

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 22.10.2026 17:55:08
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a025b314a351ee50dc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«МАЙКОПСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Факультет _____ Аграрных технологий _____
(наименование факультета)

Кафедра _____ Технологии пищевых продуктов и организации питания _____
(наименование выпускающей кафедры)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(шифр, наименование специальности (направления подготовки))

Бакалавр
квалификация (степень) выпускника

Майкоп, 2025

рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.02.01 Технология продуктов детского питания"

направления подготовки бакалавров "19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания"

профиль подготовки "Технология продуктов общественного питания"

программа подготовки "бакалавр"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
24	46		Ознакомительная практика
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
8	8		Холодильная техника и технология
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
6	7		Барное дело
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
6	6		Основы пектинового производства
6	6		Технология пектинопродуктов
6	9		Гигиенические основы



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			питания человека
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	7		Дизайн ресторанов
6	7		Рестораны мира
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
7	7		Кухни народов мира
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
7	9		Лечебно-профилактическое питание
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения			
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
24	46		Ознакомительная практика
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита квалификационной работы
6	6		Основы пектинового производства
6	6		Технология пектинопродуктов
6	7		Рестораны мира
6	7		Дизайн ресторанов
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания
8	9		Организация мучного и



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			кондитерского производства
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
3	3		Электротехника и электроника
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
8	8		Холодильная техника и технология

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять 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					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять 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					
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине «Технология продуктов детского питания»

1. Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания.
2. Основные направления производства продуктов детского питания.
3. Роль питания в развитии детского организма.
4. Принципы детского питания.
5. Потребность детей в пищевых веществах и энергии.
6. Роль белков, жиров и углеводов в детском питании.
7. Роль витаминов и минеральных веществ в детском питании.
8. Особенности питания детей первого года жизни.
9. Особенности искусственного вскармливания детей.
10. Сравнительная характеристика женского и коровьего молока.
11. Адаптация молочных продуктов детского питания к составу женского молока.
12. Молочные продукты детского питания. Классификация и характеристика.
13. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на молочной основе.
14. Жидкие и пастообразные молочные продукты.
15. Кисломолочные детские продукты.
16. Сухие детские молочные продукты.
17. Молочные продукты для лечебного и диетического питания.
18. Мясные продукты детского питания. Классификация и характеристика.
19. Производство гомогенизированных мясных консервов.
20. Производство крупноизмельченных и пюреобразных мясных консервов.
21. Мясные консервы для питания детей раннего возраста.
22. Мясные продукты для лечебного питания детей грудного возраста.
23. Мясные консервы для детей дошкольного и школьного возраста.
24. Мясные консервы для лечебно-профилактического питания.
25. Колбасные изделия для детского питания.



26. Колбасные изделия для лечебно-профилактического питания.
27. Мясные полуфабрикаты для детского и диетического питания.
28. Гомогенизированные кулинарные изделия.
29. Рыбные консервы для детского питания.
30. Ассортимент и характеристика фруктов консервов для детского питания.
31. Ассортимент и характеристика овощных консервов для детского питания.
32. Продукты детского питания на основе зерновых.
33. Лечебно-профилактические и лечебные продукты.
34. Технологический контроль продуктов для детского питания.
35. Микробиологический контроль продуктов для детского питания.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Критерии оценки знаний на зачете

Зачет может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Преподаватель вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса. Вопросы к зачету утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой. Экзаменатор может проставить зачет без опроса или собеседования тем студентам, которые активно участвовали в лабораторных занятиях.

«Зачтено» - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 17.07.2025	Блягоз Асет Ибрагимовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 30.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 30.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.О.03 Иностранный язык"

направления подготовки бакалавров "19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания"

профиль подготовки "Технология продуктов общественного питания"

программа подготовки "бакалавр"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
УК-4.1 Выбирает коммуникативно приемлемые формы делового общения на государственном и иностранном языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.			
123	123		Иностранный язык
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
1	1		Русский язык и культура речи
2	4		Адыгейский язык
УК-4.3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках.			
123	123		Иностранный язык
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
1	1		Русский язык и культура речи
2	4		Адыгейский язык
УК-4.5 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно.			
123	123		Иностранный язык
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)					
УК-4.5 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно.					
Знать: терминологию, общенаучную, служебную лексику научной профессиональной литературы,	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, текущий контроль умения высказываться по предложенной теме, тесты, зачеты



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
лексику устной формы общения.					
Уметь: переводить аутентичные про фессиональные тексты с иностранного на государственный язык и обратно.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками анализа и реферирования профессионально- деловых текстов.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)					
УК-4.3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках.					
Знать: основы составления, оформления и редактирования научных и официа льно-деловых текстов, особенности коммуникативных стратегий и тактик в деловой сфере профессионально й деятельности; особенности стилистики официальных и неофициальных писем; социокультурные различия в формате корреспонденции; - правила организации личной и деловой письменной коммуникации; речевой этикет, отражающий особенности культуры страны изучаемого языка.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, текущий контроль умения высказываться по предложенной теме, тесты, зачеты
Уметь: определять природу, структуру и основные элементы деловой коммуникации, соблюдать стилистические и языковые нормы в официально- деловом письменном тексте, строить, оформлять и редактировать	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
основные официально деловые тексты, анализировать коммуникативные стратегии и тактики в деловой сфере профессионально й деятельности;- осуществлять обмен деловой корреспонденции й на иностранном языке с учетом языковых норм и социокультурных различий.					
Владеть: навыками использования современных принципов деловой коммуникации в п рофессиональной деятельности; стилистическими и языковыми нормами официал ьно-делового стиля.- навыками организации письменной иноязычной речи; навыками употребления функционально д ифференцирован ных языковых средств в соответствии с конкретными ком муникативными целями.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)					
УК-4.1 Выбирает коммуникативно приемлемые формы делового общения на государственном и иностранном языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.					
Знать: основные законы языка, понятия культуры и этики речи; функциональные стили современного языка; стили делового общения; вербальные и невербальные средства коммуникации; - нормативные, коммуникативные , этические аспекты устной и письменной речи; вербальные и невербальные	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, текущий контроль умения высказываться по предложенной теме, тесты, зачеты



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
средства профессионально-делового взаимодействия; принципы построения публичной речи, ведения дискуссий и круглых столов.					
Уметь: вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке; использовать знания о коммуникативных качествах речи в межличностном общении и профессиональной деятельности;- выбирать языковые средства, уместные для конкретной коммуникативной ситуации.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: современными информационно-коммуникативными средствами в процессе общения; навыками вербальной и невербальной коммуникации в профессиональной области;- навыками передачи связных аргументированных высказываний; навыками построения высказывания с учетом литературных норм и коммуникативной ситуации; навыками использования коммуникативно приемлемых стилей делового общения и представления своей точки зрения в ходе публичных выступлений.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Типовая контрольная работа

Disadvantages of Fast Food

Usually, fast food is higher in soya, fat, sugar, oil, fried meat, salt, cheese, mayonnaise and obviously calories. The greatest disadvantage of fast food is the adverse effect that it has on one's health. It is a fact that fast food is more unhealthy than home-cooked meals, as it contains higher amounts of unwanted nutrients like salt, fat and various types of additives (artificial chemicals). It may contain harmful bacteria too. Frying destroys most of the essential nutrients from the food.

Very small amounts of vegetables and fruits are normally present in fast food. Moreover, 'serving larger portions' when most people don't need extra portions has led to several health problems. We require a small amount of salt to maintain the health of the cells and tissues. Fast food being rich in salt, adversely affects the heart health and the overall health of an individual. Such type of food is an important contributor to obesity in the American population. Obesity is on the rise, and a direct link is being cited between fast food and obesity in children.

Given the sedentary lifestyle that we lead today, the excess fats and calories that we take in with fast food is not used up completely. The result is that these accumulate in our body as fat deposits that cause complications like cardiovascular diseases and other related diseases of the heart. With obesity come other problems like high blood pressure and diseases of the joints. It is like a chain reaction set off by fast food and carried forward by our unhealthy lifestyle. In fact, a recent study has shown that people who live within walking distance of a fast food restaurant are at 13% higher risk of suffering from strokes than those who live a considerable distance away.

The greater the number of people at a meal in a fast food restaurant, the larger is the bill. Eating at fast food outlets is economical only for a single person. Going out to a fast food eating joint with family once in a while won't matter much. However, frequent visits to such restaurants with one's family can become quite an expensive affair, besides being unhealthy.

Fast food joints are also being seen as a factor that is making a number of families spend less and less time together. Family meal time is something that is considered as an opportunity for all the members to come together and share their experiences. However, the fast food centers are quickly eating into this quality time. This is especially true about youngsters for whom a fast food center is a good place to hangout with friends and peers.

Fast food is an invention of the modern times. Ready-made food being served fast and right in front of us is like a blessing after a hard day's work. However, like everything, it has its own pros and cons. It is a fact that high amounts of fats and salt in fast food are raising concerns about their adverse effect on health. However, by making some smart choices while placing the order and also resorting to an active lifestyle, we can definitely minimize the drawbacks of fast food.

I. Read and translate the text.

II. Find in the text equivalents of the following expressions.

жареное мясо, неблагоприятное воздействие, искусственные химические вещества, основная часть питательных веществ, здоровье клеток и тканей, важный фактор ожирения, прямая связь, сидячий образ жизни, жировые отложения, недавнее исследование, дорогостоящее



дело, семейная трапеза, особенно это касается, изобретение современности, свои плюсы и минусы, вызывает беспокойство, недостатки фастфуда

III. Translate the sentences.

1. There are more than 200,000 fast food restaurants in the United States.
2. Fast food is very popular and saves time for busy working people.
3. The fast food health risks are shocking.
4. Fast food is digested fast and absorbed into the bloodstream quickly.
5. Much fast food offers up large, high-calorie portions without a lot of nutrient density.
6. Many fast-food chains offer healthful sides such as salads, fruit, yogurt and milk.

IV. Put questions to the italicized words.

Fast food began with the first *fish and chip* shops *in Britain* in the 1860s.

2. Drive-through restaurants were first popularized *in the 1950s* in the United States.
3. *Children who eat fast food at least three times a week* are more likely to develop asthma.
4. Fast food is popular *because the food is inexpensive, convenient, and tastes good*.
5. *Over 25 percent of Americans consume fast food every day*.

V. Fill in the gaps with the words given below. Translate the text.

Not all fast food is There are ways you can customize your order to be ... for you. Don't order the ... sizes. The largest sizes have the most fat, ..., sugar and sodium, and you will probably be just as satisfied with a ... portion. Sugar soda is ... of sugar and calories, but it does not fill you up. It is important to stay hydrated, but make a smarter choice and select skim or ... milk, fruit juice, diet soda or water. Sauces such as..., tartar sauce, some spreads or salad dressing can add loads of extra fat and calories where you might not need them, as can cheese, sour cream, guacamole, gravy and "special" sauces. Order a sandwich without the ..., or ask for them on the side so you can add your own. Most places give you more salad dressing than you ..., so add it yourself and don't use the whole packet. Choose low-fat or reduced fat options when.... Generally, fried foods are not the ... choice. Choose items that are labeled as ... or baked. Choose from the items labeled as "healthy" or "light."

calories, bad, smaller, biggest, low-fat, grilled, mayonnaise, need, possible, healthy, full, best, condiments

VI. Match up the sentence-halves. Translate the sentences.

Fast food is also high in sodium (aka salt) ... Fast food refers to food ... It's helpful to remember ...



[Fast food restaurants](#) are traditionally distinguished ...

Many fast food chains have updated their menus ...

... that with fast food moderation is important.

... to include healthier options.

... by their ability to serve food via a [drive-through](#).

... that can be prepared and served quickly.

... which is used as a preservative and makes food more flavorful and satisfying.

VII. Translate the sentences into English.

1. [Полуфабрикаты](#), широко используемые в сетевых фастфудах, могут содержать различные пищевые добавки.
2. Большая часть нынешнего фастфуда наносит здоровью человека серьезный ущерб.
3. Ассортимент ресторанов быстрого питания традиционно состоит из высококалорийных блюд, в которых слишком много жира, сахара и соли.
4. В целях экономии в ресторанах быстрого питания обычно используют дешевые заменители натуральных жиров – маргарины и кулинарные жиры.
5. Еда из ресторанов быстрого питания дает чувство насыщения, но питательная ценность ее очень низка.

Тест 1

Выберите правильный вариант.

He ... at the theatre yesterday.

a) is; b) was; c) were

My friend studies ... the University.

a) in; b) at; c) on

They usually have dinner at 3 o'clock, ...?

a) don't we; b) didn't we; c) aren't we

Every evening he ... his dog for a walk.

a) take; b) takes; c) took



Where ... you usually go after the lessons?

- a) does; b) did; c) do

You went to the library with him, ...?

- a) don't you; b) didn't you; c) weren't you

... I had supper with my friends at the canteen.

- a) today; b) in two days; c) yesterday

She wrote this exercise

- a) tomorrow; b) next week; c) yesterday

Your brother doesn't play football, ...?

- a) doesn't he; b) does he; c) has he

... there many pictures in this magazine?

- a) is; b) are; c) was

11. Ann ... school last year.

- a) finish; b) finishes; c) finished

12. We ... on a tramp last Sunday.

- a) go; b) goes; c) went

13. All the students of the group ... the last seminar.

- a) attended; b) attends; c) attend

14. The teacher explains a new material

- a) tomorrow; b) at the last lesson; c) at every lesson

15. The children ... in the school now.

- a) were; b) are; c) is

16. ... your brother play the guitar every evening?

- a) do; b) does; c) is

17. His parents ... in the country-house yesterday.

- a) were; b) was; c) are

18. This is the ... way to the station.

- a) shorter ; b) shortest; c) much shorter



19. My room is ... than yours.

a) large; b) the largest; c) larger

20. The bicycle is not ... fast as the car.

a) as; b) so; c) then

Ключ к тесту

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
c	b	a	b	c	b	c	c	b	b	c	c	a	c	b	b	a	b	c	b

Тест 2

Выберите правильный вариант.

1. At the last competition the first prize ... by our team.

a) win; b) was won; c) has won

2. The articles will have been typed

a) by 2 o'clock; b) tomorrow; c) tomorrow at 6 o'clock

3. He ... me this book next week.

a) gives; b) will give; c) is given

4. The book ... at the next conference.

a) was discussed; b) will be discussed; c) discussed

5. New metro lines are built in Moscow

a) now; b) every year; c) last year

6. We ... on a tramp last Sunday.

a) go; b) will go; c) went

7. My brother ... the guitar every evening.

a) played; b) play; c) plays

8. The letters were sent ...



- a) yesterday; b) tomorrow; c) by last week
9. This time tomorrow I ... a talk on modern mass media.
a) will be giving; b) will give; c) give
10. By September he ... the expedition.
a) has joined; b) had joined; c) joined
11. Milk ... for making butter and cheese.
a) is used; b) used; c) uses
12. They have carried out a series of new experiments ...
a) last month; b) by last month; c) this month
13. The seminar ... by all the students of the group.
a) attended; b) has attended; c) was attended
14. Arthur Haley ... a popular author for many years.
a) has been; b) was; c) is
15. New material ... by the teacher at every lesson.
a) explained; b) was explained; c) is explained
16. The exam ... here at this time yesterday.
a) was being taken; b) was taken; c) took
17. I will have written the letter ...
a) by tomorrow; b) tomorrow; c) tomorrow in the evening
18. We ... in the river when the rain began.
a) were swimming; b) swam; c) are swimming
19. I ... never been to England.
a) was; b) have; c) has
20. This foreign firm ... new types of computers.
a) was demonstrated; b) has demonstrated; c) demonstrated

Ключ к тесту

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
b	c	b	b	b	c	c	a	a	b	a	c	c	a	c	a	a	a	b	b



Tect 3

1. What is the correct temperature that frozen food should be kept at?

A.	0 degrees
B.	15 degrees or lower
C.	-18 degrees or lower
D.	20 degrees or lower

2. Where should raw meat be stored in a refrigerator?

A.	At the top.
B.	In the middle.
C.	At the bottom, below all other food.

3. Which one of the following jewellery is acceptable for a food handler to wear?

A.	Plain wedding band.
B.	Arm ring.
C.	Bracelet .
D.	A ring that is a symbol of religious faith.

4. What is the ideal temperature for Pathogens to flourish?

A.	10 degrees
B.	37 degrees
C.	55 degrees



D.	90 degrees
----	------------

5. How many times can you reheat leftovers?

A.	As many times as you like.
B.	Twice.
C.	Four times.
D.	You should only reheat leftovers once.

6. Which of the following meats are safe to eat when they are pink or raw?

A.	Chicken.
B.	Pork.
C.	Minced meat.
D.	Lamb.

7. What are the basic steps for washing hands?

A.	Wash thoroughly with water and dry.
B.	Apply soap, wash thoroughly, rinse and use paper towels.
C.	Apply soap, wash thoroughly.

8. What is the reason for drying your hands after washing them?

A.	So that you don't drip water everywhere.
B.	Because germs and bacteria are more easily spread with wet hands.
C.	Your hands are slippery when wet, and you will not be able to hold



9. Which of the following is true about bacteria;

A.	Bacteria multiplies and grows faster in warm environments.
B.	Bacteria needs air to survive.
C.	Every type of bacteria can give people food poisoning.
D.	By freezing food you can kill bacteria.

