

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: И.о. ректора  
Дата подписания: 19.08.2023 15:18:19  
Уникальный программный ключ:  
2a04bb882d7edb7f479cb266eb4aaaaedebeea849

Приложение А

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по дисциплине «Индустриальные технологии на предприятиях питания»

Уровень образования	<u>бакалавриат</u> (бакалавриат/магистратура/специалитет)
Направление подготовки бакалавриата /магистратуры/специальность	<u>19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания</u> (код, наименование направления подготовки/специальности)
Профиль направления подготовки/специализация	<u>Технология и организация ресторанного сервиса</u> (наименование)

Разработчик Алиф Демирова А.Ф., д.т.н., профессор  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры \_\_\_\_\_  
« 14 » 09 2024 г., протокол № 1

Зав. кафедрой Алиф Демирова А.Ф., д.т.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)

г. Махачкала 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)
  - 2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП
    - 2.1.2. Этапы формирования компетенций
  - 2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания
    - 2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования
    - 2.2.2. Описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП
  - 3.1. Задания и вопросы для входного контроля
  - 3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций
  - 3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена)

## **1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств**

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины «Индустриальные технологии на предприятиях питания» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Индустриальные технологии на предприятиях питания», профиль – Технология и организация ресторанного сервиса.

Рабочей программой дисциплины «Индустриальные технологии на предприятиях питания» предусмотрено формирование следующих компетенций:

- 1) ОПК-1 Способен использовать информационную и коммуникационную технологии в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности
- 2) ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
- 3) ПК-3 – Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

## **2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)**

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины, и используемые оценочные средства приведены в таблице 1.

2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

Таблица 1

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Критерии оценивания	Наименование контролируемых разделов и тем <sup>1</sup>
1	2	3	4
<p>ОПК-1 Способен использовать информационную и коммуникационную технологии в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности</p>	<p>ОПК-1.1. Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия общественного питания.</p> <p>ОПК-1.2. Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли.</p> <p>ОПК-1.3. Применяет современные информационные технологии, учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья.</p> <p>ОПК-1.4. Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- использует информационную и коммуникационную технологии в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности;</p> <p>- применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли;</p> <p>- может применять современные информационные технологии, учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья.</p> <p>- осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности.</p>	

<p>ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</p>	<p>ОПК - 4.1. Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания.  ОПК - 4.2. Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания.  ОПК - 4.3. Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально–техническом обеспечении и пр.  ОПК-4.4 Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач</p>	<p>- владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания;  -умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания.  - может оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально–техническом обеспечении  - знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач</p>	<p>Раздел 1. – Технология приготовления супов и соусов.  Раздел 2,3,4,5. - Технология производства продукции из овощей, мяса, птицы, рыбы.  Раздел</p>
<p>ПК-3.Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных</p>	<p>ПК-3.1. Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания</p>	<p>- знает организацию ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания:  - способен организовать координацию и контроль ведения</p>	<p>б. - Холодные блюда и закуски.  Раздел 7. - Тесто и изделия из него.</p>

пищевых продуктов		технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания: - владеет способами проведения оценки эффективности работы предприятия питания	
-------------------	--	---	--

## 2.1.2. Этапы формирования компетенций

Сформированность компетенций по дисциплине «Индустриальные технологии на предприятиях питания» определяется на следующих этапах:

1. Этап текущих аттестаций
2. Этап промежуточных аттестаций

Таблица 2

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции					
		Этап текущих аттестаций					Этап промежуточной аттестации
		1-5 неделя	6-10 неделя	11-15 неделя	1-17 неделя		18-20 неделя
		Текущая аттестация №1	Текущая аттестация №2	Текущая аттестация №3	СРС	КР/КП	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7	8
ОПК-1 Способен использовать информационную и коммуникационную технологии в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности	ОПК-1.1. Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия общественного питания. ОПК-1.2. Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в	Контр. работа текущей аттестации №1			отчет	Пояснительная записка	Контрольные вопросы для зачёта

	<p>области электронной торговли.  ОПК-1.3. Применяет современные информационные технологии, учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья.  ОПК-1.4. Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности.</p>						
<p>ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</p>	<p>ОПК - 4.1. Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания.  ОПК - 4.2. Разрабатывает технологические</p>		<p>Контр. работа текущей аттестации №2</p>		<p>отчет</p>	<p>Пояснительная записка</p>	<p>Контрольные вопросы для зачёта</p>



	<p>процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания.</p> <p>ОПК - 4.3. Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.</p> <p>ОПК-4.4 Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов</p>						
--	--	--	--	--	--	--	--

	на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач						
ПК-3. Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания						

**СРС** – самостоятельная работа студентов;  
**КР**– курсовая работа;  
**КП** – курсовой проект.

## 2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания

### 2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования

Результатом освоения дисциплины «Индустриальные технологии на предприятиях питания» является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, базовый, низкий.

