

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.
«28» марта 2022 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по
дисциплине: «Теоретические основы производства продуктов питания»

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Форма обучения	очная
Год начала обучения	2022
Реализуется в <u>5,6</u> семестре	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Теоретические основы производства продуктов питания» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела.

2. ФОС является приложением к программе дисциплины (модуля) «Теоретические основы производства продуктов питания»

3. Разработчик Шалтумаев Т.Ш. доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель Холодова Е.Н., зав.кафедрой технологии продуктов питания и товароведения

Члены комиссии: Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения
Писаренко О.Н., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Представитель организации-работодателя: Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Теоретические основы производства продуктов питания».

«24» марта 2022 г.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код оцениваемой компетенции, индикатора (ов)	Этап формирования компетенции (№ темы) (в соответствии с рабочей программой дисциплины)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация (текущий/промежуточный)	Тип контроля (устный, письменный или с использованием технических средств)	Наименование оценочного средства
ПК-4 (ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4})	№ 1-18	Собеседование	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования
ПК-4 (ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4})	№ 1-18	Экзамен	Промежуточный	Устный	Вопросы к экзамену
ПК-4 (ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}), ПК-7 (ИД-1 _{ПК-7})	№ 1-18	Курсовой проект	промежуточный	Письменный	Оценочные средства для курсового проекта

2. Описание показателей и критериев оценивания на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровни сформированности компетенции(ий), индикатора (ов)	Дескрипторы			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция: ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): Индикаторы: ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	Не может определять основные направления развития при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Ограничено может определять основные направления развития при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Может определять основные направления развития при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества, но	Может определять основные направления развития при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.

контроля свойств пищевой продукции. Не применяет методы и средства измерений при изучении показателей качества в ходе исследований свойств сырья, полуфабрикатов, продукции. Не демонстрирует знания об основных пищевых веществах продуктов питания, их изменениях при технологической обработке. Не разбирается в технологических аспектах производства продукции общественного питания.	необходимую нормативную и техническую документацию для контроля свойств пищевой продукции. Ограничено применяет методы и средства измерений при изучении показателей качества в ходе исследований свойств сырья, полуфабрикатов, продукции. Ограничено демонстрирует знания об основных пищевых веществах продуктов питания, их изменениях при технологической обработке. Ограничено разбирается в технологических аспектах производства продукции общественного питания.	допускает незначительные ошибки. Может применять необходимую нормативную и техническую документацию для контроля свойств пищевой продукции, но допускает незначительные ошибки. Применяет методы и средства измерений при изучении показателей качества в ходе исследований свойств сырья, полуфабрикатов, продукции, но допускает незначительные ошибки. Демонстрирует знания об основных пищевых веществах продуктов питания, их изменениях при технологической обработке, но допускает незначительные ошибки. Разбирается в технологических аспектах производства продукции общественного питания, но допускает незначительные ошибки.	Может применять необходимую нормативную и техническую документацию для контроля свойств пищевой продукции. Применяет методы и средства измерений при изучении показателей качества в ходе исследований свойств сырья, полуфабрикатов, продукции. Демонстрирует знания об основных пищевых веществах продуктов питания, их изменениях при технологической обработке. Разбирается в технологических аспектах производства продукции общественного питания.
--	---	---	--

Компетенция: ПК-7 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и

качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового производства в соответствии с регламентами, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикаторы:</i> ИД-1 _{ПК-7}	Не выполняет описание проводимой научно-исследовательской работы в соответствии с рекомендуемыми методиками.	Ограниченно выполняет описание проводимой научно-исследовательской работы в соответствии с рекомендуемыми методиками.	Выполняет описание проводимой научно-исследовательской работы в соответствии с рекомендуемыми методиками, но допускает незначительные ошибки.	Выполняет описание проводимой научно-исследовательской работы в соответствии с рекомендуемыми методиками.
---	--	---	---	---

Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

Рейтинговая оценка знаний студента (в случаях, предусмотренных нормативными актами СКФУ).

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
5 семестр			
1	Лабораторная работа № 1-3	7	30
2	Лабораторная работа № 4-5	14	25
	Итого за 5 семестр:		55
6 семестр			
3	Лабораторная работа № 6-8	7	30
4	Лабораторная работа № 9-10	14	25
	Итого за 6 семестр:		55

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
<i>Отличный</i>	100
<i>Хороший</i>	80
<i>Удовлетворительный</i>	60
<i>Неудовлетворительный</i>	0

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение

обязательной процедуры и оценивается 40 баллами из 100. Документ подписан ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ. Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6. Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна. Диапазон от 20 до 40 ($20 \leq S_{\text{ЭКЗ}} \leq 40$), оценка **меньше 20** баллов считается действительной с 20.08.2021 по 20.08.2022.