10. The ideal temperature in your fridge should be?

A.	4 - 10 degrees
B.	1 and 4 degrees.
C.	0 to 4 degrees.
D.	-2 to 0 degrees.

11. Which one of the following foods is likely to contain the MOST bacteria?

A.	Frozen raw chicken.
B.	Recently cooked chicken.
C.	A opened fizzy drink.
D.	Bottled mayonnaise.

12. Whilst in a food preparation or serving environment, what is the best way to dry your hands after washing them?

A.	Using paper towels.
B.	Damp towels.



C.	Just let them dry naturally.
----	------------------------------

13. How can you tell if food has enough bacteria to cause food poisoning?

A.	It will smell.
B.	You can't, it will appear normal.
C.	It will have a different colour.
D.	It will taste different.

14. Which of the following powers do Environmental Health Officers NOT have?

A.	Authority to close down premises.
B.	The power of arrest.
C.	Authority to enter premises without appointment.
D.	The power to seize foods.

15. It is important to prepare food safely because

A.	It helps to prevent food poisoning.
B.	Prepared food looks better.
C.	Prepared food tastes better.

Ключ к тесту

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
c	c	a	b	d	d	b	b	a	b	a	a	b	b	a

Контрольные вопросы по грамматике



1. Структура простого предложения.
- 2.оборот there is / there are.
3. Образование и употребление видо-временных форм в активном и страдательном залогах.
4. Придаточные предложения условия и времени.
5. Степени сравнения прилагательных и наречий.
6. Инфинитив.
7. Четыре типа вопросов (общий, специальный, разделительный, альтернативный).
8. Модальные глаголы и их эквиваленты.
9. Причастие.
10. Синтаксические функции герундия в предложении.
11. Прямая и косвенная речь.
12. Согласование времен.
13. Условные предложения.
14. Сложное дополнение.
15. Сложное подлежащее.

Примерное содержание зачета по дисциплине «Иностранный язык» (1,2 семестры)

1. Прослушать текст монологического характера 2 раза длительностью до 4 минут звучания и передать его содержание (письменно или устно) максимально близко к оригиналу. (Объем аудиотекста 800 печатных знаков).
2. Прочитать без словаря и пересказать на английском языке текст по специальности объемом 1500 печатных знаков. Сформулировать письменно 4 вопроса к тексту.
3. Устно изложить одну из пройденных тем (выбор по билетам).

Темы по специальности

- | | |
|--------------------------|--------------------------------|
| 1. Human Diet | 8. Keeping of food products |
| 2. Minerals and vitamins | 9. Cereals and cereal products |
| 3. History of catering | 10. Breadmaking |
| 4. Catering | 11. Milk production |
| 5. Catering Equipment | 12. Cheese production |



Примерное содержание экзамена по дисциплине «Иностранный язык» (3 семестр)

1. Письменный перевод текста по специальности с английского на русский язык со словарем объемом 1800 печатных знаков. Время выполнения – 60 минут.
2. Прочитать и пересказать на английском языке текст по специальности объемом 1500 печатных знаков.
3. Устно изложить одну из пройденных тем по специальности (выбор по билетам).

Темы по специальности

Confectionery The manufacture of chocolate Technology of macaroni products Buttermaking
Processing of vegetative production Postharvest handling of fruit and vegetables Honey processing

Примерные тексты для перевода

Candy Making for Beginners

There are two main factors that affect the taste of your candy: the ingredients you use and the procedure you follow. By educating yourself about common candy ingredients such as chocolate and sugar, and by selecting the best ingredients you can find, you will go a long way toward ensuring successful, delicious candy.

There is nothing terribly mysterious or complicated about making candy, but if you are new to the world of confectionery, you might find some of the recipe instructions confusing. Candies that are based on a sugar syrup – sugar and water boiled together—often give instructions to boil the syrup to a specific temperature. To make these recipes, you will either need a candy thermometer, or will need to be familiar with the “cold-water method” of temperature checking. The chart and pictorial guide below will explain how to use this old-fashioned method to determine candy temperature.

Additionally, some traditional recipes call for the candy to be “pulled,” as in taffy or ribbon candy. Pulling candy takes a little practice, and the photo guide below will help you understand each step of the process.

After sugar, chocolate is probably the most common candy ingredient, so it is important to know how to successfully work with chocolate. These pages will explain how to properly perform the most common chocolate tasks, from chopping to melting to tempering. If you make a mistake while working with chocolate – and who hasn’t? – there are also solutions and suggestions for salvaging your chocolate.

In general, candy making does not require much in the way of specialized equipment. Many candies can be made using basic kitchen tools that most people already possess. But there are a few tools that reappear in recipes over and over again, like a candy thermometer, and if you anticipate making candy on a regular basis, it will be helpful to familiarize yourself with the most commonly used candy and chocolate equipment.



Basic types of catering establishments

Numerically, the largest group of catering establishments is still represented by the restaurants. A restaurant is an establishment that serves the customers with prepared food and beverages to order, to be consumed on the premises. Restaurants are sometimes also a feature of a larger complex, typically a hotel, where the dining amenities are provided for the convenience of the residents and for the hotel to maximize their potential revenue. Such restaurants are often open to non-residents also.

The reputation of a widely famed restaurants can only be maintained by offering a considerably high quality of all dishes and drinks. They have a ritualized service from the reception at front door and to the ceremonial itself where the service from a trolley or the preparation of famed dishes plays an important role.

Another category of catering establishments is represented by the quickservice restaurants – the coffee shops, quick-lunch restaurants and snack bars with the service counter placed along a quick production kitchen. They are characterized by a high number of customers from early morning to the end of office hours, with a marked peak at lunch time.

Now some words about self-service catering establishments which you may see in city streets, some department stores, as canteens at industrial enterprises and educational establishments. Self service gives the visitor a feeling of independence, especially because the unpleasant waiting time after ordering and before paying are eliminated. The service counter is so equipped and designed that it can also be used as a kind of conveyer belt for serving meals.

As a variant of “cafeteria”, restaurants with automatic vending machines can be operated with a minimum labour force. The customer can obtain the dishes, which have been prepared and suitably packaged at central kitchens, from the vending machines by inserting a coin. Among the types of catering establishments working few staff are mainly the coffee-rooms, wine taverns and “hot dog” shops. The bar represents the catering unit with the lowest labour requirement and the highest profit.

Примерные тексты для чтения и пересказа

Foodhygiene

All catering management, food handlers and HPSS High (Point Software Services) premises from which food is sourced, stored, prepared or served, complies with the current food safety legislation.

Good hygiene and food safety practices and informed staff are vital in the preparation, storage, distribution and service of food. These matters are of particular importance in hospital catering because patients may have less resistance to infection from contaminated food. Good safety and hygiene practices apply to all food services whether awarded under contract to in-house or external contractors. HPSS organisations should ensure that contracts with third parties include specific reference to achieving compliance with the mandatory requirements as documented in this standard.

The HPSS has had a legal obligation to comply with the provisions and requirements of food hygiene legislation. The Food Safety (Northern Ireland) Order 1991 introduced, in particular, increased penalties for non-compliance and a defence of 'due diligence'. The Food Safety (General Food Hygiene) Regulations (Northern Ireland) 1995 introduced the requirement to assess hazards arising from catering operations and to apply effective control and monitoring procedures. The Food



Safety (Temperature Control) Regulations 1995 introduced new temperature control requirements. The Regulations allow for voluntary Industry Guides to Good Hygiene Practice to provide practical guidance on compliance. Due to the vulnerability of patients and service users, good practice advice found in the approved Catering Industry Guide should be considered in appropriate circumstances. The DHSSPS has recognised the Industry Guide to Good Hygiene Practice: Catering, which gives useful guidance, and to which enforcers and service providers must give due consideration when assessing compliance.

There are three fundamental requirements captured in this standard:

- HPSS management must ensure that food production and service complies with the requirements of current food safety legislation.
- Health Boards must ensure that contracts with provider units lay down the required standards of food provision including hygiene.
- Providers must ensure they adopt standards of good hygiene practice to conform to current food safety legislation and that such standards are monitored.

Catering

Events range from box-lunch drop-off to full-service catering. Caterers and their staff are part of the [foodservice](#) industry.

When most people refer to a "caterer", they are referring to an event caterer who serves food with waiting staff at [dining tables](#) or sets up a self-serve [buffet](#). The food may be prepared on site, i.e., made completely at the event, or the caterer may choose to bring prepared food and put the finishing touches on once it arrives.

The event caterer staff are not responsible for preparing the food but often help set up the dining area. This service is typically provided at [banquets](#), [conventions](#), and [weddings](#). Any event where all who attend are provided with food and [drinks](#) or sometimes only [hors d'oeuvres](#) is often called a catered event.

Many events require working with an entire theme or color scheme. A catering company or specialist is expected to know how to prepare food and to make it attractive. As such, certain catering companies have moved toward a full-service [business model](#) commonly associated with event planners. They take charge of not only food preparation but also decorations, such as table settings and lighting.

The trend is towards satisfying all the clients [senses](#) with food as a focal point. With the correct atmosphere, professional event caterers with experience can make an event special and memorable.

Beautifully prepared food alone can appeal to the senses of taste, smell, and sight - perhaps even touch, but the decorations and ambiance can play a significant part in a successfully catered event.

Catering is often sold on a per-person basis, meaning that there is a flat price for each additional person. However, things like lighting and fire permits are not scaled with the guest count, so per-person pricing is not always appropriate. It is necessary to keep the cost of the food and supplies below a price [margin](#) in order to make a profit on the catering.

As many others in the food service industry, caterers and their staff work long hours. It is not uncommon for them to work on holidays or 7 days a week during holiday event seasons.



4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Критерии оценки сформированности навыков и умений говорения

Монологическая форма

Оценка	Характеристика ответа студента
отлично	<p>Логично построенное монологическое высказывание (описание, рассказ) в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>Лексические единицы и грамматические структуры используются уместно.</p> <p>Речь понятна: звуки в потоке речи произносятся правильно, соблюдается правильный интонационный рисунок.</p> <p>Объем высказывания – не менее 12-15 фраз-предложений.</p>
хорошо	<p>Логично построенное монологическое высказывание (описание, рассказ) в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>Лексические единицы и грамматические структуры используются уместно. Допускаются лексические и грамматические ошибки, которые не препятствуют пониманию речи.</p> <p>Речь понятна, есть наличие фонематических ошибок. Объем высказывания – не менее 10 фраз-предложений.</p>
удовлетворительно	<p>Монологическое высказывание (описание, рассказ) построено не всегда логично.</p> <p>Допускаются лексические и грамматические ошибки, которые затрудняют понимание речи.</p> <p>Объем высказывания – не менее 6 фраз-предложений.</p>
неудовлетворительно	<p>Содержание ответа не соответствует поставленной коммуникативной задаче.</p> <p>Допускаются многочисленные лексические и грамматические ошибки. Речь не воспринимается на слух из-за большого количества фонематических ошибок.</p>

Критерии оценки сформированности навыков перевода

иноязычного текста на русский язык

Оценка	Характеристика перевода текста
Отлично	<p>Перевод представляет собой адекватную передачу иноязычного текста средствами русского языка в неразрывном единстве содержания и формы.</p>



Хорошо	Перевод представляет собой адекватную передачу иноязычного текста средствами русского языка в неразрывном единстве содержания и формы. Допущено 30% грамматических и стилистических ошибок, приводящих к неточности перевода.
удовлетворительно	В переводе допущено 50 % грамматических и стилистических ошибок. Текст переведен не полностью.
Неудовлетворительно	Смысл текста искажен.

Критерии оценки сформированности навыков и умений ознакомительного чтения с извлечением информации

Оценка	Характеристика ответа студента
Отлично	Пересказ адекватно отражает содержание текста.
Хорошо	В пересказе допущены лексико-грамматические ошибки, не искажающие смысл текста.
Удовлетворительно	Содержание текста передано не полностью.
Неудовлетворительно	Допущены многочисленные лексические, грамматические, стилистические ошибки. Содержание текста непонятно.

Критерии оценки знаний студента в результате тестирования

- оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий;
- оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий;
- оценка «удовлетворительно» - не менее 50%;
- оценка «неудовлетворительно» - если студент правильно ответил менее чем на 50% тестовых заданий.

Критерии оценки знаний студента на зачете

Шкала оценивания	Показатели
«зачтено»	Работа соответствует показателям и критериям оценивания по шкале «удовлетворительно» и выше



«не зачтено»	Работа соответствует показателям и критериям оценивания по шкале «неудовлетворительно»
--------------	--

Разработчик:	Подписано простой ЭП 24.06.2025	Чеучева Тамара Меджидовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 24.06.2025	Шадже Зариет Мухамчериевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 09.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "К.М.01.05 Управление и маркетинг в отрасли"

направления подготовки бакалавров "19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания"

профиль подготовки "Технология продуктов общественного питания"

программа подготовки "бакалавр"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-1.1 Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
8	8		Управление и маркетинг в отрасли
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
ПКУВ-1.2 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами			
56	67		Технология продукции общественного питания
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
8	8		Управление и маркетинг в отрасли
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
4	5		Современные формы обслуживания
ПКУВ-1.3 Контролирует и оценивает эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			выпускной квалификационной работы
8	8		Управление и маркетинг в отрасли
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
ПКУВ-2.1 Проводит экономическую оценку эффективности результатов профессиональной деятельности.			
8	8		Менеджмент
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
6	6		Технологическое предпринимательство
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
8	8		Управление и маркетинг в отрасли
5	5		Экономика и организация производства
ПКУВ-2.2 Определяет экономические показатели для оценки эффективности маркетинговой деятельности			
8	8		Менеджмент
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
6	6		Технологическое предпринимательство
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
8	8		Управление и маркетинг в отрасли
5	5		Экономика и организация производства

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-1: Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
ПКУВ-1.1 Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, тест экзамен
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
ПКУВ-1.2 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами					
Знать:	Фрагментарные	Неполные знания	Сформированные,	Сформированные	Конспект, тест,



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
	знания		но содержащие отдельные пробелы знания	систематические знания	экзамен
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
ПКУВ-1.3 Контролирует и оценивает эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, тест, экзамен
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Способен использовать основы экономических знаний в сфере общественного питания					
ПКУВ-2.1 Проводит экономическую оценку эффективности результатов профессиональной деятельности.					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, тест, экзамен
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Способен использовать основы экономических знаний в сфере общественного питания					
ПКУВ-2.2 Определяет экономические показатели для оценки эффективности маркетинговой деятельности					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, тест, доклад, экзамен
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы



Темы докладов:

1. Управление и его элементы.
2. Менеджмент в системе управления.
3. Понятие, сущность, цели и задачи менеджмента.
4. Методологические основы менеджмента.
5. Сущность методов управления.
6. Экономические методы управления.
7. Организационно-распорядительные методы управления.
8. Социально-психологические методы управления.
9. Понятие и сущность структуры управления.
10. Принципы построения структуры управления.
11. Типы структур управления.
12. Социально-экономическая сущность маркетинга.
13. Основные понятия маркетинга.
14. Эволюция концепций маркетинга.
15. Цели и функции маркетинга.
16. Типы маркетинга.
17. Технология реализации концепции маркетинга.
18. Основные условия применения и принципы маркетинга.
19. Анализ внутренней среды предприятия.
20. Исследование внешней среды функционирования предприятия.
21. Методы сбора первичных данных.
22. Принципы и методы изучения покупательского поведения.
23. Моделирование поведения потребителей.
24. Управление ценами.
25. Каналы распределения товаров.
26. Товародвижение в системе маркетинга.
27. Маркетинговые системы распределения товаров.
28. Типы торговых посредников.
29. Оптовая и розничная торговля в системе маркетинга.



Тестовые задания

Тест 1

1. Необходимыми условиями достижения самокупаемости и самофинансирования предприятия в условиях рынка являются:

- а) ориентация предприятия на потребителей и конкурентов;
- б) гибкое приспособление к изменяющейся рыночной конъюнктуре;
- в) высокие цены на продукцию предприятия.

2. Маркетинг выступает в качестве инструмента регулирования производства и сбыта, ориентируя производственную деятельность предприятия, его структурную политику на...

- а) предложение;
- б) спрос;
- в) конкурентов.

3. Основная цель маркетингового анализа - ...

- а) изучение спроса на продукцию и формирование портфеля заказов;
- б) оценка рыночного предложения;
- в) изучение конъюнктуры рынка.

4. К объектам анализа маркетинговой деятельности относят:

- а) организацию управления маркетинговой деятельностью;
- б) формирование рынков сбыта;
- в) показатели эффективности маркетинговой деятельности.

5. Предметом маркетингового анализа является:

а) деятельность отдельных субъектов, ситуации, процессы и явления на рынке и в обществе, рассматриваемые в динамике;

б) деятельность отдельных субъектов, ситуации, процессы и явления на рынке и в обществе, рассматриваемые в настоящее время;

в) планирование деятельности отдельных субъектов, ситуаций, процессов и явлений на рынке и в обществе на ближайшую перспективу.

6. Система маркетинга обладает чувствительностью к ...

- а) спросу потребителей;
- б) ценам конкурентов;
- в) профессионализму маркетологов.

7. Важной составной частью анализа конкуренции, включающей анализ основных факторов, определяющих интенсивность конкуренции на конкретном рынке, оценку общего



характера конкурентной среды и интенсивности конкуренции, прогнозирование тенденций изменения конкурентной среды и отдельных ее факторов является...

- а) анализ конкурентной среды;
- б) анализ потребителей;
- в) анализ ценовой политики конкурентов.

8. Для оценки факторов конкуренции можно использовать...

- а) эксперимент;
- б) наблюдение;
- в) экспертный опрос.

9. Основой комплекса маркетинга предприятия является...

- а) товар;
- б) цена;
- в) сбыт;
- г) коммуникации.

10. Количество видов товара, имеющих в предприятия – это...

