

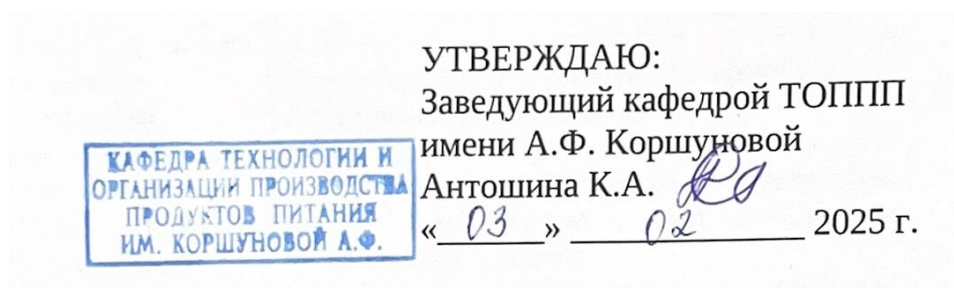
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова, Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.12.2024 14:40
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

ОГРД(6)25

**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**



ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по учебной дисциплине

Б.1.В.08. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

43.03.03 Гостиничное дело

Разработчик:

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**

Б.1.В.08. Технология продукции ресторанного хозяйства

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ПК-1. Способен эффективно управлять предприятиями гостинично-ресторанного бизнеса, обеспечивая высокий уровень обслуживания и удовлетворяя потребности клиентов	Тема 1. Социально-экономическое значение функционирования предприятий ресторанного хозяйства	3
		Тема 2. Виды питания	3
		Тема 3. Технологические аспекты приготовления супов и соусов	3
		Тема 4. Технология блюд и кулинарных изделий из овощей, плодов, грибов.	3
		Тема 5. Технология блюд и кулинарных изделий из мяса и птицы.	3
		Тема 6. Технология блюд и кулинарных изделий из рыбы.	3
		Тема 7. Технологические аспекты приготовления холодных блюд и закусок.	3
		Тема 8. Технологические аспекты приготовления сладких блюд и десертов.	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) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
1	ПК-1. Способен эффективно управлять предприятиями гостинично-ресторанного бизнеса, обеспечивая высокий уровень обслуживания и удовлетворяя потребности клиентов	ИДК-1 _{ПК-1} Разрабатывает концепции для успешной работы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ПК-1} Обеспечивает высокий уровень обслуживания клиентов, разрабатывает и внедряет стандарты сервиса, соблюдая санитарные нормы и требования законодательства ИДК-3 _{ПК-1} Участвует в оптимизации инфраструктуры гостинично-ресторанного хозяйства, включая оборудование и технологии	Тема 1. Социально-экономическое значение функционирования предприятий ресторанного хозяйства Тема 2. Виды питания Тема 3. Технологические аспекты приготовления супов и соусов Тема 4. Технология блюд и кулинарных изделий из овощей, плодов, грибов Тема 5. Технология блюд и кулинарных изделий из мяса и птицы Тема 6. Технология блюд и кулинарных изделий из рыбы Тема 7. Технологические аспекты приготовления холодных блюд и закусок Тема 8. Технологические аспекты приготовления сладких блюд и десертов	Тест, собеседование

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу контрольная работа (для заочной формы обучения)

Шкала оценивания (интервал баллов) ²	Критерий оценивания
16-20	Контрольная работа выполнена на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач)
10-15	Контрольная работа выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)
2-9	Контрольная работа выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов/задач)
0-1	Контрольная работа выполнена на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу собеседование

Шкала оценивания (интервал баллов) ²	Критерии оценивания
5	Ответы на вопросы собеседования даны на высоком уровне (студент полно осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
3-4	Ответы на вопросы собеседования даны на среднем уровне (студент в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
1-2	Ответы на вопросы собеседования даны на низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
0	Ответы на вопросы собеседования даны на неудовлетворительном уровне или не представлен (студент не готов, не выполнил задание и т.п.)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу тест