неудовлетворительной.

Шкала соответствия рейтингового балла экзамена 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
35 – 40	Отлично
28 – 34	Хорошо
20 – 27	Удовлетворительно

Итоговая оценка по дисциплине, изучаемой в одном семестре, определяется по сумме баллов, набранных за работу в течение семестра, и баллов, полученных при сдаче экзамена:

*Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине
в оценку по 5-балльной системе*

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
< 53	Неудовлетворительно

Промежуточная аттестация в форме **курсового проекта**

Максимальная сумма баллов по **курсовому проекту** устанавливается в **100** баллов и переводится в оценку по 5-балльной системе в соответствии со шкалой:

Шкала соответствия рейтингового балла 5-балльной системе

Рейтинговый балл	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
< 53	Неудовлетворительно

Промежуточная аттестация в форме **зачета**

Процедура зачета (зачета с оценкой) как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

Зачет выставляется по результатам работы в семестре, при сдаче всех контрольных точек, предусмотренных текущим контролем успеваемости. Если по итогам семестра обучающийся имеет от 33 до 60 баллов, ему ставится отметка «зачтено». Обучающемуся, имеющему по итогам семестра менее 33 баллов, ставится отметка «не зачтено».

Количество баллов за зачет ($S_{зач}$) при различных рейтинговых баллах по дисциплине по результатам работы в семестре

Рейтинговый балл по дисциплине по результатам работы в семестре ($R_{сем}$)	Количество баллов за зачет ($S_{зач}$)
$50 \leq R_{сем} \leq 60$	40
$39 \leq R_{сем} < 50$	35
$33 \leq R_{сем} < 39$	27
$R_{сем} < 33$	0

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, характеризующие этапы формирования компетенций

Вопросы для собеседования

Базовый уровень

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022		Тема: Менеджмент в области питания 1. Характеристика основных документов в области питания. 2. Основы организации и направления государственной политики в области здорового питания.
--	--	---

3. Характеристика современного уровня индустрии питания.
4. Классификация предприятий общественного питания различных типов и форм собственности.
5. Основные принципы различных видов питания.

Тема 2. Нормативная, техническая и технологическая документация в индустрии питания

1. Характеристика технического регламента.
2. Характеристика нормативных документов.
3. Характеристика технических документов.
4. Документы для изготовления продукции в общественном питании.
5. Характеристика национальных стандартов общественного питания.
6. Характеристика стандарта организации.
7. Объекты стандартизации внутри организации.
8. Санитарно-эпидемиологические требования (назначение, содержание).
9. Характеристика технических условий.
10. Сборник рецептов на кулинарную продукцию (характеристика, содержание).
11. Сборник рецептов на кондитерскую продукцию (характеристика, содержание).
12. Характеристика технологических карт на продукцию общественного питания.
13. Характеристика технологической инструкции на продукцию общественного питания.
14. Характеристика технико-технологических карт на продукцию общественного питания.

Тема 3. Общая технологическая схема производства продукции

1. Характеристика основы производства.
2. Характеристика технологической операции.
3. Характеристика основы технологии.
4. Роль планирования и разработки технологических процессов.
5. Стадии производства продукции.
6. Характеристика процесса реализации продукции.
7. Возможности утилизации продукции.
8. Основные принципы производства продукции общественного питания.

Тема 4. Классификация и ассортимент продукции общественного питания

1. Основные группы продуктов питания.
2. Классификация кулинарной продукции.
3. Классификация мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.
4. Характеристика ассортимента полуфабрикатов из картофеля и овощей.
5. Характеристика ассортимента полуфабрикатов из мяса.
6. Характеристика кулинарных изделий – холодных закусок.
7. Характеристика охлажденной продукции.
8. Классификация мучных кондитерских изделий.
9. Классификация хлебобулочных изделий.

Тема 5. Способы кулинарной обработки продуктов в общественном питании

1. Классификация технологических способов обработки.
2. Характеристика механических способов обработки.
3. Характеристика гидромеханических способов обработки.
4. Характеристика термических способов обработки.
5. Дать характеристику технологического процесса.
6. Из каких стадий состоит технологическая обработка пищевых продуктов.
7. Использование оборудования при различных способах обработки продуктов.

Тема 6. Способы тепловой обработки продуктов

1. Характеристика тепловой обработки варки, и ее разновидности.
3. Характеристика основной тепловой обработке жарки, и ее разновидности.

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

4. Характеристика комбинированных процессов тепловой обработки.
5. Характеристика вспомогательных процессов тепловой обработки.
6. Преимущества СВЧ обработки пищевых продуктов.
7. Значение тепловой обработки и влияние на качество продукции.
8. Недостатки тепловой обработки.