- а) глубина ассортимента;
- б) полнота ассортимента;
- в) новизна ассортимента.

Тест 2

1. Товар как категория маркетинга представляет собой:

- а) продукт или услугу, предлагаемую для приобретения и потребления;
- б) все, что используется для удовлетворения нужд и потребностей;
- в) продукт или услугу, предлагаемую для привлечения внимания, приобретения, использования или потребления.

2. Обособленная целостность, характеризуемая показателями величины, цены, внешнего вида и прочими атрибутами - это...

- а) материальная продукция;
- б) товарная единица;
- в) товар по замыслу;
- г) товар с подкреплением;
- д) товар в реальном исполнении.

3. Товары повседневного спроса характеризуются:



- а) распространением через сеть специализированных магазинов;
- б) приобретением на большую сумму денег;
- в) отсутствием необходимости в дополнительных консультациях с продавцом.

4. Группа товаров повседневного спроса включает:

- а) основные товары постоянного спроса;
- б) товары импульсивной покупки;
- в) товары предварительного выбора;
- г) товары экстренной покупки;
- д) товары пассивного спроса.

5. Товары особого спроса...

- а) приобретают без всякого предварительного планирования и поисков;
- б) покупают при возникновении острой нужды в них;
- в) приобретают регулярно, не сравнивая их между собой;
- г) это товары с уникальными характеристиками, отдельные марочные товары или особо модные товары.

6. Товары пассивного спроса - это:

- а) товары, о которых потребитель не знает, или знает, но не задумывается об их покупке;
- б) товары, требующие для своего сбыта дополнительных маркетинговых усилий в виде рекламы и методов личной продажи;
- в) мелкие штучные товары, которые выкладывают рядом с расчетным узлом.

7. Канал распределения - это...

- а) способ распространения рекламы;
- б) совокупность организаций или лиц, способствующих перемещению товара к потребителю;
- в) способ транспортировки товара.

8. Метод ценообразования с ориентацией на уровень конкуренции базируется на:

- а) учете рыночных цен;
- б) калькуляции издержек производства, обслуживания, накладных расходов, желаемой прибыли;
- в) желании и возможности потребителя уплатить определенную сумму за данный товар.

9. Маркетинговые коммуникации - это...



а) система мероприятий, направленных на становление и поддержание определенных взаимоотношений предприятия с адресатами коммуникаций;

б) система ФОССТИС;

в) построение хороших отношений предприятия с общественностью, получение благоприятной известности, развитие положительного имиджа.

10. Реклама – это:

а) неличная коммуникация;

б) немассовая коммуникация;

в) двухсторонняя коммуникация.

Вопросы к экзамену

1. Менеджмент в системе управления.

2. Понятие, сущность, цели и задачи менеджмента.

3. Функции управления предприятием.

4. Экономические методы управления.

5. Организационно-распорядительные методы управления.

6. Социально-психологические методы управления

7. Планирование деятельности предприятия.

8. Содержание стратегического планирования.

9. Последовательность разработки планов.

10. Анализ среды функционирования предприятия.

11. Алгоритм составления маркетинговой программы.

12. Сущность кадрового менеджмента.

13. Управление персоналом предприятий, качеством труда и продукции.

14. Система управления кадрами.

15. Подбор и оценка кадров управления.

16. Адаптация кадров. Судьба «неперспективных» сотрудников.

17. Функциональные требования к современному менеджеру.

18. Основные сервисные требования к современному менеджеру.

19. Дополнительные сервисные требования к современному менеджеру.

20. Понятие «Управления маркетингом». Управление деятельностью. Управление функцией. Управление спросом.

21. Процесс управления маркетингом.



22. Основные направления маркетинговых исследований рынка: исследование рекламы, исследование продукта, исследование сбыта и структуры конкуренции.
23. Объект и предмет изучения в маркетинговом исследовании.
24. Маркетинговая информационная система предприятия: сущность, понятие, элементы, принципы организации.
25. Сегментация как средство выбора наиболее перспективного целевого рынка.
26. Принципы и методы сегментации рынка.
27. Этапы сегментации. Основные этапы выбора целевого рынка
28. Позиционирование товара на рынке.
29. Выбор стратегии охвата рынка.
30. Разработка плана маркетинга для выбранного сегмента рынка.
31. Товарная политика: сущность, значение и основное содержание.
32. Формирование товарной политики предприятия.
33. Структура и уровни товара.
34. Жизненный цикл товара: понятие, этапы, моделирование.
35. Цена в комплексе маркетинга предприятия.
36. Понятие ценовой политики, ее роль и значение.
37. Внешние факторы, определяющие процесс ценообразования.
38. Постановка целей ценообразования. Выбор метода формирования цены.
39. Стратегические решения в области коммуникаций предприятия.
40. Цели и средства маркетинговых коммуникаций.
41. Процесс маркетинговых коммуникаций предприятия.
42. Комплекс маркетинговых коммуникаций: реклама, стимулирование сбыта, Паблик Рилейшнз, личные продажи.
43. Содержание составляющих элементов.
44. Оценка эффективности маркетинговых коммуникаций.
45. Сущность, содержание и этапы стратегического маркетингового планирования.
46. Ситуационный анализ как основа разработки стратегии.
47. Формирование маркетинговых целей предприятия. План развития хозяйственного портфеля.
48. Использование стратегических моделей в разработке маркетинговой стратегии.
49. Разработка альтернативных стратегий роста в бизнесе.



50. Методы выбора стратегий маркетинга. Риски, связанные с базовыми стратегиями роста.

51. Типовое положение и организационные структуры службы маркетинга.

52. Функциональная организация службы маркетинга.

53. Оценка эффективности маркетинговой деятельности предприятия.

54. Показатели, характеризующие эффективность маркетинговых решений.

55. Пути повышения эффективности маркетинга.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Требования к написанию доклада

Доклад - продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой письменное или устное сообщение по представлению полученных результатов определенной темы.

Цель подготовки доклада: сформировать научно-исследовательские навыки и умения у обучающегося; способствовать овладению методами научного познания; освоить навыки публичного выступления; научиться критически мыслить.

Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован и включать введение, основную часть, заключение.

Критерии оценивания доклада:	
«отлично»	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Представленная информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов. Широко использованы информационные технологии. Отсутствуют ошибки в представляемой информации. Ответы на вопросы полные с приведением примеров и пояснений. Выводы обоснованы.
«хорошо»	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без дополнительной литературы. Не все выводы сделаны или не все обоснованы. Представленная информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов. Использованы информационные технологии. На дополнительные вопросы даны неполные ответы.
«удовлетворительно»	Проблема раскрыта не полностью. Представленная информация не систематизирована или не последовательна. Использованы 1-2 профессиональных термина. Использованы информационные технологии частично. Допущены фактические ошибки в содержании доклада или при ответе на дополнительные вопросы; отсутствуют выводы.
«неудовлетворительно»	Тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.



Требования к выполнению тестового задания

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, позволяющих автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

Основные принципы тестирования, следующие:

- связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;
- объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;
- справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;
- систематичность - систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;
- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

- закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.
- открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).
- установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;
- установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

Критерии оценки знаний при проведении тестирования



Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

Требования и критерии оценивания знаний, умений и навыков на экзамене

Экзамен - форма проверки успешного выполнения студентами практических работ, усвоения учебного материала дисциплины в ходе практических занятий и самостоятельной работы. Вопросы, выносимые на экзамен, доводятся до сведения студентов за месяц до сдачи экзамена. Требования и задания соответствуют требуемому уровню усвоения дисциплины и отражают ее основное содержание.

Критерии выставления оценок при проведении экзамена:	
«отлично»	Обучающий глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.
«хорошо»	Обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические знания и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.
«удовлетворительно»	Обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.
«неудовлетворительно»	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы

Разработчик:

Подписано простой ЭП 02.07.2025

Калашникова Светлана
Валентиновна

Зав. кафедрой:

Подписано простой ЭП 28.07.2025

Кумпилова Анжелика Руслановна

Зав. выпускающей кафедрой:

Подписано простой ЭП 30.07.2025

Хатко Зурет Нурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "К.М.01.02 Экономика и организация производства"

направления подготовки бакалавров "19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания"

профиль подготовки "Технология продуктов общественного питания"

программа подготовки "бакалавр"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-10.1 Осуществляет сбор, мониторинг и обработку данных для проведения расчетов экономических показателей организации			
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	6		Технологическое предпринимательство
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
5	5		Экономика и организация производства
4	4		Экономика
ПКУВ-10.2 Осуществляет расчет и анализ экономических показателей результатов деятельности организации			
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	6		Технологическое предпринимательство
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
5	5		Экономика и организация производства
4	4		Экономика
ПКУВ-2.1 Проводит экономическую оценку эффективности результатов профессиональной деятельности.			
8	8		Менеджмент
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
6	6		Технологическое предпринимательство
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
8	8		Управление и маркетинг в отрасли
5	5		Экономика и организация производства
ПКУВ-2.2 Определяет экономические показатели для оценки эффективности маркетинговой деятельности			
8	8		Менеджмент
8	9		Преддипломная практика, в



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
6	6		Технологическое предпринимательство
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
8	8		Управление и маркетинг в отрасли
5	5		Экономика и организация производства
ПКУВ-2.3 Применяет основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания.			
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
6	6		Технологическое предпринимательство
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
5	5		Экономика и организация производства
ПКУВ-2.4 Использует экономические методы для оценки эффективности результатов профессиональной деятельности			
8	8		Менеджмент
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
6	6		Технологическое предпринимательство
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
5	5		Экономика и организация производства
ПКУВ-2.5 Владеет методами бухгалтерского учета в сфере общественного питания			
8	8		Менеджмент
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
6	6		Технологическое предпринимательство
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
5	5		Экономика и организация производства
ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
4	4		Оборудование предприятий общественного питания



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
3	4		Физико-химические методы анализа
5	5		Экономика и организация производства
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
1	3		Пищевые токсины
1	3		Ферменты и витамины в пищевых продуктах
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
7	7		Кухни народов мира
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
6	7		Барное дело
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
ПКУВ-7.1 Рассчитывает производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования.			
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
4	5		Теплотехника
5	5		Детали машин
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
8	8		Холодильная техника и технология
5	5		Экономика и организация производства
4	4		Оборудование предприятий общественного питания
ПКУВ-7.2 Оценивает и планирует внедрение инноваций в производство			



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
4	5		Теплотехника
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
6	6		Технологическое предпринимательство
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
5	5		Экономика и организация производства

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-10: Способен проводить экономический анализ деятельности предприятия					
ПКУВ-10.1 Осуществляет сбор, мониторинг и обработку данных для проведения расчетов экономических показателей организации					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовое задание, реферат, блиц-опрос
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания					
ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовое задание, реферат, блиц-опрос
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-7: Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство					
ПКУВ-7.1 Рассчитывает производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования.					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовое задание, реферат, блиц-опрос
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства	
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично		
1	2	3	4	5	6	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков		
ПКУВ-7: Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство						
ПКУВ-7.2 Оценивает и планирует внедрение инноваций в производство						
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовое задание, реферат, блиц-опрос	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения		
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков		
ПКУВ-10: Способен проводить экономический анализ деятельности предприятия						
ПКУВ-10.2 Осуществляет расчет и анализ экономических показателей результатов деятельности организации						
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовое задание, реферат, блиц-опрос	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения		
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков		
ПКУВ-2: Способен использовать основы экономических знаний в сфере общественного питания						
ПКУВ-2.1 Проводит экономическую оценку эффективности результатов профессиональной деятельности.						
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовое задание, реферат, блиц-опрос	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения		
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков		
ПКУВ-2: Способен использовать основы экономических знаний в сфере общественного питания						
ПКУВ-2.2 Определяет экономические показатели для оценки эффективности маркетинговой деятельности						
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовое задание, реферат, блиц-опрос	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения		
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются	Успешное и систематическое применение навыков		



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
			пробелы		
ПКУВ-2: Способен использовать основы экономических знаний в сфере общественного питания					
ПКУВ-2.3 Применяет основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания.					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовое задание, реферат, блиц-опрос
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Способен использовать основы экономических знаний в сфере общественного питания					
ПКУВ-2.4 Использует экономические методы для оценки эффективности результатов профессиональной деятельности					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовое задание, реферат, блиц-опрос
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Способен использовать основы экономических знаний в сфере общественного питания					
ПКУВ-2.5 Владеет методами бухгалтерского учета в сфере общественного питания					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовое задание, реферат, блиц-опрос
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Тестовое задание

Вариант 1

1. Основные производственные фонды переносят свою стоимость на:



а) реализованную продукцию;

б) валовую продукцию;

в) чистую продукцию;

г) условно чистую продукцию?

2. Оборотные средства включают:

а) оборотные фонды и фонды обращения;

б) оборотные фонды и готовую продукцию;

в) фонды обращения и производственные запасы;

г) рабочие машины и оборудование?

3. Какая статья себестоимости не относится к косвенным расходам:

а) расходы на содержание и эксплуатацию оборудования;

б) цеховые расходы;

в) расходы на освоение и подготовку производства

г) общезаводские расходы?

4. Какой из факторов влияет на производительность труда:

а) интенсивность труда;

б) затраты труда на производство единицы продукции;

в) рациональное использование трудовых ресурсов;

г) фонд времени рабочего?

5. Какая операция хозяйственной деятельности предприятия не связана с оптовой ценой:



а) соизмерение затрат и результатов;

б) экономическое обоснование выбора варианта капитальных вложений;

в) формирование станкоемкости единицы продукции;

г) стимулирование производителя и потребителя?

6. Какой из налогов не взимается с предприятия:

а) налог на прибыль;

б) налог на добавленную стоимость;

в) экологический налог;

г) налог на имущество?

7. Какой из показателей хозяйственной деятельности промышленного предприятия не участвует в оценке эффективности производства:

а) цена реализованной продукции;

б) себестоимость единицы продукции;

в) постоянные издержки производства;

г) объем производства?

8. Какое условие не учитывается в расчете эффективности капитальных вложений:

а) изменение спроса и объемы производства;

б) отклонение цен на ресурсы;

в) коэффициент ценовой эластичности;

г) изменение условно-постоянных расходов при увеличении объема производства?

9. Повышение доли кооперирования поставок влияет на:



- а) увеличение себестоимости единицы продукции;
- б) снижение себестоимости единицы продукции;
- в) расширение специализации;
- г) увеличение затрат на производство продукции;

10. Процесс, охватывающий все процессы, непосредственно связанные с превращением исходного сырья в готовый продукт:

- а) основное производство;
- б) вспомогательное производство;
- в) материальное обслуживание;
- г) техническое обслуживание.

Вариант 2

1. Какая стоимость используется при начислении амортизации?

- а) первоначальная;
- б) восстановительная;
- в) остаточная;
- г) ликвидационная?

2.оборотные средства – это часть средств производства, которые:

а) участвуют в производственном цикле один раз и полностью переносят свою стоимость на готовый продукт;

б) многократно участвуют в процессе производства и сразу переносят свою стоимость на готовый продукт;

в) многократно участвуют в процессе производства и переносят свою стоимость на готовый продукт по частям.



г) участвуют в производственном цикле один раз и частично переносят свою стоимость на готовый продукт;

3. К себестоимости продукции относятся:

а) текущие затраты на производство продукции;

б) капитальные затраты;

в) выраженные в денежной форме затраты предприятия на производство и реализацию продукции;

г) затраты на сырье, материалы и заработную плату работающих.

4. Какой из показателей является трудовым показателем производительности труда:

а) трудоемкость;

б) материалоемкость;

в) фондоемкость;

г) энергоемкость?

5. На какой экономический процесс цена продукции не оказывает влияния:

а) производство;

б) распределение;

в) обмен;

г) оценка конкурентоспособности производства?

6. Какая из функций не относится к налоговой:

а) регулирующая;

б) стимулирующая;

в) распределительная;



г) фискальная?

7. Какие затраты не относятся к текущим:

а) заработная плата;

б) затраты на энергию;

в) затраты на материалы

г) затраты на оплату текущего запаса?

8. Какой показатель не используется при расчете экономической эффективности:

а) экономия;

б) себестоимость;

в) прибыль;

г) заработная плата вспомогательных рабочих?

9. Уровень концентрации промышленного производства характеризуется:

а) численностью промышленно-производственного персонала;

б) долей активной части основных средств;

в) уровнем использования производственной мощности;

г) численностью инженерно-технических работников.

10. Какой технико-экономический фактор не относится к факторам повышения технического уровня производства:

а) совершенствование средств труда;

б) совершенствование организации производства;

в) улучшение использования техничеки параметров оборудования;



г) внедрение прогрессивной технологии?

Вариант 3

1. Среднегодовая стоимость основных производственных фондов отражает их стоимость:

а) на начало года, включая стоимость введенных в течение года фондов;

б) на начало года, включая среднегодовую стоимость введенных и ликвидированных основных производственных фондов в течение года;

в) на начало года и стоимость ликвидированных фондов;

г) на начало года?

2. Какие стадии проходят оборотные средства:

а) денежную и товарную;

б) товарную, производственную, денежную;

в) денежную, реализационную, товарную;

г) реализационную, денежную?

3. Какие затраты не относятся к прямым:

а) заработная плата основных производственных рабочих;

б) расходы по эксплуатации и содержанию оборудования;

в) сырье и материалы;

г) возвратные отходы?

4. В каком из перечисленных случаев повышается производительность общественного труда:

а) увеличение фонда времени работы парка основного технологического оборудования;



б) опережение темпов роста национального дохода по сравнению с темпами роста численности работающих;

в) изменение структуры рабочего времени;

г) рост средней производительности единицы оборудования?

