

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 13:11:55
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

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: «Введение в технологию продуктов общественного питания»

Направление подготовки	19.03.04	Технология	продукции	и
Направленность (профиль)		организация	общественного питания	
Форма обучения		Технология и организация ресторанного дела		
Год начала обучения		очная		
Реализуется в <u>3</u> семестре		2022		

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Пятигорск, 2022

Введение

1. Назначение: данный фонд оценочных средств предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» по дисциплине «Введение в технологию продуктов общественного питания»
2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Введение в технологию продуктов общественного питания»
3. Разработчик Щедрин Т.В., 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: Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения,

Лимарева Н.С., 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 «Введение в технологию продуктов общественного питания».

«24» марта 2022 г.

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

Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной

программы

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
ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	№ 1-9	Собеседование	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования
ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	№ 1-9	Экзамен	Промежуточный	Устный	Вопросы к экзамену
ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	№ 3	Собеседование	Письменный	Устный	Темы индивидуальных творческих заданий по заданной тематике

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

Уровни сформированности компетенций индикаторов	Дескрипторы			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция: УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач				
Результаты прохождения практики: Индикатор:				
ИД-1 _{УК-1} Способен выделять проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода;	Не способен выделять проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода;	В небольшом объеме способен выделять проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода;	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ИД-2_{УК-1} Мо ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022		На низком уровне может осуществлять поиск, отбор и	Знает материал, но допускает	Демонстрирует высокий уровень и способность осуществлять

систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации	систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации	систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации	неточности	поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
ИД-3 _{УК-1} Способен проводить определять и оценивать риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирать оптимальный вариант её решения.	Не способен проводить определять и оценивать риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирать оптимальный вариант её решения.	На низком уровне способен проводить определять и оценивать риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирать оптимальный вариант её решения.	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
Компетенция: ПК-5 Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции				
ИД-1 _{ПК-5} Способен осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	Не способен осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	На низком уровне осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований
ИД-2 _{ПК-5} Организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования,	Не организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования,	На низком уровне организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования,	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования,

				традиционных и новых видов сырья
ИД-3 _{ПК-5} Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Не выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	На низком уровне выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания

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

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
<u>3</u> семестр			
1	Практическая работа № 1-3	4 неделя	15
2	Практическая работа № 4-6	8 неделя	20
3	Практическая работа № 7-9	12 неделя	20
	Итого за <u>3</u> семестр:		55
	Итого:		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)
Отличный	100
ДОВОЛЕН	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме **экзамена** предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры и оценивается 40 баллами из 100. 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

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

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

3.1 Вопросы к экзамену по дисциплине «Введение в технологию продуктов общественного питания»

Базовый уровень

Вопросы (задача, задание) для проверки уровня обученности

1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников Программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
2. Характеристика основных типов предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания
3. Характеристика действующих нормативно технических документов для предприятий общественного питания. Особенности организации документооборота по производству на предприятиях питания
4. Использование нормативной, технической, технологической документации для производства продукции общественного питания
5. Современные проблемы работы предприятий общественного питания.
6. Перспективные типы предприятий общественного питания для обслуживания потребителей в условиях Кавказских Минеральных Вод
7. Влияние национальных и исторических факторов на технологию приготовления блюд национальной кухни народов живущих в Северо - Кавказском федеральном округе.
8. Основные виды деятельности предприятий (объектов) общественного питания.
9. Влияние религиозных факторов на технологию приготовления блюд национальной кухни народов живущих в Северо - Кавказском федеральном округе.

