Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 16:11:08
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

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 технологии
и организации производства
продуктов питания имени
А.Ф. Коршуновой
_____ К.А. Антошина

«24» 02 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по дисциплине

Б1.В.ДВ.03.01 ОСНОВЫ КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА
(шифр и наименование дисциплины)

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

(профиль)

Разработчик:

Старший преподаватель	_____	Т.Н. Попова
(должность)	(подпись)	(ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры
от «24» 02 2026 г., протокол № 26

Донецк 2026 г.

Паспорт
оценочных материалов по дисциплине
«Основы кулинарного мастерства»

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины (модуля)

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины, практики*	Этапы формирования (семестр изучения)
	ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 1. Основы производства кулинарной продукции	3
		Тема 2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	3
		Тема 3. Классификация и ассортимент кулинарной продукции	3
		Тема 4. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания	3
		Тема 5. Обработка овощей, плодов, грибов	3
		Тема 6. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	3
		Тема 7. Обработка различных видов мяса и субпродуктов	3
		Тема 8. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика	3

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) дисциплины, практики[1]	Наименование оценочного средства[2]
1	ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1ПК-1 Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции	Тема 1. Основы производства кулинар ной продукции Тема 2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов Тема 3. Классификация и ассортимент кулинарной продукции Тема 4. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания Тема 5. Обработка овощей, плодов, грибов Тема 6. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья Тема 7. Обработка различных видов мяса и субпродуктов Тема 8. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика	устный опрос, тестовые задания

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу собеседование (устный опрос) на лабораторных занятиях по дисциплине

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
0,6-1	ответ на вопрос полный, тестовое задание имеет правильные ответы на вопросы выше 90 %, произведена правильная обработка сырья и приготовление заданного полуфабриката, правильно подобран ассортимент кулинарной продукции по конкретной национальной кухне и учтены особенности кулинарной обработки продуктов
0,4-0,5	Ответ на вопрос дан на среднем уровне, ответы на тестовые задания даны на 75-89% вопросов, произведена в основном правильная обработка сырья и приготовление заданного полуфабриката, правильно подобран ассортимент кулинарной продукции по конкретной национальной кухне и учтены особенности кулинарной обработки продуктов, имеются некоторые несущественные ошибки, не влияющие на качество освещения вопроса в целом
0,2-0,3	ответ на вопрос дан неполный и на низком уровне, правильные ответы на тестовые задания даны на 60-74% вопросов, первичная обработка сырья выполнена с серьезными нарушениями, полуфабрикат имеет отклонения в
	приготовлении, что снижает качество готового блюда. Имеются неточности в освещении особенностей производства продукции в соответствии с требованиями конкретной национальной кухни
0	Ответ на вопрос неудовлетворительный, правильные ответы даны менее чем на 60% тестового задания, обработка сырья и приготовление полуфабриката произведено с грубыми нарушения требований. Имеются грубые неточности в описании особенностей производства кулинарной продукции в конкретной национальной кухне.

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)[2]		Критерии оценивания
Очная форма	Заочная форма	
15-16	9-10	Тест пройден на отлично (правильные ответы даны на 90…100% вопросов)
12-14	7,5-8	Тест пройден на хорошем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
10-11	6-7,0	Тест пройден на удовлетворительном уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0-9	0-5	Тест пройден на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Контрольная работа» (для обучающихся заочной формы обучения)

Шкала оценивания (интервал баллов)[2]	Критерий оценивания
18-20	Контрольная работа выполнена на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач)
15-17	Контрольная работа выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)
11-14	Контрольная работа выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов/задач)
0-10	Контрольная работа выполнена 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	**2**	**3**	**4**
1	Контрольная работа (заочная форма обучения)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по дисциплине.	Комплект контрольных заданий по вариантам
2	Собеседование (устный или письменный опрос)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/ разделам дисциплины
3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

1. Методика оценивания уровня выполнения контрольной работы (обучающиеся заочной формы)

Материал в контрольной работе рекомендуется излагать своими словами, не допуская дословного переписывания литературных источников. Сокращение слов в тексте не допускается. Исключение составляют общеизвестные сокращения и аббревиатура (в контрольной работе должен приводиться список сокращений, используемых по тексту).

Работа должна быть подготовлена в виде компьютерного текста – без стилистических и грамматических ошибок. Оформляется контрольная работа на белых листах формата А4, шрифтом 14, интервал – полуторный, поля со всех сторон – 2 см. и подшивается в папку- скоросшиватель. Форма титульного листа приведена в приложении.

