Подписан: Шебзухова Татьяна Александровна
Дата: 2021-08-31 14:28:23
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета
Дата подписания: 19.09.2023 10:45:14
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
Заведующий кафедрой ТППиТ
_____Е.Н. Холодова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация выпускника	бакалавр
Форма обучения	очная
Учебный план	2021 г.

Предисловие

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 «Теоретические основы производства продуктов питания»
2. Фонд оценочных средств 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».
3. Разработчик доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения Шалтумаев Т. Ш.
4. ФОС рассмотрен и утвержден на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения
5. ФОС согласован с выпускающей кафедрой технологии продуктов питания и товароведения
6. Проведена экспертиза ФОС. Члены экспертной группы, проводившие внутреннюю экспертизу:

Председатель: Нарыжная А.Б. – председатель УМК ПИ (филиал) СКФУ
Холодова Е.Н. – зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения
Щедрина Т.В., доцент каф. технологии продуктов питания и товароведения
Эксперт, проводивший внешнюю экспертизу:
Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск.

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует ОП ВО 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 при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Теоретические основы производства продуктов питания».
7. Срок действия ФОС: на срок реализации образовательной программы.

Паспорт фонда оценочных средств
для проведения текущей 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
Квалификация выпускника	бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала обучения	2021 г.

Код оцениваемой компетенции (или её части)	Модуль, раздел, тема (в соответствии с Программой)	Тип контроля	Вид контроля	Компонент фонда оценочных средств	Количество заданий для каждого уровня, шт.	
					Базовый	Повышенный
ПК–4, ПК–7	№ 1-18	устный	текущий	Вопросы к собеседованию	118	60
ПК–4, ПК–7	№1-18	устный	промежуточный (экзамен)	Вопросы к экзамену	69	15

Составитель _____ Т.Ш. Шалтумаев
(подпись)

___ _____ 20___ г.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ:
Зав. кафедрой ТППТ
_____Е.Н. Холодова
«___» _____ 20__ г.

Вопросы для собеседования

по дисциплине Теоретические основы производства продуктов питания
(наименование дисциплины)

Базовый уровень

Тема 1. Основные направления развития индустрии питания

1. Характеристика программных документов в области питания.
2. Основные принципы 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 рецептур на кулинарную продукцию (характеристика, содержание).
11. Сборник рецептур 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. Использования оборудования при различных способах обработки продуктов.

Тема 6. Характеристика тепловых способов обработки продуктов

1. Характеристика видов тепловой обработки продуктов.
2. Характеристика основной тепловой обработке варки, и ее разновидности.
3. Характеристика основной тепловой обработке жарки, и ее разновидности.
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 гидратация 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.

5. Карамелизация сахаров.

Тема 13. Изменение крахмала при технологической обработке

1. Структура крахмала, строение крахмального зерна.

2. Изменение крахмальных зерен в процессе кулинарной обработке.

3. Сущность процессов набухания и клейстеризации, гидролиза, декстринизации.

Тема 8. 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 фугитивность?
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 изменяется активность воды с увеличением или уменьшением влажности продукта?

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. Изменение белков при технологической обработке

1. Изменение свойств белка в результате декструкции

2. Сущность денатурации белков, влияние на структурно-механические свойства готовых изделий.

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, обусловливают 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 тепловая кулинарная обработка на активность воды готовой продукции?

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

Критерии оценивания компетенций при собеседовании со студентом

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.

2. Описание шкалы оценивания

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 вопросы базового и повышенного уровней для собеседования, которые позволяют оценить знания студентов по темам дисциплины «Теоретические основы производства продуктов питания».

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить освоение ПК-4, ПК-7. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базовых более глубоких знаний материала.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 29,16 часов самостоятельной работы.

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

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами, сборниками рецептур, конспектом.

Оценочный лист студента Ф.И.О.

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

Составитель _____ Т.Ш. Шалтумаев
(подпись)

«____»_____20____ г.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ:
Зав. кафедрой ТППТ
_____Е.Н. Холодова
«___» _____ 20__ г.