10. Использование нормативной и технической документации для приготовления продукции в индустрии общественного питания
11. Основные требования нормативной и технической документации для приготовления

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

- блюд национальной кухни народов живущих в России
12. Основные требования нормативной и технической документации для обеспечения безопасности приготовления и реализации блюд национальной кухни народов живущих в России
 13. Организация контроля технологического процесса. Система обеспечения качества и безопасности пищевой продукции
 14. Основы научной организации труда при производстве продукции общественного питания.
 15. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Характеристика перспективных типов предприятий общественного питания.
 16. Инновации в сфере услуг общественного питания
 17. Организация и перспективы развития предприятий общественного питания.
 18. Современные проблемы работы предприятий общественного питания
 19. Роль специалистов в организации производства и обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания.
 20. Роль питания в сохранении здоровья
 21. Работа предприятий общественного питания в современных условиях
 22. Роль образования для работы специалистов в современных условиях
 23. Обеспечение безопасности услуг в предприятиях общественного питания
 24. Анализ состояния и перспективы развития ресторанного бизнеса в России
 25. Анализ состояния и перспективы развития предприятий питания индустрии гостеприимства в России
 26. Анализ состояния и перспективы развития предприятий быстрого питания в России
 27. Анализ состояния и перспективы развития диетического питания в России
 28. Анализ состояния и перспективы развития лечебного питания в России
 29. Анализ состояния и перспективы развития профилактического питания в России
 30. Организация здорового питания в ресторанах
 31. Организация здорового питания в индустрии гостеприимства
 32. Новое в работе предприятий общественного питания специализирующихся на обслуживании детей.
 33. Работа предприятий общественного питания в современных условиях. Система обеспечения качества и безопасности пищевой продукции.
 34. Современные нормативно технические документы. Требования Таможенного союза производства пищевой продукции.
 35. Современные технологии производства, оформления и подачи блюд национальной кухни народов Кавказа
 36. Современные технологии производства, оформления и подачи блюд национальной кухни русской кухни.
 37. Современные инновационные технологии производства продукции общественного питания
 38. Санитарно – гигиенические требования в организации заготовочных цехов предприятий общественного питания
 39. Основные требования обеспечения безопасности продукции на всех технологических циклах в работе предприятий общественного питания
 40. Определение технологических потерь при отработке новых видов продукции в предприятиях общественного питания
 41. Способы предупреждения производства некачественной продукции в предприятиях общественного питания

42. Перспективы развития индустрии питания в индустрии гостеприимства

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Щербухова Татьяна Александровна

43. Контрольные точки в производстве пищевых продуктов при поставке сырья, переработке, хранении, транспортировании, складировании и реализации

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

основных видов продукции в предприятиях общественного питания

44. Определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров,

45. Применять полученные знания в организации работы предприятий питания для оптимизацию технологического процесса, качества и безопасности готовой продукции

46. Дать характеристику пищевой, биологической, энергетической ценности продукта.

Продемонстрировать умение пользоваться формулой сбалансированного питания

47. Производить необходимые расчеты технологического процесса

48. Обосновать требования к ведению технологического процесса производства национальных изделий

49. Применять методы и средства познания для совершенствования и развития своего интеллектуального и общекультурного уровня.

50. Самостоятельно осваивать новые методы исследования.

51. Обосновывать актуальность, теоретическую и практическую значимость избранной темы научного исследования.

52. Роль предприятий общественного питания в решении социальных проблем

53. Роль специалистов в организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

54. Основные задачи развития предприятий общественного питания

55. Использовать в работе задачи и этапы реализации государственной политики в области здорового питания

56. Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

57. Классификация предприятий общественного питания. Основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания

58. Кулинарное искусство приготовления пищи на научной основе

59. Инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

60. Производство кулинарной продукции с заданными свойствами

Повышенный уровень

1. Работа предприятий общественного питания в современных условиях. Система обеспечения качества и безопасности пищевой продукции.

2. Современные нормативно технические документы. Требования Таможенного союза производства пищевой продукции.

3. Современные технологии производства, оформления и подачи блюд национальной кухни народов Кавказа

4. Современные технологии производства, оформления и подачи блюд национальной кухни русской кухни.

5. Современные инновационные технологии производства продукции общественного питания

6. Санитарно – гигиенические требования в организации заготовочных цехов предприятий общественного питания

7. Основные требования обеспечения безопасности продукции на всех технологических циклах в работе предприятий общественного питания

8. Определение технологических потерь при отработке новых видов продукции в предприятиях общественного питания

9. Выявление критических контрольных точек в производстве пищевых продуктов при поставке сырья, переработке, хранении, транспортировании, складировании и реализации

основных видов продукции в предприятиях общественного питания

10. Способы выявления некачественной продукции в предприятиях

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

11. Производить оценки рисков и выявлять опасности процессов производства пищевой

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

продукции.

12. Определение степени риска выпуска опасной продукции предприятиями общественного питания

13. Определение приоритета в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства.

14. Определение основных форм информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции

15. Анализ и оценка информации, процессов деятельности предприятия в области научных основ обеспечения безопасности пищевых продуктов

16. Определение проведения мероприятий по проверке соответствия показателей качества и безопасности продукции общественного питания для обеспечения современных требований работы предприятий общественного питания

17. Определение использования мероприятий по совершенствованию меню для эффективной работы предприятий общественного питания

18. Направления использования новых видов оборудования для эффективной работы предприятий общественного питания

19. Направления использования новых видов и форма обслуживания для эффективной работы предприятий общественного питания

20. Использование профессионального этикета для эффективной работы предприятий общественного питания

21. Использование знания профессиональной эстетики для эффективной работы предприятий общественного питания

22. Направления использования профессиональных основ здорового питания для эффективной работы предприятий общественного питания

23. Направления использования основ русской кухни для эффективной работы предприятий общественного питания

24. Направления использования основ кухни народов Северного Кавказа для эффективной работы предприятий общественного питания

25. Направления использования кулинарных национальных традиций народов Северо - Кавказского федерального округа для эффективной работы предприятий общественного питания

26. Направления использования основ организации производства продукции для эффективной работы предприятий общественного питания

27. Направления использования научно-технической информации для эффективной работы предприятий общественного питания

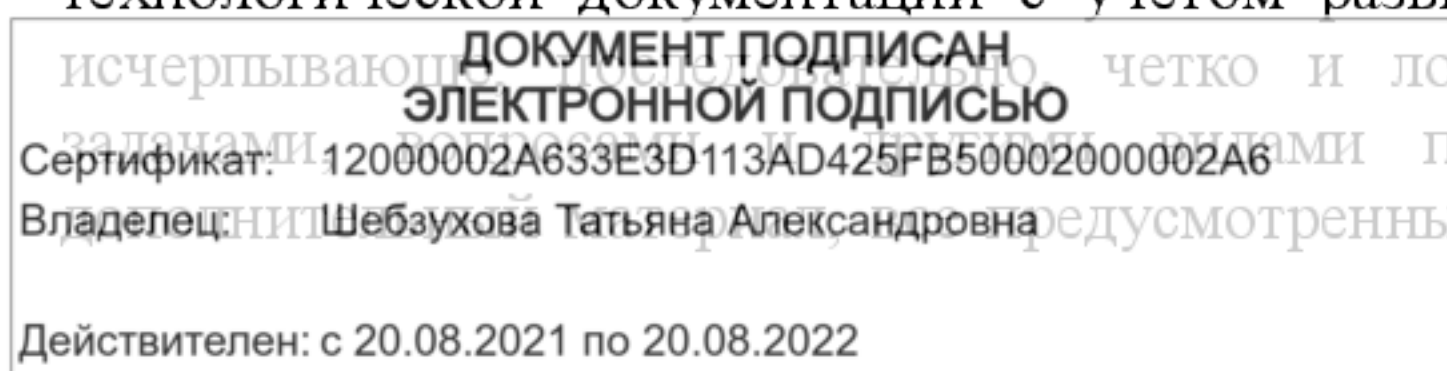
28. Направления использования отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания для эффективной работы предприятий общественного питания

29. Направления использования отечественного и зарубежного опыта по разработке рекомендаций для эффективной работы предприятий общественного питания

30. Направления использования новых видов оборудования для эффективной работы предприятий общественного питания

Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, знает основные направления профессиональной деятельности; перспективы производства продуктов питания; особенности работы предприятий общественного питания в современных условиях; основы этикета и профессиональной этики, разработку технологической документации с учетом развития науки о питании, материал излагается исчерпывающе, четко и логически стройно; свободно справляется с задачами, предложенными в заданиях программы; применяет знания, использует в ответе на задания предусмотренные программой задания выполнены, качество



их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, знает основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания основы этикета и профессиональной этики, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

1. Описание шкалы оценивания

Промежуточная аттестация в форме **экзамена** предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры и оценивается 40 баллами из 100. Минимальное количество баллов, необходимое для допуска к экзамену, составляет 33 балла. 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

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

2. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

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

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, Положением о проведении текущего контроля успеваемости промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам аспирантуры, программам ординатуры - в СКФУ.

Экзамен по дисциплине предусмотрен в устной форме. В экзаменационный билет включаются 2 вопроса: 1 для определения уровня полученных теоретических знаний, 2 - для определения уровня практических навыков и умений

Для подготовки по билету отводится 30 минут

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования: справочными таблицами, справочниками, персональным компьютером с пакетом необходимых программ.

При проверке практического задания, оцениваются:

- последовательность и рациональность выполнения поставленных задач и операций;
- точность расчетов;
- правильность оформления результатов работы.

Текущий контроль обучающихся проводится преподавателями, ведущими лабораторные занятия по дисциплине, в следующих формах: отчет (письменный) по лабораторному занятию, конспекты по самостоятельному изучению литературы, собеседование.

Допуск к практическим работам происходит при наличии у студентов рабочей тетради по занятиям, материалов самостоятельной работы. Защита работ проходит в форме собеседования по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Максимальное количество баллов студент получает, если оформление работы соответствует установленным требованиям и полностью раскрывает суть работы. Основанием для снижения оценки являются:

- частично не соответствует установленным требованиям;
- в работе не полностью раскрыты выполненные задания.

Представленная работа может быть отправлена на доработку в следующих случаях:

- полностью не соответствует установленным требованиям;
- не раскрыта суть работы.

3.2 Вопросы для собеседования

по дисциплине «Введение в технологию продуктов общественного питания»

Базовый уровень

3 семестр:

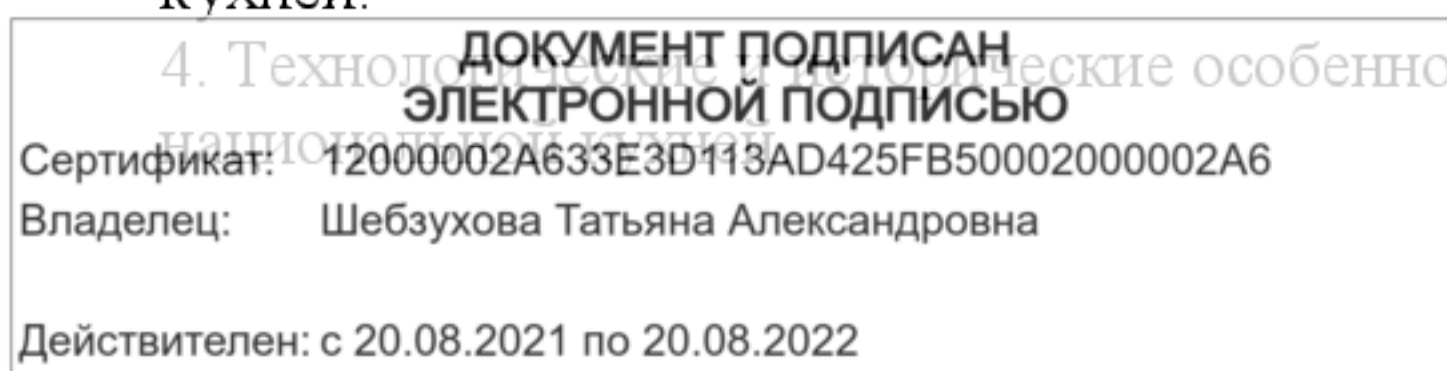
Тема 1. Общая характеристика направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Общая характеристика направления подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания».
2. Задачи профессиональной деятельности бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».
3. Роль образования в подготовке специалистов для работы в современных условиях
4. Продовольственная безопасность страны. Государственные подходы к её обеспечению.

