

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Фурсов Владимир Алексеевич

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

Дата подписания: 04.06.2026 10:37:14

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
Инновационные технологии в общественном питании

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	5	5

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 «Инновационные технологии в общественном питании»

2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Инновационные технологии в общественном питании»

3. Разработчик: Щедрина Т.В.- 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» по дисциплине «Инновационные технологии в общественном питании» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Инновационные технологии в общественном питании».

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 (Неудовлетвор ительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворитель но) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция: ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания				
Результаты обучения по дисциплине: <i>Индикатор:</i>				
ИД-1 _{ОПК-5} Использует теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания	Не имеет и не демонстрирует научные знания и навыки исследователь ской деятельности для решения организационн о- технологическ их задач на предприятиях питания	Демонстрирует слабые научные знания и навыки исследовательско й деятельности для решения организационно- технологических задач на предприятиях питания	Демонстрирует хороший уровень и способность осуществлять исследовательск ую деятельность для решения организационно- технологически х задач на предприятиях питания	Демонстрирует высокий уровень и способность осуществлять исследовательск ую деятельность для решения организационно- технологически х задач на предприятиях питания
ИД-2 _{ОПК-5} Контролирует производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов	Не может использовать научные знания и навыки исследователь ской деятельности для оптимизации работы предприятий питания	Демонстрирует слабые знания и навыки использовать в исследовательско й деятельности для оптимизации работы предприятий питания	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность осуществлять исследовательск ую деятельность для оптимизации работы предприятий питания
Компетенция: ПК-3. Способен осуществлять контроль и проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания				
Результаты обучения по дисциплине: <i>Индикатор:</i>				
ИД-1 _{ПК-3} Использует	Не способен использовать	На низком уровне способен	Демонстрирует хорошие знания	Демонстрирует отличные знания

законодательство РФ, в том числе трудовое, для координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	законодательство РФ, в том числе трудовое, для координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	использовать законодательство РФ, в том числе трудовое, для координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	и способность использовать законодательство РФ, в том числе трудовое, для координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	и способность использовать законодательство РФ, в том числе трудовое, для координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
--	--	---	---	---

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
1.	b	При разработке продуктов питания с заданными свойствами необходимо ориентироваться на: а) покупательную способность потребителей b) выявленные алиментарные проблемы в питании потребителей с) экономическую целесообразность производства продуктов питания с заданными свойствами	ОПК-5
2.	a	Какие пищевые продукты относят к новым продуктам питания? а) приготовленные на основе новых рецептов и технологий, новых видов сырья b) приготовленные с использованием современных видов оборудования с) приготовленные по заявкам потребителей	ОПК-5
3.	b	Характеристика питания населения РФ в настоящее время а) сбалансированное b) выявлен дефицит белка и микронутриентов с) выявлен дефицит сахаров и жиров	ОПК-5
4.	a	Основной задачей государственной политики в области здорового питания является: а) доступность пищевых продуктов для всех слоев населения b) производство продовольственного сырья в небольших объемах с) использование пищевых добавок при производстве продуктов	ОПК-5
5.	a	Незаменимыми пищевыми компонентами обогащают: а) продукты массового потребления b) лекарственные препараты	ОПК-5

		с) алкогольную продукцию	
6.	b	В области профилактики алиментарно-зависимых состояний и заболеваний проводится: а) поддержка грудного вскармливания б) ликвидация дефицита микронутриентов с) осуществление адресной помощи	ОПК-5
7.	a	К функциональным ингредиентам относятся: а) витамины б) насыщенные жиры с) холестерин	ОПК-5
8.	d	Специфические области физиологического воздействия пищевых волокон: а) не способствуют утолению голода б) не уменьшают риск образования кариеса с) не уменьшают энергетическую ценность продукта d) нормализует обменные процессы организма человека	ОПК-5
9.	a	Функциональными продуктами называют: а) пищевые продукты, предназначенные для питания основных групп населения, полезные для здоровья б) пищевые продукты специального назначения в качестве лечебного приема в комплексной терапии заболеваний с) пищевые продукты, предназначенные для питания основных групп населения, выработанные по традиционной технологии	ОПК-5
10.	c	Функциональное действие злаковых обусловлено присутствием в них: а) живых микроорганизмов б) полиненасыщенных жирных кислот с) нерастворимых пищевых волокон	ОПК-5
11.	a	Вредным для здоровья при избыточном потреблении является: а) холестерин б) пищевые волокна с) пектиновые вещества d) полиненасыщенные жирные кислоты	ОПК-5
12.	b	Антиоксиданты выполняют функции: а) способствуют всасыванию углеводов в кишечнике б) замедляют процесс окисления ненасыщенных жирных кислот с) выводят из организма радионуклиды	ОПК-5
13.	d	При создании продуктов питания с заданными свойствами их обогащают: а) минеральными солями б) жирными кислотами с) пищевыми добавками d) функциональными компонентами с доказанными полезными свойствами	ОПК-5
14.	a	Для снижения дефицита полноценного белка вводят в пищевые продукты: а) изоляты и концентраты растительных белков	ОПК-5