5. Какой показатель не участвует в формировании оптовой цены предприятия:

а) себестоимость единицы продукции;

б) уровень рентабельности, рассчитанный по себестоимости;

в) уровень рентабельности, рассчитанный производственным фондам;

г) затраты на производство и реализацию единицы продукции?

6. Какой косвенный налог предприятия не относится к личным:

а) подоходный налог;

б) налог на прибыль предприятия;

в) налог на имущество;

г) налог на добавленную стоимость?

7. Какой показатель характеризует прибыль:

а) выручка от реализации продукции;

б) часть стоимости (цена) прибавочного продукта, созданного трудом работников материального производства;

в) стоимость товарной продукции, уменьшенная на величину плановых отчислений в бюджет;

г) стоимость товарной продукции, уменьшенная на стоимость остатков на конец года?

8. Какой показатель не используется при осуществлении капитальных вложений, направленных на снижение себестоимости:



- а) себестоимость базового варианта;
- б) себестоимость нового варианта;
- в) базовый годовой объем производства;
- г) новый годовой объем производства?

9. Основа кооперации:

- а) количество товара по наименованиям;
- б) длительность связей с поставщиком;
- в) высвобождение численности основных рабочих;
- г) совершенствование организации производства.

10. Какой показатель не участвует в расчете экономии по заработной плате:

- а) трудоемкость продукции плановая;
- б) среднечасовая тарифная ставка;
- в) трудоемкость продукции фактическая;
- г) объем производства?

Вариант 4

1. Какие виды износа основных производственных фондов официально учитываются в экономических процессах:

- а) физический, моральный, социальный;
- б) физический и моральный;
- в) моральный и социальный;
- г) моральный?



2. Какой элемент производственных фондов не включается в состав нормируемых оборотных средств:

- а) производственные запасы;
- б) незавершенное производство;
- в) измерительные приборы;
- г) готовая продукция?

3. Какие элементы затрат не включаются в цеховые расходы:

- а) заработная плата вспомогательных рабочих, ИТР, служащих, МОП;
- б) стоимость всех видов энергии;
- в) стоимость основных материалов;
- г) амортизация?

4. Какой из показателей является стоимостным показателем производительности труда:

- а) количество произведенной продукции, приходящееся на одного вспомогательного рабочего;
- б) затраты времени на производство единицы продукции;
- в) стоимость произведенной продукции, приходящаяся на единицу оборудования;
- г) стоимость произведенной продукции, приходящаяся на одного среднесписочного работника промышленно- производственного персонала?

5. Какой показатель не участвует в формировании оптовой цены промышленности:

- а) рентабельность, рассчитанная по себестоимости;
- б) налог на добавленную стоимость;
- в) прибыль и затраты сбытовых организаций;



г) текущие издержки и прибыль торговых организаций?

6. Какая функция не свойственна подоходному налогу:

а) стимулирование спроса;

б) сдерживание роста цен;

в) способствование увеличению бюджета;

г) формирование налоговых льгот?

7. Какой экономический показатель не участвует в оценке прибыли товарной продукции:

а) цена единицы товарной продукции;

б) себестоимость единицы товарной продукции;

в) прибыль от реализации продукции подсобных хозяйств;

г) объем производства?

8. Какой показатель не используется при оценке абсолютной эффективности капитальных вложений:

а) единовременные затраты;

б) себестоимость;

в) прибыль;

г) фондоемкость?

9. Планирование кооперированных поставок направлено на:

а) снижение себестоимости;

б) выбор наиболее рационального размещения предприятия;



в) пересмотр использования действующих производственных мощностей;

г) увеличения производственных мощностей?

10. Какое производство относится к трудоемкому, если в структуре себестоимости наибольший удельный вес приходится на:

а) амортизацию;

б) основные материалы;

в) заработную плату;

г) энергию всех видов?

Вариант 5

1. Фондоотдача рассчитывается как отношение стоимости произведенной продукции к:

а) среднегодовой стоимости основных производственных фондов;

б) первоначальной стоимости;

в) восстановительной;

г) остаточной?

2. Какие виды запасов не включаются в производственные запасы:

а) текущие запасы;

б) запасы неустановленного оборудования;

в) страховой запас;

г) транспортный запас?

3. Какая статья себестоимости не включается в цеховую себестоимость:

а) стоимость сырья и основных материалов;



б) общезаводские расходы;

в) амортизация;

г) цеховые расходы?

4. Какое из понятий характеризует выработку:

а) стоимость произведенной продукции, приходящаяся на одного среднесписочного работника промышленно-производственного персонала;

б) время на производство запланированного объема продукции;

в) номенклатура выпускаемой продукции;

г) стоимость основной продукции, приходящаяся на одного рабочего?

5. Какой показатель используется для начисления налога на прибыль:

а) балансовая или валовая прибыль;

б) прибыль от реализации;

в) чистая прибыль;

г) прибыль от реализации имущества?

6. Какой из экономических показателей не участвует при определении балансовой прибыли:

а) цена единицы продукции;

б) себестоимость единицы продукции;

в) объем производства кооперированных поставок;

г) выручка от реализации сверхнормативных запасов оборотных средств;

7. Какой показатель не отражает эффективность капитальных вложений:

а) срок окупаемости;



б) коэффициент эффективности;

в) экономия;

г) приведенные затраты?

8. Для характеристики размера предприятия используется:

а) стоимость основных производственных средств;

б) уровень рентабельности;

в) себестоимость единицы продукции;

г) стоимость оборотных средств?

9. Какой показатель не участвует в формировании государственной розничной цены:

а) оптовая цена предприятия;

б) рентабельность предприятия;

в) налог на добавленную стоимость;

г) прибыль и затраты сбытовых организаций?

10. Какой показатель не используется при определении экономии по материальным ресурсам:

а) норма расхода материальных ресурсов;

б) цена материала;

в) безвозвратные отходы;

г) коэффициент использования материальных ресурсов?

Правильные ответы



Номер задания	Варианты				
	1	2	3	4	5
1	б	а	б	б	а
2	а	а	б	в	б
3	в	г	б	в	б
4	б	а	б	г	а
5	в	г	в	г	а

Темы рефератов

1. Функционально-отраслевая структура предприятий общественного питания.
2. Сырьевая база отрасли и ее составные части.
3. Источники и формы образования сырьевых ресурсов.
4. Трансформация материально-технического снабжения и сбыта продукции в период становления рыночных отношений.
5. Роль государственного экономического регулирования на предприятиях общественного питания.
6. Производственные ресурсы, их формирование и эффективность использования.
7. Факторы, обуславливающие уровень производительности труда и классификация.
8. Формы и системы оплаты труда, применяемые в нашей и зарубежной практике.
9. Экономические показатели результатов работы отрасли в условиях рынка.
10. Снижение затрат - основной фактор увеличения прибыли.
11. Инновационно-инвестиционная деятельность предприятий общественного питания.
12. Экономические проблемы научно-технического потенциала отрасли.



13. Научно-технический потенциал, понятие и его составляющие материально-техническая база, кадры, информационные системы, организационно-управленческие структуры.
14. Экономическая эффективность специализации, комбинирования производства.
15. Основные закономерности и принципы размещения пищевого производства.
16. Факторы размещения предприятий общественного питания.
17. Особенности размещения отдельных предприятий общественного питания.
18. Виды предприятий по отраслевой принадлежности, степени специализации, размеру, режиму работы, уровню инноваций и механизации, форме собственности.
19. Предметная и технологическая специализация цехов.
20. Совершенствование производственной структуры.
21. Производственная мощность предприятия и показатели её использования.
22. Производственная мощность и факторы, определяющие её величину.
23. Организация труда работников предприятия.
24. Основные направления совершенствования организации труда.
25. Рабочее место и его организация, разделение и кооперация труда.
26. Улучшение условий труда, приемов и методов работы.
27. Организация оплаты труда работников.
28. Организация заработной платы рабочих при сдельной и повременной формах оплаты труда.
29. Выбор оптимальной загрузки оборудования и очередности производства различной продукции. Расчет размера партии.
30. Организация диспетчерской службы.

Темы докладов



1. Место предприятий общественного питания в народном хозяйстве страны. Состояние предприятий общественного питания в настоящее время.
2. История развития предприятий общественного питания.
3. Научно-технический прогресс на предприятиях общественного питания.
4. Географическое размещение предприятий общественного питания.
5. Перспективы совершенствования размещения предприятий общественного питания.
6. Особенности предприятий общественного питания.
7. Характеристика среды предприятий общественного питания. Анализ среды
8. Организация производства в отрасли. Особенности отдельных производств (на конкретных примерах).
9. Экономические основы производства на предприятиях предприятий общественного питания.
10. Формы общественной организации производства в отрасли (специализация, кооперирование и др.).
11. Типы производств. Типы планировок производств. Производственная мощность.
12. Организационные структуры предприятий отрасли.
13. Конкуренция в отрасли.
14. Конкурентоспособность продукции и предприятий общественного питания.
15. Ценообразование в отрасли.
16. Ценовые стратегии предприятий общественного питания.
17. Трудовые ресурсы отрасли. Рынок труда в России.
18. Мотивация персонала. Теории мотивации.
19. Кадровое планирование.



20. Рабочее время. Организация заработной платы.
21. Финансовые и материальные ресурсы отрасли.
22. Финансовое планирование на предприятиях отрасли.
23. Заемный и собственный капитал в отрасли.
24. Информационные ресурсы отрасли.
25. Инвестиционная деятельность предприятий общественного питания.
26. Лизинг – инструмент производственного инвестирования.
27. Инновационная деятельность на предприятиях предприятий общественного питания.
28. Производственные фонды предприятий общественного питания.
29. Капитальное строительство на предприятиях общественного питания.
30. Управление пищевой промышленностью.
31. Управление качеством продукции предприятий общественного питания.
32. Всеобъемлющий контроль качества (TQM).
33. Стандартизация и сертификация продукции предприятий общественного питания.
34. Маркетинговая политика предприятий общественного питания.
35. Стратегии предприятий общественного питания: глобальные, корпоративные, функциональные.
36. Эффективность хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.
37. Технико-экономический анализ инженерных решений.
38. Юридическая основа деятельности предприятий общественного питания.
39. Налогообложение на предприятиях предприятий общественного питания.



Темы научных дискуссий (круглых столов)

1. Производительность труда и эффективность использования трудовых ресурсов на предприятиях предприятий общественного питания.
 2. Инновационная и инвестиционная политика предприятий общественного питания.
 3. Оценка экономической эффективности инноваций и инвестиций и пути ее повышения.
 4. Конкурентный потенциал предприятий общественного питания.
-
1. Развитие теории и практики организации производства в странах Запада и США.
 2. Развитие отечественной теории и практики организации производства.
 3. Распространение технико-кибернетического направления в теории и практике организации производства.
 4. Основы теории организации. Законы организации.
 5. Проектирование рациональной структуры организации.
 6. Система категорий, основные элементы и принципы эффективной организации производства.
 7. Научные основы организации производства.
 8. Системная концепция организации производства.
 9. Процесс организации производства.
 10. Производственные системы и их виды.
 11. Основные элементы производственной системы.
 12. Предприятие как организационная система.
 13. Организационные формы создания предприятий.



14. Структура производственной системы предприятия.
15. Основные объекты организации производства на предприятии и их классификация.
16. Производственный процесс.
17. Типы организации производства и их технико-экономическая характеристика.
18. Концентрация, специализация и кооперирование производства.
19. Методы организации производственного процесса.
20. Организация производственного процесса во времени.
21. Производственный цикл изготовления изделия.
22. Факторы, влияющие на длительность производственных процессов.
23. Производственная структура предприятия и факторы ее определяющие.
24. Взаимосвязь организационной и производственной структуры предприятия.
25. Организация производственного процесса в пространстве.
26. Задачи и методы организации основного производства.
27. Выбор производственной структуры цеха основного производства.
28. Формирование производственных участков.
29. Организация поточного производства.
30. Организация производства при внедрении коллективных форм организации производства.
31. Формы организации материальных потоков на предприятии.
32. Планирование материального обеспечения производства.
33. Классификация и причины образования запасов на предприятии Системы регулирования запасов.



34. Организация систем качества на предприятии.
35. Инструменты повышения качества продукции.
36. Организация контроля качества продукции.
37. Содержание и порядок разработки стратегических планов производства на основе рыночной стратегии предприятия.
38. Формирование плана производства и реализации продукции.
39. Разработка производственной программы предприятия и способы ее оптимизации.
40. Резервы поточного производства. Эффективность поточного производства.
41. Производственная мощность предприятия и ее резервы.
42. Организация вспомогательного производства на предприятии.
43. Организация инструментального хозяйства предприятия.
44. Планирование потребности предприятия в различных видах оснащения.
45. Организация ремонтной службы предприятия
46. Планирование ремонта оборудования и организация выполнения планово-ремонтных работ.

Вопросы к экзамену

1. Понятие предприятия, его цели, задачи и мотивы деятельности. Виды предприятий в различных сферах и отраслях предпринимательской деятельности.
2. Особенности предприятий общественного питания.
3. структура предприятий общественного питания.
4. Стратегии предприятий общественного питания.
5. Производственная структура предприятия.



6. Организационные типы производства и их характеристика.
7. Производственный процесс и его структура.
8. Длительность производственного цикла и возможности его сокращения.
9. Основные и вспомогательные производственные процессы.
10. Требования к организации основного производства.
11. Организация основного производства.
12. Основные параметры работы поточных линий
13. Совершенствование техники и экономическая эффективность ее использования.
14. Организация вспомогательного производства.
15. Организация материально-технического обслуживания производства.
16. Внутрипроизводственное планирование.
17. Виды планов, их роль и содержание
18. Организация ремонтного хозяйства.
19. Расчеты и составление графиков планово-предупредительного ремонта оборудования
20. Организация транспортного хозяйства.
21. Определение количества внутризаводского транспорта
22. Организация инструментального хозяйства
23. Организация энергетического хозяйства
24. Организация складского хозяйства.
25. Организация и обслуживание рабочих мест



26. Производственная мощность перерабатывающих предприятий и ее использование.
27. Определение рационального режима работы предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности
28. План технического развития и повышения эффективности производства.
29. Планирование производственной программы предприятия.
30. Качество продукции. Система управления и контроля. Сертификация
31. Планирование оптимальных объемов производства продукции
32. Имущество предприятия. Источники формирования капитала предприятия.
33. Основные производственные фонды предприятия, состав и назначение.
34. Виды износа. Пути улучшения использования основных средств.
35. Амортизация основных фондов предприятия. Методы ее начисления.
36. Оборотные средства, их структура и пути ускорения оборачиваемости.
37. Определение потребности в оборотных средствах
38. Организация труда на предприятии.
39. Понятие «рабочая сила», «трудовые ресурсы», «кадры», «производственный персонал».
40. Производительность труда и эффективность использования трудовых ресурсов предприятия.
41. Классификация и структура кадров предприятия.
42. Определение численности рабочих.
43. Техничко-экономические показатели по труду и заработной плате.
44. Рабочее время и его использование. Цель, виды и состав норм затрат труда.
45. Значение и содержание технического нормирования труда.



46. Организация, мотивация и оплата труда.
47. План по труду и заработной плате.
48. Издержки производства и планирование себестоимости продукции.
49. Определение безубыточного объема производства.
50. Себестоимость продукции. Резервы и факторы снижения себестоимости.
51. Формирование и распределение прибыли на предприятии.
52. Доходы предприятия. Взаимосвязь выручки, прибыли и себестоимости
53. Структура цены. Методы ценообразования
54. Инновационная и инвестиционная политика предприятий.
55. Сущность и структура капитальных вложений.
56. Принципы и методы инвестиционной политики предприятия.
57. Оценка экономической эффективности инноваций и инвестиций и пути ее повышения.
58. Финансово-экономические показатели деятельности предприятий.
59. Планирование выручки, прибыли, рентабельности.
60. Конкурентный потенциал предприятия. Возможности повышения конкурентоспособности предприятий общественного питания

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Требования к выполнению тестового задания

Тест – система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.



В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

- закрытая форма – наиболее распространенная форма и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил;

- открытая форма – вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие – части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»);

- установление соответствия – в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

установление последовательности – предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

Цель тестовых заданий – заблаговременное ознакомление магистров факультета аграрных технологий с теорией изучаемой темы по курсу «Современные проблемы агрономии» и ее закрепление.

Тесты сгруппированы по темам. Количество тестовых вопросов в разделе различно, что обусловлено объемом изучаемого материала и ее трудоемкостью.

Формулировки вопросов построены по следующим основным принципам:

Выбрать верные варианты ответа.

В пункте приведены конкретные вопросы и варианты ответов. Магистру предлагается выбрать номер правильного ответа из предлагаемых вариантов. При этом следует учесть важное требование: в ответах к заданию обязательно должен быть верный ответ и он должен быть только один.

Магистр должен выбрать верный ответ на поставленный вопрос и сверить его с правильным ответом, который дается в конце.

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85%



тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

Требования к написанию реферата

Реферат – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности. Автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основную часть, заключение, список использованной литературы. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д.

Критерии оценивания реферата:

Отметка «отлично» выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Отметка «хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объём реферата, имеются упущения в оформлении, не допускает существенных неточностей в ответе на дополнительный вопрос.

Отметка «удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично, допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы, во время защиты отсутствует вывод.



Отметка «неудовлетворительно» - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Требования к написанию доклада

Доклад – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

Критерии оценивания доклада:

Отметка «отлично» выполнены все требования к написанию и защите доклада: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Отметка «хорошо» - основные требования к докладу и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объём реферата, имеются упущения в оформлении, не допускает существенных неточностей в ответе на дополнительный вопрос.