Тема 2. Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

1. Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.
2. Современные проблемы работы предприятий общественного питания с национальной кухней.
3. Особенности ассортимента при производстве продуктов питания с национальной кухней.

4. Технологические особенности производства продуктов питания с национальной кухней.



Тема 3. Классификация предприятий общественного питания. Основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания

1. Тенденции развития отечественной и зарубежной ресторации
2. Классификация предприятий общественного. Ассортимент выпускаемой предприятиями общественного питания продукции.
3. Классы ресторанов, их характеристика и специализация. Ассортимент выпускаемой предприятиями общественного питания продукции.
4. Характеристика баров и их виды. Ассортимент выпускаемой предприятиями общественного питания продукции.
6. Основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.
6. Работа предприятий общественного питания в современных условиях. Ассортимент выпускаемой предприятиями общественного питания продукции.

Тема 4. Кулинарное искусство приготовления пищи на научной основе

1. Основные направления автоматизации предприятий общественного питания
2. Особенности ресторанного бизнеса в современных условиях.
3. Состояние и перспективы развития предприятий общественного питания.
4. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Разработать предложения для составления и обоснования меню
5. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания с учетом реализуемого ассортимента.
6. Какие нормативные документы определяют требования и классификацию предприятий общественного питания различных типов.
7. Классификация инноваций в общественном питании
8. Современные технологии производства продукции в предприятиях общественного питания
9. Основные направления автоматизации предприятий общественного питания

Тема 5. Общая характеристика технологических процессов производства продуктов общественного питания

1. Какие факторы влияют на формирование оптимальной структуры предприятий общественного питания?
2. Какие требования современного рынка определяют направления работы предприятий быстрого питания?
3. Основные требования к рациональному размещению сети предприятий быстрого питания.
4. Какие классификационные признаки существуют для определения типов предприятий общественного питания?
5. Дать характеристику основным технологическим принципам производства кулинарной продукции
6. Общая характеристика ассортимента и технологии производства блюд из растительного сырья
7. Дать характеристику основным технологическим принципам производства кулинарной продукции из животного сырья.

Тема 6. Производство кулинарной продукции с заданными свойствами

1. Роль русских и зарубежных ученых в становлении науки о питании. Современные направления исследований российских и зарубежных ученых
2. Основные понятия, связанные с организацией здорового питания.

3. Как характер питания влияет на здоровье современного человека?

4. Какие продукты питания являются наиболее полезными? Вам известны?

5. Как можно улучшить свойства пищевых продуктов?

6. Как можно сохранить полезные свойства пищевых продуктов?

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

7. Как влияет технологическая обработка на изменение химического состава пищевых продуктов?
8. Современные технологии производства продукции в предприятиях общественного питания
9. Новые виды современных продуктов питания
10. Государственные программы обеспечения продовольственной безопасности страны
11. Концепция государственной политики в области здорового питания

Тема 7. Инновационные технологии производства продуктов питания

1. Современные подходы к созданию продуктов питания с заданными свойствами
2. Использование пищевых добавок в производстве продуктов питания
3. Обеспечение безопасности и качества кулинарной продукции с заданными свойствами.
4. Приведите примеры, использования кулинарии как искусство приготовления здоровой и вкусной пищи.
5. Какие теоретические и практические разработки продуктов питания с заданными свойствами получили признание?
6. Какие теоретические и практические разработки являются актуальными на ближайшую перспективу?

Тема 8. Направления развития технологии пищевых производств

1. Влияние различных факторов на развитие и кухни народов Северного Кавказа.
2. Исторические особенности развития кухонь народов Северного Кавказа.
3. Влияние религии на кулинарию разных народов.
4. Влияние различных факторов на развитие русской кухни
5. Исторические особенности развития русской кухни
6. Влияние религии на кулинарию разных народов.

