

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 24.04.2024 10:43:38

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

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Данченко Н.В.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
Индустриальные технологии и инновации в общественном питании

Направление подготовки	<u>19.04.04 Технология продукции и организация о</u> <u>бщественного питания</u>	
Направленность (профиль)	<u>Технология продукции и организация предприятий</u> <u>питания туристско-рекреационного кластера</u>	
Год начала обучения	<u>2024</u>	
Форма обучения	<u>очная</u>	<u>заочная</u>
Реализуется в семестре	<u>2</u>	<u>4</u>

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Индустриальные технологии и инновации в общественном питании» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера».

2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Индустриальные технологии и инновации в общественном питании».

3. Разработчик Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Холодова Е.Н., зав.кафедрой технологии продуктов питания и товароведения

Члены комиссии:

Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Шалтумаев Т.Ш., 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 направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Индустриальные технологии и инновации в общественном питании».

« ____ » _____ 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 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-3 Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов				
Результаты обучения по дисциплине <i>Индикаторы:</i>				
ИД-1 _{ПК-3} Проводит пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не осваивает новые технологические процессы в области производства продукции для различных видов питания.	Ограниченно осваивает новые технологические процессы в области производства продукции для различных видов питания.	Осваивает новые технологические процессы в области производства продукции для различных видов питания, но допускает незначительные ошибки.	Осваивает новые технологические процессы в области производства продукции для различных видов питания.
ИД-2 _{ПК-3} Организует выпуск опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Не осуществляет необходимое документальное обеспечение технологических процессов производства продукции для различных видов питания.	Ограниченно осуществляет необходимое документальное обеспечение технологических процессов производства продукции для различных видов питания.	Осуществляет необходимое документальное обеспечение технологических процессов производства продукции для различных видов питания, но допускает незначительные ошибки.	Осуществляет необходимое документальное обеспечение технологических процессов производства продукции для различных видов питания.
ИД-3 _{ПК-3} Анализирует влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания массового изготовления	Не оптимизирует технологические процессы производства продукции для различных видов питания на основе аналитической работы.	Ограниченно оптимизирует технологические процессы производства продукции для различных видов питания на основе аналитической	Оптимизирует технологические процессы производства продукции для различных видов питания на основе аналитической работы	Оптимизирует технологические процессы производства продукции для различных видов питания на основе аналитической работы

товления и специализированных пищевых продуктов		работы.	ты, но допускает незначительные ошибки.	ты.
<i>Компетенция: ПК-5</i> Способен разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов				
Результаты обучения по дисциплине <i>Индикаторы:</i>				
ИД-1 _{ПК-5} Проводит научно-исследовательскую работу и маркетинговые исследования с целью поиска, и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не применяет методы научно-исследовательской деятельности для выявления возможности создания инновационных технологических процессов производства продукции для различных видов питания.	Ограниченно применяет методы научно-исследовательской деятельности для выявления возможности создания инновационных технологических процессов производства продукции для различных видов питания.	Применяет методы научно-исследовательской деятельности для выявления возможности создания инновационных технологических процессов производства продукции для различных видов питания, но допускает незначительные ошибки.	Применяет методы научно-исследовательской деятельности для выявления возможности создания инновационных технологических процессов производства продукции для различных видов питания.
ИД-2 _{ПК-5} Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	Не осуществляет модельные исследования перспективной продукции для различных видов питания с заданными функциональными свойствами.	Ограниченно осуществляет модельные исследования перспективной продукции для различных видов питания с заданными функциональными свойствами.	Осуществляет модельные исследования перспективной продукции для различных видов питания с заданными функциональными свойствами, но допускает незначительные ошибки.	Осуществляет модельные исследования перспективной продукции для различных видов питания с заданными функциональными свойствами.