Тема 7. Основные критерии качества продукции общественного питания

1. Понятие качества продукции.
2. Характеристика показателей готовности кулинарной продукции (органолептический метод).
3. Характеристика пищевой ценности продукции.
4. Характеристика безопасности продукции.
5. Виды контроля качества продукции.
6. Виды документации, регламентирующие качество продукции.
7. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд.

Тема 8. Процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов

1. Характеристика процессов, влияющих на качество продукции.
2. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса.
3. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы.
4. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей.
5. Процессы, происходящие при выпечке теста.

Тема 9. Изменение белков при технологической обработке

1. Классификация и строение белков пищевых продуктов
2. Влияние процессов гидратации и дегидратации белков на формирование структурно-механических свойств обрабатываемых белок содержащих продуктов.
3. Денатурация белков, влияние на формирование качественных показателей
4. Белки сырья растительного происхождения, их изменения при кулинарной обработке
5. Строение, свойства, значение белков в питании

Тема 10. Изменения азотистых экстрактивных веществ мяса, птицы, рыбы

1. Азотистые экстрактивные вещества мяса, их изменения при кулинарной обработке.
2. Азотистые экстрактивные вещества птицы, их изменения при кулинарной обработке.
3. Азотистые экстрактивные вещества рыбы, их изменения при кулинарной обработке.

Тема 11. Изменение пищевых жиров при технологической обработке

1. Классификация и строение липидов пищевых продуктов.
2. Каков химический состав и строение жиров.
3. Характеристика видов жиров различного происхождения.
4. Физические и химические свойства жиров.
5. Какие изменения претерпевают жиры пищевых продуктов при хранении и термической обработке.
6. Каков механизм автоокисления жиров.

Тема 12. Изменение сахаров при технологической обработке

1. Классификация и строение углеводов пищевых продуктов.
2. Характеристика процесса гидролиза углеводов.
3. Факторы, влияющие на степень инверсии сахарозы при кислотном гидролизе.
4. В каких технологических процессах имеет место ферментативный гидролиз.

Тема 13. Изменение крахмала при технологической обработке

1. Структура крахмала, строение крахмального зерна.

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

2. Изменение крахмальных зерен в процессе кулинарной обработке.
3. Сущность процессов набухания и клейстеризации, гидролиза, декстринизации.

Тема 14. Изменение витаминов, минеральных веществ при технологической обработке

1. Классификация и строение витаминов.
2. Характеристика водорастворимых витаминов.
3. Характеристика жирорастворимых витаминов.
4. Источники витаминов в пищевых продуктах.
5. Факторы, влияющие на разрушение витаминов.
6. Способы сохранения витаминов в кулинарной практике.
7. Характеристика минеральных веществ пищевых продуктов.
8. Изменения минеральных веществ в процессе кулинарной обработки.
9. Изменения витаминов и образование экстрактивных веществ в процессе тепловой обработки продуктов.

Тема 15. Образование новых вкусовых, ароматических веществ, новых красящих веществ при технологической обработке

1. Характеристика новых веществ, образующихся в процессе кулинарной обработки продуктов.
2. Реакция меланоидинообразования, характеристика и основные этапы этой реакции.
3. Изменение пигментов при кулинарной обработке.
4. Изменение хлорофилла при обработке пищевых продуктов растительного происхождения.
5. Причины изменения цвета мяса при тепловой обработке.
6. Влияние pH среды на окраску продуктов при кулинарной обработке.

Тема 16. Структура пищевых продуктов

1. Характеристика структуры мясопродуктов.
2. Характеристика структуры рыбного сырья.
3. Характеристика структуры овощей, плодов, ягод.

Тема 17. Реологические характеристики отдельных видов кулинарной продукции

1. К каким структурам относятся пищевые продукты?
2. Перечислите основные свойства пищевых продуктов, связанные с их структурой.
3. Назовите и опишите основные механические модели идеальных тел.
4. Что понимают под вязкостью? Назовите виды вязкости.
5. Что понимают под предельным напряжением сдвига?
6. Что такое адгезия и когезия?

Тема 18. Активность воды как фактор стабильности качества продукции общественного питания

1. Расскажите о классификации форм связи воды в пищевых продуктах.
2. Что такое футигивность?
3. Что понимают под активностью воды?
4. Как активность воды влияет на развитие микроорганизмов?
5. Как активность воды влияет на интенсивность ферментативных процессов?
6. Как активность воды влияет на скорость реакций окисления липидов?
7. Как активность воды влияет на интенсивность реакций меланоидинообразования?
8. Как активность воды влияет на стабильность пищевых продуктов?