Тема 9. Повышение качества и безопасности готовой продукции

1. Дать характеристику требованиям для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работниками производственных помещений предприятий общественного питания
2. Дать характеристику требованиям для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов
3. Дать характеристику требованиям для исключения перекрестного микробиологического и паразитарного загрязнения

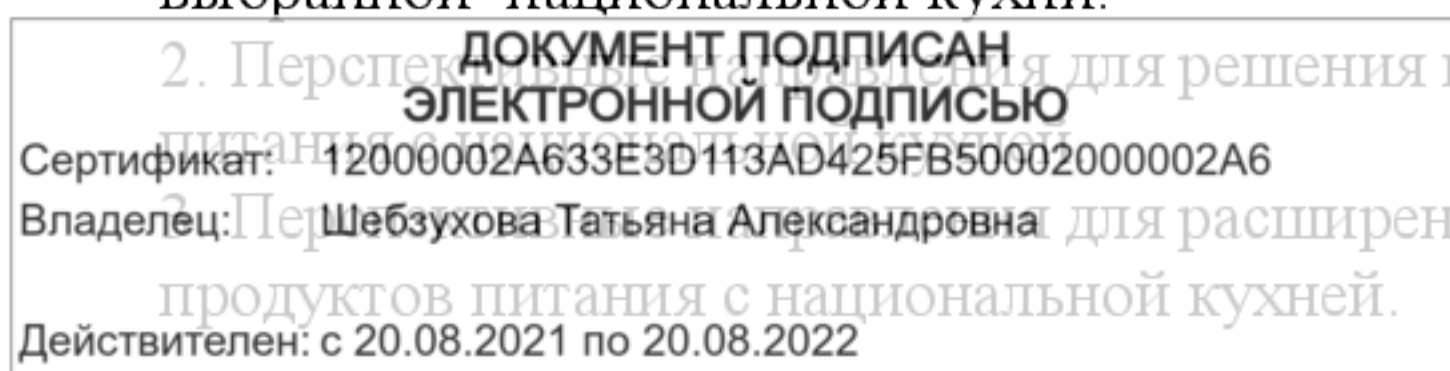
Повышенный уровень

Тема 1. Общая характеристика направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Требования работодателей к выпускникам направления подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания».
2. Дать характеристику требований к подготовке 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» для работы в индустрии гостеприимства ЗАО Курорты Северного Кавказа.
3. Перспективы трудоустройства выпускников направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».
4. Требования к профессиональной деятельности выпускников.
5. Образование – фактор устойчивого развития общества
6. Российская школа в общемировых и европейских процессах

Тема 2. Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

1. Особенности технологии продукции и организация общественного питания для выбранной национальной кухни.
2. Перспективы развития технологий для решения проблем работы предприятий общественного питания с национальной кухней.
3. Перспективы развития технологий для расширения ассортимента при производстве продуктов питания с национальной кухней.



4. Технологические и исторические особенности производства продуктов питания с национальной кухней. Использование в формировании ассортимента продукции ресторана.

Тема 3. Классификация предприятий общественного питания. Основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания

1. Перспективные типы предприятий общественного питания для обслуживания потребителей в условиях Кавказских Минеральных Вод
2. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания
3. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания
4. Классы ресторанов, их характеристика и специализация. Ассортимент выпускаемой предприятиями общественного питания продукции.
5. Характеристика баров и их виды. Ассортимент выпускаемой предприятиями общественного питания продукции.
6. Основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.
7. Бизнес идеи открытия ресторанов. Ассортимент выпускаемой предприятиями общественного питания продукции.

Тема 4. Кулинарное искусство приготовления пищи на научной основе

1. Состояние и перспективы развития предприятий общественного питания в России.
2. Состояние и перспективы развития предприятий общественного питания в населенных пунктах проживания родителей – малая Родина.
4. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Разработать предложения для составления и обоснования меню
5. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания с учетом реализуемого ассортимента.
6. «Ресторанные фишки». Современные формы работы предприятий общественного питания.
7. Какие инновации характеризуют ресторанный бизнес, какие новинки в ресторанном бизнесе можно внедрять?
8. Как информационные технологии влияют на жизнь человека в разных сферах.