Отметка «удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к докладу. В частности, тема освещена лишь частично, допущены фактические ошибки в содержании доклада или при ответе на дополнительные вопросы, во время защиты отсутствует вывод.

Отметка «неудовлетворительно» - тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Требования к проведению круглого стола, дискуссий, полемики, диспута, дебатов

Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты – оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения. Обучающиеся высказывают свое мнение по проблеме, заданной преподавателем.

Критерии оценивания круглого стола, дискуссий, полемики, диспута, дебатов:

- знание и понимание современных тенденций развития российского образования и общества, в целом, и регионального, в частности;
- масштабность, глубина и оригинальность суждений;
- аргументированность, взвешенность и конструктивность предложений;



- умение вести дискуссию;
- умение отстаивать свое мнение;
- активность в обсуждении;
- общая культура и эрудиция.

Шкала оценивания: четырехбалльная шкала – 0 – критерий не отражён; 1 – недостаточный уровень проявления критерия; 2 – критерий отражен в основном, присутствует на отдельных этапах; 3 – критерий отражен полностью.

Требования к проведению экзамена

Экзамен - формой итоговой оценки качества освоения студентом образовательной программы по дисциплине в целом или по разделу дисциплины. По результатам экзамена обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Критерии оценки знаний на экзамене

Оценка «отлично» выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами учебной программы, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 29.06.2025	Хачемизова Эмма Аслановна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 26.07.2025	Кумпилова Анжелика Руслановна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 30.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.07 Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения"

направления подготовки бакалавров "19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания"

профиль подготовки "Технология продуктов общественного питания"

программа подготовки "бакалавр"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-11.1 Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания			
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
6	9		Гигиенические основы питания человека
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
7	7		Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания
7	7		Научные основы индустриальных технологий общественного питания
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
ПКУВ-11.2 Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания			
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
6	9		Гигиенические основы питания человека
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
7	7		Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания
7	7		Научные основы индустриальных технологий общественного питания
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
24	46		Ознакомительная практика
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
8	8		Холодильная техника и технология
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
6	7		Барное дело
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
6	6		Основы пектинового производства
6	6		Технология пектинопродуктов
6	9		Гигиенические основы питания человека
6	9		Основы конструирования



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			функциональных пищевых продуктов
6	7		Дизайн ресторанов
6	7		Рестораны мира
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
7	7		Кухни народов мира
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
7	9		Лечебно-профилактическое питание
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять 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					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-11: Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания					
ПКУВ-11.1 Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное	Несистематическое	В	Успешное и	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
	владение навыками	е применение навыков	систематическом применении навыков допускаются пробелы	систематическое применение навыков	
ПКУВ-11: Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания					
ПКУВ-11.2 Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Тестовые задания

1. Какое влияние оказывает функциональный продукт на здоровье человека?
 - А) Снижает риск развития заболеваний, связанных с питанием;
 - Б) Предотвращает развитие уже прогрессирующих заболеваний.
2. Какое место функциональный продукт питания занимает в рационе человека?
 - А) предназначен для систематического употребления;
 - Б) употребляется только при наличии заболеваний.
3. Пищевой продукт можно считать функциональным, если количество функционального ингредиента в одной порции восполняет суточную потребность, %:
 - А) более 15;
 - Б) Более 20;
 - В) Менее 50.
4. Из предложенного списка выберите функциональные пищевые ингредиенты:
 - А) Пектин;
 - Б) Холестерин;
 - В) глутамат натрия;



Г) витамин С.

5. В какой стране впервые появился термин «функциональные пищевые продукты»?

А) Россия;

Б) Франция;

В) Япония;

Г) Германия.

6. Выберите из предложенного списка натуральный функциональный пищевой продукт:

А) Хлеб с отрубями;

Б) Суп-пюре из разных овощей;

В) Фруктовое пюре с витаминами;

Г) Конфеты с антиоксидантами.

7. Функциональный продукт имеет вид:

А) Таблетки;

Б) Порошка;

В) Обычной пищи.

8. Выберите нутриенты, дефицит которых широко распространен в России?

А) витамин С, витамин К;

Б) витамины группы В, витамин Д;

В) витамин С, витамины группы В.

9. Выберите основные приёмы превращения пищевого продукта в функциональный:

А) Прижизненная модификация сырья;

Б) Обогащение продуктов нутриентами в процессе производства;

В) Использование сырья, содержащего функциональные ингредиенты;

10. Каким витамином целесообразно обогащать маргарин и растительные масла?

А) Витамин С;

Б) Витамины группы В;

В) бета-каротин.

11. Что означает термин элиминация?

А) обогащение;

Б) замена;



В) исключение.

12. Что такое премиксы?

А) витамин С;

Б) железо;

В) смесь биологически активных веществ.

13. Что такое инновация?

А) реконструкция;

Б) нововведение;

В) экономическое развитие;

Г) глобализация процесса.

14. Растворимые пищевые волокна:

А) пектин, протопектин, целлюлоза;

Б) пектин, камеди, слизи;

В) лигнин, клетчатка, гуар.

15. Источники пищевых волокон:

А) мясо и продукты его переработки;

Б) молоко и молочные продукты;

В) растительное сырьё.

16. Из предложенного перечня выберите обогащённый пищевой продукт:

А) экстракт шиповника;

Б) йогурт с пищевыми волокнами

В) пюре картофельное

17. Отличие функциональных продуктов питания от продуктов массового потребления:

А) пищевая ценность;

Б) вкус;

В) запах и консистенция.

18. Отличие функциональных продуктов питания от лечебно-оздоровительных продуктов питания:

А) Функциональные продукты питания имеют низкую пищевую ценность;

Б) Функциональные продукты предназначены для систематического употребления в рационе здорового человека;



В) Отличия между терминами нет.

19. Выберите ОСНОВНОЕ требование, относящееся к разработке функциональных продуктов питания:

А) высокие органолептические показатели качества;

Б) установленные значения физико-химических показателей качества;

В) предотвращение развития заболеваний.

20. Процесс добавления в муку витаминов группы В относится к процессу:

А) обогащения функциональным ингредиентом;

Б) восстановления функционального ингредиента.

21. Приведите примеры функциональных продуктов питания, с которыми Вы сталкиваетесь в повседневной жизни?

А _____

Б _____

В _____

22. Из ниже предлагаемого перечня выберите пробиотик:

А) аланин;

Б) бифидобактерии;

В) лигнин;

Г) мальтоза.

23. Из ниже предлагаемого перечня выберите пребиотик?

А) лактобактерии;

Б) инулин;

В) валин;

Г) аскорбиновая кислота;

24. Главный принцип создания функциональных продуктов питания:

А) Получение продукта с высокими органолептическими показателями качества;

Б) Использование функциональных ингредиентов, дефицит которых имеет место;

В) Готовый продукт должен быть длительного срока хранения.

25. Как определяются функциональные свойства готового продукта?

А) Органолептически;

Б) Физико-химически;



В) Эти свойства определять не обязательно.

26. Нанотехнология - это:

А) Технология инкапсулирования;

Б) Разработка продуктов питания, обогащенных пребиотиками;

В) Технология работы с объектами, размеры которых 10^{-9} м.

27. В чем преимущество обработки продуктов питания высоким давлением?

А) Улучшение органолептических свойств продукта;

Б) Дополнительное обогащение биологически активными веществами;

В) Продление сроков годности;

28. Функциональный продукт питания должен оказывать оздоровительный эффект при употреблении:

А) 1 порции;

Б) 1 кг;

В) 0,5 порции.

29. Выберите основные критерии выбора функциональных ингредиентов

А) Высокие органолептические показатели;

Б) Оптимальная стоимость;

В) Простая технология внесения;

Г) Продление сроков хранения.

30. Как Вы считаете, является ли целесообразным введение в ежедневный рацион человека функциональных продуктов питания? И почему

Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине «Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения»

1. Современное состояние обеспечения населения продуктами питания.
2. Государственная политика в области здорового питания населения России.
3. Классификация продуктов функционального питания.
4. Ингредиенты, используемые в производстве продуктов функционального питания.
5. Вторичные сырьевые ресурсы и безотходные технологии их переработки.
6. Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами.
7. Витаминизация пищевых продуктов.
8. Витамин группы В для обогащения пищевых продуктов.



9. Витамин С в производстве пищевых продуктов.
10. Витамины группы А в производстве пищевых продуктов.
11. Эффективность утилизации витаминов, содержащихся в обогащенных пищевых продуктах.
12. Принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья, продуктов функционального питания.
13. Понятие и показатели качества продуктов.
14. Обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов функционального питания.
15. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов.
16. Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов.
17. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их расфасовке, упаковке и маркировке. Значение расфасовки, упаковки и маркировки продуктов детского, диетического и функционального питания.
18. Общие требования к упаковке пищевых продуктов функционального питания.
19. Требования к экологической безопасности продуктов функционального питания.
20. Научные основы функционального питания. Теории и концепции питания.
21. Теория сбалансированного питания.
22. Теория адекватного питания.
23. Теория рационального питания.
24. Комбинированные продукты питания.
25. Лечебно-профилактическое питание (ЛПП).
26. Рационы лечебно-профилактического питания.
27. Технологии получения продуктов ЛПП.
28. Требования к технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания.
29. Технологии лечебно-профилактических консервов.
30. с комплексом витаминов и настоями трав.
31. Технологии соусов и напитков с пектином.
32. Питание пожилых людей.
33. Пути удовлетворения пожилых людей в пищевых веществах.
34. Технологии продуктов для пожилых людей, учитывающие возрастные особенности стареющего организма.
35. Технологии напитков из дикорастущего сырья.



36. Лечебные кондитерские изделия.
37. Технологии продуктов для спортсменов, их особенности.
38. Энергетическая ценность и качественный состав пищи.
39. Основные продукты питания для спортсменов.
40. Продукты повышенной пищевой и биологической ценности.
41. Дневной рацион спортсмена. Режим питания.
42. Питание спортсменов во время и после соревнований.
43. Питание беременных, рожениц и кормящих матерей.
44. Питание здоровых женщин во время беременности.
45. Питание рожениц.
46. Питание кормящей матери.
47. Питание беременных при некоторых видах патологии.
48. Пищевые добавки.
49. Классификация пищевых добавок.
50. Выбор пищевых добавок.
51. Безопасность пищевых добавок. Оценка токсичности красящих экстрактов.
52. БАД - биологические активные добавки.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Требования к выполнению тестового задания

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Основные принципы тестирования, следующие:

- связь с целями обучения — цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;
- объективность — использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;
- справедливость и гласность — одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;



- систематичность – систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;

- гуманность и этичность – тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам.

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

- закрытая форма – является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

- открытая форма – вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие – части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

- установление соответствия – в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

- установление последовательности – предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85 % тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

Критерии оценки знаний на экзамене

Экзамен может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя.



Экзаменатор вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса.

Экзаменационные билеты (вопросы) утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой. В билете должно содержаться не более трех вопросов.

Экзаменатор может проставить экзамен без опроса или собеседования тем студентам, которые активно участвовали в семинарских занятиях.

Отметка «отлично» - студент глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Студент не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

Отметка «хорошо» - студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.

Отметка «удовлетворительно» - студент усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

Отметка «неудовлетворительно» - студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 17.07.2025	Блягоз Асет Ибрагимовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 30.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 30.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.09 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту"

направления подготовки бакалавров "19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания"

профиль подготовки "Технология продуктов общественного питания"

программа подготовки "бакалавр"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.			
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
123456	56		Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
6	6		Строевая подготовка, военная топография
56	5		Физическая культура и спорт
УК-7.2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.			
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
6	6		Строевая подготовка, военная топография
123456	6		Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
56	5		Физическая культура и спорт

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности					
УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.					
Знать: нормы здорового образа жизни и требования к уровню физической подготовленности	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тесты.



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
обеспечивающему полноценную социальную и профессиональную деятельность.					
Уметь: использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личностных, жизненных целей.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: средствами и методами укрепления индивидуального здоровья и физического совершенствования.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности					
УК-7.2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.					
Знать: требования к физическим качествам, предъявляемые профессией; иметь представление о предоставляемых физической культурой возможностях укрепления здоровья, совершенствования физических качеств, в том числе профессионально необходимых.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тесты.
Уметь: оценивать свой уровень физической подготовленности на основе рекомендованных критериев, выявлять проблемы в сфере сформированности физических качеств и ставить	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
цели по совершенствованию собственной физической подготовленности.					
Владеть: основами оздоровительной физической культуры с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Примерный перечень оценочных средств, их краткая характеристика и шкала оценивания

Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Шкала оценивания
Текущий контроль успеваемости			
Тест	Тестом в физическом воспитании называется измерение или испытание, проводимое с целью определения состояния или способностей человека на данный момент. Эту информацию используют как основу для управления достижениями обучающихся. Тестирование двигательных возможностей человека помогает решению ряда сложных педагогических задач: выявлять уровни развития кондиционных и координационных способностей, оценивать качество технической и тактической подготовленности.	Фонд тестовых заданий	Пятибалльная шкала
Промежуточная аттестация			
Зачёт	Форма проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала практических и семинарских занятий по дисциплине.	Фонд тестовых заданий	Двухбалльная шкала



Контрольные тесты для оценки физической подготовленности студентов

(текущий контроль) *

Женщины

№	Тесты	Оценка в баллах				
		5	4	3	2	1
1	Бег 2 км (мин., сек)	10.15	10.50	11.15	11.50	12.15
2	Бег 1 км (мин., сек)	4.00	4.15	4.30	4.45	5.00
3	Бег 100 м (сек)	15.7	16.0	17.0	17.9	18.7
4	Прыжки через скакалку за 1 мин. – количество раз	190	170	150	130	100
5	Сгибание и разгибание рук в упоре на гимнастической скамейке	25	20	17	13	10
6	Прыжки в длину с места (см)	190	180	170	160	150
7	Подтягивание в висе лежа (перекладина на высоте 90 см) – количество раз	20	16	10	6	4
8	Подъем и опускание туловища из положения лежа, ноги закреплены, руки за головой - количество раз	60	50	40	30	25
9	Тест Купера (м)	2650	2160	1850	1500	1400

* для всех элективных дисциплин, кроме 06 – оздоровительная физическая культура

Мужчины

№	Тесты	Оценка в баллах				
		5	4	3	2	1
1	Бег 3 км (мин., сек.)	12.00	12.35	13.10	13.50	14.00
2	Бег 1 км (мин., сек.)	3.30	3.35	4.00	4.15	4.30
3	Бег 100 м (сек)	13.2	13.8	14.0	14.3	14.6
4	Прыжки в длину с места (см)	250	240	230	223	215



5	Сгибание и разгибание рук в висе на перекладине - количество раз	15	12	10	7	5
6	Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях - количество раз	15	12	9	7	5
7	В висе поднимание ног до касания перекладины - количество раз	10	7	5	3	2
8	Прыжки через скакалку за 1 мин. – количество раз	190	170	150	130	100
9	Тест Купера (м)	2800	2500	2000	1600	1500

* для всех элективных дисциплин, кроме 06 – оздоровительная физическая культура

Тесты для промежуточной аттестации

01 - общая физическая подготовка*

Контрольные упражнения	Оценка в баллах									
	женщины					мужчины				
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
Бег 100 м (сек)	13.2	13.8	14.0	14.3	14.6	13.2	13.8	14.0	14.3	14.6
Бег 2000 м (мин., сек)	10.30	10.50	11.30	12.30	13.00					
Бег 3000м (мин., сек)						12.30	13.00	13.30	14.30	15.30
Сгибание и разгибание рук в висе на перекладине (кол-во раз)						15	12	10	7	5
Подъем и опускание туловища из положения лежа, ноги закреплены, руки за головой (кол-во раз)	60	50	40	30	25					

* для всех элективных дисциплин кроме 06 – оздоровительная физическая культура.

