Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 21.11.2026 21:13:39
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

ОТП(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 ТОППП
имени А.Ф. Коршуновой
Антошина К.А.
«03» 02 2025 г.

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

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине

Б1.В.ДВ.07.02 ПРОМЫШЛЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
Программа высшего образования – программа бакалавриата
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Разработчик:

Ст. преподаватель _____ Кириллова Н.В.

ОМ рассмотрен и утвержден на заседании кафедры
от «03» 02 2025 г., протокол № 19

Донецк 2025

Паспорт

оценочных материалов по учебной дисциплине

ПРОМЫШЛЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины

№	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	2	3	4	5
1	ПК-1	Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	**Тема 1.** Основные исторические этапы индустриализации общественного питания. **Тема 2.** Промышленная технология: назначение, состав, функции. **Тема 3.** Методологические основы. **Тема 4.** Техническая подготовка производства. **Тема 5.** Методика разработки технологических потоков с оптимальными параметрами. **Тема 6.** Обработка исходных данных при проектировании. **Тема 7.** Разработка производственной программы и определение потребности в материальных ресурсах. **Тема 8.** Анализ технологических процессов и выбор способов их выполнения. **Тема 9.** Обоснование и выбор оборудования. **Тема 10.** Построение структурных схем технологических потоков **Тема 11.** Разработка технологической схемы **Тема 12.** Разработка участков технологического потока. **Тема 13.** Компоновка технологической линии. **Тема 14.** Технико-экономическая эффективность вариантов.	8

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 1.1. Показатели оценивания компетенций

№	Код контролируемой компетенции	Показатель оценивания (знания, умения, навыки)	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
1	2	3	4	5
1	ПК-1	ИДК-1$_{ПК-1}$ Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции; ИДК-2$_{ПК-1}$ Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции; ИДК-3$_{ПК-1}$ Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; ИДК-4$_{ПК-1}$ Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	**Тема 1.** Основные исторические этапы индустриализации общественного питания. **Тема 2.** Промышленная технология: назначение, состав, функции. **Тема 3.** Методологические основы. **Тема 4.** Техническая подготовка производства. **Тема 5.** Методика разработки технологических потоков с оптимальными параметрами. **Тема 6.** Обработка исходных данных при проектировании. **Тема 7.** Разработка производственной программы и определение потребности в материальных ресурсах. **Тема 8.** Анализ технологических процессов и выбор способов их выполнения. **Тема 9.** Обоснование и выбор оборудования. **Тема 10.** Построение структурных схем технологических потоков **Тема 11.** Разработка технологической схемы **Тема 12.** Разработка участков технологического потока. **Тема 13.** Компоновка технологической линии. **Тема 14.** Технико-экономическая эффективность вариантов.	Тест Собеседование

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 1.2. Критерии и шкала оценивания по оценочному средству тест

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
0,5	Тест пройден на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов)
0,3	Тест пройден на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
0,2	Тест пройден на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)

0	Тест пройден на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Таблица 1.3. Критерии и шкала оценивания по оценочному средству собеседование

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
1,5	Опрос пройден на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов)
1	Опрос пройден на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
0,5	Опрос пройден на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0	Опрос пройден на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Таблица 1.4 Критерии диагностики знаний студентов при проведении зачета

По 100 бальной системе	Национальная система	Определение (обучающийся должен)
90-100	5	Отлично. Изложенный материал соответствует всесторонним и глубоким знаниям материала, наличие глубоких исчерпывающих знаний в объеме пройденной программы учебной дисциплины в соответствии с поставленными программой курса целями и задачами обучения; правильные, уверенные действия по применению полученных знаний на практике, грамотное и логически стройное изложение материала при ответе.
80 - 89	4	Хорошо. Материал соответствует требованиям знания выше средних стандартов, но с некоторыми ошибками, наличие глубоких знаний в объеме пройденной программы учебной дисциплины в соответствии с поставленными программой курса целями и задачами обучения; правильные, уверенные действия по применению полученных знаний на практике, грамотное и логически стройное изложение материала при ответе.
75 - 79		Хорошо. Материал отвечает требованиям в целом, содержательная работа со значительными ошибками. Наличие твердых и достаточно полных знаний в объеме пройденной программы дисциплины в соответствии с целями обучения, правильные действия по применению знаний на практике, четкое изложение материала, допускаются отдельные логические и стилистические погрешности, обучающийся усвоил основную литературу, рекомендованную в рабочей программе дисциплины.
70 - 74	3	Удовлетворительно. Изложенный материал соответствует требованиям знанием четко, но со значительными недостатками. Наличие твердых знаний в объеме пройденного курса в соответствии с целями обучения, изложение ответов с отдельными ошибками, уверенно исправленными после дополнительных вопросов; правильные в целом действия по применению знаний на практике.
60 - 69		Удовлетворительно. Материал соответствует минимальным критериям. Наличие минимальных знаний в объеме пройденного курса в соответствии с целями обучения, изложение ответов со значительным количеством ошибок, исправленными после дополнительных вопросов; не всегда правильные действия по применению знаний на практике.
35 - 59	2	Неудовлетворительно с возможностью повторной пересдачи. Необходима еще определенная работа для зачисления кредита. Наличие отдельных знаний в объеме пройденного курса в соответствии с целями обучения, изложение ответов со значительным количеством ошибок, не всегда исправленными после дополнительных вопросов; отсутствие правильного ориентирования по применению

