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:
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
_____ К.А. Антошина
(подпись)
«__26_» _____02_____ 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по учебной дисциплине

ФТД.02 ТЕХНОЛОГИИ ДИЗАЙНА ПРОДУКЦИИ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

(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 (должность) _____ (подпись) Владимиров С.В.

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

Донецк 2024

Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине
Технологии дизайна продукции ресторанного хозяйства

Таблица 1.1. Компетенций

№	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этап формирования (семестр изучения)
1	2	3	4	5
1	ОПК-4	Разрабатывает справочные и вспомогательные материалы по трансферу технологий, коммерциализации прав на результаты исследовательской деятельности и средств индивидуализации	**Тема №1.**Технологические принципы оформления продукции ресторанного хозяйства. **Тема №2.**Технологические принципы оформления первых блюд. **Тема №3.** Технологические принципы оформления вторых блюд из мяса и птицы. Особенности подачи и оформления стейков. **Тема №4.** Технологические принципы оформления вторых блюд из рыбы. **Тема №5.** Технологические принципы оформления блюд из овощей. Технология оформления «Карвинг». **Тема №6.** Технологические принципы оформления холодных блюд и закусок. **Тема №7.** Технологические принципы оформления горячих блюд и закусок. **Тема №8.** Технологические принципы оформления сладких блюд и напитков. **Тема №9.** Технологические принципы оформления блюд с использованием **Тема №10.** Технологические принципы оформления праздничных и банкетных блюд. **Тема №11.** Технологические принципы оформления кондитерских изделий. **Тема №12.** Современные тренды в оформлении продукции общественного питания.	6

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 1.2. Показатели оценивания компетенций

№ п/п	**Код контролируемой компетенции**	**Код и наименование индикатора достижения компетенции**	**Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины**	**Наименование оценочного средства**
1	ОПК-4	ИДК-1$_{ОПК-4}$ Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ИДК-2$_{ОПК-4}$ Разрабатывает производственные процессы, технологи-	**Тема №1.**Технологические принципы оформления продукции ресторанного хозяй-	Тест Собеседование

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
		ческие регламенты и стандарты предприятия питания ИДК-З$_{ОПК-4}$ Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.	ства. **Тема №2.**Технологические принципы оформления первых блюд. **Тема №3.** Технологические принципы оформления вторых блюд из мяса и птицы. Особенности подачи и оформления стейков. **Тема №4.** Технологические принципы оформления вторых блюд из рыбы. **Тема №5.** Технологические принципы оформления блюд из овощей. Технология оформления «Карвинг». **Тема №6.** Технологические принципы оформления холодных блюд и закусок. **Тема №7.** Технологические принципы оформления горячих блюд и закусок. **Тема №8.** Технологические принципы оформления сладких блюд и напитков. **Тема №9.** Технологические принципы оформления блюд с использованием **Тема №10.** Технологические принципы оформления праздничных и банкетных блюд. **Тема №11.** Технологические принципы оформления кондитерских изделий. **Тема №12.** Современные тренды в оформлении продукции общественного питания.	

Таблица 1.2. Показатели оценивания компетенций

№	Код контролируемой компетенции	Показатель оценивания (знания, умения, навыки)	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
1	2	3	4	5

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 1.3. Критерии и шкала оценивания по оценочному средству тест

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
8-10	Тест пройден на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов)
5-7	Тест пройден на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
1-4	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 1.4. 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)
4	Опрос пройден на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
1…3	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 1.5. Критерии диагностики знаний студентов при проведении экзамена

По 100 бальной системе	Национальная система	Определение (студент 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 ма-

		териала при ответе.
80 - 89	4	Хорошо. Изложенный 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. Изложенный 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. Изложенный 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.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

При изучении учебной дисциплины в течение семестра обучающийся максимально может набрать 100 баллов. Минимальное количество баллов, необходимое для сдачи зачета составляет 60 баллов.

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется на основании оценки систематичности и активности по каждой теме программного материала учебной дисциплины.

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется с помощью тестов, собеседования, контрольных работ.

Собеседование (устный или письменный опрос) осуществляется по лекционному материалу и материалу для самостоятельного изучения. Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Тестирование по темам смысловых модулей может проводиться в компьютерных классах с помощью программы «Тесты» согласно графику проведения модульного контроля.

Опираясь на знания обучающихся, преподаватель оставляет за собой право решающего слова во время оценивания знаний.

Максимальное количество баллов за текущий контроль исамостоятельную работу										**Максимальнаясумма баллов**
Смысловой модуль № 1				**Смысловой модуль № 2**				**Смысловой модуль № 3**		
Т1[1]	Т2	Т3	Т4	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т8	100
10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	

Т1, Т2…Т4 – темы смыслового модуля №1;
Т5, Т6…Т8 – темы смыслового модуля №2;
Т9, Т10…Т12 – темы смыслового модуля №3.

Перечень вопросов для собеседований

1.Технологические принципы оформления продукции ресторанного хозяйства.
2.Технологические принципы оформления первых блюд.
3.Технологические принципы оформления вторых блюд из мяса и птицы. Особенности подачи и оформления стейков.
4.Технологические принципы оформления вторых блюд из рыбы.
5.Технологические принципы оформления блюд из овощей. Технология оформления «Карвинг».
6.Технологические принципы оформления холодных блюд и закусок.
7.Технологические принципы оформления горячих блюд и закусок.
8.Технологические принципы оформления сладких блюд и напитков.
9.Технологические принципы оформления блюд с использованием молекулярной гастрономии.
10.Технологические принципы оформления праздничных и банкетных блюд.
11.Технологические принципы оформления кондитерских изделий.
12. Современные тренды в оформлении продукции общественного питания.
13. Тренды гастрономии в оформлении продукции общественного питания.
14.Использование в оформлении Паста-арт.
15. Технологии оформления шоколадом.
16. Использование декоров из соусов для оформления блюд.
17. Технология оформления блюд с помощью кармели.
18. Технология оформления банкетов Пейп-Арт.
19. Использование молекулярных принципов и способов оформления продукции.