02 - баскетбол

Контрольные упражнения	Оценка в баллах	
	женщины	мужчины



	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1 курс										
1.Ведение мяча на 20 м (сек)	9,2	9,6	10,2	10,4	10,6	8,2	8,6	9,0	9,2	9,6
2.Штрафныеброски:10 бросков: количество попаданий	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
2 курс										
1.Ведение мяча на 20 м (сек)	9,0	9,4	10,0	10,2	10,4	8,0	8,4	8,8	9,0	9,2
2. Штрафные броски: 10 бросков: количество попаданий	6	5	4	3	2	6	5	4	3	2
3 курс										
1.Ведение мяча на 20 м (сек)	9,0	9,2	9,8	9,6	10,2	7,8	8,2	8,8	9,0	9,2
2.Штрафные броски:10бросков: количество попаданий	7	6	5	4	3	7	6	5	4	3

03 - волейбол

Контрольные упражнения	Оценка в баллах									
	женщины					мужчины				
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1 курс										



1.Подача, выполняется любым способом: 10 подач.	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
2. Прием-передача мяча с партнером.	34	33	32	31	30	39	38	37	36	35
2 курс										
1.Подача: – верхняя прямая (юноши), нижняя прямая (девушки): 10 подач	6	5	4	3	2	6	5	4	3	2
2. Нападающий удар в паре 10 раз	8	7	6	5	4	7	6	5	4	3
3 курс										
1. Верхняя прямая подача:6 подач в заданную зону	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
2. Нападающий удар в прыжке у сетки 10 раз	8	7	6	5	4	7	6	5	4	3

04 - минифутбол

Контрольные упражнения	Оценка в баллах									
	женщины					мужчины				
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1 курс										
1.Ведение мяча на 30 м, обводка 5 стоек, через 6 м(сек)	11,2	11,6	12,2	12,4	12,6	9,2	9,6	10,2	10,4	10,6
2. Жонглирование мячом (кол-во раз)	40	35	30	25	20	50	40	35	30	25
2 курс										
1.Ведение мяча на 30 м, обводка 5 стоек, через 6 м (сек)	11,1	11,5	12,1	12,3	12,5	9,1	9,5	10,1	10,3	10,7



2. Жонглирование мячом (кол-во раз)	45	40	35	30	25	55	50	40	35	30
3 курс										
1.Ведение мяча на 30 м, обводка 5 стоек, через 6 м(сек)	11,0	11,4	12,0	12,2	12,4	9,0	9,4	10,0	10,2	10,6
2. Жонглирование мячом (кол-во раз)	50	45	40	35	30	60	55	50	40	35

05 - атлетическая гимнастика

Контрольные упражнения	Оценка в баллах									
	женщины					мужчины				
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1 курс										
1.Упражнение «планка» (сек)	60	55	50	45	40	90	80	70	60	50
2. Содержание мышц в организме (%)	42	40	38	37	36	56	53	50	47	44
2курс										
1.Упражнение «планка» (сек)	90	80	70	60	50	120	110	100	90	80
2. Содержание мышц в организме (%)	43	41	39	38	37	57	54	51	48	45
3 курс										
1.Упражнение «планка» (сек)	120	110	100	90	80	180	170	160	1500	140
2. Содержание мышц в организме (%)	44	42	40	39	38	58	55	52	49	46



06 - оздоровительная физическая культура

Контрольные нормативы	Оценка в баллах									
	женщины					мужчины				
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1 курс										
1. Тест Купера (м)	2000	1800	1500	1300	1000	2200	2000	1700	1500	1200
2. Проба Штанге (сек)	60	50	40	30	25	70	60	50	40	30
2 курс										
1. Тест Купера (м)	2000	1800	1500	1300	1000	2250	2050	1750	1550	1250
2. Проба Штанге (сек)	70	60	50	40	30	80	70	60	50	40
3 курс										
1. Тест Купера (м)	2000	1800	1500	1300	1000	2300	2100	1800	1600	1300
2. Проба Штанге (сек)	80	70	60	50	40	90	80	70	60	50

10- фитнес

Контрольные упражнения	Оценка в баллах									
	женщины					мужчины				
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1 курс										
1 «Планка» (сек)	90	75	60	45	30	90	75	60	45	30
	105	75	50	40	30	105	75	50	40	30



2. Лежа на животе, ноги закреплены, руки за головой, удержание туловища под углом 25-30 градусов «Кобра» (сек)										
3. Удержание прямого угла в приседе стоя у стены (сек.)	100	90	80	70	60	100	90	80	70	60
4. Комплексный силовой тест за 30 сек упор лежа - упор присев - встать (Берпи)	17	15	13	12	10	19	17	15	13	11

2 курс

1. «Планка» (сек)	105	90	75	60	45	105	90	75	60	45
2. Лежа на животе, ноги закреплены, руки за головой , удержание туловища под углом 25-30 градусов «Кобра» (сек)	120	105	75	50	40	120	90	75	50	40
3. Удержание прямого угла в приседании стоя у стены (сек.)	110	100	90	80	70	110	100	90	80	70
4. Комплексный силовой тест за 30 сек: упор лежа - упор присев -встать (Берпи)	18	16	14	13	11	21	19	17	15	12

3 курс

1.«Планка» (сек)	120	105	90	75	60	120	105	90	75	60
2. Лежа на животе, ноги закреплены, руки за головой , удержание туловища под углом 25-30 градусов «Кобра» (сек)	135	110	90	60	50	135	110	90	60	50
3. Удержание прямого угла в приседании стоя у стены (сек.)	120	110	100	90	80	120	110	100	90	80
4. Комплексный силовой тест за 30 сек: упор лежа -упор присев -встать (Берпи)	19	18	15	14	12	23	21	19	17	13

11-настольный теннис



Контрольные упражнения	Оценка в баллах									
	женщины					мужчины				
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1 курс										
1. Игра ударами «накат» справа по диагонали стола 1-я серия	35	30	25	20	15	40	35	30	25	20
2.Игра ударами «накат» слева по диагонали стола 1-я серия	35	30	25	20	15	40	35	30	25	20
3.Подача справа с верхним вращением мяча (кол-во попаданий из 10 подач)	7	6	5	4	3	8	7	6	5	4
4. Подача слева с верхним вращением мяча (кол-во попаданий из 10 подач)	7	6	5	4	3	8	7	6	5	4
2 курс										
1. Игра ударами «накат» справа по диагонали стола 1-я серия	40	35	30	25	20	50	45	40	35	30
2. Игра ударами «накат» слева по диагонали стола 1-я серия	40	35	30	25	20	50	45	40	35	30
3. Подача справа с верхним вращением мяча (кол-во попаданий из 10 подач)	8	7	6	5	4	8	7	6	5	4
4. Подача слева с верхним вращением мяча (кол-во попаданий из 10 подач)	8	7	6	5	4	8	7	6	5	4
3 курс										
1. Игра ударами «накат» справа по диагонали стола 1-я серия	50	45	40	35	30	60	55	50	45	40
2. Игра ударами «накат» слева по диагонали стола 1-я серия	50	45	40	35	30	60	55	50	45	40
3. Подача справа с верхним вращением мяча (кол-во попаданий из 10 подач)	9	8	7	6	5	9	8	7	6	5
4. Подача слева с верхним вращением мяча (кол-во попаданий из 10 подач)	9	8	7	6	5	9	8	7	6	5

12-киберспорт

Контрольные упражнения	Оценка в баллах
------------------------	-----------------



	женщины					мужчины				
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1 курс										
Игра с компьютером в Fifa (2018-2023), уровень начальный, кол-во побед из 5-ти игр	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
2 курс										
Игра с компьютером в Fifa (2018-2023), уровень средний, кол-во побед из 5-ти игр	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
3 курс										
Игра с компьютером в Fifa (2018-2023), уровень сложный, кол-во побед из 5-ти игр	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1

**Критерии выставления оценок при проведении текущего контроля,
промежуточной и итоговой аттестации**

Критерии	Оценка	
	Зачтено	Не зачтено
Сдача тестов	Средняя оценка тестов не менее 2 баллов	Средняя оценка тестов менее 2 баллов
Посещаемость	Высокая	Менее 80% по неуважительной причине
Активность на практических	Высокая активность на практических	Пассивность на практических



4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

Высокий уровень сформированности компетенций	Продвинутый уровень сформированности компетенций	Базовый уровень сформированности компетенций
Обучающийся на высоком уровне способен использовать методы физического воспитания и самовоспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья.	Обучающийся на среднем уровне способен использовать методы физического воспитания и самовоспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья.	Обучающийся на удовлетворительном уровне способен использовать методы физического воспитания и самовоспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья.

Разработчик:

Подписано простой ЭП 05.07.2025

Мешвез Руслан Казбекович

Зав. кафедрой:

Подписано простой ЭП 06.07.2025

Коновалова Галина Михайловна

Зав. выпускающей кафедрой:

Подписано простой ЭП 09.07.2025

Хатко Зурет Нурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.О.36 Физическая культура и спорт"

направления подготовки бакалавров "19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания"

профиль подготовки "Технология продуктов общественного питания"

программа подготовки "бакалавр"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.			
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
123456	56		Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
6	6		Строевая подготовка, военная топография
56	5		Физическая культура и спорт
УК-7.2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.			
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
6	6		Строевая подготовка, военная топография
123456	6		Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
56	5		Физическая культура и спорт

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности					
УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.					
Знать: нормы здорового образа жизни и требования к уровню физической подготовленности	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
обеспечивающему полноценную социальную и про фессиональную деятельность					
Уметь: использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессионально й деятельности, для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личностных, жизненных целей	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: средствами и методами укрепления индивидуального здоровья и физического само совершенствован ия	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности					
УК-7.2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.					
Знать: требования к физическим качествам, предъявляемые профессией; иметь представление о предоставляемых физической культурой возможностях укрепления здоровья, соверш енствования физических качеств, в том числе профессионально необходимых	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты
Уметь: оценивать свой уровень физической подготовленности на основе рекомендованных критериев, выявлять проблемы в сфере сформированност и физических качеств и ставить цели по совершен	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ствованию собственной физической подготовленности					
Владеть: основами оздоровительной физической культуры с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Примерный перечень оценочных средств, их краткая характеристика и шкала оценивания

Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Шкала оценивания
Текущий контроль успеваемости			
Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.	Темы докладов, сообщений	Четырёхбалльная шкала
Тест	Тестом в физическом воспитании называется измерение или испытание, проводимое с целью определения состояния или способностей человека на данный момент. Эту информацию используют как основу для управления достижениями обучающихся. Тестирование двигательных возможностей человека помогает решению ряда сложных педагогических задач: выявлять уровни развития кондиционных и координационных способностей, оценивать качество технической и тактической подготовленности.	Фонд тестовых заданий	Пятибалльная шкала
Промежуточная аттестация			



Зачёт	Форма проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине.	Вопросы к зачету	Двухбалльная шкала
-------	--	------------------	--------------------

КОНТРОЛЬНЫЕ ТЕСТЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ СТУДЕНТОВ

Женщины

№	Тесты	Оценка в баллах				
		5	4	3	2	1
1	Бег 2 км (мин., сек)	10.15	10.50	11.15	11.50	12.15
2	Бег 1 км (мин., сек)	4.00	4.15	4.30	4.45	5.00
3	Бег 100 м (сек)	15.7	16.0	17.0	17.9	18.7
4	Прыжки через скакалку за 1 мин. – количество раз	190	170	150	130	100
5	Сгибание и разгибание рук в упоре на гимнастической скамейке	25	20	17	13	10
6	Прыжки в длину с места (см)	190	180	170	160	150
7	Подтягивание в висе лежа (перекладина на высоте 90 см) – количество раз	20	16	10	6	4
8	Подъем и опускание туловища из положения лежа, ноги закреплены, руки за головой – количество раз	60	50	40	30	25
9	Тест Купера (м)	2650	2160	1850	1500	1400

Мужчины

№	Тесты	Оценка в баллах				
		5	4	3	2	1
1	Бег 3 км (мин., сек.)	12.00	12.35	13.10	13.50	14.00
2	Бег 1 км (мин., сек.)	3.30	3.35	4.00	4.15	4.30
3	Бег 100 м (сек)	13.2	13.8	14.0	14.3	14.6



4	Прыжки в длину с места (см)	250	240	230	223	215
5	Сгибание и разгибание рук в висе на перекладине -количество раз	15	12	10	7	5
6	Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях -количество раз	15	12	9	7	5
7	В висе поднимание ног до касания перекладины -количество раз	10	7	5	3	2
8	Прыжки через скакалку за 1 мин. – количество раз	190	170	150	130	100
9	Тест Купера (м)	2800	2500	2000	1600	1500

Примерный перечень вопросов к зачёту

1. Физическая культура и спорт как социальные феномены общества.
2. Компоненты физической культуры.
3. Физическая культура личности.
4. Организационно правовые основы физической культуры.
5. Характеристика современного состояния физической культуры и спорта в Российской Федерации.
6. Психофизиологическая характеристика интеллектуальной деятельности и учебного труда студентов.
7. Заболеваемость в период учебы в вузе и ее профилактика.
8. Гипокинезия и гиподинамия.
9. Динамика работоспособности студентов в учебном году и факторы, ее определяющие.
10. Основные причины изменения физического и психического состояния студентов в учебном году и факторы, ее определяющие.
11. Средства физической культуры для оптимизации работоспособности, профилактики нервно-эмоционального и психофизического утомления студентов, повышения эффективности учебного процесса.



12. Средства восстановления работоспособности.
13. Диагностика, ее цели и задачи.
14. Самоконтроль, его цели, задачи и методы.
15. Методы исследования физического развития.
16. Дневник самоконтроля.
17. Методы стандартов, антропометрических индексов, номограмм.
18. Методика определения нагрузки по показателям пульса.
19. Методика определения нагрузки по показателям жизненной емкости легких и частоте дыхания.
20. Методика определения тяжести нагрузки по изменениям массы тела и динамометрии.
21. Оценка функциональной подготовленности по задержке дыхания на вдохе и выдохе (проба Штанге и Генчи).
22. Методика оценки состояния ЦНС по пульсу и кожно-сосудистой реакции.
23. Методика оценки быстроты и гибкости.
24. Оценка физической работоспособности по результатам теста Купера (12-минутный бег).
25. Ортостатическая проба.
26. Методика оценки функциональной подготовленности методом одномоментной пробы с приседанием.
27. Комбинированная проба.
28. Обмен энергии.
29. Функциональная проба по Квергу.
30. Проба Ромберга (выявляет нарушение равновесия в положении стоя).



31. Объективные и субъективные признаки усталости, утомления и переутомления, их причины и профилактика.
32. Профилактика травматизма на занятиях физическими упражнениями.
33. Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов.
34. Роль физической культуры и спорта в подготовке студентов к профессиональной деятельности и экстремальным жизненным ситуациям.
35. Организм человека как биологическая система.
36. Общее представление о строении тела человека.
37. Опорно-двигательный аппарат.
38. Физиологические механизмы энергообеспечения мышечной деятельности.
39. Строение и функции дыхательной системы.
40. Строение и функции пищеварительной системы.
41. Сердечно-сосудистая система.
42. Выделительная система.
43. Эндокринная система.
44. Сенсорная система.
45. Нервная система.
46. Особенности функционирования ЦНС. Рефлекторная природа двигательной деятельности.
47. Роль белков в организме.
48. Роль углеводов в организме.
49. Роль жиров (липидов) в организме.



50. Водный обмен и минеральных веществ.
51. Витамины.
52. Энзимы и фитонциды.
53. Физиологические состояния организма при физической деятельности.
54. Физиологическая характеристика утомления и восстановления.
55. Физиологические механизмы и закономерности совершенствования систем организма под воздействием направленной физической тренировки.
56. Показатели тренированности организма.
57. Повышение уровня адаптации и устойчивости организма человека.
58. Биологические ритмы и работоспособность.
59. Понятие «здоровье». Влияние образа жизни на здоровье.
60. Содержательные характеристики составляющих ЗОЖ.
61. Физическая культура и спорт как средства сохранения и укрепления здоровья.
62. Основы здорового питания.
63. Гигиенические основы закаливания.
64. Влияние внешней среды и наследственности на здоровье.
65. Экогигиенические факторы и их влияние на здоровье и работоспособность.
66. Виды физической подготовки.
67. Средства физического воспитания.
68. Методы физического воспитания.
69. Методические принципы физического воспитания.



70. Сила и методика её развитие.
71. Быстрота и методика её развитие.
72. Планирование объема и интенсивности физических нагрузок занятий.
73. Определение понятия спорт.
74. Единая спортивная классификация.
75. Организационные особенности студенческого спорта.
76. Мотивационные варианты и обоснование индивидуального выбора вида спорта или систем физических упражнений.
77. Моральные принципы спорта.
78. История развития Олимпийского движения.
79. Олимпийские игры современности, их герои.
80. Организация самостоятельных занятий: формы, содержание.
81. Гигиена самостоятельных занятий.
82. Основные принципы оздоровительной тренировки.
83. Производственная физическая культура.
84. Профилактика профессиональных заболеваний и травматизма средствами физической культуры.
85. Роль личности руководителя во внедрении физической культуры в производственный коллектив.

Зачётные тесты для проведения промежуточной аттестации.

женщины

мужчины

Упражнение	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1



Бег 100м (сек)	13.2	13.8	14.0	14.3	14.6	13.2	13.8	14.0	14.3	14.6
Бег 2000м (мин., сек)	10.30	10.50	11.30	12.30	13.00					
Бег 3000м (мин., сек)						12.30	13.00	13.30	14.30	15.30
Сгибание и разгибание рук в висе на перекладине (кол-во раз)						15	12	10	7	5
Подъем и опускание туловища из положения лежа, ноги закреплены, руки за головой (кол-во раз)	60	50	40	30	25					

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

Высокий уровень сформированности компетенций	Продвинутый уровень сформированности компетенций	Базовый уровень сформированности компетенций
Обучающийся на высоком уровне способен использовать методы физического воспитания и самовоспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья.	Обучающийся на среднем уровне способен использовать методы физического воспитания и самовоспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья.	Обучающийся на удовлетворительном уровне способен использовать методы физического воспитания и самовоспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья.