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

Но мер за- да- ния	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетен- ция
		Форма обучения очная, семестр 2, заочная, семестр 4	
1.		Назовите предприятия общественного питания, предназначенные для выпуска продукции индустриальными методами	ПК-3
2.		Характеристика технических условий	ПК-3
3.		Характеристика нормативных документов	ПК-3
4.		Характеристика технико-технологических карт на продукцию общественного питания	ПК-3
5.		Характеристика предприятий-раздаточных	ПК-3
6.		Характеристика предприятий-автоматов	ПК-3
7.		Характеристика массового (поточного) метода при производстве продукции общественного питания	ПК-5
8.		Характеристика индивидуального метода при производстве продукции общественного питания	ПК-5
9.		Дайте характеристику полуфабрикату многофункционального назначения из картофеля	ПК-5
10.		Дайте характеристику полуфабрикату многофункционального назначения из белокочанной капусты	ПК-5
11.		Дайте характеристику полуфабрикату многофункционального назначения из моркови	ПК-5
12.		Дайте характеристику универсальному картофельно-овощному полуфабрикату	ПК-5
13.		Виды оборудования технологической линии Cook and Chill (КЭЧ)	ПК-3
14.		Характеристика функциональных пищевых продуктов	ПК-5
15.		Назовите белковые наполнители для мясных полуфабрикатов	ПК-5
16.		Характеристика номенклатуры поточно-механизированных линий заготовочных цехов	ПК-3
17.		Характеристика новых видов технологического оборудования	ПК-3
18.		Назовите основные виды функциональных ингредиентов, применяемых при производстве продуктов питания	ПК-5
19.		Дайте определение сублимационной сушке	ПК-3
20.		Дайте определение системы обеспечения безопасности ХАССП (НАССР)	ПК-3
21.		Какие нормативные документы положены в основу методологии создания фирменных и новых блюд и из-	ПК-3

		делий на предприятиях общественного питания, функциональных продуктов питания	
22.		Дайте характеристику перспективной технологии приготовления sous vide (сю-вид)	ПК-3
23.	е	Что означает индустриализация общественного питания а) организация в общественном питании производства различных видов полуфабрикатов; б) организация производства полуфабрикатов различного вида на предприятиях пищевой промышленности; с) организация производства полуфабрикатов различных видов на предприятиях агропромышленного комплекса; д) организация производства полуфабрикатов различных видов с использованием поточно-механизированных и автоматизированных линий; е) все ответы верны	ПК-3
24.	е	Какие перспективные направления по внедрению прогрессивной технологии? а) поточно-механизированные способы обработки сырья и продуктов; б) применение новых интенсивных методов обработки продуктов; с) применение малооперационных технологических процессов; д) максимальное сокращение перевалок сырья и продуктов; е) все ответы верны	ПК-5
25.	е	Что позволяет использование гастроемкостей? а) хранение полуфабрикатов; б) транспортирование полуфабрикатов; с) приготовление продукции; д) реализация готовой продукции; е) все ответы верны	ПК-3
26.	a,b,c	Какие из перечисленных технологий отвечают современному научно-техническому уровню? а) производственные автоматы с программным управлением; б) поточно-механизированные линии; с) вендинговые автоматы; д) традиционное тепловое оборудование.	ПК-5
27.	a,b,c	Какие направления являются актуальными при разработке новой продукции? а) использование новых сырьевых компонентов; б) регулирование пищевой и биологической ценности полуфабрикатов; с) использование вторичного сырья; д) широкое использование пищевых добавок; е) все ответы верны	ПК-5
28.	Пароконвектомат	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. _____ - вид теплового оборудования, который использует различные режимы сочетания пара и принудительной конвекции для приготовления пищи	ПК-3
29.	Регенерация	Впишите пропущенное слово в нужном падеже.	ПК-3

		_____ - процесс разогрева готовых продуктов в технологии Cook and Chill (КЭЧ)	
30.	полуфабрикат	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. Пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности - _____.	ПК-5

2. Описание шкалы оценивания

Рейтинговая система оценки не предусмотрена для студентов, обучающихся на образовательных программах уровня высшего образования магистратуры.

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.