Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 21.11.2026 20:39:41
Уникальный программный ключ:
b066544bae1...

о ТП(б) 20

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)
«__26_» _____02_____ 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по учебной дисциплине

Б.1.О.22 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

(шифр и наименование учебной дисциплины)

_____19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

нет
(наименование профиля подготовки)

Разработчик:
_____доцент_____ _____ Кравченко Н.В.
(должность) (подпись)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от 26.02.2024 г., протокол № 14

Донецк 2024

Паспорт

оценочных материалов по учебной 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	ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции 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	ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1$_{ОПК-4}$ Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ИД-2$_{ОПК-4}$ Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания ИД-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.	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 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	Тест, собеседование

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
			Тема 12. Технологические принципы приготовления блюд из рыбы и гидробионтов Тема 13. Технологические принципы приготовления сладких	

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.

Модуль 1.

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			
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	40	60	100
5	5	5	5	5	15			

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.

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

5, 6 семестр

1 Механическая обработка ракообразных и моллюсков головоногих
2 Ассортимент и технология блюд из ракообразных и моллюсков
3 Физико-химические изменения при варке кальмаров

4 Гидромеханические способы обработки продуктов
5 Холодные яично-масляные соусы
6 Судак фаршированный.
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 Ассортимент п/ф из мяса для тушения
20 Сущность процессов, протекающих в мясопродуктах при тушении и их влияние на качество блюд
21 Особенности приготовления тушеных блюд в горшочках и в сотейниках
22 Ассортимент и технология холодных супов
23 Холодные закуски из мяса и птицы
24 Технология киселей фруктово-ягодных
25 Особенности подготовки мяса для запекания
26 Способы получения корочки при запекании. Причины образования вкуса и аромата запеченных блюд
27 Гарниры и соусы к запеченным блюдам, особенности подачи.
28 Принципиальная схема приготовления супа-пюре.
29 Ассортимент и технология икры из кабачков, свеклы.
30 Способы подачи мороженого.
31 Подготовка мяса. Характеристика наполнителей для котлетной массы
32 Физико-химические процессы, протекающие при жарке котлет и их влияние на качество
33 Ассортимент блюд из котлетной мясной массы, гарниры и соусы к ним. Особенности оформления и подачи.
34 Принципиальная схема приготовления прозрачных бульонов.
35 Ассортимент блюд из фаршированных овощей.
36 Кремы и особенности их подачи.
37 Технологические аспекты производства блюд из мясной натуральной рубленой массы:
38 Ассортимент частей туш для рубленой натуральной массы, технология приготовления полуфабрикатов
39 Физико-химические изменения, протекающие при жарке рубленых мясных изделий
40 Ассортимент и технология блюд из рубленой натуральной мясной массы. Подбор гарниров, соусов, особенности подачи
41 Принципиальная схема приготовления солянок жидких
42 Блюда из соленой сельди
43 Желирующие вещества для сладких блюд

44 Характеристика мелкокусковых п/ф
45 Обоснование способа тепловой обработки для полуфабрикатов из различных отрубов туши баранины
46 Ассортимент и технология блюд из мяса, нарезанного мелкими кусочками. Подбор гарниров и соусов. Особенности подачи.
47 Принципиальная схема приготовления рассольников.
48 Виды бутербродов и их подача.
49 Фрукты и ягоды в сиропе.
50 Технология подготовки п/ф из птицы целыми тушками, порционными и мелкими кусками для жарки;
51 Физико-химические процессы, протекающие при жарке цыплят- табака
52 Ассортимент и технология блюд из птицы целыми тушками, порционными кусками. Гарниры и соусы к ним, особенности подачи.
53 Принципиальная схема приготовления борщей.
54 Ассортимент блюд из яиц.
55 Подача свежих плодов и ягод.
56 Подготовка п/ф из пернатой дичи, способы заправки тушек дичи
57 Физико-химические изменения мяса перепелов при жарке.
58 Ассортимент и технология блюд из дичи. Гарниры и соусы к ним. Особенности оформления и подачи.
59 Способы подготовки свеклы для борща.
60 Ассортимент блюд из творога.
61 Жюльен из птицы.
62 Подготовка п/ф из рыбы для различных видов тепловой обработки
63 Способы жарки рыбопродуктов. Ассортимент блюд, подбор гарниров и соусов к ним;
64 Физико-химические изменения рыбы, определяющие изменение консистенции, вкуса, запаха.
65 Общие правила приготовления заправочных супов.
66 Ассортимент блюд из макаронных изделий.
67 Студень из мясопродуктов.
68 Особенности обработки рыб осетровых пород, полуфабрикаты для блюд и изделий
69 Ассортимент и технология блюд из осетровых рыб. Подбор гарниров и соусов;
70 Сущность физико-химических изменений рыбы при варке.
71 Универсальные п/ф для первых блюд.
72 Ассортимент блюд из бобовых.
73 Паштет из печени.
74 Механическая обработка клубнеплодов и полуфабрикаты из них;
75 Ассортимент и технология блюд из отварных и припущенных клубнеплодов;
76 Физико-химические изменения при варке картофеля.
77 Вспомогательные приемы тепловой обработки.
78 Виды загустителей для соусов.
79 Поросенок фаршированный.
80 Технологические аспекты производства блюд из капустных овощей:
81 Ассортимент и технология блюд из капустных овощей;
82 Физико-химические изменения белокочанной капусты при тушении.
83 Технология бульонов для I блюд.

