Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета
Дата подписания: 21.05.2025 15:46:13
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412bd8be9f8f

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
Данченко Н.В.

.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
Технология продукции общественного питания

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Год начала обучения	2025
Форма обучения	очная
Реализуется в семестре	6,7,8

Введение

1. Назначение: 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 «Технология продукции общественного питания». Назначение фонда оценочных средств промежуточной аттестации заключается в получении бакалаврами итоговой оценки по дисциплине, определяемой по сумме баллов, набранных за работу в течение семестра, и баллов, полученных при сдаче экзамена.

2. ФОС является приложением к программе дисциплины Технология продукции общественного питания

3. Разработчик(и) Холодова Екатерина Николаевна, зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения, кан.техн.наук, доцент

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель Холодова Е.Н.- зав.кафедрой ТППТ

Члены комиссии: Шалтумаев Т.Ш.., доцент кафедры ТППТ

Щедрина Т.В., доцент кафедры ТППТ

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

Экспертное заключение фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине «Технология продукции общественного питания» соответствует рабочей программе для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов.

5.Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

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

Компетенция (ий), индикатор (ов)	Уровни сформированности компетенции(ий)			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция: ПК-4. Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				
Результаты обучения по дисциплине *Индикатор:*				
ИД-1$_{ПК-4}$ Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Не способен проанализировать и применить свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества	Слабо анализирует и применяет свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества	Способен проанализировать и применить свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества	Способен на высоком уровне проанализировать и применить свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества
ИД-2$_{ПК-4}$ Организует выбор, применяет методы и	Не способен применять методы и средства измерений,	Частично применяет методы и средства измерений,	Применяет с некоторыми неточностями методы и средства	Применяет в полной мере методы и средства измерений,

средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции
ИД-3$_{ПК-4}$Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Не способен оптимизировать технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Слабо оптимизирует технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Оптимизирует с некоторыми неточностями технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Оптимизирует отлично технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
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				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): *Индикатор:*				
ИД-1$_{ПК-5}$ Осуществляет контроль качества, безопасности	Не способен контролировать качество и безопасность продукции	Слабо контролирует качество и безопасность продукции	Контролирует с незначительными неточностями качество и безопасность	Контролирует в полной мере качество и безопасность продукции

сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	общественного питания, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	общественного питания, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	продукции общественного питания, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	общественного питания, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ИД-2$_{ПК-5}$ Организовывает технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	Не способен организовать технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Не может качественно организовать технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Организует с небольшими неточностями технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Организует, качественно, технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ИД-3$_{ПК-5}$ Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов	Не способен выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов	Частично способен выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных	Выявляет с небольшими неточностями объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных	Выявляет полно объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации

эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасность ю и прослеживаем остью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемос тью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемос тью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемос тью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемос тью 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
Форма обучения ОФО – 6 семестр			
1.		Характеристика понятий: технологический процесс, кулинарная обработка, механическая обработка, тепловая обработка пищевых продуктов	ПК-4
2.		Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию	ПК-4
3.		Изменение механической прочности овощей при тепловой обработке, факторы, влияющие на продолжительность тепловой обработки овощей и плодов	ПК-4
4.		Способы очистки овощей, их преимущества и недостатки. Приемы, способствующие снижению отходов при механической кулинарной обработке овощей	ПК-4
5.		Использование отходов из овощей	ПК-4
6.		Механическая кулинарная и тепловая обработка круп. Масса брутто, нетто, процент отходов и потерь при механической и тепловой кулинарной обработке круп	ПК-4
7.		Кулинарная разделка говядины	ПК-4
8.		Кулинарная разделка свинины	ПК-4
9.		Кулинарная разделка баранины и козлятины	ПК-4
10.		Технология производства крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины	ПК-4
11.		Технология производства крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины	ПК-4
12.		Технология производства полуфабрикатов из котлетной массы	ПК-4
13.		Характеристика наполнителей, используемых в производстве изделий из котлетной массы	ПК-4
14.		Технология производства порционных полуфабрикатов из птицы	ПК-4
15.		Технология производства мелкокусковых полуфабрикатов из птицы	ПК-4
16.		Технология производства рубленых полуфабрикатов из птицы	ПК-4
17.		Технологическая схема разделки рыбы с костным скелетом	ПК-4
18.		Особенности разделки рыбы с хрящевым скелетом	ПК-4
19.		Технология производства кнельной массы из рыбы	ПК-4
20.		Классификация продуктов морского промысла. Ассортимент	ПК-4
21.	а с	Нормативные документы, используемые при изготовлении продукции общественного питания, реализуемой в доготовочных предприятиях	ПК-4

