

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна  
Должность: Проректор по учебно-методической работе  
Дата подписания: 28.05.2024  
Уникальный программный ключ:  
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

**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 Коршуновой А.Ф.**

УТВЕРЖДАЮ

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И  
ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА  
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ  
ИМ. КОРШУНОВОЙ А.Ф.

Заведующий кафедрой  
\_\_\_\_\_ К.А. Антошина  
(подпись)

« 26 » \_\_\_\_\_ 2024г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б.1.В.03. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА**

43.03.03 Гостиничное дело

Разработчик (разработчики):

доцент  Кравченко Н.В.

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры  
от 26.02. 2024 г., протокол № 14

Донецк 2024 г.

**Паспорт  
оценочных материалов по учебной дисциплине**

Б.1.В.03. 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	УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Тема 1. Социально-экономическое значение функционирования предприятий ресторанного хозяйства	3
2	ПКО-3. Способен применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта	Тема 4. Механическая обработка мяса и птицы и приготовление полуфабрикатов из них Тема 5. Технологические аспекты приготовления супов и соусов Тема 6. Технология блюд и кулинарных изделий из овощей, плодов, грибов. Тема 7. Технология блюд и кулинарных изделий из мяса и птицы. Тема 8. Технология блюд и кулинарных изделий из рыбы. Тема 9. Технологические аспекты приготовления холодных блюд и закусок. Тема 10. Технологические аспекты приготовления сладких блюд и десертов.	3
3	ПКО-5. Способен организовать работу по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, проведению сертификации услуг размещения и общественного питания	Тема 2. Виды питания	3
4	ПК-5. Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиентоориентированных технологий	Тема 3. Механическая обработка овощей и приготовление полуфабрикатов из них	3

**Показатели и критерии оценивания компетенций,  
описание шкал оценивания**

**Показатели оценивания компетенций**

<b>№ п/п</b>	<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>	<b>Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>
1	УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИДК-1 <sub>УК-9</sub> Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия республики в экономике	Тема 1. Социально-экономическое значение функционирования предприятий ресторанного хозяйства	Тест, собеседование
2	ПКО-3. Способен применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта	ИДК-2 <sub>ПКО-3</sub> Осуществляет проведение мероприятий по предоставлению гостинично-ресторанного продукта потребителям, наиболее отвечающего их требованиям по срокам, цене и уровню качества обслуживания ИДК-3 <sub>ПКО-3</sub> Разрабатывает предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя	Тема 4. Механическая обработка мяса и птицы и приготовление полуфабрикатов из них Тема 5. Технологические аспекты приготовления супов и соусов Тема 6. Технология блюд и кулинарных изделий из овощей, плодов, грибов Тема 7. Технология блюд и кулинарных изделий из мяса и птицы Тема 8. Технология блюд и кулинарных изделий из рыбы Тема 9. Технологические аспекты приготовления холодных блюд и закусок Тема 10. Технологические аспекты приготовления сладких блюд и десертов	Тест, собеседование
3	ПКО-5. Способен организовать работу по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, проведению сертификации услуг размещения и общественного питания	ИДК-3 <sub>ПКО-5</sub> Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений стандартов обслуживания и обеспечением качества гостинично-ресторанного продукта	Тема 2. Виды питания	Тест, собеседование
4	ПК-5. Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и	ИДК-1 <sub>ПК-5</sub> Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания гостей требованиям действующих нормативно-правовых актов	Тема 3. Механическая обработка овощей и приготовление полуфабрикатов из них	Тест, собеседование

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
	применением клиентоориентированных технологий			

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

Шкала оценивания (интервал баллов) <sup>2</sup>	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) <sup>2</sup>	Критерий 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) <sup>2</sup>	Критерий 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 (экзамен), балл	Сумма, балл
Смысловой модуль 1		Смысловой модуль 2		Смысловой модуль 3					Смысловой модуль 4			
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	40	60	100
2	3	2	3	5	5	5	5	5	5			

T1, T2 – темы смыслового модуля 1

T3, T4 – темы смыслового модуля 2

T5, T6 – 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 одобрены изменения и дополнения.	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой