

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий

Дата подписания: 22.06.2026 14:30:39

Уникальный программный ключ:

201699675851b913160a1ac6208afb772ced7f57

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета пищевой
инженерии и биотехнологий
имени академика А.Г. Храмцова
Оботурова Н. П.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль)	Биоинженерия и технологии
Год начала обучения	2026
Форма обучения	очная
Реализуется в 3,4 семестре	

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств предназначен для освоения компетенций в соответствии с требованиями основных образовательных программ согласно ФГОС по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Технология продуктов питания»

3. Разработчик д-р техн. наук, профессор Борисенко А.А.,
канд. тех. наук Олешкевич О.И.

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Оботурова Н.П., доцент, зав. кафедрой пищевых технологий и инжиниринга.

Члены комиссии:

Барыбина Л.И., доцент кафедры пищевых технологий и инжиниринга.

Стаценко Е.Н., доцент кафедры пищевых технологий и инжиниринга.

Представитель организации-работодателя: Бачукин В.А., директор ООО МХП «Комми».

Экспертное заключение: рекомендовать фонд оценочных средств по дисциплине «Технология продуктов питания» к использованию в учебном процессе.

Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

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

Уровни сформированности компетенци(ий), индикатора (ов)	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 УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач				
ИД-1 УК-1 выделяет проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода;	Фрагментарные знания принципов определения проблемных ситуаций, подходы к их анализу и диагностике	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях принципов определения проблемных ситуаций, подходы к их анализу и диагностике	Знает принципы определения проблемных ситуаций, подходы к их анализу и диагностике
ИД-2 УК-1 осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации;	Недостаточные умения поиска, отбора и систематизации информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации	в целом успешное, но не полное умение организации поиска, отбора и систематизации информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации	незначительные ошибки в умении организации поиска, отбора и систематизации информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации	Умеет организовывать поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации
ИД-3 УК-1 определяет и оценивает риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирает оптимальный вариант её решения.	Фрагментарное владение навыками определения и оценивания рисков возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбора оптимального варианта её решения.	Недостаточное владение навыками навыками определения и оценивания рисков возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбора оптимального варианта её решения.	Владеет с незначительными ошибками в навыках определения и оценивания рисков возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбора оптимального варианта её решения.	Владеет навыками определения и оценивания рисков возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбора оптимального варианта её решения.
Компетенция: ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности				
ИД-1 ОУК-1. Использует знания технологии и организации производственных и технологических процессов для производства продуктов питания животного происхождения	Фрагментарные знания технологии и организации производственных и технологических процессов в ресторанном деле	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях технологии и организации производственных и технологических процессов в ресторанном деле	Знает технологию и организацию производственных и технологических процессов в ресторанном деле
ИД-2 ОУК-1. Осуществляет основные	Недостаточные умения осуществлять основные	в целом успешное, но не полное умение осуществлять ос-	незначительные ошибки в умении осуществлении ос-	Умеет осуществлять основные

технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	технологические процессы производства продуктов питания в ресторанном деле	новые технологические процессы производства продуктов питания в ресторанном деле	новых технологических процессов производства продуктов питания в ресторанном деле	технологические процессы производства продуктов питания в ресторанном деле
ИД-3 ОУК-1. Соблюдает требования к качеству выполнения технологических операций производства в соответствии с технологическими инструкциями	Фрагментарное владение навыками соблюдения требований к качеству выполнения технологических операций производства в соответствии с технологическими инструкциями.	Недостаточное владение навыками соблюдения требований к качеству выполнения технологических операций производства в соответствии с технологическими инструкциями	Владеет с незначительными ошибками в навыках соблюдения требований к качеству выполнения технологических операций производства в соответствии с технологическими инструкциями	Владеет навыками соблюдения требований к качеству выполнения технологических операций производства в соответствии с технологическими инструкциями

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
		Раздел 1, семестр 3	
1	б	Что из перечисленного не относится к функциям общественного питания? а) производство кулинарной продукции; б) потребление кулинарной продукции; в) реализация кулинарной продукции; г) организации потребления кулинарной продукции.	УК-1
2	вспомогательное	Впишите наименование вида производства. Производство (производственный процесс) на предприятии делят на два вида – основное и _____	ОУК-1
3	логистика	Планирование, организация и контролирование всех видов деятельности по перемещению материального потока от пункта закупки сырья до пункта конечного потребления – это _____	УК-1
4		Перечислите типы предприятий общественного питания	УК-1
5		Дайте характеристику организации деятельности горячего цеха на предприятиях общественного питания	ОУК-1
6		Дайте характеристику организации деятельности холодного цеха на предприятиях общественного питания	ОУК-1
7		Перечислите виды производственных помещений на предприятии с цеховой структурой производства	ОУК-1
8	в	Производство кулинарной продукции и организация ее потребления непосредственно на рабочих местах и на дому называется а) room-service б) скейтеринг в) кейтеринг г) каттеринг д) правильного ответа нет	ОУК-1

9	Барокко	Впишите название стиля интерьера оформления ресторана с заглавной буквы. Для стиля _____ характерна с дворянско-церковная культура зрелого абсолютизма. Ему свойственны контрастность, напряженность, динамичность образов, стремление к величию и пышности, совмещению реальности и иллюзии	ОУК-1
10	в	Самообслуживание потребителей в зависимости от степени участия персонала в обслуживании потребителей и способа подачи продукции подразделяют на а) полное самообслуживание б) частичное самообслуживание в) полное и частичное самообслуживание г) нет правильных вариантов ответа	ОУК-1
11		Раскройте сущность понятия «франчайзинг» в ресторанном бизнесе	УК-1
12		Охарактеризуйте процесс обслуживания потребителей в зале ресторана	УК-1
13		Раскройте сущность системы мотивации персонала	УК-1
14		Дайте характеристику процессу управления персоналом на предприятиях общественного питания	УК-1
15		Опишите состав и дайте характеристику торговых помещений предприятий общественного питания	ОУК-1
16		Перечислите основные виды меню	ОУК-1
17		Перечислите в традиционном (классическом) для ресторанного бизнеса порядке виды блюд в меню предприятия	ОУК-1
		Раздел 2, семестр 3	
1	а	При оценке фактического питания изучают а: продуктовый набор, нутриентный состав, режим питания, условия приема пищи б: продуктовый набор, нутриентный состав, симптомы нутриентного дисбаланса в: условия приема пищи, режим питания, стоимость продовольственной корзины г: меню-раскладки, продуктовый набор, условия приема пищи д: стоимость продовольственной корзины, нутриентный состав, продуктовый набор	УК-1
2	б	Контроль качества готовой продукции начинается с	УК-1

		а: внешнего осмотра образцов пищи б: проверки наличия технической (технологической) документации по каждому виду блюда в: контрольного взвешивания порции	
3		Срок годности жидких кисломолочных продуктов при температуре от +2 до +6°C ... часов	УК-1
4		При тарном хранении мука должна храниться на стеллажах на расстоянии от пола не менее ... см	УК-1
5		Биологическая ценность продукта это - ...	УК-1
6		Термин «пищевая ценность», используемый при оценке продовольственного сырья и продуктов, отражает ...	УК-1
7		Продукты, содержащие наибольшее количество пищевых волокон это - ...	УК-1
8		Проба «на нож» при санитарной экспертизе мяса и рыбы производится для установления ...	УК-1
9		Основным принципом правильного размещения производственных цехов предприятия общественного питания является ...	УК-1
10	б	При отсутствии полного набора необходимой сопроводительной документации партия пищевой продукции а: направляется на переработку б: признается потенциально опасной и изымается из оборота в: требует немедленной реализации при отсутствии внешних признаков порчи г: требует немедленного уничтожения или технической утилизации д: реализуется при обычных условиях	ОПК-4
11	б	Суточные пробы готовой пищи а: оставляются ежедневно в количестве двух порций каждого второго блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение суток б: оставляются ежедневно в количестве одной порции каждого блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение двух суток в: оставляются ежедневно в количестве одной порции каждого первого блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение трех суток г: оставляются ежедневно в количестве двух порций каждого блюда и хранятся в холодильнике с остальными продуктами д: оставляются ежедневно в количестве одной порции каждого второго блюда и	ОПК-4

		хранятся в холодильнике с остальными продуктами	
12	в	Органолептические показатели качества сыра, его упаковку, маркировку оценивают а: по 25-бальной системе б: по 20-бальной системе в: по 100-бальной системе г: не оценивается по бальной системе	ОПК-4
13		Номер крупы характеризует ...	ОПК-4
14		Сложное свойство, характеризующее всю полноту полезных свойств пищевого продукта и его вкусовых достоинств это - ...	ОПК-4
15		Срок хранения мелкоштучных хлебных изделий массой менее 200 г ... часов	ОПК-4
16		Оценка качества кулинарной продукции не включает определение ...	ОПК-4
17		В предприятиях общественного питания допускается к приемке мясо ...	ОПК-4
18		Ответственность за соблюдение правил приема продовольственных товаров, санитарное содержание складских помещений на складе несет ...	ОПК-4
19		При микробиологическом контроле санитарного состояния смывы берутся с поверхности оборудования, санитарной одежды и общей площадью ...	ОПК-4
		Раздел 3, семестр 4	
1	г	Минимально рекомендованный уровень показателя стекловидности пшеницы для производства хлебопекарной муки а) больше 30 % б) больше 40 % в) больше 50 % г) больше 60 % д) больше 70 %	УК-1
2	г	Оптимальная температура брожения теста при хлебопечении: а) 10-15 °С б) 16-20 °С в) 21-27 °С г) 28- 32 °С д) 33- 37 °С	УК-1
3	б	Дрожжи относятся ... а) к химическим разрыхлителям	УК-1

		б) к биологическим разрыхлителям в) к механическим разрыхлителям	
4		Сколько всего имеется сортов пшеничной муки ...	УК-1
5		Отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания это - ...	УК-1
6		Чем больше влаги теряет тесто при выпечке, тем ...	УК-1
7		Последовательное соединение ингредиентов и их перемешивание, предусмотренное рецептурой, до получения однородной массы это - ...	УК-1
8		Превращение углеводов и белковых веществ теста под влиянием ферментов муки, хлебопекарных дрожжей и молочнокислых бактерий это - ...	УК-1
9		Под действием ферментов сахар, содержащийся в муке, превращается в ...	УК-1
10		Мука, имеющая высококачественную клейковину, при замесе теста поглощает ...	УК-1
11	б	Какое тесто готовят без разрыхлителей? а) для пирожков с начинкой; б) для вареников, пельменей, домашней лапши; в) для ватрушек и кулебяк.	ОПК-4
12	в	Какое тесто относится к бездрожжевому? а) тесто для блинов и оладий, тесто для кулебяк, тесто для пирогов; б) тесто для ватрушек, тесто для пиццы, тесто для выпечки хлеба пшеничного и ржаного; в) сдобное, песочное, бисквитное, слоеное, заварное, пряничное, миндальное, тесто для лапши, вареников, пельменей.	ОПК-4
13	б	Что готовят из заварного теста? а) чебуреки, пироги, пиццу; б) профитроли, кольца воздушные, булочки «шу», заварные трубочки (эклеры); в) лапшу домашнюю, кексы, пряники, вафли.	ОПК-4
14		Вид муки подвергают созреванию - ...	ОПК-4
15		Температура воды для приготовления заварок ...	ОПК-4
16		Сдобные изделия имеют суммарное содержание сахара и жира более ...	ОПК-4
17		Черствение хлеба вызывается изменением ...	ОПК-4
18		Спиртовое брожение вызывается ...	ОПК-4
19		Гидротермическая обработка зерна при производстве муки заключается в ...	ОПК-4

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».

3. Критерии оценивания компетенций

«Зачтено» выставляется студенту по результатам работы в семестре. Студентом сданы все задания, выполняемые на практических занятиях и в ходе выполнения самостоятельной работы.

«Не зачтено» выставляется студенту по результатам работы в семестре. Студентом не сданы задания, выполняемые на практических занятиях и в ходе самостоятельной работы.

Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; 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.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические 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.