		знаний на практике; необходима пересдача.
0 - 34		Неудовлетворительно с обязательным повторным изучением дисциплины. Ответы не связаны с вопросами, наличие грубых ошибок в ответе, непонимание сущности излагаемого вопроса, неумение применять знания на практике, неуверенность и неточность ответов на дополнительные вопросы.

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного материала
1	Тест (ТМК)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний, и умений обучающегося.	фонд тестовых заданий
2	Собеседование (устный опрос по итогам лабораторных занятий)	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 лабораторным работам учебной дисциплины

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

При поточном модульном контроле проводится тестирование по темам.

Обучающийся получает оценки по 5-ти балльной шкале, которые затем интерполируются в баллы поточного модульного контроля в зависимости от максимально возможного по таблице.

Процедура проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине зачет: форма проведения усная, вид – собеседование.

Сумма баллов за изучение теоретической части по четырем содержательным модулям составит 100 баллов. В зачетный билет входят 4 равнозначных заданий: в общей сложности 4 открытых вопроса (вопросы по каждому из 4-х изученных модулей).

Таким образом, по результатам зачета обучающийся максимально может получить 100 баллов.

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл				Итог тестирования Сумма в баллах
Смысловой модуль 1	Смысловой модуль 2	Смысловой модуль 3	Смысловой модуль 4	
Т1, Т2	Т3, Т4	Т5, Т6	Т7-Т10	100
20	20	20	40	

Т1, Т2 – темы смыслового модуля №1;
Т3, Т4 – темы смыслового модуля №2;
Т5, Т6 – темы смыслового модуля №3;
Т7, Т8, Т9, Т10 – темы смыслового модуля №4.

Перечень вопросов для собеседования

1. Ассортимент зерномучных продуктов и их характеристика.
2. Типы замесов макаронного теста (по температуре и
3. влажности). Условия применения того или иного типа замеса.

4. Строение зерна. Особенности химического состава различных частей зерна. Пищевая ценность зерновых и круп.
5. Классификация и ассортимент, потребительские свойства муки.
6. Ассортимент гречневой, пшеничной и ячменной круп.
7. Технология ржаного и пшеничного теста.
8. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий из пшеничной муки. Аппаратурное оформление.
   при прессовании его через матрицу.
9. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Виды вкусовых и обогатительных добавок при данном производстве.
10. Технология приготовления теста из ржаной муки. Виды заквасок, способы их приготовления, технологические параметры.
11. Физико-химические показатели качества муки. Особенности макаронного и хлебопекарной муки.
12. Технологический процесс производства муки и его
13. аппаратурное оформление.
14. Пищевая ценность круп. Изменения физико-химических свойств круп при тепловой обработке.
15. Основные стадии производства макаронных изделий. Их характеристика. Аппаратное оформления.
16. Характеристика органолептических показателей различных видов муки, методы их определения.
17. Особенности сушки макаронного теста. Суть трехстадийного режима высушивания.
18. Значение хлеба в рационе человека, его пищевая ценность.
19. Технохимический контроль при производстве хлебобулочных изделий.
20. Классификация и ассортимент круп. Основные стадии производства
21. Технологическая схема производства хлеба из ржаной муки. Аппаратурное оформление.
22. Выпечки хлеба, их режимы и процессы, протекающие при выпечке хлеба.

