Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Орлова Любовь Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 13.11.2026 09:14:20
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

ОПР(б)24

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
Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
_____ К.А. Антошина
(подпись)
«26» февраля 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по государственной итоговой аттестации

ФТД.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
(шифр и наименование учебной дисциплины)

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(код и наименование направления подготовки)

Технология мучных и кондитерских изделий
(профиль)

Разработчик:

доцент	_____	Н.В. Кравченко
(должность)	(подпись)	(ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «26» февраля 2024 г., протокол № 14

Донецк 2024 г.

Паспорт

оценочных материалов по учебной дисциплине

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ПК - 8. Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий пищевой промышленности, работающих с растительным сырьем	Тема 1. Предмет и задачи модуля. Технологические принципы создания кулинарной продукции	6
		Тема 2. Технология производства универсальных п/ф разной степени готовности	
		Тема 3. Технологические принципы приготовления супов. Полуфабрикаты для первых блюд	
		Тема 4. Общая характеристика и классификация соусов. Полуфабрикаты для соусов	
		Тема 5. Производство соусов на основании анализа потенциальных рисков	
		Тема 6. Технологические аспекты приготовления блюд из овощей, круп и макаронных изделий	

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№ п/п	**Код контролируемой компетенции**	**Код и наименование индикатора достижения компетенции**	**Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики**	**Наименование оценочного средства**
1	ПК - 8. Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий пищевой промышленности, работающих с расти-	ИДК-1$_{ПК-8}$ Использует программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания	Тема 1. Предмет и задачи модуля. Технологические принципы создания кулинарной продукции. Тема 2. Технология производства универсальных п/ф разной степени готовности	Тест, собеседование
		ИДК-2$_{ПК-8}$ Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта		

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
	тельным сырьем	ИДК-З$_{ПК-8}$ Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности	Тема 3. Технологические принципы приготовления супов. Полуфабрикаты для первых блюд. Тема 4. Общая характеристика и классификация соусов. Полуфабрикаты для соусов. Тема 5. Производство соусов на основании анализа потенциальных рисков Тема 6. Технологические аспекты приготовления блюд из овощей, круп и макаронных изделий	

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству тест

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Тест пройден на отлично
4	Тест пройден на хорошем уровне
3	Тест пройден на удовлетворительном уровне
0…2	Тест пройден на неудовлетворительном уровне

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/задач)
4	Опрос пройден на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
3	Опрос пройден на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0…2	Опрос пройден на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

При поточном модульном контроле проводится тестирование по темам.

Студент получает оценки по 5-ти балльной шкале, которые потом интерполируются в баллы поточного модульного контроля в зависимости от максимально возможного по следующей таблице.

<table>
<tr><td colspan="6">Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл</td><td rowspan="2">Сумма, балл</td></tr>
<tr><td colspan="2">Смысловой модуль 1</td><td colspan="3">Смысловой модуль 2</td><td>Смысловой модуль 3</td></tr>
<tr><td>Т1</td><td>Т2</td><td>Т3</td><td>Т4</td><td>Т5</td><td>Т6</td><td rowspan="2">100</td></tr>
<tr><td>10</td><td>10</td><td>15</td><td>15</td><td>20</td><td>30</td></tr>
</table>

Т1 – Т2 - темы смыслового модуля 1
Т3 – Т5 - темы смыслового модуля 2
Т6 - тема смыслового модуля 3

Процедура проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине экзамен: форма проведения письменная, вид – собеседование.

Шкала оценивания

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	**По государственной шкале**	**Определение**
90-100	«Отлично» (5)	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)
75-79		в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	с возможностью повторной аттестации
0-34		с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

Перечень вопросов для собеседований

6 семестр

1 Определение и классификация фальсификаций пищевых продуктов
2 Принципы использования декорированных элементов.
3 Принципы составления композиции на блюде.
4 Гидромеханические способы обработки продуктов
5 Холодные яично-масляные соусы
6 Овощи фаршированные.
7 Механическая обработка трепангов и морских водорослей, производство п/ф
8 Ассортимент и технология блюд из трепангов и водорослей
9 Физико-химические изменения водорослей при варке
10 Механические приемы обработки продуктов
11 Соусы на уксусе
12 Особенности приготовления салата-коктейля
13 Подготовка субпродуктов, их ассортимент
14 Физико-химическая сущность процесса размягчения языка при тепловой обработке
15 Ассортимент и технология блюд из печени, мозгов, почек. Способы подачи
16 Ассортимент и технология молочных супов
17 Горячие закуски
18 Шарлотка с яблоками
19 Особенности приготовления тушеных блюд в горшочках и в сотейниках
20 Ассортимент и технология холодных супов
21 Холодные закуски из мяса и птицы
22 Технология киселей фруктово-ягодных
23 Способы получения корочки при запекании. Причины образования вкуса и аромата запеченных блюд
24 Гарниры и соусы к запеченным блюдам, особенности подачи.
25 Принципиальная схема приготовления супа-пюре.
26 Ассортимент и технология икры из кабачков, свеклы.
27 Способы подачи мороженого.
28 Принципиальная схема приготовления прозрачных бульонов.
29 Ассортимент блюд из фаршированных овощей.
30 Кремы и особенности их подачи.
31 Желирующие вещества для сладких блюд
32 Принципиальная схема приготовления рассольников.
33 Виды бутербродов и их подача.
34 Фрукты и ягоды в сиропе.
35 Принципиальная схема приготовления борщей.
36 Ассортимент блюд из яиц.
37 Подача свежих плодов и ягод.
38 Способы подготовки свеклы для борща.
39 Ассортимент блюд из творога.
40 Общие правила приготовления заправочных супов.
41 Ассортимент блюд из макаронных изделий.
42 Универсальные п/ф для первых блюд.
43 Ассортимент блюд из бобовых.
44 Паштет из печени.
45 Механическая обработка клубнеплодов и полуфабрикаты из них;
46 Ассортимент и технология блюд из отварных и припущенных клубнеплодов;
47 Физико-химические изменения при варке картофеля.
48 Вспомогательные приемы тепловой обработки.
49 Виды загустителей для соусов.

50 Технологические аспекты производства блюд из капустных овощей:
51 Ассортимент и технология блюд из капустных овощей;
52 Физико-химические изменения белокочанной капусты при тушении.
53 Технология бульонов для I блюд.
54 Технология крупеника и пудингов из круп.
55 Технологические аспекты производства блюд из грибов:
56 Обработка грибов и ассортимент п/ф из них;
57 Ассортимент и технология блюд из грибов, использование грибов в технологиях;
58 Сущность процесса производства грибного бульона.
59 Приемы тепловой обработки продуктов.
60 Факторы, определяющие качество соусов с загустителями.
61 Технологические аспекты производства блюд из круп:
62 Подготовка круп к тепловой обработке;
63 Физико-химические изменения круп при варке каш;
64 Ассортимент и технология блюд из круп.
65 Комбинированные способы тепловой обработки.
66 Факторы, определяющие качество эмульсионных соусов .
67 Способы приготовления салатов.
68 Технология самбука яблочного.
69 Технология десерта «Яблоки в тесте».
70 Горячие сладкие блюда.
71 Понятие качества ресторанного хозяйства (свойства продукции, показатели качества, контроль качества).
72 Государственный (вневедомственный) контроль.
Органы государственного контроля.
73 Факторы качества.
74 Внутрисистемный (ведомственный) контроль. Понятие непрерывного и избирательного контроля.
75 Номенклатура органолептических показателей качества, их связь с другими показателями.
76 Основные производственные правила оформления блюд
77 Физико-химические показатели, которые регулируются для кулинарной продукции.
78 Основные технологические правила оформления блюд.

Лист изменений и дополнений

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