

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 22.05.2024 10:25:43

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

«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 Теоретические основы производства продуктов питания

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>	
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанных дел</u>	
Год начала обучения	<u>2024</u>	
Форма обучения	<u>очная</u>	<u>заочная</u>
Реализуется в семестре	<u>5.6</u>	<u>5.6</u>

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств для проведения 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 ресторанных дел».

2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Теоретические основы производства продуктов питания».

3. Разработчик Шалтумаев Т.Ш., 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:

Щедрина Т.В., 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 ОП ВО по направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанных дел» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Теоретические основы производства продуктов питания».

«_____» 2024 г.

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 компетенци(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

Индикаторы:

<i>Индикаторы:</i> ИД-1ПК-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 может определять основные направления развития при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Ограничено может определять основные направления развития при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Может определять основные направления развития при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества, но допускает незначительные ошибки.	Может определять основные направления развития при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.
	Не может применять необходимую нормативную и техническую документацию для контроля свойств пищевой продукции.	Ограничено может применять необходимую нормативную и техническую документацию для контроля свойств пищевой продукции.	Может применять необходимую нормативную и техническую документацию для контроля свойств пищевой продукции, но допускает незначительные ошибки.	Может применять необходимую нормативную и техническую документацию для контроля свойств пищевой продукции.
ИД-2ПК-4 Организует выбор, применяет методы и средства измерений при изучении показателей качества в ходе исследований свойств сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Не применяет методы и средства измерений при изучении показателей качества в ходе исследований свойств сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ограничено применяет методы и средства измерений при изучении показателей качества в ходе исследований свойств сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Применяет методы и средства измерений при изучении показателей качества в ходе исследований свойств сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Применяет методы и средства измерений при изучении показателей качества в ходе исследований свойств сырья, полуфабрикатов, готовой продукции

исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	тов, продукции. Не демонстрирует знания об основных пищевых веществах продуктов питания, их изменениях при технологической обработке.	сырья, полуфабрикатов, продукции. Ограничено демонстрирует знания об основных пищевых веществах продуктов питания, их изменениях при технологической обработке.	сырья, полуфабрикатов, продукции, но допускает незначительные ошибки. Демонстрирует знания об основных пищевых веществах продуктов питания, их изменениях при технологической обработке, но допускает незначительные ошибки.	сырья, полуфабрикатов, продукции. Демонстрирует знания об основных пищевых веществах продуктов питания, их изменениях при технологической обработке.
---	---	---	--	--

ИД-3пк-4 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продукции питания	Не разбирается в технологических аспектах производства общественного питания.	Ограничено разбирается в технологических аспектах производства продукции общественного питания.	Разбирается в технологических аспектах производства продукции общественного питания, но допускает незначительные ошибки.	Разбирается в технологических аспектах производства продукции общественного питания.
---	---	---	--	--

Компетенция: ПК-7 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

Результаты обучения по дисциплине (модулю):

Индикаторы:

ИД-1пк-7 Выполняет лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями	Не выполняет описание проводимой научно-исследовательской работы в соответствии с рекомендуемыми методиками.	Ограниченно выполняет описание проводимой научно-исследовательской работы в соответствии с рекомендуемыми методиками.	Выполняет описание проводимой научно-исследовательской работы в соответствии с рекомендуемыми методиками, но допускает незначительные ошибки.	Выполняет описание проводимой научно-исследовательской работы в соответствии с рекомендуемыми методиками.
---	--	---	---	---

охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов				
ИД-2ПК-7 Анализирует результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Не применяет статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.	Недостаточно применяет статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.	Применяет статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований, но допускает ошибки.	Применяет статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

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 <u>ОФО</u> Семестр <u>5</u> , Форма обучения <u>ЗФО</u> семестр <u>5</u>	
1.		Охарактеризуйте основные направления развития индустрии общественного питания	ПК-4
2.		Что такое мультиканальность в системе общественного питания и в чем ее плюсы?	ПК-4
3.		Дайте характеристику трендам в использовании продовольственного сырья в индустрии питания	ПК-4
4.		Дайте характеристику понятию «качество продукции общественного питания»	ПК-4
5.		Дайте характеристику понятию «безопасность услуги общественного питания»	ПК-4
6.		Раскройте термин «пищевая ценность» и из чего она складывается	ПК-4
7.		Раскройте термин «энергетическая ценность» и из чего она складывается	ПК-4
8.		Охарактеризуйте понятие «биологическая ценность»	ПК-4
9.		Какие виды питания в наибольшей степени представлены в работе предприятий общественного питания?	ПК-4
10.		Что относится к нормативной документации в общественном питании?	ПК-4
11.		Что относится к технической документации в общественном питании?	ПК-4
12.		Из каких стадий складывается производство продукции в общественном питании?	ПК-4
13.		Назовите технологические принципы производства кулинарной продукции	ПК-4
14.		По каким признакам классифицируют блюда, кулинарные изделия и полуфабрикаты в общественном питании?	ПК-4
15.		Как классифицируют мучные кондитерские изделия в общественном питании?	ПК-4
16.		Дайте характеристику понятию «кулинарный полуфабрикат»	ПК-4
17.		Дайте характеристику понятию «кулинарный полуфабрикат высокой степени готовности»	ПК-4
18.		Дайте характеристику понятию «кулинарная готовность»	ПК-4
19.		Что такое контроль качества на предприятиях общественного питания и из каких стадий он складывается?	ПК-4
20.		Назовите физико-химические процессы, влияющие на качество продукции общественного питания	ПК-7
21.		Охарактеризуйте способы кулинарной обработки продуктов в общественном питании по природе действующего начала	ПК-4
22.		С чем связано улучшение усвояемости продуктов, прошедших тепловую обработку?	ПК-4