Шкала оценивания (интервал баллов) ²	Критерии оценивания
9-10	Ответы на тест даны на 90-100% вопросов
7,5-8,9	Ответы на тест даны на 75-89% вопросов
6-7,4	Ответы на тест даны на 60-74% вопросов
0-5,9	Ответы на тест даны на 0-59% вопросов

Примерный перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
	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
3	Контрольная работа (ТМК)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или учебной дисциплине.	Комплект контрольных заданий по вариантам

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

Текущее тестирование и самостоятельная работа								Итого текущий контроль, балл	Итоговый контроль балл	Сумма, балл
Смысловой модуль 1		Смысловой модуль 2					Смысловой модуль 3			
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8			
2	3	5	5	5	5	5	5	60	40	100

T1, T2 – темы смыслового модуля 1

T3- T7 – темы смыслового модуля 2

T8 – темы смыслового модуля 3

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

Темы к контрольным работам

1. Теоретическое обоснование технологии разрабатываемого изделия (полуфабриката).
2. Определение и обоснование технологических режимов обработки изделия (полуфабриката).
3. Определение влияния технологических факторов на структурно-механические показатели систем.
4. Влияние технологических факторов на показатели качества пищевых систем.
5. Определение параметров хранения на показатели качества изделий.
6. Физиолого-гигиеническое значение и нормирования витаминов и минеральных веществ в рационах питания.
7. Лечебно-профилактическое питание. Характеристика пищевых рационов.
8. Особенности рационального питания людей умственного труда, водителей.
9. Особенности рационального питания детей и пожилых людей.
10. Особенности рационального питания школьников, учащихся ПТУ и студентов
11. Натуропатическое, редуцированное, раздельное питание и вегетарианство как альтернативные виды питания.
12. Физиологические основы рационального и адекватного питания.
13. Характеристика и виды денатурации. Сущность тепловой денатурации белков.
14. Понятие и типы гидратации белков. Виды связи воды с белковой молекулой. Набухание и растворение, как составляющие гидратации.
15. Сущность и основные стадии реакции меланоидинообразования.
16. Строение крахмального зерна и характеристика крахмальных полисахаридов. Виды крахмалов.
17. Характеристика белков сарколеммы и миофибрилл, их свойства.
18. Сущность тепловой денатурации белков и характеристика изменений коллоидного состояния белков в процессе денатурации.
19. Дегидратация белков, ее виды и сущность, роль в технологических процессах.
20. Характеристика процессов и условий размягчения растительной ткани. Влияние на процесс различных технологических факторов.

Темы рефератов

1. Современные технологии приготовления изделий из вторичного молочного сырья.
2. Современные технологии приготовления хлебобулочных изделий.
3. Анализ современных технологий приготовления блюд из рубленой массы.
4. Определение и обоснование технологических режимов приготовления блюда.
5. Определение параметров хранения на показатели качества блюд и изделий.
6. Блюда из соленой сельди.
7. Желирующие вещества для сладких блюд.
8. Обоснование способа тепловой обработки для полуфабрикатов из различных отрубов туши баранины.
9. Ассортимент и технология блюд из дичи. Гарниры и соусы к ним. Особенности оформления и подачи.
10. Технология самбука яблочного.
11. Сущность процесса образования корочки при жарке мяса.
12. Гарниры и соусы к блюдам. Особенности оформления и подачи.
13. Схема приготовления соуса красного основного и ассортимент его производных.
14. Холодные закуски из рыбы.
15. Анализ технологии десерта «Яблоки в тесте».
16. Технологические аспекты производства жареных порционных мясных блюд из говядины.
17. Ассортимент и технология соусов на рыбном бульоне.
18. Горячие сладкие блюда.
19. Соусы и гарниры для порционных жареных блюд из свинины и баранины. Особенности подачи.
20. Холодные закуски из птицы.
22. Роль диетических добавок в современном питании человека, их классификация и характеристика. Пути обогащения пищевых продуктов защитного питания биологически активными веществами.
23. Снижение пищевой ценности продукции во время хранения и переработки. Технологические принципы и пути уменьшения потерь пищевых веществ при хранении, тепловой и механической обработке.

Лист изменений и дополнений

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