Фонд тестовых заданий

1. Что относится к энергетическим ценностям пищевых продуктов

А) минеральные вещества, углеводы, белки

Б) жиры, красящие вещества, органические кислоты

С)) белки, углеводы, жиры

Д) витамины, белки, ферменты

2. От чего зависит энергетическая ценность продуктов питания

А) органических кислот, белков, красящих веществ

Б)) углеводов, белков, жиров

С) углеводов, жиров, органических кислот

Д) витаминов, углеводов, макроэлементов

3. При хранении на качество готовых продуктов питания не влияет:

А) температура

Б) влажность воздуха

С) содержание сухих веществ в продуктах

Д)) количество продукции

4. Один из них является отраслью первичной переработки сырья:

А) хлебопекарная

Б) макаронная

С) чаеразвесочная

Д)) консервная

5. Один из них не является сахар содержащим сырьем
А) плоды
Б)) соя
С) картофель
Д) свекла
6. К физико-химическим методам очистки пищевых суспензий относится:
А)) дезодорация
Б) фильтрация
С) осаждение
Д) дробление
7. Метод «дезодорация» основан на:
А)) летучести ароматических компонентов продукта, определяющих его запах
Б) проницаемость оболочки клеток
С) растворимости продуктов в воде
Д) растворимости продуктов в органических растворителях
8. Что из перечисленных относится к адсорбентам:
А)) кизельгур
Б) дробленное яблоко
С) мелкие куски железа
Д) фильтровальная бумага
9. Движущей силой «адсорбции» является:
А) разность температуры
Б) разность давлений
С)) разность концентраций
Д) разность объемов
10. Какие химические улучшители не влияют на процесс созревания теста
А)) неорганические кислоты
В) окислительно-восстановительное улучшители
С) органические кислоты
Д) амилолитические и протеолитические ферменты
11. Из перечисленных продуктов питания, что относится к эмульсиям
А) фруктовые и овощные пасты
В)) молоко, сливки, сливочное масло, сметан
С) помадная масса, какао тертое
Д) высушенные соки, пюре, молоко
12. При производстве сахара основным процессом извлечения сахара из свекловичной стружки является:
А) фильтрование
Б)) экстракция
С) поглощение
Д) перемешивание
13. Один из свойств не относится к качеству зерна:
А) органолептические показатели
Б) физические свойства и химические свойства
С) механические свойства
Д)) косметические свойства
14. Что из этих показателей не относится к механическим свойствам зерна:
А) упругость
Б)) время растворения
С) время релаксации
Д) вязкость

15. Какой технологический процесс при хлебопечении является решающим звеном

А) приготовление сырья

Б) приготовление воды

С)) приготовление хлебного теста

Д) приготовление опары

16. Один из них относится к технологической схеме приготовления хлеба:

А) калибровка сырья

В) фильтрование

С)) окончательная расстойка

Д) стерилизация готовой продукции

17. Сколько времени могут сохраняться макаронные изделия без заметных изменений

А)) более 1 года

Б) более 2 года

С) более 3 года

Д) более 4 года

18. Какая из этих характеристик является основным достоинством макаронных изделий, как продукт питания

А) сохраняемость

Б)) высокая питательность

С) низкая влажность

Д) пластичность

19. Какой процент составляют углеводы в макаронных изделиях:

А) 28 – 35 %

Б) 40 – 48 %

С) 60 – 65 %

Д)) 70 – 72 %

20. Какой из этих компонентов не применяется в производстве макаронных изделий:

А) сушенная измельченная в порошок морковь

Б) натуральное молоко

С)) яблочный порошок

Д) томатные продукты

Е) сухое молоко

21. На сколько типов подразделяется по стандарту весь ассортимент макаронной продукции

А) 2

Б) 3

С)) 4

Д) 5

22. Макаронные изделия не выпускается в виде:

А)) трехугольных

Б) лентообразных

С) нитеобразных

Д) трубочатых

23. Масличные культуры содержат ..% жира и ..% белков

А) 15-20% жира и 10-20% белков

Б) 15-25% жира и 30-50% белков

С)) 25-35% жира и 20-40% белков

Д) 10-15% жира и 40-50% белков

24. Как называют продукт, состоящий из смеси кристаллов сахарозы и сиропа,

А) шербетом
Б)) утфелем
С) сгушенным соком
Д) инвертным сахаром

Лист изменений и дополнений

№	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры на котором были рассмотрены изменения	Подпись зав. кафедрой