Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 21.11.2025 18:26:49
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

оППЖ(б)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» февраля 2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

(шифр и наименование дисциплины)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

(код и наименование направления подготовки)

Технология мяса и мясных продуктов

(профиль)

Разработчик:

доцент _____ Османова Ю.В.

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

Донецк 2025 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	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	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	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ИДК-1$_{ОПК-4}$ Знает и имеет практические навыки технологии производства продуктов животного происхождения	Тема 1. Предмет и задачи модуля. Технологические принципы создания кулинарной продукции. Тема 2. Технология производства универсальных п/ф разной степени	Тест, собеседование
		ИДК-2$_{ОПК-4}$ Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятий пищевой промышленности		

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
		ИДК-1$_{ОПК-4}$ Знает и имеет практические навыки технологии производства продуктов животного происхождения ИДК-2$_{ОПК-4}$ Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятий пищевой промышленности ИДК-3$_{ОПК-4}$ Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр. и	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	

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%)

Примерный перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Собеседование (устный или письменный опрос)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой учебной дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по учебной дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам учебной дисциплины
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий

Критерии диагностики знаний студентов при проведении экзамена

Оценка	Критерии	Примечание
«Отлично»	от 90% до 100% включительно	Глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся легко ориентируется, умеет связывать теорию с практикой, решать практические задачи, высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная оценка предполагает грамотное, логичное изложение ответа (как в устной, так и в письменной форме), качественное внешнее оформление
«Хорошо»	от 70% до 90%	Обучающийся полно освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет знания для решения практических задач, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности
«Удовлетворительно»	от 50% до 70%	Обучающийся обнаруживает знания и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения практических задач, не умеет доказательно обосновывать свои суждения

«Неудовлетворительно»	Менее 50%	Обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, не может применять знания для решения практических задач

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.

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл						Сумма, балл
Смысловой модуль 1		Смысловой модуль 2			Смысловой модуль 3	
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	100
10	10	15	15	20	30	

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

Требования к выполнению контрольной работы студентами заочного отделения

Выполнение контрольной работы является составной частью учебного процесса и формой самостоятельной работы студента. Выполнение данного вида работы позволяет приобрести навыки и умения грамотно использовать документы, учебную и специальную литературу.

Вопросы контрольной работы должны быть освещены на основе изучения рекомендованной литературы, как правило, шире и обстоятельнее, нежели они изложены в учебной литературе либо изучаются в ходе учебных занятий. Подготовка студентом контрольной работы проходит следующие основные этапы:

1. Определение вопросов контрольной работы согласно варианта.
2. Подбор литературы, нормативных и иных материалов.
3. Оформление контрольной работы и представление на проверку.

Студент выполняет одну контрольную работу определенного варианта.

Контрольная работа состоит из 4-х теоретических вопросов

При выполнении работы студент пользуется прилагаемым списком основной и дополнительной литературы. Ответы на вопросы должны быть конкретными и освещать имеющийся по данному разделу материал как в обязательной, так и в дополнительной литературе. Отвечать на вопросы необходимо своими словами. Недопустимо копирование и переписывание текста из учебника. При цитировании ставятся кавычки, в конце цитаты в скобках цифрой указывается ссылка на использованный источник.

Страницы тетради следует пронумеровать, привести список использованной литературы, оформленной в соответствии с действующими требованиями библиографии, работу подписать, поставить дату ее выполнения.

Для замечаний рецензента необходимо оставить поля и в конце тетради лист для заключительной рецензии.

На титульном листе контрольной работы следует указать фамилию, имя, отчество студента (полностью), курс, номер группы, название дисциплины и номер варианта выполненного задания.

Работа должна быть выполнена в строгом соответствии с последовательностью вопросов, изложенных в варианте задания.

Контрольные работы на кафедру должны быть представлены не позднее первого для сессии.

Индивидуальные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины

1. Современные технологии приготовления изделий из вторичного молочного сырья.
2. Анализ современных технологий приготовления блюд из рубленной массы.
3. Теоретическое обоснование технологии блюд, которые разрабатываются.
4. Определение и обоснование технологических режимов приготовления блюда.
5. Определение влияния технологических факторов на структурно-механические показатели систем.
6. Определение влияния технологических факторов на качество пищевых систем.
7. Определение параметров хранения на показатели качества блюд и изделий.
8. Анализ комплекса физико-химических и коллоидных изменений, происходящих при приготовлении тыквы в маринаде.
9. Анализ комплекса физико-химических и коллоидных изменений, происходящих при приготовлении баклажан, тушеных с помидорами.

10. Анализ комплекса физико-химических и коллоидных изменений, происходящих при приготовлении помидор, фаршированных грибами.
11. Анализ комплекса физико-химических и коллоидных изменений, происходящих при приготовлении икры кабачковой.
12. Анализ комплекса физико-химических и коллоидных изменений, происходящих при приготовлении кабачков, фаршированных овощами.
13. Принципиальная схема приготовления солянок жидких.
14. Блюда из соленой сельди.
15. Характеристика мелкокусковых п/ф.
16. Обоснование способа тепловой обработки для полуфабрикатов из различных отрубов туши баранины.
17. Ассортимент и технология блюд из дичи. Гарниры и соусы к ним. Особенности оформления и подачи.
18. Сущность процесса образования корочки при жарке мяса.
19. Гарниры и соусы к блюдам. Особенности оформления и подачи.
20. Схема приготовления соуса красного основного и ассортимент его производных.
21. Холодные закуски из рыбы.
22. Технологические аспекты производства жареных порционных мясных блюд из говядины.
23. Ассортимент и технология соусов на рыбном бульоне.
24. Соусы и гарниры для порционных жареных блюд из свинины и баранины. Особенности подачи.
25. Холодные закуски из птицы.

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.

Перечень методических материалов

1. Коршунова, А. Ф. Характеристика нерыбных морепродуктов и производство блюд из них [Текст] : учеб. пособие / А. Ф. Коршунова ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в рестор. хоз-ве . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2016 .
2. Коршунова, А. Ф. Технология соусов [Текст] : рекоменд. учеб.-метод. советом ДонНУЭТ : учеб. пособие [для студентов направления подгот. 6.051701 "Пищевые технологии и инженерия"] / А. Ф. Коршунова, А. В. Слащева . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2014 . ─ 108 с.
3. Коршунова, А. Ф. Основы кулинарного мастерства [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», оч. и заоч. форм обучения / А. Ф. Коршунова, Л. В. Черный-Швец ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии и организации производства продуктов питания . ─ Донецк : [ДонНУЭТ], 2018 .

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