

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Фурсов Владимир Александрович

Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета

Дата подписания: 04.06.2026 10:49:54

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bccc8ba81860b00daa62

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,
канд. экон. наук, доцент
Данченко Н.В.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
Введение в технологию продуктов общественного питания

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела	
Год начала обучения	2026	
Форма обучения	очная	заочная
Реализуется в семестре	3	3

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: Щедрина Татьяна Викторовна-доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения, канд. техн. наук, доцент
4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель: Холодова Е.Н. – зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения, канд. техн. наук, доцент

Члены комиссии: Шалтумаев Т.Ш.-доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения, канд. техн. наук, доцент

Лимарева Н.С.-доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения, канд. техн. наук, доцент

Представитель организации-работодателя: 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 «Введение в технологию продуктов общественного питания».

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

1. Описание критериев оценивания компетенции на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция(ии), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенции(ий)			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетвори тельно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворител ьно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
<i>Компетенция: УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</i>				
Результаты обучения по дисциплине <i>Индикатор:</i>				
ИД-1 _{УК-1} Выделяет 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;	Демонстрирует хороший уровень и способность осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Демонстрирует высокий уровень и способность осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
ИД-2 _{УК-1} Осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации	Не может осуществлять поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации	На низком уровне может осуществлять поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации	Демонстрирует хороший уровень и способность осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Демонстрирует высокий уровень и способность осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
ИД-3 _{УК-1} Определяет и оценивает риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирает	Не способен проводить определять и оценивать риски возможных	На низком уровне способен проводить определять и оценивать риски	Демонстрирует хороший уровень и способность осуществлять	Демонстрирует высокий уровень и способность осуществлять

оптимальный вариант её решения	вариантов решений проблемной ситуации, выбирать оптимальный вариант её решения.	возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирать оптимальный вариант её решения.	поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
<i>Компетенция:</i> 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-1ПК-5 Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	Не способен осуществлять 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	Демонстрирует хороший уровень и способность осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	Демонстрирует высокий уровень и способность осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований
ИД-2ПК-5 Организовывает технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	Не организывает технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	На низком уровне организывает технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	Демонстрирует хороший уровень и способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов	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	сырья
ИД-ЗПК-5	Выявляет объекты для улучшения технологий 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 технологий 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 технологий пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Демонстрирует хороший уровень и способность выявлять объекты для улучшения технологий пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания
				Демонстрирует высокий уровень и способность выявлять объекты для улучшения технологий пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания

Оценивание уровня сформированности компетенции по дисциплине осуществляется на основе «Положения о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры – в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» в актуальной редакции.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
2.	a	К функциям общественного питания относятся: а) производство, реализация, организация потребления. б) производство, обслуживание и организация потребления. в) производство и реализация услуг.	УК-1
3.	b	К гидромеханическим способам обработки продуктов относятся: а) промывание, замачивание, флотация, осаждение, фильтрование, эмульгирование, пенообразование, растворение.	УК-1

		б) промывание, замачивание, флотация, осаждение, фильтрование, эмульгирование, пенообразование. с) промывание, замачивание, флотация, осаждение, фильтрование, эмульгирование, пенообразование, диффузия.	
4.	с	Термические способы обработки – это: а) нагревание, охлаждение, эмульгирование. б) нагревание, охлаждение, фарширование. с) нагревание, охлаждение.	УК-1
5.	с	К вспомогательным способам обработки продуктов относятся: а) опаливание, бланширование, пассерование, термостатирование, брезирование. б) опаливание, бланширование, комбинация СВЧ и ИК нагрева, пассерование, термостатирование. с) опаливание, бланширование, пассерование, термостатирование.	УК-1
6.	а	Биологическая ценность белка определяется: а) наличием незаменимых аминокислот. б) наличием заменимых аминокислот. с) наличием незаменимых и условно заменимых аминокислот.	УК-1
7.	а	Услуга общественного питания это: а) удовлетворение потребностей потребителя в питании б) удовлетворение потребностей потребителя в досуге с) удовлетворение потребностей потребителя в духовном общении	УК-1
8.	а	Классы предприятия присваиваются (люкс, высший и первый): а) ресторанам и барам б) кафе с) столовым г) закусочным	ПК-5
9.	а	Ресторан – это предприятие общественного питания с: а) широким ассортиментом блюд сложного приготовления б) ограниченным ассортиментом продукции с) ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья г) предприятие для продажи кулинарных изделий, полуфабрикатов, сопутствующих товаров	ПК-5
10.	а	Кафе – это предприятие общественного питания: а) для производства и реализации фирменных и заказных блюд несложного приготовления в ограниченном ассортименте б) для реализации в широком ассортименте чая и мучных кондитерских изделий с) для реализации кофейных напитков и мучных кондитерских изделий г) обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню	ПК-5
11.	а	Информация об изготовителе (продавце) должна быть представлена:	ПК-5