84 Технология крупеника и пудингов из круп.
85 Курица «Галантин».
86 Технологические аспекты производства блюд из грибов:
87 Обработка грибов и ассортимент п/ф из них;
88 Ассортимент и технология блюд из грибов, использование грибов в технологиях;
89 Сущность процесса производства грибного бульона.
90 Приемы тепловой обработки продуктов.
91 Факторы, определяющие качество соусов с загустителями.
92 Рыба под маринадом.
93 Технологические аспекты производства блюд из круп:
94 Подготовка круп к тепловой обработке;
95 Физико-химические изменения круп при варке каш;
96 Ассортимент и технология блюд из круп.
97 Комбинированные способы тепловой обработки.
98 Факторы, определяющие качество эмульсионных соусов .
99 Способы подачи икры зернистой.
100 Технологические аспекты производства блюд из мяса говядины:
101 Характеристика частей туши говядины для варки. Правила варки мясопродуктов;
102 Физико-химические изменения мяса при варке;
103 Ассортимент и технология блюд из отварного мяса.
104 Характеристика п/ф для соусов.
105 Способы приготовления салатов.
106 Технология самбука яблочного.
107 Подготовка полуфабрикатов для жарки;
108 Сущность процесса образования корочки при жарке мяса;
109 Гарниры и соусы к блюдам. Особенности оформления и подачи.
110 Схема приготовления соуса красного основного и ассортимент его производных.
111 Холодные закуски из рыбы.
112 Технология десерта «Яблоки в тесте».
113 Технологические аспекты производства жареных порционных мясных блюд из говядины:
114 Соусы и гарниры для порционных мясных блюд из говядины. Особенности подачи.
115 Ассортимент и технология соусов на рыбном бульоне.
116 Холодные закуски из птицы.
117 Горячие сладкие блюда.
118 Технологические аспекты производства жареных блюд из свинины и баранины
119 Соусы и гарниры для порционных жареных блюд из свинины и баранины. Особенности подачи.
120 Горячие яично-масляные соусы.
121 Понятие качества ресторанного хозяйства (свойства продукции, показатели качества, контроль качества).
122 Государственный (вневедомственный) контроль.
Органы государственного контроля.
123 Факторы качества.
124 Внутрисистемный (ведомственный) контроль. Понятие непрерывного и из-

бирательного контроля.

125 Номенклатура органолептических показателей качества, их связь с другими показателями.

126 Система контроля качества на предприятиях ресторанного хозяйства.

127 Номенклатура показателей пищевой и энергетической ценности пищевой продукции, их связь с другими показателями.

128 Организация входного контроля.

129 Номенклатура показателей безопасности кулинарной продукции, их связь с другими показателями.

130 Объекты и объем операционного контроля.

131 Общая характеристика действующей технологической документации на кулинарную продукцию.

132 Организация бригадной системы на предприятиях ресторанного хозяйства для повышения самоконтроля качества на предприятиях

133 Требования к составлению технологических карт.

134 Сущность анализа процессной диаграммы для определения контрольных точек операционного контроля

135 Современные аспекты маркировки пищевой продукции.

136 Организация бригадной системы на предприятиях ресторанного хозяйства для повышения самоконтроля качества на предприятиях.

137 Организация исходного (приемного) контроля.

138 Особенности применения качественного различительного метода Scoring.

139 Правила проведения бракеража булочных изделий.

140 Экспресс-методы определения качества сырья

141 Современные аспекты маркировки пищевой продукции.

142 Технология крупеника и пудингов из круп.

143 Нормативные принципы проведения органолептического контроля.

144 Тестирование цветоразличительной чувствительности дегустаторов.

145 Номенклатура органолептических показателей. Понятие степени и порога чувствительности

146 Тестирование органа обоняния дегустаторов.

147 Влияние внешних факторов на вкусовые и обонятельные чувства дегустаторов.

148 Тестирование вкусовой чувствительности дегустаторов.

149 Психофизиологические особенности восприятия цвета.

150 Тестирование тактильной чувствительности дегустаторов.

151 Психофизиологические особенности восприятия запаха.

152 Общие принципы проведения бракеража готовых блюд.

153 Психофизиологические особенности восприятия вкуса.

154 Организация бракеража в современных заведениях ресторанного хозяйства.

155 Методика определения нормы вложения сырья в пищевых продуктах.
Психофизиологические особенности восприятия касательных чувств.

156 Правила проведения бракеража первых блюд.

157 Особенности применения метода преимущества и приемлемости сенсорного анализа

158 Правила проведения бракеража основных блюд, гарниров

159 Классификация и методики количественных различительных методов сенсорного анализа.

160 Правила проведения бракеража сладких блюд

161 Особенности применения качественного различительного метода индекса

разведений.
162 Взаимосвязь результатов дегустационного и инструментального анализа
163 Понятие описательного метода сенсорного анализа
164 Инструментальные методы, которые заменяют органы чувств
165 Понятие бального метода сенсорного анализа.
166 Основные санитарно-гигиенические правила оформления блюд.
167 Классификация методов анализа свойств кулинарной продукции
168 Основные производственные правила оформления блюд
169 Физико-химические показатели, которые регулируются для кулинарной продукции.
170 Основные технологические правила оформления блюд.
171 ределение и классификация фальсификаций пищевых продуктов
172 Принципы использования декорированных элементов.
173 Принципы составления композиции на блюде.
174 Принципы составления композиции на блюде.
175 Понятие квалиметрической фальсификации пищевых продуктов.
176 Требования к построению схемы вкуса.
177 Понятие количественной фальсификации пищевых продуктов.
178 Понятие приправ и вкусовых добавок. Правила их использования.
179 Понятие биологической ценности продукции ресторанного хозяйства.
180 Основные санитарно-гигиенические правила оформления блюд.
181 Методика расчета биологической ценности пищевой продукции.
182 Методики определения перевариваемой продукции ресторанного хозяйства.

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