		a)сборники рецептур блюд и кулинарных изделий b)личные разработки поваров c)сборники мучных кондитерских и булочных изделий	
22.	b	При обработке свежих овощей и зелени используют доску a) красную b)зеленую c)коричневую d)белую e)синюю f)желтую	ПК-5
23.	1 3 2 4 5	Последовательность подготовки капусты для голубцов 1) зачищают 2) отваривают 3) моют 4) отбивают 5) фаршируют	ПК-5
24.	1-a 2-b 3-d 4-c	Соответствие названия овощей форме нарезки для блюда «Рагу из овощей» 1)картофель 2)капуста 3)морковь 4)лук a) кубик крупный b) шашки c) кубик мелкий d) кубик средний	ПК-5
25.	b	Кожу снимают «чулком» у рыбы a)судака b)щуки c)трески d)осетрины	ПК-5
26.	a b c d	Установите соответствие формы полуфабриката названию 1) овально-приплюснутая с заостренным концом 2) форма полумесяца 3) округло-приплюснутая 4) форма кирпичика a) котлеты b) тельное	ПК-5

		c) биточки d) зразы	
27.	a	Ламинария-это a) морская капуста b) моллюска c) рыба d) разновидность папоротника	ПК-5
28.	a b c d e f	Определите правильную последовательность механической кулинарной обработки мяса (говядина, свинина, баранина) a) размораживание b) мойка c)обсушивание d) обвалка e) зачистка f) нарезка на полуфабрикаты	ПК-5
29.	красного	Сырое мясо разделывают на цветной доске ### цвета a)красного	ПК-5
30.	a c	Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины a) поджарка b) бифштекс c) бефстроганов d)ростбиф	ПК-5
Форма обучения ОФО – 7 семестр			
1.		Классификация соусов, их характеристика	ПК-4
2.		Технология производства основного красного соуса, его производных и их использование	ПК-4
3.		Технологии производства основного белого соуса, его производных и их использование	ПК-4
4.		Соусы на молоке и сметане,технология их производства и использование	ПК-4
5.		Ассортимент масляных смесей, технология их производства и использование	ПК-4
6.		Ассортимент борщей, технология их производства, правила отпуска	ПК-4
7.		Ассортимент щей, рассольников, технология их производства, правила отпуска	ПК-4
8.		Ассортимент жидких солянок, технология их производства, правила отпуска.	ПК-4
9.		Ассортимент супов-пюре, технология их производства, правила отпуска.	ПК-4
10.		Ассортимент прозрачных супов, технология их производства, правила отпуска.	ПК-4
11.		Ассортимент супов на хлебном квасе, технология их производства отпуска.	ПК-4
12.		Ассортимент блюд из тушеных и жареных овощей, технология их производства, правила	ПК-4

		отпуска	
13.		Технология производства блюд из круп (каши рассыпчатые, пловы, каши вязкие, каши жидкие).	ПК-4
14.		Технология производства блюд из творога: (запеканки, пудинги, суфле, сырники).	ПК-4
15.		Ассортимент блюд из отварной и припущенной рыбы, технология их производства, правила отпуска	ПК-4
16.		Ассортимент блюд из запеченной рыбы, технология их производства, правила оформления и отпуска	ПК-4
17.		Ассортимент блюд из жареного мяса и мясопродуктов, технология их производства, правила отпуска.	ПК-4
18.		Ассортимент блюд из рубленого мяса и котлетной массы, технология их производства, правила отпуска.	ПК-4
19.		Технология производства блюд из отварной птицы и припущенной птицы.	ПК-4
20.		Технология производства блюд из жареной, тушеной, запеченной птицы и дичи.	ПК-4
21.	мука	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. Загустителем для красного соуса является пассерованная ###	ПК-4
22.	1-a 2-b 3-c 4-d	Соответствие формы нарезки овощей виду заправочного супа 1. картофель – брусочками, капуста, морковь, лук, свекла - соломкой 2. капуста – соломкой, коренья и лук – соломкой, огурцы - ромбиками 3. капуста – соломкой, корень и лук - соломкой 4. картофель – средними кубиками, морковь, лук – мелкими кубиками a) борщ украинский b) рассольник домашний c) щи из свежей капусты d) суп с крупами	ПК-4
23.	b	В какой суп добавляют соус белый основной ? a) окрошка b) суп-пюре c) суп-крем d) суп-пюре из риса	ПК-4