9. Как активность воды с увеличением или уменьшением влажности

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Повышенный уровень

Тема 1. Основные направления развития индустрии питания

1. Основные приоритеты в области производства продуктов питания.
2. Функциональное питание.
3. Создание продуктов питания с заданными свойствами.
4. Способы снижения калорийности пищевых продуктов.
5. Ресурсосберегающие и безотходные технологии производства пищевой продукции.

Тема 2. Нормативная, техническая и технологическая документация в индустрии питания

1. Характеристика понятия «техническое регулирование».
2. Основные принципы системы технического регулирования.
3. Характеристика понятия «стандартизация».
4. Характеристика «Правил оказания услуг в общественном питании».

Тема 3. Общая технологическая схема производства продукции

1. Характеристика рабочего процесса технологии.
2. Характеристика рабочего органа.
3. Характеристика технологического процесса.
4. Технические средства пищевых производств (примеры).
5. Характеристика технологического времени операции.
6. Характеристика цикла технологического процесса.
7. Характеристика технологического потока.

Тема 4. Классификация и ассортимент продукции общественного питания

1. Документация на продукцию общественного питания при реализации ее в зале предприятия.
2. Формирование ассортимента для реализации в предприятиях общественного питания.
3. Виды меню.
4. Содержание меню предприятий общественного питания.

Тема 5. Способы кулинарной обработки продуктов в общественном питании

1. Использование холода при консервировании продуктов.
2. Характеристика наиболее распространенных методов консервирования продуктов.
3. Характеристика современных физических методов обработки продуктов.
4. Характеристика сублимационной сушки продуктов.

Тема 6. Характеристика тепловых способов обработки продуктов

1. Характеристика оборудования для тепловой обработки продуктов.
2. Понятие теплообмена. Источники тепла и теплоносителей.
3. Приемы улучшения качества продуктов во время тепловой обработки.

Тема 7. Основные критерии качества продукции общественного питания

1. Характеристика международной системы ХАССП.
2. Мероприятия по повышению безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП.
3. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд.
4. Санитарный контроль качества готовой пищи
5. Показатель «Активность воды» в формировании качества

Тема 8. Процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов

1. Влияние кулинарной обработки на пищевую ценность продуктов.
2. Изменения витаминов и образование экстрактивных веществ в процессе тепловой обработки продуктов

Тема 9. Процессы, происходящие при технологической обработке продуктов

1. Влияние кулинарной обработки на пищевую ценность продуктов
2. Сущность денатурации белков, влияние на структурно-механические свойства

готовых изделий

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

3. Характеристика процесса коагуляции и агрегирования.

Тема 10. Изменения азотистых экстрактивных веществ мяса, птицы, рыбы

1. Влияние изменения белков на качество кулинарной продукции

Тема 11. Изменение пищевых жиров при технологической обработке

1. Что происходит с жирами при взаимодействии с водой при хранении и гидротермической обработке.

2. Характеристика показателей жиров, определяющих их качество.

3. Биологическая эффективность жира и ее изменение в процессе хранения и термической обработки.

Тема 12. Изменение сахаров при технологической обработке

1. Глубокий распад сахаров в процессе карамелизации.

2. Стадии расщепления сахаров.

3. Количественный и качественный состав сахаров в продуктах растительного происхождения.

Тема 13. Изменение крахмала при технологической обработке

1. Применение процессов изменения крахмальных зерен в кулинарной практике.

2. Обратимость процесса старения оклейстеризованного крахмала в кулинарных изделиях.

3. Старение оклейстеризованного крахмала в кулинарных изделиях в процессе хранения.

4. Модифицированные крахмалы и их применение в кулинарной практике.

Тема 14. Изменение витаминов и минеральных веществ при технологической обработке

1. Функциональные особенности влияния некоторых витаминов на организм человека.

2. Функциональные особенности влияния минеральных веществ на организм человека.

Тема 15. Образование новых вкусовых, ароматических веществ, новых красящих веществ при технологической обработке

1. Характеристика основных групп пигментов.

2. Образования новых красящих веществ.

3. Характеристика летучих соединений, возникающих при кулинарной обработке продуктов.

Тема 16. Структура пищевых продуктов

1. Какие физико-химические процессы, протекающие в овощах и плодах, обуславливают размягчение их тканей в процессе тепловой обработки?

2. Как изменяется содержание прочно- и слабосвязанной воды в процесс тепловой обработки мяса.

3. В чем состоит механизм образования рыбных бульонов и каков их химический состав.

Тема 17. Реологические характеристики отдельных видов кулинарной продукции

1. Назовите основные методы исследования реологических свойств пищевых систем.

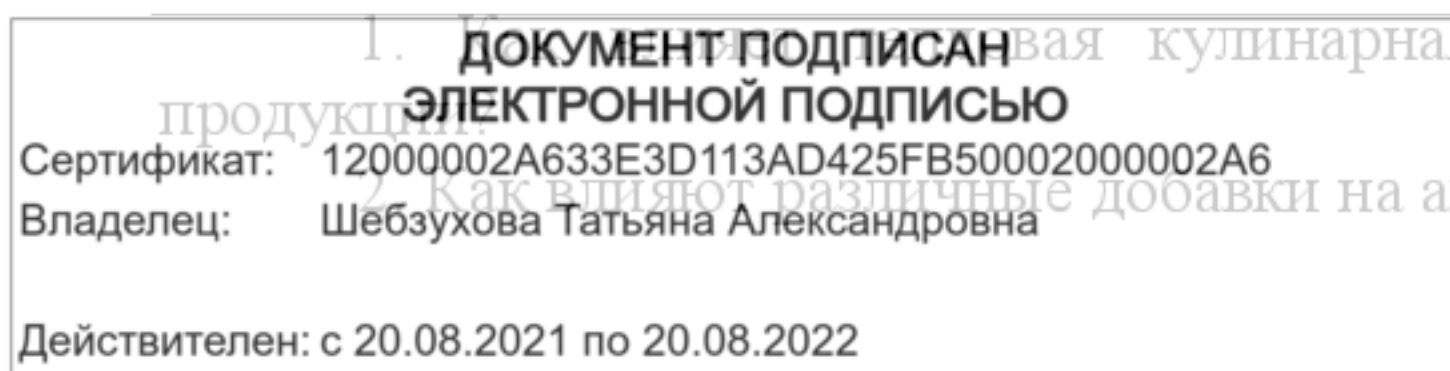
2. Перечислите основные факторы, влияющие на различные структурно-механические свойства пищевых продуктов

Тема 18. Активность воды как фактор стабильности качества продукции общественного питания

1. Как влияет кулинарная обработка на активность воды готовой

продукции

2. Как влияют различные добавки на активность воды пищевых систем?



1. Критерии оценивания компетенций*

Оценка «отлично» выставляется студенту, если: демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает программный материал, не затрудняясь с ответом при видоизменении задания; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская ошибок; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если: демонстрирует достаточные знания программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; правильно применяет теоретические положения при решении ситуационных и практических задач; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если: излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала; испытывает трудности при решении ситуационных и практических задач.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если: не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала; с большими затруднениями решает ситуационные и практические задачи.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в терминах и определениях, технологических аспектах производства продукции общественного питания, характеристика способов обработки пищевых продуктов, роль основных пищевых веществ, их изменение при кулинарной обработке.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется: в терминах и определениях, технологических аспектах производства продукции общественного питания, характеристика способов обработки пищевых продуктов, роль основных пищевых веществ, их изменение при кулинарной обработке.

** в соответствии с результатами освоения дисциплины*

2. Описание шкалы оценивания

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Документ подписан данным оценочным мероприятием включает в себя: вопросы для собеседования. Предлагаемые студенту вопросы позволяют проверить компетенции ПК-4.

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 65,61 часов самостоятельной работы.

Для проведения данного оценочного мероприятия необходимо 5-10 минут, в течение данного времени будет проводиться беседа со студентом в диалоговом режиме.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо подготовить ответы на вопросы в письменной форме.

При проверке ответа студента, оцениваются:

- знание терминологии курса дисциплины;
- ясность, четкость, логичность, научность изложения;
- правильность ответов на задаваемые вопросы.

Оценочный лист студента Ф.И.О.

Номер варианта	Номер вопроса	Отлично (100%)	Хорошо (80%)	Удовлетворительно (60%)	Неудовлетворительно (0%)
	1				
	2				
	3				
	4				

Вопросы к экзамену (6 семестр) Базовый уровень

Вопросы для проверки уровня обученности

1. Характеристика нормативных документов.
2. Характеристика технических документов
3. Характеристика национальных стандартов общественного питания.
4. Характеристика стандарта организации
5. Характеристика технологических карт на продукцию общественного питания.
6. Характеристика технологической инструкции на продукцию общественного питания.
7. Характеристика технико-технологических карт на продукцию общественного питания
8. Роль планирования и разработки технологических процессов
9. Основные принципы производства продукции общественного питания.
10. Классификация кулинарной продукции.
11. Классификация мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.
12. Классификация предприятий общественного питания различных типов и форм собственности
13. Характеристика механических способов обработки
14. Характеристика гидромеханических способов обработки
15. Характеристика термических способов обработки
16. Характеристика видов тепловой обработки продуктов
17. Характеристика комбинированных процессов тепловой обработки
18. Характеристика вспомогательных процессов тепловой обработки
19. Значение тепловой обработки и влияние на качество продукции
20. Классификация и строение белков пищевых продуктов
21. Денатурация белков, влияние на формирование качественных показателей
22. Строение, свойства, значение белков в питании
23. Классификация и строение липидов пищевых продуктов
24. Состав и строение жиров
25. Классификация и строение углеводов пищевых продуктов
26. Количественный и качественный состав сахаров в продуктах растительного происхождения