Защита контрольной работы проводится на занятии в рамках часов дисциплины. Защита контрольной работы студентом предусматривает:

−доклад по исследуемой теме не более 5 минут;

− ответы на вопросы.

На защите студент обязан показать знание фактического материала. Оценивается:

− самостоятельность, полнота и логика освещения вопроса (доклад и ответы на вопросы преподавателя) − 15 баллов;

− оформление контрольной работы (соответствие требованиям к оформлению) – 5 баллов.

В сумме максимальное количество баллов по контрольной работе для обучающихся заочной формы обучения составляет 20 баллов

2. Методика оценивания тестовых заданий по смысловым модулям

Для тестирования обучающимся по смысловым модулям 1 и 2 предлагаются задания, включающие тестовые вопросы с тремя вариантами ответов. Обучающийся должен выбрать один правильный ответ и указать его номер в листе ответа. В результате тестирования можно получить максимальное количество баллов 10-20 по каждому из смысловых модулей, количество баллов зависит от формы обучения. Максимальное количество баллов по тестированию по смысловым модулям составляет 40 на очной форме и 20 баллов на заочной форме.

Дополнительно могут быть начислены баллы обучающемуся за следующие виды работ по дисциплине

	Участие в научных конференциях, подготовка научных публикаций, участие в конкурсах научных студенческих работ по профилю дисциплины различных уровней	10
	Получение призовых мест на научных конференциях, конкурсах научных студенческих работ различного уровня	10

Примечание.
10 баллов начисляется, если отвечающим представлен ответ в полном объеме.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу								**Максимальная сумма баллов**
Смысловой модуль 1				**Смысловой модуль 2**				
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	
25	25	25	25	25	25	25	25	100

Вопросы для выполнения контрольной работы (*заочная форма обучения****)***

1. Технологический цикл производства кулинарной продукции
2. Технологические принципы производства кулинарной продукции
3. Технологические свойства сырья
4. Технологические свойства пищевого сырья
5. Механические способы обработки.
6. Гидромеханические способы обработки
7. Массообменные способы обработки
8. Химические, биохимические, микробиологические способы обработки
9. Термические способы обработки
10. Тепловая обработка продуктов
11. Характеристика видов тепловой обработки продуктов
12. Характеристика механических способов обработки сырья
13. Структура и характеристика технологического цикла производства кулинарной продукции
14. Основные технологические принципы производства кулинарной продукции и их характеристика
15. Биохимические и микробиологические способы обработки. Их характеристика и использование в ресторанном хозяйстве
16. Углеводы и их влияние на формирование качества кулинарной продукции на предприятиях питания
17. Изменение углеводов как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
18. Термомассоперенос как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
19. Адгезия как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
20. Качество продукции предприятий питания. Его формирование с использованием адгезии
21. Набухание как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
22. Формирование качества продукции предприятий питания с помощью набухания
23. Изменение жиров как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
24. Термомассоперенос в процессе формирования качества продукции предприятий питания
25. Белки. Их характеристика и значение в формировании качества продукции на предприятиях питания
26. Изменение вкуса, аромата и массы продуктов как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
27. Вкус, аромат, масса продуктов. Их участие в формировании качества продукции в ресторанном хозяйстве
28. Осмос как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания

29. Диффузия как процесс, формирующий качество продукции предприятий питания
30. Технологические свойства овощей
31. Ассортимент и характеристика овощей, используемых предприятиями питания и населением в организации питания
32. Технологический процесс механической обработки овощей
33. Использование переработанных овощей
34. Централизованное производства овощных полуфабрикатов
35. Ассортимент кулинарных полуфабрикатов из овощей. Использование переработанных овощей на предприятиях ресторанного хозяйства
36. Обработка грибов на предприятиях питания
37. Особенности централизованного производства полуфабрикатов из овощей и грибов
38. Характеристика рыбы и нерыбного водного сырья
39. Строение и состав мышечной ткани рыбы
40. Характеристика рыбного сырья. Строение и состав мышечной ткани рыбного сырья
41. Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов
42. Технологический процесс обработки рыбы частиковых и осетровых пород
43. Централизованное производства рыбных полуфабрикатов и использование рыбных отходов
44. Характеристика нерыбного водного сырья
45. Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из мяса различных видов животных
46. Технология разделки туш крупного рогатого скота.
47. Использование пищевых отходов после обработки крупного рогатого скота
48. Особенности обработка поросят, диких животных, субпродуктов и костей
49. Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины
50. Разделка туш свинины
51. Централизованное производство мясных полуфабрикатов (ассортимент, технологические особенности производства и т.п.)
52. Общие технологические приемы приготовления различных видов мясных полуфабрикатов
53. Технологическая схема механической обработки мяса
54. Разделка туш баранины, козлятины, телятины
55. Разделка говяжьих туш, полутуш, четвертин
56. Характеристика мясного сырья. Строение и состав мышечной ткани мяса
57. Централизованное производства полуфабрикатов из колика (зайца)
58. Использование пищевых отходов после обработки птицы, дичи, кролика
59. Характеристика сырья – кролик (заяц)
60. Особенности технологии обработки домашней птицы на предприятиях питания
61. Кулинарная обработка птицы, дичи, кроликов
62. Характеристика сырья - сельскохозяйственная птица
63. Характеристика сырья – пернатая дичь
64. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика
65. Централизованное производства полуфабрикатов из дичи
66. Централизованное производства полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы
67. Использование пищевых отходов обработки птицы, дичи, кролика
68. Технология обработки диких животных, субпродуктов, костей на предприятиях питания
69. Технологическая характеристика кролика (зайца) как сырья для производства полуфабрикатов для предприятий питания

Примерная тематика курсовых работ по «Основы кулинарного мастерства»

1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из различных видов рыб.
2. Организация процесса приготовления крупнокускового полуфабрикатов из говядины.
3. Организация процесса приготовления порционных полуфабрикатов из говядины.
4. Организация процесса приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.
5. Основы технологии производства полуфабрикатов из свинины.
6. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из баранины.
7. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из диких животных.

8. Организация централизованного производства и формирование ассортимента полуфабрикатов из овощей для предприятий питания.
9.. Организация технологического процесса централизованного производства полуфабрикатов из корнеплодов.
10. Актуальные направления организации технологического процесса централизованного производства полуфабрикатов из картофеля.
11. Организация процесса производства полуфабрикатов из мяса лесной пернатой дичи и мяса зайца.
12. Организация процесса производства рубленных полуфабрикатов из свинины.
13. Организация процесса производства полуфабрикатов из луковых и капустных овощей.
14. Особенности организации рабочих мест (участков, линий) и процесса обработки рыбы различных видов.
15. Организация процесса первичной обработки нерыбного водного сырья, особенности организации рабочих мести участков.
16. Организация процесса первичной обработки туш крупного рогатого скота.
17. Организация процесса первичной обработки туш свинины и производства различных видов полуфабрикатов.
18. Организация процесса первичной обработки диких крупных животных, кулинарное назначение частей и производство полуфабрикатов.
19. Организация процесса первичной обработки домашней птицы в условиях централизованного производства.
20. Организация процесса первичной обработки домашней птицы на предприятиях питания с полным производственным циклом и работающих на полуфабрикатах.
21. Организация процесса первичной обработки пернатой дичи. Кулинарное использование различных видов пернатой дичи.
22. Организация процесса первичной обработки грибов. Кулинарное использование различных видов грибов.

Вопросы для подготовки к текущему контролю

1. Закономерности формирования ассортимента употребляемых продуктов питания
2. Обвалка лопаточного отруба
3. Технология мясной котлетной массы и ассортимент полуфабрикатов
4. Ассортимент полуфабрикатов из картофеля
5. Ракообразные и их обработка
6. Ассортимент полуфабрикатов из куриного филе
7. Схема деления туши свинины на отрубы
8. Обработка костей тазобедренного отруба
9. Способы оттаивания мороженой рыбы
10. Формы нарезки капустных овощей
11. Ассортимент и технология полуфабрикатов из вырезки говядины
12. Технология натуральной рубленой массы из говядины и ассортимент полуфабрикатов из неё
13. Технология отделения и зачистки филе птицы
14. Обработка осетровой рыбы
15. Приемы механической обработки овощей
16. Назначение клейма на тушах мяса
17. Технология полуфабрикатов из тонкого края
18. Способы обработки и заправки тушек пернатой дичи
19. Особенности обработки десертных овощей
20. Обработка кальмаров
21. Технология полуфабрикатов из корейки свинины
22. Кулинарное назначение грудинки баранины и свинины
23. Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины
24. Использование овощных отходов
25. Классификация рыбопродуктов
26. Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины

27. Порционные полуфабрикаты из корейки свинины
28. Химический состав мяса гидробионтов
29. Схема разделки крупных тушек чешуйчатой рыбы
30. Подготовка тушек пернатой дичи к тепловой обработке
31. Цель и задачи дисциплины «Основы кулинарного мастерства»
32. Использование нарезки и шинковки при обработке овощей
33. Схема разделки бараньей туши
34. Виды панировки мясных полуфабрикатов
35. Технология котлетной рыбной массы и полуфабрикаты из неё
36. Современные инновационные способы производства кулинарной продукции
37. Минеральные вещества и витамины мяса
38. Получение очищенного сульфитированного картофеля
39. Формы нарезки луковых овощей и их назначение
40. Производство порционных полуфабрикатов из рыбы
41. Использование перемешивания и взбивания в кулинарной практике
42. Обработка мозгов и печени, полуфабрикатов из них
43. Обработка морских водорослей
44. Виды луковых овощей и их обработка
45. Обработка иглокожих
46. Правила обвалки тазобедренного отруба говядины
47. Технология полуфабрикатов из натуральной рубленной мясной массы
48. Схема обработки сельскохозяйственной птицы
49. Формы нарезки клубнеплодов и их назначение
50. Подготовка судака для фарширования
51. Типы ресторанов и их функции
52. Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из корейки и баранины
53. Условие хранения мясных полуфабрикатов
54. Технология антрекота и ромштекса
55. Технология кнельной массы из птицы и полуфабрикаты из неё
56. Обработка ракообразных
57. Виды и режимы варки пищевых продуктов
58. Обработка субпродуктов туш крупного рогатого скота
59. Характеристика мяса по термическому состоянию
60. Порционные полуфабрикаты из вырезки говядины
61. Обработка субпродуктов птицы
62. Обработка осетровых пород рыбы
63. Задачи приема панирования и его разновидности
64. Схема обработки туш мясопродуктов
65. Обработка плодовых овощей и их использование
66. Ассортимент полуфабрикатов из толстого края говядины
67. Правила обработки камбаловых рыб
68. Задачи рациональной обработки продуктов питания
69. Способы размораживания мяса
70. Подготовка овощей для фарширования
71. Технология мясной котлетной массы и ассортимент полуфабрикатов
72. Обработка бесчешуйчатой рыбы
73. Использование термостатирования в кулинарной практике
74. Схема обвалки лопаточного отруба и крупнокусковые полуфабрикаты из него
75. Ассортимент капустных овощей и их обработка
76. Схема обработки осетровой рыбы
77. Характеристика способов жарки пищевых продуктов
78. Особенности производства мяса ангуса и кобе
79. Особенности обработки туш поросят
80. Способы и цель маринования мяса
81. Схема обработки сельскохозяйственной птицы
82. Обработка шпинатных и салатных овощей
83. Использование приемов «формования» в кулинарной практике
84. Правила обвалки спинно-реберного отруба говядины
85. Технология лангета и эскалопа

86. Смысл шпигования мясопродуктов
87. Особенности обработки зайцев и кроликов
88. Обработка десертных овощей
89. Сущность приема «бланширование» и его применение в кулинарном процессе
90. Деление туши баранины на отруба
91. Технология кнельной мясной массы и полуфабрикаты из неё
92. Классификация дичи, её ассортимент
93. Правила зачистки куриного филе
94. Способы разделки чешуйчатой рыбы
95. Видовая характеристика грибов и их пищевая ценность
96. Схема разделки туши телятины
97. Технология порционных полуфабрикатов из филе птицы
98. Формы нарезки корнеплодов и их назначение
99. Особенность обработки бесчешуйчатой рыбы
100. Характеристика приемов пассерования и припускания
101. Механическая обработка грибов
102. Схема обработки туш лося, оленя
103. Способы заправки туш сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи
104. Пищевая ценность овощей
105. Схема обработки чешуйчатой рыбы
106. Задачи тепловой обработки пищевых продуктов
107. Что определяет пищевую ценность мяса
108. Схема обработки туш кабана и медведя
109. Технология кнельной массы из сельскохозяйственной птицы
110. Подготовка щуки для фарширования
111. Ассортимент полуфабрикатов высокой степени готовности из картофеля

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»