Тема 5. Общая характеристика технологических процессов производства продуктов общественного питания

1. Ресурсосберегающие технологии. Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания из различных видов пищевого сырья.
2. Ресурсосберегающие технологии. Какие требования современного рынка определяют направления работы предприятий быстрого питания?
3. Ресурсосберегающие технологии. Дать характеристику основным технологическим принципам производства кулинарной продукции
4. Ресурсосберегающие технологии. Общая характеристика ассортимента и технологии производства блюд из растительного сырья
5. Ресурсосберегающие технологии. Дать характеристику основным технологическим принципам производства кулинарной продукции из животного сырья.

Тема 6. Производство кулинарной продукции с заданными свойствами

1. Характеристика работ русских и зарубежных ученых в развитии науки о питании.
2. Вклад русских и зарубежных ученых в разработку продуктов питания с заданными свойствами.

3. Научные основы производства пищи на научной основе

4. Использование информационных технологий в производстве продуктов питания.

5. Особенности производства современных продуктов питания

Тема 7. Инновационные технологии производства продуктов питания

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Обществу с ограниченной ответственностью «Татьяна Александровна Шебзухова»
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

1. Какие теоретические и практические разработки продуктов питания с заданными свойствами получили признание?
2. Какие теоретические и практические разработки являются актуальными на ближайшую перспективу?
3. Как повлиял научно – технический прогресс на ассортимент продукции предприятий питания?

Тема 8. Направления развития технологии пищевых производств

1. Дать характеристику русской кухни. Особенности оформления и подачи.
2. Дать характеристику кухни казаков Северного Кавказа. Особенности оформления и подачи.
3. Дать характеристику осетинской кухни. Особенности оформления и подачи.
4. Дать характеристику кабардино – балкарской кухне. Особенности оформления и подачи.
5. Дать характеристику карачаево – черкесской кухне. Особенности оформления и подачи.
6. Дать характеристику чечено – ингушской кухне. Особенности оформления и подачи.

Тема 9. Повышение качества и безопасности готовой продукции

1. Дать характеристику требованиям для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работниками производственных помещений предприятий общественного питания. Мероприятия по обеспечению пищевой безопасности.
2. Дать характеристику требованиям для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов. Мероприятия по обеспечению пищевой безопасности.
3. Дать характеристику требованиям для исключения перекрестного микробиологического и паразитарного загрязнения. Мероприятия по обеспечению пищевой безопасности.

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал, все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий. Знает практические особенности применения полученных знаний.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в терминах, в правилах установки современного оборудования, в компоновочных решениях цехов и помещений, в основных направлениях оптимизации технологических процессов в общественном питании.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах; не знает: правила установки современного оборудования, в основных направлениях оптимизации технологических процессов в общественном питании.

2. Описание шкалы оценивания при собеседовании со студентом:

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 опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций при собеседовании со студентом:

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя вопросы для собеседования, которые позволяют оценить ответы студентов по темам дисциплины «Введение в технологию продуктов общественного питания».

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить УК-1, ПК – 5 компетенции. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более глубокими знаниями материала.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 5 минут, в течение данного времени будет проводиться беседа со студентом в диалоговом режиме.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами, справочниками.

Оценочный лист студента по результатам собеседования Ф.И.О.