		а) на русском языке; б) на языках Российской Федерации; с) на любом иностранном языке.	
12.	с	Что определяет класс предприятий общественного питания? а) Место расположения предприятия б) Доступность для потребителей с) Качество предоставления услуг, уровень и условия обслуживания.	ПК-5
13.	d	Чему способствует компьютеризация предприятий общественного питания? а) Облегчает работу менеджеров б) Дает возможность сохранить и анализировать информацию о спросе на определенные услуги и продукцию с) Делать анализ работы предприятия d). Все ответы верны	ПК-5
14.	с	Какие задачи должны решать специалисты в области производства продуктов питания? а). Индустриализация процессов производства кулинарной продукции б) Максимально механизировать и автоматизировать производственные процессы с) Обеспечить качество и безопасность кулинарной продукции	ПК-5
15.	б	Что обозначает термин «Культура питания»? а). Культура питание - знание и умение вести себя за столом при приеме пищи б) Культура питания – глубокие знания в области науки о питании, основанные на общей культуре народа	ПК-5
16.	б	Инновационные технологии позволяют: а) затруднять процессы производства б) повышать конкурентоспособность предприятия с) снижать качественный рост эффективности процессов или продукции	ПК-5
17.		Характеристика профессиональной деятельности выпускников Программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	УК-1
18.		Характеристика основных типов предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания	УК-1
19.		Характеристика действующих нормативно технических документов для предприятий общественного питания. Особенности организации документооборота по производству на предприятиях питания	УК-1
20.		Использование нормативной, технической, технологической документации для производства продукции общественного питания	УК-1
21.		Современные проблемы работы предприятий общественного питания.	УК-1
22.		Перспективные типы предприятий общественного	УК-1

		питания для обслуживания потребителей в условиях Кавказских Минеральных Вод	
23.		Влияние национальных и исторических факторов на технологию приготовления блюд национальной кухни народов живущих в Северо - Кавказском федеральном округе.	ПК-5
24.		Основные виды деятельности предприятий (объектов) общественного питания.	ПК-5
25.		Влияние религиозных факторов на технологию приготовления блюд национальной кухни народов живущих в Северо - Кавказском федеральном округе.	ПК-5
26.		Использование новых видов оборудования для приготовления продукции в индустрии гостеприимства	ПК-5
27.		Организация контроля технологического процесса. Система обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	ПК-5
28.		Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Характеристика перспективных типов предприятий общественного питания.	ПК-5
29.		Инновации в сфере услуг общественного питания	ПК-5
30.		Организация и перспективы развития предприятий общественного питания.	ПК-5
31.		Современные проблемы работы предприятий общественного питания	ПК-5
32.		Роль специалистов в организации производства и обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания. .	ПК-5
33.		Роль питания в сохранении здоровья	ПК-5
34.		Работа предприятий общественного питания в современных условиях	ПК-5
35.		Роль образования для работы специалистов в современных условиях	ПК-5
36.		Обеспечение безопасности услуг в предприятиях общественного питания	ПК-5
37.		Анализ состояния и перспективы развития ресторанного бизнеса в России	ПК-5
38.		Основные требования обеспечения безопасности продукции на всех технологических циклах в работе предприятий общественного питания	ПК-5
39.		Определение технологических потерь при отработке новых видов продукции в предприятиях общественного питания	ПК-5
40.		Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	ПК-5

2. Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации. Рейтинговая система оценки знаний студентов основана на использовании совокупности контрольных мероприятий по проверке

пройденного материала (контрольных точек), оптимально расположенных на всем временном интервале изучения дисциплины. Принципы рейтинговой системы оценки знаний студентов основываются на положениях, описанных в Положении об организации образовательного процесса на основе рейтинговой системы оценки знаний студентов в ФГАОУ ВО «СКФУ».

Рейтинговая система оценки не предусмотрена для студентов, обучающихся на образовательных программах уровня высшего образования бакалавриата заочной формы обучения.

3. 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, последовательно, четко и логически стройно; 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.

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.