Вопросы к экзамену

по дисциплине «Теоретические основы производства продуктов питания»
(наименование дисциплины)

Базовый уровень

Вопросы для проверки уровня обученности

Знать

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. Каков химический состав и строение жиров
25. Классификация и строение углеводов пищевых продуктов
26. Количественный и качественный состав сахаров в продуктах растительного происхождения
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

Уметь
1. Стадии производства продукции общественного питания
2. Формирование ассортимента для реализации в предприятиях общественного питания
3. Характеристика оборудования для тепловой обработки продуктов
4. Белки сырья растительного происхождения, их изменения при кулинарной обработке
5. Белки сырья животного происхождения, их изменения при кулинарной обработке
6. Какие изменения претерпевают жиры пищевых продуктов при хранении и термической обработке
7. Биологическая эффективность жира и ее изменение в процессе хранения и термической обработки
8. Факторы, влияющие на степень инверсии сахарозы при кислотном гидролизе
9. Карамелизация сахаров. Глубокий распад сахаров в процессе карамелизации. Стадии расщепления сахаров
10. Изменение крахмальных зерен в процессе кулинарной обработке
11. Применение процессов изменения крахмальных зерен в кулинарной практике
12. Факторы, влияющие на разрушение витаминов
13. Способы сохранения витаминов в кулинарной практике
14. Методики определения содержания белков в пищевых продуктах
15. Методики определения содержания жиров в пищевых продуктах
16. Методики определения содержания углеводов в пищевых продуктах
17. Методики определения содержания витаминов в пищевых продуктах
18. Методики определения содержания минеральных веществ в пищевых продуктах

Владеть
1. Документы для изготовления продукции в общественном питании
2. Сборник рецептур на кулинарную продукцию (характеристика, содержание).
3. Сборник рецептур на кондитерскую продукцию (характеристика, содержание)
4. Основные этапы производства продуктов питания
5. Возможности утилизации продукции
6. Структура меню различных предприятий общественного питания
7. Классификация технологических способов обработки
8. Использования оборудования при различных способах обработки продуктов
9. Использование холода при консервировании продуктов
10. Влияние процессов гидратация и дегидратации белков на формирование структурно-механических свойств обрабатываемых белок содержащих продуктов
11. Изменение свойств белка в результате денатурации
12. Характеристика процесса коагуляции и агрегирования
13. Физические и химические свойства жиров
14. Что происходит с жирами при взаимодействии с водой при хранении и гидротермической обработке
15. Характеристика показателей жиров, определяющих их качество
16. Характеристика процесса гидролиза углеводов
17. Сущность процессов набухания и клейстеризации, гидролиза, декстринизации

18. Реакция меланоидинообразования, характеристика и основные этапы этой реакции
19. Функциональные особенности влияния некоторых витаминов на организм человека
20. Изменения минеральных веществ в процессе кулинарной обработки
21. Функциональные особенности влияния минеральных веществ на организм человека

Повышенный уровень

Вопросы для проверки уровня обученности

Знать
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 способность и почему

Уметь
1. Создание продуктов питания с заданными свойствами
2. Способы снижения калорийности пищевых продуктов
3. Приемы улучшения качества продуктов во время тепловой обработки
4. Мероприятия по повышению безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП.
5. Изменения коллоидного состояния белковых соединений в процессе коагуляции

Владеть
1. Технические средства пищевых производств (примеры)
2. Ресурсосберегающие и безотходные технологии производства пищевой продукции
3. Характеристика показателей готовности кулинарной продукции (органолептический метод)
4. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд
5. 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. Описание шкалы оценивания

Промежуточная аттестация в форме **экзамена** предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры и оценивается 40 баллами из 100. В случае если рейтинговый балл студента по дисциплине по итогам семестра равен 60, то программой автоматически добавляется 32 премиальных балла и выставляется оценка «отлично». 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 ($20 \leq S_{экз} \leq 40$)**, 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. 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 (по одному вопросу из категорий: знать, уметь, владеть). Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более глубокими знаниями материала. Для подготовки ответа по билету отводиться 20 минут. При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования справочными таблицами и др. 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				

Составитель _____ Т.Ш. Шалтумаев

«____»_____20____ г.