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

27. Структура крахмала, строение крахмального зерна
28. Модифицированные крахмалы и их применение в кулинарной практике
29. Классификация и строение витаминов
30. Характеристика минеральных веществ пищевых продуктов
31. Стадии производства продукции общественного питания
32. Формирование ассортимента для реализации в предприятиях общественного питания
33. Характеристика оборудования для тепловой обработки продуктов
34. Белки сырья растительного происхождения, их изменения при кулинарной обработке
35. Белки сырья животного происхождения, их изменения при кулинарной обработке
36. Какие изменения претерпевают жиры пищевых продуктов при хранении и термической обработке
37. Биологическая эффективность жира и ее изменение в процессе хранения и термической обработки
38. Факторы, влияющие на степень инверсии сахарозы при кислотном гидролизе
39. Карамелизация сахаров. Глубокий распад сахаров в процессе карамелизации. Стадии расщепления сахаров
40. Изменение крахмальных зерен в процессе кулинарной обработки
41. Применение процессов изменения крахмальных зерен в кулинарной практике
42. Факторы, влияющие на разрушение витаминов
43. Способы сохранения витаминов в кулинарной практике
44. Методики определения содержания белков в пищевых продуктах
45. Методики определения содержания жиров в пищевых продуктах
46. Методики определения содержания углеводов в пищевых продуктах
47. Методики определения содержания витаминов в пищевых продуктах
48. Методики определения содержания минеральных веществ в пищевых продуктах
49. Документы для изготовления продукции в общественном питании
50. Сборник рецептов на кулинарную продукцию (характеристика, содержание).
51. Сборник рецептов на кондитерскую продукцию (характеристика, содержание)
52. Основные этапы производства продуктов питания
53. Возможности утилизации продукции
54. Структура меню различных предприятий общественного питания
55. Классификация технологических способов обработки
56. Использование оборудования при различных способах обработки продуктов
57. Использование холода при консервировании продуктов
58. Влияние процессов гидратации и дегидратации белков на формирование структурно-механических свойств обрабатываемых белок содержащих продуктов
59. Изменение свойств белка в результате денатурации
60. Характеристика процесса коагуляции и агрегирования
61. Физические и химические свойства жиров
62. Что происходит с жирами при взаимодействии с водой при хранении и гидротермической обработке
63. Характеристика показателей жиров, определяющих их качество
64. Характеристика процесса гидролиза углеводов

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

65. Свойства крахмала при набухании и клейстеризации, гидролиза, декстринизации
66. Действие на процессы брожения, характеристика и основные этапы этой
67. Функциональные особенности влияния некоторых витаминов на организм

- человека
68. Изменения минеральных веществ в процессе кулинарной обработки
69. Функциональные особенности влияния минеральных веществ на организм человека

Повышенный уровень

Вопросы для проверки уровня обученности

1. Основные принципы системы технического регулирования
2. Санитарно-эпидемиологические требования (назначение, содержание)
3. Характеристика «Правил оказания услуг в общественном питании»
4. Основные приоритеты в области производства продуктов питания
5. Какие кислоты обладают наибольшей инверсионной способностью и почему
6. Создание продуктов питания с заданными свойствами
7. Способы снижения калорийности пищевых продуктов
8. Приемы улучшения качества продуктов во время тепловой обработки
9. Мероприятия по повышению безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП.
10. Изменения коллоидного состояния белковых соединений в процессе коагуляции
11. Технические средства пищевых производств (примеры)
12. Ресурсосберегающие и безотходные технологии производства пищевой продукции
13. Характеристика показателей готовности кулинарной продукции (органолептический метод)
14. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд
15. Показатель «Активность воды» в формировании качеств

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если: демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает программный материал, не затрудняясь с ответом при видоизменении задания; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская ошибок; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если: демонстрирует достаточные знания программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; правильно применяет теоретические положения при решении ситуационных и практических задач; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если: излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала; испытывает трудности при решении ситуационных и практических задач.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если: не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала; с большими затруднениями решает ситуационные и практические задачи.