23.	e	Что относят к гидромеханическим способам обработки? а) промывание; б) диффузия; в) взбивание; г) флотация; е) все ответы верны.	ПК-4
24.	e	Что относят к вспомогательным способам тепловой обработки? а) пассерование; б) бланширование; с) термостатирование; д) опаливание; е) все ответы верны.	ПК-4
25.	e	Какие способы передачи тепла продукту применяют в процессе тепловой кулинарной обработки? а) поверхностный нагрев (контактный); б) излучениями инфракрасного спектра (ик-нагрев); с) объемный нагрев (свч-нагрев); д) комбинированный нагрев; е) все ответы верны.	ПК-4
26.	b	Охарактеризуйте понятие «усвоемость пищевой продукции»? а) субъективное отношение человека к пище и определяются с помощью органов чувств; б) степень использования компонентов пищи организмом человека; с) отсутствие недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения ущерба здоровью (жизни) человека.	ПК-4
27.	a	Охарактеризуйте понятие «фирменное блюдо»? а) блюдо (изделие), приготовленное по оригинальным рецептуре и технологии или из нового вида сырья и отражающее специфику предприятия питания; б) блюдо (изделие), требующее индивидуального приготовления и оформления после получения заказа от потребителя; с) блюдо (изделие) с оригинальным оформлением, приготовляемое для торжественных приемов.	ПК-4
28.	кулинарная обработка	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. Воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, делающих их пригодными для дальнейшей обработки и/или употребления в пищу – _____.	ПК-4
29.	механическая кулинарная обработка	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. Кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий и полуфабрикатов – _____.	ПК-4

30.	блюдо	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. Пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированное и оформленное – _____.	ПК-4
Форма обучения <u>ОФО</u> Семестр 6, Форма обучения <u>ЗФО</u> семестр 6			
31.		Дайте характеристику понятию «кулинарный полуфабрикат высокой степени готовности»	ПК-4
32.		Охарактеризуйте понятие «белки»	ПК-4
33.		Дайте классификацию белков по растворимости	ПК-4
34.		Охарактеризуйте четыре структуры организации белковой молекулы	ПК-4
35.		Что такое денатурация белков?	ПК-7
36.		Какие изменения свойств белка происходят при денатурации?	ПК-7
37.		Охарактеризуйте процесс коагуляции белковых частиц	ПК-7
38.		Охарактеризуйте процесс агрегирования белковых частиц	ПК-7
39.		Какие три типа коагуляции глобулярных белков различают в зависимости от коллоидного состояния белка в растворе?	ПК-7
40.		Что собой представляют жиры (липиды) по химической природе?	ПК-4
41.		Как происходит процесс гидролиза жиров?	ПК-7
42.		Охарактеризуйте процесс гидрогенизация жиров	ПК-4
43.		Дайте характеристику процессу угара жира при жарке продукта основным способом	ПК-7
44.		Назовите основные внешние признаки порчи фритюрного жира	ПК-7
45.		Назовите основные физико-химические показатели жиров, позволяющие установить природу и качество жира	ПК-7
46.		Дайте характеристику процессу кислотного гидролиза сахарозы	ПК-7
47.		Расположите органические кислоты по силе инверсионной способности	ПК-7
48.		Дайте характеристику процессу клейстеризации крахмала	ПК-7
49.		Как в кулинарной практике используется процесс декстринизация крахмала?	ПК-7
50.		Что такое плазмолиз клеток?	ПК-7
51.		Дайте характеристику витаминам и их классификации	ПК-7
52.		С чем может быть связана аномальная (розоватая) окраска мяса при кулинарной обработке?	ПК-7
53.	c	Из-за чего возникают потери при кулинарной обработке? а) порчи кулинарной продукции в процессе хранения;	ПК-4

		b) уменьшения массы пищевых продуктов в процессе тепловой обработки; c) уменьшение массы пищевых продуктов в процессе изготовления продукции общественно-го питания	
54.	a,b,d	Какие физико-химические процессы возникают в продукте под действием тепловой энергии? a) денатурация белков; b) изменение цвета продуктов; c) образование новых основных пищевых веществ; d) клейстеризация крахмала.	ПК-7
55.	a,c,d	Для каких продуктов целесообразно применять варку припусканием? a) картофеля; b) говядины; c) рыбы ценных пород; d) цыплят.	ПК-4
56.	e	Какие физико-химические изменения пищевых веществ происходят при жарке продукта? a) обезвоживание; b) повышение температуры до 120...130 °C; c) меланоидинообразование; d) впитывание жира; e) все ответы верны.	ПК-4
57.	c	Как обеспечивается связь между аминокислотными единицами белковых веществ? a) водородными связями; b) гидрофобными; c) пептидными связями; d) дисульфидными связями; e) ионными связями.	ПК-7
58.	d	От чего зависит степень инверсии сахарозы в сиропе? a) продолжительности нагревания; b) концентрации органической кислоты; c) вида органической кислоты; d) все ответы верны.	ПК-7
59.	ретроградация	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. Переход крахмальных полисахаридов из растворимого состояния в нерастворимое – _____.	ПК-7

60.	беталаин	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. Пигмент придающий столовой свекле красную окраску называется _____.	ПК-7
-----	----------	---	------

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 требованиях, 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 он 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 он 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 он излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

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