Разработчик:	Подписано простой ЭП 11.07.2025	Хацукова Даяна Султановна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 11.07.2025	Коновалова Галина Михайловна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 30.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.02.02 Технология продуктов дошкольного питания"

направления подготовки бакалавров "19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания"

профиль подготовки "Технология продуктов общественного питания"

программа подготовки "бакалавр"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
24	46		Ознакомительная практика
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
8	8		Холодильная техника и технология
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
6	7		Барное дело
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
6	6		Основы пектинового производства
6	6		Технология пектинопродуктов
6	9		Гигиенические основы



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			питания человека
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	7		Дизайн ресторанов
6	7		Рестораны мира
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
7	7		Кухни народов мира
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
7	9		Лечебно-профилактическое питание
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения			
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
24	46		Ознакомительная практика
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита квалификационной работы
6	6		Основы пектинового производства
6	6		Технология пектинопродуктов
6	7		Рестораны мира
6	7		Дизайн ресторанов
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания
8	9		Организация мучного и



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			кондитерского производства
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
3	3		Электротехника и электроника
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
8	8		Холодильная техника и технология

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять 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					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять 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					
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине «Технология продуктов дошкольного питания»

1. Современное состояние и перспективы развития производства продуктов питания детей дошкольного возраста.
2. Основные направления производства продуктов дошкольного питания.
3. Роль питания в развитии детского организма.
4. Принципы детского питания.
5. Потребность детей в пищевых веществах и энергии.
6. Роль белков, жиров и углеводов в питании детей дошкольного возраста.
7. Роль витаминов и минеральных веществ в питании детей дошкольного возраста.
8. Особенности питания детей первого года жизни.
9. Особенности искусственного вскармливания детей.
10. Сравнительная характеристика женского и коровьего молока.
11. Адаптация молочных продуктов детского питания к составу женского молока.
12. Молочные продукты детского питания. Классификация и характеристика.
13. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на молочной основе.
14. Жидкие и пастообразные молочные продукты.
15. Кисломолочные детские продукты.
16. Сухие детские молочные продукты.
17. Молочные продукты для лечебного и диетического питания.
18. Мясные продукты детского питания. Классификация и характеристика.
19. Производство гомогенизированных мясных консервов.
20. Производство крупноизмельченных и пюреобразных мясных консервов.
21. Мясные консервы для питания детей раннего возраста.
22. Мясные продукты для лечебного питания детей грудного возраста.
23. Мясные консервы для детей дошкольного возраста.
24. Мясные консервы для лечебно-профилактического питания.
25. Колбасные изделия для детского питания.



26. Колбасные изделия для лечебно-профилактического питания.
27. Мясные полуфабрикаты для детского и диетического питания.
28. Гомогенизированные кулинарные изделия.
29. Рыбные консервы для детского питания.
30. Ассортимент и характеристика фруктовых консервов для детского питания.
31. Ассортимент и характеристика овощных консервов для детского питания.
32. Продукты детского питания на основе зерновых.
33. Лечебно-профилактические и лечебные продукты.
34. Технологический контроль продуктов для детского питания.
35. Микробиологический контроль продуктов для детского питания.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Критерии оценки знаний на зачете

Зачет может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Преподаватель вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса.

Вопросы к зачету утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой.

Экзаменатор может проставить зачет без опроса или собеседования тем студентам, которые активно участвовали в лабораторных занятиях.

«Зачтено» - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 17.07.2025	Блягоз Асет Ибрагимовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 30.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 30.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.О.38.01 Цифровые технологии в профессиональной деятельности"

направления подготовки бакалавров "19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания"

профиль подготовки "Технология продуктов общественного питания"

программа подготовки "бакалавр"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ОПК-1.1 Использует информационную и коммуникационную культуру и технологии в сфере общественного питания с учетом основных требований информационной безопасности			
4	4		Информационные технологии
5	5		Системы искусственного интеллекта
6	6		Цифровая трансформация отрасли
5	5		Цифровые технологии в профессиональной деятельности
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1.2 Демонстрирует знание информационной и коммуникационной культуры и технологии в сфере общественного питания с учетом основных требований информационной безопасности			
4	4		Информационные технологии
5	5		Системы искусственного интеллекта
6	6		Цифровая трансформация отрасли
5	5		Цифровые технологии в профессиональной деятельности
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1.3 Применяет информационно-коммуникационную культуру и технологии в сфере общественного питания с учетом основных требований информационной безопасности			
4	4		Информационные технологии
5	5		Системы искусственного интеллекта
6	6		Цифровая трансформация отрасли
5	5		Цифровые технологии в профессиональной деятельности
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПКУВ-4.1 Владеет современными информационными технологиями и управляет информацией с использованием			



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
прикладных программ деловой сферы деятельности			
4	4		Информационные технологии
5	5		Системы искусственного интеллекта
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	6		Цифровая трансформация отрасли
5	5		Цифровые технологии в профессиональной деятельности
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПКУВ-4.2 Использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования			
4	4		Информационные технологии
5	5		Системы искусственного интеллекта
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	6		Цифровая трансформация отрасли
5	5		Цифровые технологии в профессиональной деятельности
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-4: Способен владеть современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования					
ПКУВ-4.1 Владеет современными информационными технологиями и управляет информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-1: Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности					
ОПК-1.3 Применяет информационно-коммуникационную культуру и технологии в сфере общественного питания с учетом основных требований информационной безопасности					



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-4: Способен владеть современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования					
ПКУВ-4.2 Использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-1: Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности					
ОПК-1.1 Использует информационную и коммуникационную культуру и технологии в сфере общественного питания с учетом основных требований информационной безопасности					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-1: Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности					
ОПК-1.2 Демонстрирует знание информационной и коммуникационной культуры и технологии в сфере общественного питания с учетом основных требований информационной безопасности					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Задания для контрольной работы

Варианты контрольных работ

Вариант № 1

1. Проблемы и преимущества ИТ. Классификация программных средств ИС.
2. Табличный процессор: формулы, функции, работа с листом и данными, оформление.
3. Сетевые технологии.

Вариант № 2

1. Профессиональные программы. Основные возможности.
2. Мультимедийные технологии.
3. Коллекция интернет-ссылок.

Вариант № 3

1. Недостатки профессиональных программ.
2. Создание простых документов по специальности.
3. Антивирусная защита.

Вариант № 4

1. Автоматизация обработки информации
2. Глобальная сеть Internet.
3. Базовые и прикладные информационные технологии.

Вариант № 5

1. Технология обработки текстовой информации. Текстовые процессоры.
2. Основы обеспечения информационной безопасности.
3. Разграничение прав доступа в сети.

Вариант № 6

1. Технология обработки числовой информации. Электронные таблицы.



2. Меры защиты информационной безопасности. Физическая безопасность.
3. Локальные и глобальные информационные системы.

Вариант № 7

1. Технология хранения, поиска и сортировки информации. Базы данных.
2. Создание компьютерных публикаций.
3. Правовые методы защиты информации.

Вариант № 8

1. Графическое представление данных с помощью диаграмм.
2. Создание, редактирование объектов средствами презентаций.
3. Портал государственных услуг

Вариант № 9

1. Нормативно-правовые документы информационной безопасности в РФ.
2. Поиск документов в специализированных справочных системах.
3. Информационные системы и технологии

Вариант 10

1. [Классификация информационных систем по назначению](#)
2. Классификация информационных систем по режиму работы.
3. Графическое представление данных с помощью диаграмм.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Требования к контрольной работе

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т. д.

При оценке контрольной преподаватель руководствуется следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;



- обучающийся подобрал достаточный список литературы, который необходим для осмысления темы контрольной;

- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;

- обучающийся проанализировал материал;

- контрольная работа отвечает всем требованиям четкости изложения и аргументированности, объективности и логичности, грамотности и корректности;

- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;

- контрольная работа оформлена в соответствии с требованиями;

- автор защитил контрольную и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, не по своему варианту, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

Вариант контрольной работы выдается в соответствии с порядковым номером в списке обучающихся.

Критерии оценки знаний при написании контрольной работы

Отметка «отлично» выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания.

Критерии оценки знаний на экзамене

Экзамен может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Преподаватель вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса.



Вопросы к экзамену утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 15.07.2025	Беретарь Сусанна Теучежевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 30.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 30.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.О.32 Цифровая трансформация отрасли"

направления подготовки бакалавров "19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания"

профиль подготовки "Технология продуктов общественного питания"

программа подготовки "бакалавр"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ОПК-1.1 Использует информационную и коммуникационную культуру и технологии в сфере общественного питания с учетом основных требований информационной безопасности			
4	4		Информационные технологии
5	5		Системы искусственного интеллекта
6	6		Цифровая трансформация отрасли
5	5		Цифровые технологии в профессиональной деятельности
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1.2 Демонстрирует знание информационной и коммуникационной культуры и технологии в сфере общественного питания с учетом основных требований информационной безопасности			
4	4		Информационные технологии
5	5		Системы искусственного интеллекта
6	6		Цифровая трансформация отрасли
5	5		Цифровые технологии в профессиональной деятельности
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1.3 Применяет информационно-коммуникационную культуру и технологии в сфере общественного питания с учетом основных требований информационной безопасности			
4	4		Информационные технологии
5	5		Системы искусственного интеллекта
6	6		Цифровая трансформация отрасли
5	5		Цифровые технологии в профессиональной деятельности
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПКУВ-4.1 Владеет современными информационными технологиями и управляет информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности			



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
4	4		Информационные технологии
5	5		Системы искусственного интеллекта
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	6		Цифровая трансформация отрасли
5	5		Цифровые технологии в профессиональной деятельности
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПКУВ-4.2 Использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования			
4	4		Информационные технологии
5	5		Системы искусственного интеллекта
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	6		Цифровая трансформация отрасли
5	5		Цифровые технологии в профессиональной деятельности
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-4: Способен владеть современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования					
ПКУВ-4.1 Владеет современными информационными технологиями и управляет информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-1: Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности					
ОПК-1.3 Применяет информационно-коммуникационную культуру и технологии в сфере общественного питания с учетом основных требований информационной безопасности					
Знать:	Фрагментарные	Неполные знания	Сформированные,	Сформированные	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
	знания		но содержащие отдельные пробелы знания	систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-4: Способен владеть современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования					
ПКУВ-4.2 Использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-1: Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности					
ОПК-1.1 Использует информационную и коммуникационную культуру и технологии в сфере общественного питания с учетом основных требований информационной безопасности					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-1: Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности					
ОПК-1.2 Демонстрирует знание информационной и коммуникационной культуры и технологии в сфере общественного питания с учетом основных требований информационной безопасности					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Задания для контрольной работы

Варианты контрольных работ

1. Что такое безопасность продуктов питания? Из каких критериев она складывается?

2. Перечислите вещества-загрязнители, применяемые в животноводстве.

3. Что такое антиалиментарные факторы питания? Назовите и дайте характеристику этим компонентам пищевого сырья и продуктов питания.

4. Цифровые технологии для пищевой промышленности и обеспечение информационной безопасности инфраструктуры предприятия.

Вариант № 2

1. Какие продукты можно считать безопасными?

2. Полициклические ароматические углеводороды – как источник загрязнения пищевых продуктов.

3. В чем выражается сущность процесса детоксикации ксенобиотиков в организме человека? Какие две основные фазы включает метаболизм чужеродных соединений?

4. Цифровые технологии для пищевой промышленности и обеспечение информационной безопасности инфраструктуры предприятия

Вариант № 3

1. Дайте определение понятий «качество», «система качества», «политика в области качества», «управление качеством», «обеспечение качества».

2. Диоксины и диоксиноподобные соединения – как источник загрязнения пищевых продуктов.

3. В чем выражается сущность процесса детоксикации ксенобиотиков в организме?

4. Цифровые технологии для пищевой промышленности и обеспечение информационной безопасности инфраструктуры предприятия

Вариант № 4

1. Перечислите виды контроля качества продовольственных товаров.

2. Какие вещества, применяемые в растениеводстве, являются загрязнителями пищевых продуктов?

3. Что происходит на 1-ой фазе метаболизма ксенобиотиков?



4. Применение инновационных технологий на пищевых предприятиях

Вариант № 5

1. Какую информацию должна содержать транспортная маркировка?
2. перечислите токсичные металлы и назовите источники загрязнения ими пищевых продуктов.
3. Что происходит на 2-ой фазе метаболизма ксенобиотиков?
4. Применение инновационных технологий на пищевых предприятиях

Вариант № 6

1. Какую информацию должна содержать потребительская маркировка продовольственных товаров?
2. Что такое микотоксины? Перечислите и дайте характеристику наиболее распространенным микотоксинам.
3. Перечислите факторы, влияющие на метаболизм чужеродных соединений.
4. Визуальные системы машинной оценки качества продукции.

Вариант № 7

1. Как классифицируют соединения, содержащиеся в пищевых продуктах?
2. Назовите и дайте характеристику веществам-загрязнителям, применяемым в растениеводстве.
3. Что такое генетически модифицированные продукты питания? В чем может заключаться их опасность для здоровья человека?
4. **Обеспечения информационной безопасности** на предприятиях пищевой промышленности.

Вариант № 8

1. Как классифицируют чужеродные химические вещества, поступающие в организм человека с пищей?
2. Что такое патулин?
3. Назовите величины, характеризующие меру токсичности, и основные параметры, регламентирующие поступление чужеродных веществ с пищей.
4. Big data системы анализа больших данных и их применение и в пищевой промышленности.

Вариант № 9

1. Перечислите источники и пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов.
2. Что такое микотоксины? Назовите наиболее распространенные микотоксины и дайте им характеристику.
3. Какие две основные фазы включает метаболизм чужеродных соединений?
4. Роль цифровизации в производстве пищевых продуктов.

Вариант № 10



1. Перечислите наиболее токсичные и распространенные контаминанты.
2. Что понимают под безопасностью продуктов питания?
3. Какие заболевания вызывает загрязнение пищевых продуктов микроорганизмами?

Вариант № 11

1. Какие показатели характеризуют токсичность ксенобиотиков?
2. Антибиотики как загрязнители пищевых продуктов.
3. Что происходит на 1-ой фазе метаболизма ксенобиотиков?

Вариант № 12

1. Назовите основные природные токсиканты, дайте оценку степени их опасности для организма человека.
2. Перечислите вещества-загрязнители, применяемые в животноводстве.
3. Что происходит на 2-ой фазе метаболизма ксенобиотиков?

Вариант № 13

1. Назовите основные группы ксенобиотиков из окружающей среды, загрязняющих сырье и пищевые продукты.
2. Что такое пищевая интоксикация? Приведите примеры пищевой интоксикации.
3. Перечислите факторы, влияющие на метаболизм чужеродных соединений.

Вариант № 14

1. Какие контаминанты - загрязнители обладают способностью аккумулироваться и передаваться по пищевым цепям?
2. Что такое афлатоксины? Дайте им характеристику.
3. Фальсификация пищевых продуктов.

Вариант № 15

1. Как классифицируют чужеродные химические вещества?
2. Ртуть как загрязнитель пищевых продуктов.
3. Что такое фальсифицированные продукты питания?

Вариант № 16

1. Что такое безопасность продуктов питания? Из каких критериев она складывается?
2. Свинец как загрязнитель пищевых продуктов.
3. Перечислите виды фальсификации пищевых продуктов.

Вариант № 17

1. Перечислите основные пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания.



2. Что такое антиалиментарные факторы питания? Назовите и дайте краткую характеристику этим компонентам пищевого сырья и продуктов питания.
3. Фальсификация пищевых продуктов. Назовите способы фальсификации в зависимости от места ее осуществления.

Вариант № 18

1. Назовите наиболее распространенные и токсичные контаминанты.
2. Удобрения как загрязнители пищевых продуктов.
3. Что такое ассортиментная фальсификация пищевых продуктов.

Вариант № 19

1. Как классифицируют вредные и посторонние вещества в продуктах питания?
2. Пестициды как загрязнители пищевых продуктов.
3. Что такое качественная фальсификация пищевых продуктов?

Вариант № 20

1. Как классифицируют соединения, содержащиеся в пищевых продуктах?
2. Нитраты, нитриты, нитрозоамины как загрязнители пищевых продуктов.
3. Что такое количественная фальсификация пищевых продуктов?

Вариант № 21

1. Назовите величины, характеризующие меру токсичности, и основные параметры, регламентирующие поступление чужеродных веществ с пищей.
2. Пищевые добавки, гигиенические принципы их нормирования.
3. Что такое стоимостная фальсификация?

Вариант № 22

1. Назовите основные природные токсиканты, дайте оценку степени их опасности для организма человека.
2. Что такое пищевые добавки? Как их классифицируют.
3. Перечислите методы определения микотоксинов. Как осуществляется контроль за загрязнением микотоксинами?

Вариант № 23

1. Назовите основные группы ксенобиотиков из окружающей среды, загрязняющих сырье и пищевые продукты.
2. Антибактериальные вещества, применяемые в животноводстве, как загрязнители пищевых продуктов.
3. Что такое информационная фальсификация пищевых продуктов?

Вариант № 24



1. Какова классификация вредных веществ, поступающих в организм человека с пищей?
2. Кадмий как загрязнитель пищевых продуктов.
3. Что такое генетически модифицированные продукты питания? В чем может заключаться их опасность для здоровья человека?

Вариант № 25

1. Что такое безопасность продуктов питания? Из каких критериев она складывается?
2. Радиоактивное загрязнение пищевых продуктов.
3. Что такое антиалиментарные факторы питания? Назовите и дайте характеристику этим компонентам пищевого сырья и продуктов питания.

Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине

«Цифровые технологии в профессиональной деятельности»

1. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России.
2. Основные положения концепции государственной политики в области здорового питания, обеспечивающие безопасность пищевых продуктов.
3. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
4. Основные задачи и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
5. Качество продовольственных товаров и обеспечение его контроля.
6. Виды контроля качества продовольственных товаров.
7. Маркировка продовольственных товаров.
8. Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам.
9. Пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов.
10. Классификация видов опасностей по степени риска.
11. Основные пути загрязнения продуктов питания и пищевого сырья.
12. Окружающая среда - основной источник загрязнения пищевого сырья и продуктов питания.
13. Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции.
14. Санитарно-показательные микроорганизмы.
15. Условно-патогенные микроорганизмы.



16. Патогенные микроорганизмы.

17. Микроорганизмы порчи пищевых продуктов.

Формы заболеваний, вызываемых микроорганизмами.

19. Защита пищевых продуктов от загрязнения патогенными микроорганизмами.

20. Меры токсичности веществ. Опасность действия ксенобиотиков.

21. Токсичные элементы.