Таблица 3

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/ профессиональные компетенции
1	2	3
Высокий (оценка «отлично», «зачтено»)	Сформированы четкие системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные и верные. Даны развернутые ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции	Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины, в том числе для решения профессиональных задач. Ответы на вопросы оценочных средств самостоятельны, исчерпывающие, содержание вопроса/задания оценочного средства раскрыто полно, профессионально, грамотно. Даны ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции
Повышенный (оценка «хорошо», «зачтено»)	Знания и представления по дисциплине сформированы на повышенном уровне. В ответах на вопросы/задания оценочных средств изложено понимание вопроса, дано достаточно подробное описание ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия. Ответ отражает полное знание материала, а также наличие, с незначительными пробелами, умений и навыков по изучаемой дисциплине. Допустимы единичные негрубые ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень освоения компетенции	Сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные, грамотные. Продемонстрирован повышенный уровень владения практическими умениями и навыками. Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков

1	2	3
<p>Базовый (оценка «удовлетворительно», «зачтено»)</p>	<p>Ответ отражает теоретические знания основного материала дисциплины в объеме, необходимом для дальнейшего освоения ОПОП. Обучающийся допускает неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями для их устранения. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень освоения компетенции</p>	<p>Обучающийся владеет знаниями основного материала на базовом уровне. Ответы на вопросы оценочных средств неполные, допущены существенные ошибки. Продемонстрирован базовый уровень владения практическими умениями и навыками, соответствующий минимально необходимому уровню для решения профессиональных задач</p>
<p>Низкий (оценка «неудовлетворительно», «не зачтено»)</p>	<p>Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков</p>	

Показатели уровней сформированности компетенций могут быть изменены, дополнены и адаптированы к конкретной рабочей программе дисциплины.

## 2.2.2. Описание шкал оценивания

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» внедрена модульно-рейтинговая система оценки учебной деятельности студентов. В соответствии с этой системой применяются пятибалльная, двадцатибалльная и стобальная шкалы знаний, умений, навыков.

Шкалы оценивания			Критерии оценивания
пятибалльная	двадцатибалльная	стобальная	
«Отлично» - 5 баллов	«Отлично» - 18-20 баллов	«Отлично» - 85 – 100 баллов	Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> <li>- продемонстрирует глубокое и прочное усвоение материала;</li> <li>- исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал;</li> <li>- правильно формирует определения;</li> <li>- демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой;</li> <li>- умеет делать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>
«Хорошо» - 4 баллов	«Хорошо» - 15 - 17 баллов	«Хорошо» - 70 - 84 баллов	Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений;</li> <li>- достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал;</li> <li>- демонстрирует умения ориентироваться в нормальной литературе;</li> <li>- умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>
«Удовлетворительно» - 3 баллов	«Удовлетворительно» - 12 - 14 баллов	«Удовлетворительно» - 56 – 69 баллов	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует общее знание изучаемого материала;</li> <li>- испытывает серьезные затруднения при ответах на дополнительные вопросы;</li> <li>- знает основную рекомендуемую литературу;</li> <li>- умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.</li> </ul>
«Неудовлетворительно» - 2 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-11 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-55 баллов	Ставится в случае: <ul style="list-style-type: none"> <li>- незнания значительной части программного материала;</li> <li>- не владения понятийным аппаратом дисциплины;</li> <li>- допущения существенных ошибок при изложении учебного материала;</li> <li>- неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса;</li> <li>- неумение делать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>

### **3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП**

#### **Перечень вопросов к входной контрольной работе**

1. Методы кулинарной обработки пищевых продуктов
2. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и посуде
3. Технология производства мясных полуфабрикатов
4. Пищевые продукты – источники жиров, значения жиров для организма
5. Понятие о товарообороте, формирование его составных частей
6. Требования к личной гигиене персонала в общественном питании
7. Изменения жиров при кулинарной обработке пищевых продуктов
8. Изменения белков пищевых продуктов при их кулинарной обработке
9. Минеральные вещества пищевых продуктов их сбалансированность в пищевых рационах.
10. Нормирование труда и его оплата, формирование фонда заработной платы.
11. Расчет валового дохода предприятий общественного питания
12. Расчет товарооборота предприятий общественного питания

#### **Перечень вопросов для текущих контрольных работ**

##### **Контрольная работа №1**

1. Сущность и направления индустриализации общественного питания
2. Основные направления индустриализации общественного питания
3. Классификация кулинарной продукции централизованного производства
4. Внедрение прогрессивной технологии и новой техники в процессе индустриализации отрасли
5. Централизованное производство кулинарной продукции из овощей
6. Технологические свойства овощей
7. Централизованное производство полуфабрикатов из овощей
8. Производство полуфабрикатов из овощей высокой степени готовности
9. Централизованное производство полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов
10. Пищевая ценность мяса и мясных продуктов

##### **Контрольная работа №2**

1. Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы
2. Характеристика сырья
3. Технология централизованного производства полуфабрикатов из птицы. 4. Ассортимент. Требования к качеству и хранению.
5. Технология централизованного производства рубленых полуфабрикатов из птицы. Требования к качеству и хранению
6. Производство полуфабриката капуста тушеная
7. Классификация полуфабрикатов
8. Технология централизованного производства полуфабрикатов из мяса
9. Технология централизованного производства полуфабрикатов из мясных продуктов

##### **Контрольная работа №3**

1. Сущность метода циклического воздействия влажного насыщенного пара на капусту
2. Биохимический состав полуфабрикатов
3. Производство полуфабриката соус-паста

4. Метод ИК-излучения для пассерования овощей
5. Технологическая схема производства п\ф соус-паста
6. Технология производства соков и компота из плодоовощного сырья.
7. Технологическая схема производства соков с использованием СВЧ способа и традиционными методами
8. Технологическая схема производства компота из яблок с использованием СВЧ энергии и существующим способом
9. Производство полуфабрикатов высокой степени готовности из пищевой кости
10. Классификация кости и ее химический состав
11. Использование мясной массы, полученной после до обвалки кости методом прессования для производства п\ф котлет и бифштексов

#### **Перечень вопросов для зачета**

1. Сущность и направления индустриализации общественного питания
2. Основные направления индустриализации общественного питания
3. Классификация кулинарной продукции централизованного производства
4. Внедрение прогрессивной технологии и новой техники в процессе индустриализации отрасли
5. Централизованное производство кулинарной продукции из овощей
6. Технологические свойства овощей
7. Централизованное производство полуфабрикатов из овощей
8. Производство полуфабрикатов из овощей высокой степени готовности
9. Централизованное производство полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов
10. Пищевая ценность мяса и мясных продуктов
11. Классификация полуфабрикатов
12. Технология централизованного производства полуфабрикатов из мяса
13. Технология централизованного производства полуфабрикатов из мясных продуктов
14. Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы
15. Характеристика сырья
16. Технология централизованного производства полуфабрикатов из птицы.
17. Ассортимент. Требования к качеству и хранению.
18. Технология централизованного производства рубленых полуфабрикатов из птицы. Требования к качеству и хранению
19. Производство полуфабриката капуста тушеная
20. Сущность метода циклического воздействия влажного насыщенного пара на капусту
21. Биохимический состав полуфабрикатов
22. Производство полуфабриката соус-паста
23. Метод ИК-излучения для пассерования овощей
24. Технологическая схема производства п\ф соус-паста
25. Технология производства соков и компота из плодоовощного сырья.
26. Технологическая схема производства соков с использованием СВЧ способа и традиционными методами
27. Технологическая схема производства компота из яблок с использованием СВЧ энергии и существующим способом
28. Производство полуфабрикатов высокой степени готовности из пищевой кости
29. Классификация кости и ее химический состав
30. Использование мясной массы, полученной после до обвалки кости методом прессования для производства п\ф котлет и бифштексов

## Перечень вопросов для проверки остаточных знаний у студентов

1. Классификация полуфабрикатов
2. Технология централизованного производства полуфабрикатов из мяса
3. Технология централизованного производства полуфабрикатов из мясных продуктов
4. Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы
5. Характеристика сырья
6. Технология централизованного производства полуфабрикатов из птицы.
7. Ассортимент. Требования к качеству и хранению.
8. Технология централизованного производства рубленых полуфабрикатов из птицы. Требования к качеству и хранению
9. Производство полуфабриката капусты тушеная
10. Сущность метода циклического воздействия влажного насыщенного пара на капусту
11. Биохимический состав полуфабрикатов
12. Производство полуфабриката соус-паста
13. Метод ИК-излучения для пассерования овощей
14. Технологическая схема производства п\ф соус-паста
15. Технология производства соков и компота из плодоовощного сырья.
16. Технологическая схема производства соков с использованием СВЧ способа и традиционными методами
17. Технологическая схема производства компота из яблок с использованием СВЧ энергии и существующим способом
18. Производство полуфабрикатов высокой степени готовности из пищевой кости