Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 16:11:07
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

оТП(б)26

**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

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМ. А.Ф. КОРШУНОВОЙ

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
_____ К.А. Антошина
(подпись)
«24» февраля 2026 г.

# ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по дисциплине
Б.1.В.16 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
(шифр и наименование учебной дисциплины)

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

-
(профиль)

Разработчик:

| к.т.н., доцент | | Н.В. Кравченко |
|---|---|---|
| (должность) | (подпись) | (ФИО) |

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «24» февраля 2026 г., протокол № 26

Донецк 2026 г.

**Паспорт**

**оценочных материалов по дисциплине**

# ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО 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-9 Способность выполнять и организовывать научные исследования в области пищевых технологий и организации обслуживания на предприятиях общественного питания | Тема 1. Предмет и задачи модуля. Технологические принципы создания кулинарной продукции. | 5,6 |
| | | 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 | |
| | | Тема 7. Технологические принципы приготовления блюд из яиц | |
| | | Тема 8. Технологические принципы приготовления блюд из творога | |
| | | Тема 9. Технология приготовления холодных блюд и закусок | |
| | | Тема 10. Технологические принципы приготовления блюд из мяса и мясопродуктов | |
| | | Тема 11. Технологические принципы приготовления блюд из птицы и дичи | |
| | | Тема 12. Технологические принципы приготовления блюд из рыбы и гидробионтов | |
| | | Тема 13. Технологические принципы приготовления сладких блюд | |

## 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-9 Способность выполнять и организовывать научные исследования в области пищевых технологий и организации обслуживания на предприятиях общественного питания | ИДК-1$_{ПК-9}$ Применяет методы и методики проведения исследований в сфере обслуживания на предприятиях общественного питания.<br>ИДК-2$_{ПК-9}$ Демонстрирует способность в обработке результатов исследования и получение экспериментально-статистических моделей, описывающих поведение исследуемого объекта.<br>ИДК-3$_{ПК-9}$ Демонстрирует способность внедрять материалы исследования в производство | Тема 1. Предмет и задачи модуля. Технологические принципы создания кулинарной продукции.<br>Тема 2. Технология производства универсальных п/ф разной степени готовности<br>Тема 3. Технологические принципы приготовления супов. Полуфабрикаты для первых блюд.<br>Тема 4. Общая характеристика и классификация соусов. Полуфабрикаты для соусов.<br>Тема 5. Производство соусов на основании анализа потенциальных рисков<br>Тема 6. Технологические аспекты приготовления блюд из овощей, круп и макаронных изделий<br>Тема 7. Технологические принципы приготовления блюд из яиц<br>Тема 8. Технологические принципы приготовления блюд из творога<br>Тема 9. Технология приготовления холодных блюд и закусок<br>Тема 10. Технологические принципы приготовления блюд из мяса и мясопродуктов<br>Тема 11. Технологические принципы приготовления блюд из птицы и дичи<br>Тема 12. Технологические принципы приготовления блюд из рыбы и гидробионтов<br>Тема 13. Технологические принципы приготовления сладких блюд | Тест, собеседование |

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Разноуровневые задачи и ситуационные задания» по темам смысловых модулей

| Шкала оценивания (интервал баллов) | Критерий оценивания |
|---|---|
| 5 | Задачи и ситуационные задания выполнены на очень высоком уровне (даны правильные ответы на 90-100% вопросов/задач) |
| 4 | Задачи и ситуационные задания выполнены на высоком уровне (даны правильные ответы на 75-89% вопросов/задач) |
| 3 | Задачи и ситуационные задания выполнены на среднем уровне (даны правильные ответы на 60-74% вопросов/задач) |
| 2 | Задачи и ситуационные задания выполнены на низком уровне (даны правильные ответы на 35-59% вопросов/задач) |
| 1 | Задачи и ситуационные задания выполнены на очень низком уровне (даны правильные ответы на 20-34% вопросов/задач) |
| 0 | Задачи и ситуационные задания выполнены на неудовлетворительном уровне (даны правильные ответы на 0-19% вопросов/задач) |

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тест» по темам смысловых модулей

| Шкала оценивания (интервал баллов) | Критерий оценивания |
|---|---|
| 3 | Процент правильных ответов составляет 75-100% |
| 2 | Процент правильных ответов составляет 50-74% |
| 1 | Процент правильных ответов составляет 25-49% |
| 0 | Процент правильных ответов составляет 0-24% |

Перечень оценочных материалов

| № п/п | Наименование оценочного материала | Краткая характеристика оценочного материала | Представление оценочного материала в перечне |
|---|---|---|---|
| 1 | Разноуровневые задачи и ситуационные задания | а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела учебной дисциплины;<br>б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей | Задания для решения практических ситуаций |
| 2 | Тест | Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося | Фонд тестовых заданий |

**Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков**

При текущем модульном контроле проводится тестирование по темам.

Тестовые задания могут быть следующих типов: закрытого типа с выбором одного или нескольких правильных ответов, открытого типа (с указанием ответов), задания на установление соответствия, задания на установление правильной последовательности.

Тестовые задания должны отвечать следующим требованиям:

– в тексте задания должна быть устранена всякая двусмысленность или неясность формулировок;

– задание и варианты ответов должно иметь предельно простую синтаксическую конструкцию;

– не рекомендуется в формулировках заданий и вариантов ответов использование фраз и слов, допускающих оценочные суждения субъекта, например, «большой», «небольшой», «много», «мало», «меньше», «больше», «часто», «всегда», «редко», «никогда» и т.п.

– варианты ответов должны быть грамотно согласованы с содержательной частью задания, однообразны по содержанию и структуре;

– между вариантами ответов необходимы четкие различия, правильный ответ должен быть однозначен;

– число тестовых заданий с отрицанием должно быть минимальным, при этом частица «не» выделяется жирным шрифтом.

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

**Распределение баллов, которые получают обучающиеся**

**Модуль 1.**

<table>
<tr><td colspan="6">Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл</td><td rowspan="2">Итого текущий контроль, баллах</td><td rowspan="2">Итоговый контроль (экзамен), 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>40</td><td>60</td><td>100</td></tr>
<tr><td>5</td><td>5</td><td>5</td><td>5</td><td>5</td><td>15</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

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

**Модуль 2.**

| Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл | | | | | | | Итого текущий контроль, баллах | Итоговый контроль (экзамен), балл | Сумма, балл |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Смысловой модуль 1 | | Смысловой модуль 2 | | | | Смысловой модуль 3 | | | |
| Т7 | Т8 | Т9 | Т10 | Т11 | Т12 | Т13 | 40 | 60 | 100 |
| 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 10 | | | |

Т7 – Т8 - темы смыслового модуля 1
Т9 – Т12 - темы смыслового модуля 2
Т13 - темы смыслового модуля 3

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

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

| Сумма баллов за все виды учебной деятельности | По государственной шкале |
|---|---|
| 90-100 | 5 «отлично» |
| 75-89 | 4 «хорошо» |
| 60-74 | 3 «удовлетворительно» |
| менее 60 | 2 «неудовлетворительно» |