

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе

ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна

Должность: Проректор по учебно-методической работе

Дата подписания: 27.10.2025 13:57:44

Уникальный программный ключ:

b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

ОПР(6)24

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)**

**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 ТОППП
имени А.Ф. Коршуновой
Антошина К.А.

« 03 » 02 2025 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДИСЦИПЛИНЫ
ФТД.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Разработчик (разработчики):

доцент  Кравченко Н.В.

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры
от 03.02. 2025 г., протокол № 19

Донецк 2025

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 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	6

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 растительным сырьем	ИДК-1ПК-8 Использует программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания ИДК-2ПК-8 Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта	Тема 1. Предмет и задачи модуля. Технологические принципы создания кулинарной продукции. Тема 2. Технология производства универсальных п/ф разной степени готовности	Тест, собеседование

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
	тельным сырьем	ИДК-3ПК-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.

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл						Сумма, балл
Смысловой модуль 1		Смысловой модуль 2			Смысловой модуль 3	
T1	T2	T3	T4	T5	T6	
10	10	15	15	20	30	100

T1 – T2 - темы смыслового модуля 1

T3 – T5 - темы смыслового модуля 2

T6 - тема смыслового модуля 3

Процедура проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине экзам-
мен: 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