24.	1-a 2-c 3-b 4-d	Соответствие супа группе классификации 1.борщ с картофелем 2. окрошка 3. бульон с гренками 4.суп-крем a) заправочные b) прозрачные c) холодные d) протертые	ПК-4
25.	c	Последовательность подготовки капусты для голубцов следующая: a)моют – нарезают – отбивают – отваривают – фаршируют b)зачищают – моют – фаршируют – отбивают – отваривают c)зачищают – моют – отваривают – отбивают – фаршируют d)зачищают – моют – отбивают– фаршируют	ПК-4
26.	b	Для приготовления блюда «Рыба под маринадом» рыбу a)варят b) жарят c)запекают d)припускают	ПК-4
27.	b	S:Ростбиф – это блюдо из мяса a)отварного b)жареного c) припущенного d) тушеного	ПК-4
28.	d	Крупу перед варкой поджаривают a)манную b)рисовую c) пшено d) гречневую	ПК-4
29.	b	Для варки мяса для вторых блюд его закладывают в воду a) холодную b) горячую c) кипяченую охлажденную d) в горячую с солью и уксусом	ПК-4

30.	a b c	Из филе птицы готовят блюда a)котлеты по-киевски b) шницель по-столичному c) котлеты пожарские d) лангет	ПК-4
Форма обучения ОФО – 8 семестр			
1.		Особенности подбора посуды для отпуска блюд	ПК-4
2.		Технология производства блюд и изделий из нетрадиционного сырья. Ассортимент блюд из нетрадиционного сырья. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд и изделий	ПК-4
3.		Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок	ПК-4
4.		Современные технологии приготовления бутербродов, ассортимент. Требования к качеству	ПК-4
5.		Ассортимент салатов из сырых овощей, технология их производства правила оформления и отпуска	ПК-4
6.		Салаты, винегреты из вареных овощей, технология их производства правила оформления и отпуска	ПК-4
7.		Салаты-коктейли, ассортимент, технология их производства, правила оформления и отпуска	ПК-4
8.		Заливные мясные блюда, правила оформления и отпуска, требования к качеству	ПК-4
9.		Горячие закуски, технология их производства, правила оформления и отпуска	ПК-4
10.		Классификация, ассортимент сладких блюд, их характеристика	ПК-4
11.		Компоты, их ассортимент, технология приготовления, правила отпуска	ПК-4
12.		Ассортимент горячих сладких блюд, их характеристика	ПК-4
13.		Горячие напитки, их ассортимент и значение в питании	ПК-4
14.		Ассортимент быстрозамороженных полуфабрикатов и готовых блюд, технология их производства, принципы замораживания, размораживания и разогрева. Технология к качеству, условия и сроки реализации	ПК-4
15.		Ассортимент отделочных полуфабрикатов, технология приготовления и их использование	ПК-4
16.		Ассортимент и технология производства блинов, блинчиков, оладий	ПК-4
17.		Параметры выпечки полуфабрикатов для мучных изделий по видам теста	ПК-4
18.		Технология производства ромовой бабы, ассортимент изделий, и их характеристика	ПК-5
19.		Технология производства булочных изделий пониженной калорийности. Характеристика наполнителей	ПК-5
20.		Технология производства кексов, ассортимент изделий, и их характеристика	ПК-5
21.	c	Что из перечисленного не является бутербродом? a)сэндвичи	ПК-5

		b) канапе c)волованы d) тартинки	
22.	c	Способ тепловой обработки блюда «Галантин из курицы» a) жарка во фритюре b)жарка c)варка d)тушение	ПК-5
23.	1-a 2-b 3-d 4-c	S: Соответствие соусов жидкой основе 1.красный 2.томатный 3. польский 4. майонез a) коричневый бульон b) мясной бульон c) масло растительное d) масло сливочное	ПК-5
24.	холодным	Впишите пропущенное слово По температуре подачи кисели, компоты, желе относятся к ### сладким блюдам	ПК-5
25.	a	Желатин для приготовления сладких блюд a)замачивают в холодной воде b) замачивают в сахарном сиропе c) не замачивают d) замачивают в кипятке	ПК-5
26.	1-b 2-a 3-c 4-d	Соответствие соусов жидкой основе 1. томатный 2. красный 3. польский 4. майонез a) коричневый бульон b) мясной бульон c) масло сливочное d) масло растительное	ПК-5
27.	a	Соус, в состав которого входят вареные яйца и зелень a) польский b) белое вино c) томатный	ПК-5

		d)рассол	
28.	c	Тофу –это продукт переработки сои a) сыр b) молоко c) творог d) соевый соус	ПК-5
29.	b	Для приготовления «Ромовой бабы» используется тесто a)заварное b)дрожжевое опарное c) дрожжевое безопарное d) песочное	ПК-5
30.	d	В составе слоеного теста не содержатся ингредиенты a)соль b) мука c)яйца d)сахар	ПК-5

2. Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов 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».

3. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; 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; 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.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала.