применять знания на практике, неуверенность и неточность ответов на дополнительные вопросы.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

При изучении учебной дисциплины в течение семестра обучающийся максимально может набрать 100 баллов. Минимальное количество баллов, необходимое для сдачи зачета составляет 60 баллов.

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется на основании оценки систематичности и активности по каждой теме программного материала учебной дисциплины.

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется с помощью тестов, собеседования, контрольных работ.

Собеседование (устный или письменный опрос) осуществляется по лекционному материалу и материалу для самостоятельного изучения. Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Тестирование по темам смысловых модулей может проводиться в компьютерных классах с помощью программы «Тесты» согласно графику проведения модульного контроля.

Опираясь на знания обучающихся, преподаватель оставляет за собой право решающего слова во время оценивания знаний.

Максимальное количество баллов за текущий контроль исамо- стоятельную работу										Максимальнаясумма баллов
Смысловой модуль № 1				Смысловой модуль № 2				Смысловой модуль № 3		
T1 ¹	T2	T3	T4	T4	T5	T6	T7	T8	T8	
10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100

T1, T2...T4 – темы смыслового модуля №1;

T5, T6...T8 – темы смыслового модуля №2;

T9, T10...T12 – темы смыслового модуля №3.

Перечень вопросов для собеседований

1. Технологические принципы оформления продукции ресторанного хозяйства.
2. Технологические принципы оформления первых блюд.
3. Технологические принципы оформления вторых блюд из мяса и птицы. Особенности подачи и оформления стейков.
4. Технологические принципы оформления вторых блюд из рыбы.
5. Технологические принципы оформления блюд из овощей. Технология оформления «Карвинг».
6. Технологические принципы оформления холодных блюд и закусок.
7. Технологические принципы оформления горячих блюд и закусок.
8. Технологические принципы оформления сладких блюд и напитков.
9. Технологические принципы оформления блюд с использованием молекулярной гастрономии.
10. Технологические принципы оформления праздничных и банкетных блюд.
11. Технологические принципы оформления кондитерских изделий.
12. Современные тренды в оформлении продукции общественного питания.
13. Тренды гастрономии в оформлении продукции общественного питания.
14. Использование в оформлении Паста-арт.
15. Технологии оформления шоколадом.
16. Использование декоров из соусов для оформления блюд.
17. Технология оформления блюд с помощью кармели.
18. Технология оформления банкетов Пейп-Арт.
19. Использование молекулярных принципов и способов оформления продукции.