Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 16:11:08
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce592f7224a676a271b2

оТП(б)26

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

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

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий кафедрой ТОППП
имени А.Ф. Коршуновой
Антошина К.А.
«24» 02 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по дисциплине

Б1.В.ДВ.07.02 ПРОМЫШЛЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
(шифр и наименование дисциплины)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

-
(профиль)

Разработчик:

Ст. преподаватель		Н.В. Кириллова
(должность)	(подпись)	(ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «24» 02 2026 г., протокол № 26

Донецк 2026 г.

Паспорт

оценочных материалов по дисциплине

ПРОМЫШЛЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения 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.** Научные основы технологических процессов. **Тема 2.** Технология производства растительного масла и продуктов на их основе. **Тема 3.** Технология производства зерновых продуктов, муки, круп, экструдированных продуктов. **Тема 4.** Технология хлебобулочных изделий и макаронных изделий. **Тема 5.** Технология консервирования плодов и овощей. **Тема 6.** Ассортимент и технология консервированного овощного и плодово-ягодного сырья. **Тема 7.** Технология производства пива и кваса. **Тема 8.** Технология алкогольных напитков. **Тема 9.** Технология производства безалкогольных напитков. **Тема 10.** Технология производства чая, кофе, кофейных и чайных напитков.	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,	**Тема 1.** Научные основы технологических процессов.	Тест

		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 2.** Технология производства растительного масла и продуктов на их основе. **Тема 3.** Технология производства зерновых продуктов, муки, круп, экструдированных продуктов. **Тема 4.** Технология хлебобулочных изделий и макаронных изделий. **Тема 5.** Технология консервирования плодов и овощей. **Тема 6.** Ассортимент и технология консервированного овощного и плодово-ягодного сырья. **Тема 7.** Технология производства пива и кваса. **Тема 8.** Технология алкогольных напитков. **Тема 9.** Технология производства безалкогольных напитков. **Тема 10.** Технология производства чая, кофе, кофейных и чайных напитков.	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	фонд тестовых заданий

		измерения уровня знаний, и умений обучающегося.	
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: вопросы по каждому из 4-х изученных модулей). Таким образом, по результатам зачета обучающийся максимально может получить 100 баллов.

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу				**Максимальная сумма баллов**
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	

Вопросы к зачету

1. Ассортимент зерномучных продуктов и их характеристика.
2. Типы замесов макаронного теста (по температуре и влажности). Условия применения того или иного типа замеса.
3. Строение зерна. Особенности химического состава различных частей зерна. Пищевая ценность зерновых и круп.
4. Классификация и ассортимент, потребительские свойства муки.
5. Ассортимент гречневой, пшеничной и ячменной круп.
6. Технология ржаного и пшеничного теста.
7. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий из пшеничной муки.
8. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Виды вкусовых и обогатительных добавок при данном производстве.
9. Технология приготовления теста из ржаной муки. Виды заквасок, способы их приготовления, технологические параметры.
10. Физико-химические показатели качества муки. Особенности макаронного и хлебопекарной муки.
11. Технологический процесс производства муки и его аппаратурное оформление.
12. Пищевая ценность круп. Изменения физико-химических свойств круп при тепловой обработке.

13. Основные стадии производства макаронных изделий. Их характеристика. Аппаратное оформления.

14. Характеристика органолептических показателей различных видов муки, методы их определения.

15. Особенности сушки макаронного теста. Суть трехстадийного режима высушивания.

16. Значение хлеба в рационе человека, его пищевая ценность.

17. Технохимический контроль при производстве хлебобулочных изделий.

18. Классификация и ассортимент круп. Основные стадии производства

19. Технологическая схема производства хлеба из ржаной муки. Аппаратурное оформление.

20. Выпечки хлеба, их режимы и процессы, протекающие при выпечке хлеба.

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично»
75-89	4 «хорошо»
60-74	3 «удовлетворительно»
менее 60	2 «неудовлетворительно»