		b) овощные пюре с) эфиры целлюлозы	
15.	a	Создание комплексных продуктов питания направлено на: а) снижение недостатка в пище отдельных компонентов b) снижение пищевой ценности продуктов с) снижение биологической ценности продуктов	ОПК-5
16.	c	Регулирование отношений между производителем и продавцом пищевой продукции относится к: а) материальной базе b) экономической базе с) законодательной базе	ПК-3
17.	b	На первом этапе реализации государственной политики в области здорового питания происходит: а) гармонизация всех процессов производства и потребления b) создание экономических, правовых и материальных баз производства продуктов с) стабилизация производства продуктов и БАД	ПК-3
18.	b	Особое внимание государственная политика в области здорового питания уделяет: а) металлургической промышленности b) пищевой промышленности с) химической промышленности	ПК-3
19.	c	Строгий государственный контроль за качеством сельскохозяйственного сырья и готовой продукции осуществляется на стадии: а) потребления b) утилизации с) производства	ПК-3
20.	b	Инновационные технологии позволяют: а) затруднять процессы производства b) повышать конкурентоспособность предприятия с) снижать качественный рост эффективности процессов или продукции	ПК-3
21.	a b	По каким критериям установлено законодательное развитие государственной инновационной системы: установлена как деятельность по двум критериям: а) развитие благоприятной нормативно-правовой базы инновационной деятельности включая результаты научных работ и экономический оборот в целом; b) создание действенной инфраструктуры инновационной деятельности, перевод разработок и быстрая передача полученных технологий и научных работ, обладающих большим потенциалом в будущем в предпринимательский раздел, с целью изготовления и вывода на рынок уникальных продуктов и услуг с) исследование баланса между технологическим процессом и новым оборудованием	ПК-3
22.	c	Основные направления инновационной деятельности в	ПК-3

		общественном питании: получение стабильной прибыли в работе; совершенствование разнообразных форм рекламной деятельности с) организация здорового и профилактического питания	
23.	с	Какие направления не относятся к развитию инноваций в общественном питании: а) разработка и внедрение в производство технологически новых и значительно усовершенствованных продуктов; б) совершенствование технологии приготовления с использованием новых видов оборудования; использование новых видов пищевого сырья и полуфабрикатов; с) реконструкция предприятий общественного питания	ПК-3
24.	а	Какие направления относятся к развитию инноваций в общественном питании: а) совершенствование технологии приготовления с использованием новых видов оборудования; б) материальное стимулирование результатов успешной работы предприятия и его подразделений; с) использование долгосрочных договоров с поставщиками экологически чистой продукции.	ПК-3
25.	с	Что обозначает понятие «Комплексное использование плодов и овощей»? а) обогащение пищевыми компонентами продуктов переработки плодов и овощей. б) создание продуктов специального назначения из плодов и овощей. с) создание продуктов с использованием пищевых отходов от переработки плодов и овощей	ПК-3
26.	б с	Что определяет направления и задачи производства комбинированных продуктов питания? а) ситуация в области производства сельскохозяйственного сырья б) изменение структуры питания человека, оптимальная потребность в пищевых веществах с) использование новых форм пищевых продуктов	ПК-3
27.	с	Как влияет развитие прикладной биотехнологии на область производства комбинированных продуктов? а) Результаты не предсказуемы б) Высокая эффективность от использования нетрадиционных микроорганизмов с) Привело к производству и использованию биологически важных компонентов пищи	ПК-3
28.	с	Что является обязательным при создании комбинированных продуктов? а) расширение ассортимента продуктов б) удовлетворение повседневного спроса потребителей с) обеспечение безопасности новых источников сырья и готовой продукции	ПК-3

29.	с	Что определяет перспективность научных разработок комбинированных продуктов питания? а) потребительский спрос б) поиск новых источников сырья с) решение проблем здоровья нации, связанных с неправильным питанием	ПК-3
30.	с	Что обозначает термин «Проектирование пищевых продуктов»? а) разработка и создание продуктов питания по заявкам предприятий б) изменение химического состава пищевых продуктов с определенной целью с) процесс создания рациональных рецептур или структурных свойств, обеспечивающих задаваемый уровень адекватности	ПК-3

2. Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой 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, 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. Знает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, научные перспективы производства продуктов питания; приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

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 практические работы, необходимые практические 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 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.