2. Сертификат оценивания ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB5000200002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна студента по дисциплине по итогам семестра равен Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	мена предусматривает проведение обязательной оценивается 40 баллами из 100. В случае если рейтинговый балл равен 60, то программой автоматически добавляется
---	---

32 премиальных балла и выставляется оценка «отлично». Положительный ответ студента на экзамене оценивается рейтинговыми баллами в диапазоне от 20 до 40 ($20 \leq S_{\text{экз}} \leq 40$), оценка меньше 20 баллов считается неудовлетворительной.

Шкала соответствия рейтингового балла экзамена 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
35 – 40	Отлично
28 – 34	Хорошо
20 – 27	Удовлетворительно

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура проведения экзамена осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры – в СКФУ.

В экзаменационный билет включаются три вопроса. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базовых более глубокими знаниями материала.

Для подготовки ответа по билету отводится 20 минут.

Для проведения данного оценочного мероприятия необходимо 10 минут, в течение данного времени будет проводиться беседа преподавателя со студентом в диалоговом режиме.

Оценочный лист студента Ф.И.О.

Номер варианта	Номер вопроса	Отлично (100%)	Хорошо (80%)	Удовлетворительно (60%)	Неудовлетворительно (0%)
	1				
	2				
	3				
	4				

Оценочные средства для курсового проекта

1. Примерная тематика курсовых проектов

Направление деятельности	Примерная тематика
Научно-исследовательская	Изменение белков пищевых продуктов при технологической обработке Изменение жиров пищевых продуктов при технологической обработке Изменение углеводов пищевых продуктов при технологической обработке Изменение витаминов пищевых продуктов при технологической обработке Изменение цвета пищевых продуктов при технологической обработке Изменение воды и сухих веществ пищевых продуктов при технологической обработке

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН

2. ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

(модуль). Структура должна быть единой

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

(утверждается на заседании кафедры, обеспечивающей образовательную деятельность по соответствующей дисциплине для всех обучающихся по соответствующей

образовательной программе). Курсовой проект имеет следующую композиционную структуру: титульный лист, содержание, введение, основной текст, представленный разделами, заключение, список используемых источников, приложения (при необходимости).

Раздел 1. Классификация процессов обработки пищевых продуктов

Результаты обучения	Формулировка задания	Контролируемые компетенции, индикатор(ы)	
Разбирается в технологических аспектах производства продукции общественного питания. Выполняет описание проводимой научно-исследовательской работы в соответствии с рекомендуемыми методиками.	Классифицирует процессы обработки продуктов, представляет информацию из различных источников и баз данных с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий и проводит исследования по заданной методике.	ПК-4, ИД-3 _{ПК-4}	ПК-7, ИД-1 _{ПК-7}
	Выбирает необходимые процессы обработки продуктов, осуществляет поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных и проводить исследования по заданной методике.	ПК-4, ИД-3 _{ПК-4}	ПК-7, ИД-1 _{ПК-7}

Раздел 2. Классификация нутриента (по заданию)

Результаты обучения	Формулировка задания	Контролируемые компетенции, индикатор(ы)	
Демонстрирует знания об основных пищевых веществах продуктов питания, их изменениях при технологической обработке. Выполняет описание проводимой научно-исследовательской работы в соответствии с рекомендуемыми методиками.	Классифицирует заданный нутриент, описывает свойства и характеристики, осуществляя поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных	ПК-4, ИД-2 _{ПК-4}	ПК-7, ИД-1 _{ПК-7}

Раздел 3. Биологическая роль нутриента (по заданию)

Результаты обучения	Формулировка задания	Контролируемые компетенции, индикатор(ы)
---------------------	----------------------	--

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	
--	--

Демонстрирует знания об основных пищевых веществах продуктов питания, их изменениях при технологической обработке. Выполняет описание проводимой научно-исследовательской работы в соответствии с рекомендуемыми методиками.	Владеет методикой определения биологической роли нутриента	ПК-4, ИД-2 _{ПК-4}	ПК-7, ИД-1 _{ПК-7}
---	--	----------------------------	----------------------------

Раздел 4. Нутриенты пищевых продуктов (по заданию)

Результаты обучения	Формулировка задания	Контролируемые компетенции, индикатор(ы)	
Демонстрирует знания об основных пищевых веществах продуктов питания, их изменениях при технологической обработке. Выполняет описание проводимой научно-исследовательской работы в соответствии с рекомендуемыми методиками.	Характеризует нутриенты пищевых продуктов в соответствии с заданием	ПК-4, ИД-2 _{ПК-4}	ПК-7, ИД-1 _{ПК-7}

Раздел 5. Изменение нутриента при технологической обработке (по заданию)

Результаты обучения	Формулировка задания	Контролируемые компетенции, индикатор(ы)		
Применяет методы и средства измерений при изучении показателей качества в ходе исследований свойств сырья, полуфабрикатов, продукции. Демонстрирует знания об основных пищевых веществах продуктов питания, их изменениях при технологической обработке. Разбирается в технологических аспектах производства продукции общественного питания. Выполняет описание проводимой научно-исследовательской работы в соответствии с рекомендуемыми методиками.	Определяет изменения нутриента при технологической обработке. Осуществляет поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных и представляет ее в требуемом формате	ПК-4, ИД-2 _{ПК-4}	ПК-4, ИД-3 _{ПК-4}	ПК-7, ИД-1 _{ПК-7}

Раздел 6. Влияние технологических факторов на пищевую ценность нутриентов (по заданию)

Результаты обучения	Формулировка задания	Контролируемые компетенции, индикатор(ы)		
Применяет методы и средства измерений при изучении показателей качества в ходе исследований свойств сырья, полуфабрикатов, продукции.	Показывает влияние технологических факторов на пищевую ценность	ПК-4, ИД-2 _{ПК-4}	ПК-4, ИД-3 _{ПК-4}	ПК-7, ИД-1 _{ПК-7}

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Исследования свойств сырья, полуфабрикатов, продукции.
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

полуфабрикатов, продукции. Демонстрирует знания об основных пищевых веществах продуктов питания, их изменениях при технологической обработке. Разбирается в технологических аспектах производства продукции общественного питания. Выполняет описание проводимой научно-исследовательской работы в соответствии с рекомендуемыми методиками.	нутриента при различных способах обработки и определяет оптимальные режимы технологической обработки с целью максимального сохранения нутриента			
--	---	--	--	--

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если у него глубокие знания в исследуемой тематике; способах технологической обработки пищевых продуктов; сущности и структуре исследуемых компонентов пищи; роли исследуемых компонентов пищи для организма человека; изменениях структуры и свойств исследуемых компонентов продуктов питания; влиянии технологических факторов на перевариваемость пищевых веществ продуктов.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если у него достаточные знания в исследуемой тематике; способах технологической обработки пищевых продуктов; сущности и структуре исследуемых компонентов пищи; роли исследуемых компонентов пищи для организма человека; изменениях структуры и свойств исследуемых компонентов продуктов питания; влиянии технологических факторов на перевариваемость пищевых веществ продуктов, допускает неточности при защите курсового проекта.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если у него есть знания в исследуемой тематике; способах технологической обработки пищевых продуктов; сущности и структуре исследуемых компонентов пищи; роли исследуемых компонентов пищи для организма человека; изменениях структуры и свойств исследуемых компонентов продуктов питания; влиянии технологических факторов на перевариваемость пищевых веществ продуктов; допускает незначительные ошибки при защите курсового проекта.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает материал по исследуемой тематике; способах технологической обработки пищевых продуктов; сущности и структуре исследуемых компонентов пищи; роли исследуемых компонентов пищи для организма человека; изменениях структуры и свойств исследуемых компонентов продуктов питания; влиянии технологических факторов на перевариваемость пищевых веществ продуктов.

2. Описание шкалы оценивания

Максимальная сумма баллов по **курсовому проекту** устанавливается в **100** баллов и переводится в оценку по 5-балльной системе в соответствии со шкалой:

Шкала соответствия рейтингового балла 5-балльной системе

Рейтинговый балл	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
	Неудовлетворительно

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебухова Татьяна Александровна
Компетенций
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

определяющие процедуры оценивания знаний, эти, характеризующих этапы формирования

Процедура проведения данного оценочного мероприятия осуществляется в соответствии Положением о выполнении и защите курсовых работ (проектов) в СКФУ.

Предлагаемые студенту задания позволяют проверить компетенции ПК-4, ПК-7.

Для выполнения курсового проекта по дисциплине необходимо 24,3 часа. Список источников литературы для выполнения курсового проекта приведен в 8 пункте рабочей программы дисциплины.

При проверке задания оцениваются последовательность, логичность выстроенного ответа на задание, наличие иллюстраций, раскрывающих сущность выполняемого задания.

При защите курсового проекта оцениваются:

- знание и последовательность необходимых разделов;
- правильность ответов на задаваемые вопросы при защите;
- навыки и умения в обосновании исследуемой тематики

Оценочный лист студента Ф.И.О.

Номер варианта	Номер вопроса	Отлично (100%)	Хорошо (80%)	Удовлетворительно (60%)	Неудовлетворительно (0%)
	1				
	2				
	3				
	4				

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022