№ п/п	Фамилия, имя студента	Вид работы						Итог
		Знание терминологии курса дисциплины	Раскрытие проблемы, темы	Ясность, четкость, логичность, научность изложения	Обоснованность излагаемой позиции, ответа	Самостоятельность формулировки позиции	Правильность ответов на задаваемые вопросы	
1								
2								

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

3.3 Темы сообщений и индивидуальных творческих заданий по дисциплине Введение в технологию продуктов общественного питания

Практическая работа № 1 Производство кулинарной продукции с заданными свойствами

1. Перспективные типы предприятий общественного питания для обслуживания потребителей и гостей Кавказских Минеральных Вод.
2. Перспективные типы предприятий общественного питания для обслуживания потребителей и гостей СКФО.
3. Перспективные предприятия общественного питания для развития семейного бизнеса

Практическая работа № 4 Повышение качества и безопасности готовой продукции

1. Роль питания в сохранении здоровья. Анализ индивидуального рациона.
2. Лечебные свойства пищевых продуктов Ставропольского края. Их использование в создании авторской кухни.
3. Лечебные свойства пищевых продуктов Северо – Кавказского федерального округа. Их использование в создании авторской кухни.
4. Лечебные свойства пищевых продуктов Северо – Кавказского федерального округа. Их использование в организации гастрономического туризма.
5. Лечебные свойства пищевых продуктов Северо – Кавказского федерального округа. Их использование в производстве продуктов питания с заданными свойствами.
6. Возможность использования дикорастущих растений в расширении ассортимента продукции здорового питания.

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретическое содержание материала исследования представлено в достаточном объеме, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с вопросами, использует в ответе дополнительный материал, анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий. Знает особенности практического применения подготовленного материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет лабораторные работы, необходимые лабораторные компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент

раскрывает тему, хорошо ориентируется: в терминах, в правилах, установках, оборудовании, в компоновочных решениях цехов и помещениях, основных направлениях оптимизации технологических процессов в общественном питании.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах; не знает: правила установки современного оборудования, в основных направлениях оптимизации технологических процессов в общественном питании.

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

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя комплект заданий для самостоятельной работы, которые позволяют оценить самостоятельную работу студентов по темам дисциплины «Введение в технологию продуктов общественного питания».

Предлагаемые студенту направления для выполнения индивидуальных творческих заданий позволяют формировать практические знания и умения в соответствии с компетенциями УК-1, ПК – 5. Для подготовки к защите выполненного индивидуального творческого проекта студенту необходимо самостоятельно собрать и проанализировать материалы по теме исследования и в письменном виде представить их на листах формата А4.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами.

При проверке заданий, оцениваются полнота раскрытия вопросов, четкая последовательность в ответах, а также учитывается выполнение вопросов повышенного уровня.

Оценочный лист студента индивидуальных творческих заданий по заданной тематике Ф.И.О.

№	Критерий	Характеристика критерия	Кол-во баллов
1	Актуальность	Обоснованность проекта в настоящее время, которая предполагает разрешение имеющихся по данной тематике оптимизации	10
2	Компетентность	Комплексное использование научно – технических информационных источников по индивидуальной теме исследования и владение материалом	10
3	Научность	Исследование и представленное в работе материала, а также методов работы в данной научной области по исследуемой проблеме, использование конкретных научных	10

Документ подписан
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

		терминов и возможность оперирования ими	
4	Самостоятельность	Степень выполнения всех этапов исследования самими обучающимися	10
5	Значимость	Признание выполненного авторами проекта для теоретического и (или) практического применения	10
6	Креативность (творчество)	Новые оригинальные идеи и пути решения, с помощью которых авторы внесли нечто новое в контекст современной действительности	10
7	Презентабельность (публичное представление)	Формы представления результата исследования (доклад, презентация, макет, таблицы, графики, фотографии и др.), позволяющие раскрыть сущность работы. Способность авторов чётко, стилистически грамотно и тезисно изложить этапы и результаты своей деятельности	20
8	Рефлексивность	Отношение авторов исследования к процессу работы и результату своей деятельности. Характеризуется ответами на основные вопросы: Что удалось сделать? Что не удалось? Почему? Что хотели бы осуществить в будущем?	10
9	Оформление	Аккуратность и грамотность оформления исследовательской работы. Основные разделы: титульный лист, план работы, литературный обзор, методы исследования, результаты работы, вывод, практические предложения*, приложение* (* - не обязательны)	10
максимальное количество баллов			100

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022