22. Санитарно-эпидемиологический контроль за содержанием токсичных элементов в продуктах питания.

23. Радионуклиды. Биологическое действие ионизирующих излучений на организм человека.

24. Технологические способы снижения содержания радионуклидов в пищевой продукции.

25. Пестициды. Классификация и токсиколого-гигиеническая характеристика пестицидов.

26. Пути контаминации пищевых продуктов пестицидными препаратами.

27. Основные группы пестицидов.

28. Технологические способы снижения остаточных количеств пестицидов в пищевой продукции.

29. Государственная санитарно-эпидемиологическая экспертиза новых пестицидных препаратов.

30. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за содержанием пестицидов в продуктах питания.

31. Нитраты, нитриты и нитрозосоединения в пищевой продукции.

32. Причины накопления нитратов.

33. Биологическое действие нитратов и нитритов на организм человека.

34. Технологические способы снижения содержания нитратов и нитритов в пищевом сырье.

35. Нитрозосоединения и их токсикологическая характеристика. Пути образования нитрозосоединений.



36. Регуляторы роста растений.
37. Загрязняющие вещества, применяемые в животноводстве.
38. Диоксины и диоксинподобные соединения. Источники образования диоксинов.
39. Поведение диоксинов в окружающей среде. Опасность диоксинов.
40. Диоксины в организме человека и животных.
41. Пути снижения образования диоксинов.
42. Полициклические ароматические углеводороды (ПАУ).
43. Пищевые добавки.
44. Гигиена и безопасность применения пищевых добавок.
45. Текущий санитарно-гигиенический контроль за применением пищевых добавок.
46. Антибактериальные вещества, встречающиеся в пищевых продуктах.
47. Генетически модифицированные источники в пищевых продуктах.
48. Фальсификация пищевых продуктов.
49. Цифровые технологии для пищевой промышленности и обеспечение информационной безопасности инфраструктуры предприятия.
50. Применение инновационных технологий на пищевых предприятиях.
51. **Обеспечения информационной безопасности** на предприятиях пищевой промышленности.
52. Big data системы анализа больших данных и их применение и в пищевой промышленности.
53. Роль цифровизации в производстве пищевых продуктов.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций



Требования к контрольной работе

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т. д.

При оценке контрольной преподаватель руководствуется следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- обучающийся подобрал достаточный список литературы, который необходим для осмысления темы контрольной;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- обучающийся проанализировал материал;
- контрольная работа отвечает всем требованиям четкости изложения и аргументированности, объективности и логичности, грамотности и корректности;
- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;
- контрольная работа оформлена в соответствии с требованиями;
- автор защитил контрольную и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, не по своему варианту, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

Вариант контрольной работы выдается в соответствии с порядковым номером в списке обучающихся.

Критерии оценки знаний при написании контрольной работы

Отметка «отлично» выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает



большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания.

Критерии оценки знаний на экзамене

Экзамен может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Преподаватель вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса.

Вопросы к экзамену утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой.

Экзаменатор может проставить зачет без опроса или собеседования тем студентам, которые активно участвовали в лабораторных занятиях.

Отметка «отлично» - студент глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Студент не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

Отметка «хорошо» - студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.

Отметка «удовлетворительно» - студент усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

Отметка «неудовлетворительно» - студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 15.07.2025	Беретарь Сусанна Теучежевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 30.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 30.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.О.08 Физиология питания"

направления подготовки бакалавров "19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания"

профиль подготовки "Технология продуктов общественного питания"

программа подготовки "бакалавр"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ОПК-2.1 Использует основные законы и методы исследований естественных наук для решения стандартных задач в сфере общественного питания.			
1	2		Начертательная геометрия и техническая графика
3	3		Физическая и коллоидная химия
2	2		Органическая химия
1	1		Неорганическая и аналитическая химия
4	4		Генетика и генетические технологии в промышленной биотехнологии
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3	3		Биохимия
1	2		Физиология питания
ОПК-2.2 Демонстрирует знание основных законов и методов исследований естественных наук, необходимых для решения типовых задач в сфере общественного питания.			
1	2		Начертательная геометрия и техническая графика
3	3		Физическая и коллоидная химия
2	2		Органическая химия
1	1		Неорганическая и аналитическая химия
4	4		Генетика и генетические технологии в промышленной биотехнологии
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3	3		Биохимия
1	2		Физиология питания
ОПК-2.3 Применяет основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач в сфере общественного питания			
1	2		Начертательная геометрия и техническая графика
3	3		Физическая и коллоидная химия
2	2		Органическая химия
1	1		Неорганическая и аналитическая химия



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
4	4		
8	9		
3	3		
1	2		Биохимия
			Физиология питания

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности					
ОПК-2.1 Использует основные законы и методы исследований естественных наук для решения стандартных задач в сфере общественного питания.					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности					
ОПК-2.2 Демонстрирует знание основных законов и методов исследований естественных наук, необходимых для решения типовых задач в сфере общественного питания.					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности					
ОПК-2.3 Применяет основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач в сфере общественного питания					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное	Несистематическое	В	Успешное и	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
	владение навыками	е применение навыков	систематическом применении навыков допускаются пробелы	систематическое применение навыков	

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Примерный перечень вопросов к экзамену

1. Предмет, цели и задачи физиологии питания.
2. Исторический обзор развития науки о питании.
3. Главные направления развития физиологии питания.
4. Значение питания, как фактора здоровья.
5. Потребность организма в основных пищевых веществах.
6. Значение белков и других азотосодержащих веществ для организма.
7. Значение углеводов для организма.
8. Значение липидов для организма
9. Значение минеральных веществ и воды для организма.
10. Значение витаминов для организма.
11. Классификация витаминов, витаминоподобные вещества, их источники.
12. Современные представления о потребности организма в различных витаминах.
13. Витаминизация готовой пищи и продуктов массового потребления.
14. Основные источники энергии в организме. Энергетическая ценность продуктов питания..
15. Энергетические затраты и методы их определения.
16. Понятие «обмен веществ» (метаболизм) и «энергетический баланс».
17. Роль и значение ферментов в метаболизме и в переваривании пищевых веществ.
18. Регулируемые и нерегулируемые траты энергии, потребность в калориях
19. Пищевая и биологическая ценность белков, жиров, углеводов.
20. Строение пищеварительной системы человека.



21. Сущность и основные принципы пищеварения.
22. Биохимические изменения пищи в ротовой полости.
23. Особенности пищеварения в желудке у человека.
24. Пищеварение в тонком отделе кишечника человека.
25. Пищеварение в толстом отделе кишечника человека.
26. Значение и особенности переваривания продуктов растительного происхождения.
27. Переваривание белков, факторы, влияющие на усвоение белка.
28. Переваривание углеводов в организме и факторы, влияющие на их усвоение.
29. Переваривание жиров и факторы, влияющие на их усвоение.
30. Пищевая и биологическая ценность мяса и мясных продуктов.
31. Пищевая и биологическая ценность рыбы и рыбных продуктов.
32. Биологический состав и особенности переваривания мяса птиц, яиц и яичных продуктов.
33. Биологический состав овощей и плодов, значение их в питании человека.
34. Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов.
35. Значение и особенности переваривания молочнокислых продуктов.
36. Пищевая и биологическая ценность зерновых продуктов.
37. Классификация пищевых концентратов. Концентраты детского и диетического питания.
38. Пищевая и биологическая ценность различных консервированных продуктов.
39. Значение экстрактивных, вкусовых и ароматических веществ.
40. Основные виды пищевых жиров, роль их в питании.
41. Различные виды пищевых добавок, вкусовые вещества в питании человека.
42. Проблемы питания современного человека.
43. Принципы построения рациона питания.
44. Понятие о сбалансированном, рациональном питании.
45. Требования к составлению меню-раскладки, понятие суточный рацион
46. Режимы питания и их значение в различном возрасте.
47. Особенности метаболизма в детском, подростковом и взрослом возрасте. Принципы организации питания детей разного возраста.
48. Питание детей различного возраста.
49. Питание учащихся и студентов.
50. Особенности обменных процессов в организме в стареющем организме. Питание в пожилом возрасте.



51. Понятие «диетология», «диетотерапия», современные принципы построения диетического питания. Характеристика диет: виды диет, основные механизмы действия диет.

52. Основные принципы лечебно-профилактического питания.

53. Цели и задачи лечебно- профилактического питания. Пищевая ценность и калорийность рационов лечебно-профилактического питания.

Тематика контрольных работ для студентов ЗФО

Вариант 1

1. Значение питания для жизнедеятельности организма.
2. Пищевые волокна, их роль в питании и физиологическая характеристика.
3. Вода. Физиологическая роль воды и потребность в ней человека.
4. Питание детей и подростков.

Вариант 2

1. Энергозатраты организма человека. Виды суточных энергозатрат и их характеристика. Методы определения.
2. Фосфатиды. Роль для организма и источники в питании.
3. Кальций и его значение для организма. Ликвидация дефицита кальция.
4. Питание пожилых и старых людей.

Вариант 3

1. Простые углеводы и их физиологическая характеристика.
2. Витамины. Значение для организма. Классификация витаминов.
3. Селен. Значение для организма. Ликвидация дефицита селена.
4. Лечебное питание. Характеристика диеты № 5.

Вариант 4

1. Ротовая полость. Строение и функции органов ротовой полости. Влияние питания на состояние ротовой полости.
2. Железо и его значение для организма. Ликвидация дефицита железа в организме человека.
3. Биологически активные добавки (БАД). Нутрицевтики и их характеристика.
4. Лечебное питание. Характеристика диеты № 9.

Вариант 5



1. Желудок. Строение и функции. Влияние питания на желудок.
2. Витамин С. Роль для организма, источники в питании и физиологическая потребность при различных состояниях. Ликвидация дефицита в питании.
3. Биологически активные добавки (БАД). Пробиотики, пребиотики и пробиотические продукты.
4. Лечебное питание. Характеристика диеты № 1.

Вариант 6

1. Пищеварение в двенадцатиперстной кишке. Значение печени и поджелудочной железы в пищеварении. Влияние питания.
2. Витаминная недостаточность организма человека. Виды и причины витаминной недостаточности.
3. Йод и его значение для организма. Ликвидация йодного дефицита.
4. Лечебное питание. Характеристика диеты № 7.

Вариант 7

1. Строение и функции толстого кишечника. Значение кишечной микрофлоры. Влияние пищевых факторов на толстый кишечник.
2. Энергетический баланс организма человека, его виды и физиологическая характеристика.
3. Обогащение пищевых продуктов. Причины и основные принципы обогащения.
4. Лечебное питание. Характеристика диеты № 2.

Вариант 8

1. Пищеварительная система. Основные функции и регуляция процессов пищеварения.
2. Азотистый баланс организма, его виды и физиологическая характеристика.
3. Виды обогащенных пищевых продуктов.
4. Лечебное питание. Характеристика диеты № 8.

Вариант 9

1. Белки. Роль белков для организма человека. Биологическая ценность белков пищи.
2. Витамин А (ретинол) и его физиологическая характеристика.
3. Альтернативные (нетрадиционные) виды питания и их оценка.
4. Питание лиц умственного труда.

Вариант 10



1. Пищеварение в тонком кишечнике.
2. Пищевая ценность продуктов животного происхождения: мясо и рыба.
3. Генетически модифицированные источники питания.
4. Лечебное питание. Характеристика диеты № 10.

Вариант 11

1. Стерины и их виды. Холестерин и его физиологическая роль в организме. Атеросклероз и антисклеротические факторы. Источники стерина в питании.
2. Витамин Д и его физиологическая характеристика.
3. Лечебное питание. Научные принципы обоснования лечебного питания.
4. Питание беременных женщин.

Вариант 12

1. Минеральные вещества и их роль для организма. Классификация. Щелочные и кислотные макроэлементы, их значение и источники в питании.
2. Защитные компоненты пищевых продуктов.
3. Продукты диетического питания.
4. Питание кормящих матерей.

Вариант 13

1. Методы оценки качества белков пищи. Ликвидация дефицита полноценного белка в питании.
2. Антиалиментарные (антипищевые) вещества в питании.
3. Диетические свойства пищевых продуктов.
4. Пищевая ценность продуктов растительного происхождения: овощи, фрукты, ягоды.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Критерии оценки знаний студентов на экзамене

Оценка «отлично» ставится, если студент строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников



информации.

Оценка «хорошо» ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.

Оценка «неудовлетворительно» ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных ошибок. Оценка «неудовлетворительно» ставится также при отказе от ответа, или если представленный ответ полностью не по существу содержащихся в экзаменационном задании вопросов.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 21.07.2025	Едыгова Саида Нурбиевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 30.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 30.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.06 Кухни народов мира"

направления подготовки бакалавров "19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания"

профиль подготовки "Технология продуктов общественного питания"

программа подготовки "бакалавр"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
4	4		Оборудование предприятий общественного питания
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
3	4		Физико-химические методы анализа
5	5		Экономика и организация производства
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
1	3		Пищевые токсины
1	3		Ферменты и витамины в пищевых продуктах
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
7	7		Кухни народов мира
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
6	7		Барное дело
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает			



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
24	46		Ознакомительная практика
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
8	8		Холодильная техника и технология
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
6	7		Барное дело
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
6	6		Основы пектинового производства
6	6		Технология пектинопродуктов
6	9		Гигиенические основы питания человека
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	7		Дизайн ресторанов
6	7		Рестораны мира
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
7	7		Кухни народов мира
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
7	9		Лечебно-профилактическое питание
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
7	8		Контроль качества продукции общественного питания



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять 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					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания					
ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Задания для контрольной работы

Вариант 1

1. Национальная кулинария как часть национальной кухни. Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов. Современные тенденции развития



национальных кухонь.

2. Характерные черты и особенности национальной кухни народов России.

3. Традиционная и современная кавказская национальная кухня.

Вариант 2

1. Кухня испанских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.

2. Ассортимент и технология основных групп блюд испанской кухни. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология праздничных блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков испанской кухни.

Вариант 3

1. Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.

2. Ассортимент и технология подача традиционных блюд. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.

3. Характеристика ассортимента напитков Японии.

Вариант 4

1. Кухня народов Франции.

2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий французской кухни.

Вариант 5

1. Кухня Японии. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.

2. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий японской кухни.

3. Особенности технологии первых блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий, наиболее распространенных вторых блюд и напитков японской кухни.

Вариант 6

1. Кухня народов Китая. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.

2. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий китайской кухни.

3. Особенности технологии первых блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий, наиболее распространенных вторых блюд и напитков китайской кухни.

Вариант 7

1. Турецкая кухня. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.



2. Мучные блюда турецкой кухни. Ассортимент и технология подача традиционных блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков в турецкой кухне.

Вариант 8

1. Характерные черты национальной грузинской кухни.
2. Технология традиционных холодных и первых блюд грузинской кухни.
3. Ассортимент основных видов сырья для их приготовления. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий грузинской кухни.

Вариант 9

1. Кулинарные традиции Италии. Ассортимент и особенности технологии основных блюд национальной итальянской кухни.
2. Характеристика ассортимента холодных и первых блюд национальной итальянской кухни. Особенности тепловой обработки продуктов.
3. Охарактеризовать основные виды теста и их технологию, используемые для приготовления различных блюд, изделий в национальной итальянской кухне. Ассортимент национальных блюд и изделий из теста.

Вариант 10

1. Основные особенности кухни народов Средней Азии (Киргизия, Таджикистан, Туркмения).
2. Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки.
3. Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности чаепития. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи.

Вариант 11

1. Кухня Китая. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.
2. Ассортимент наиболее популярных блюд китайской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий китайской кухни.

Вариант 12

1. Кухня Греции.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий греческой кухни.

Вариант 13

1. Кухня Египта.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.



3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий египетской кухни.

Вариант 14

1. Кухня Германии.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий немецкой кухни.

Вариант 15

1. Кухня Англии.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий английской кухни.

Вариант 16

1. Кухня Индии.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий индийской кухни.

Вариант 17

1. Корейская кухня. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.
2. Ассортимент наиболее популярных блюд корейской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий корейской кухни.

Вариант 18

1. Мексиканская кухня. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.
2. Ассортимент наиболее популярных блюд мексиканской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий мексиканской кухни.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т. д.



При оценке контрольной преподаватель руководствуется следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- обучающийся подобрал достаточный список литературы, который необходим для осмысления темы контрольной;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- обучающийся проанализировал материал;
- контрольная работа отвечает всем требованиям четкости изложения и аргументированности, объективности и логичности, грамотности и корректности;
- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;
- контрольная работа оформлена в соответствии с требованиями;
- автор защитил контрольную и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, не по своему варианту, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

Вариант контрольной работы выдается в соответствии с порядковым номером в списке обучающихся.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 15.07.2025	Беретарь Сусанна Теучежевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 30.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 30.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.04.01 Рестораны мира"

направления подготовки бакалавров "19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания"

профиль подготовки "Технология продуктов общественного питания"

программа подготовки "бакалавр"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
24	46		Ознакомительная практика
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
8	8		Холодильная техника и технология
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
6	7		Барное дело
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
6	6		Основы пектинового производства
6	6		Технология пектинопродуктов
6	9		Гигиенические основы питания человека



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	7		Дизайн ресторанов
6	7		Рестораны мира
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
7	7		Кухни народов мира
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
7	9		Лечебно-профилактическое питание
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения			
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
24	46		Ознакомительная практика
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
6	6		Основы пектинового производства
6	6		Технология пектинопродуктов
6	7		Рестораны мира
6	7		Дизайн ресторанов
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания
8	9		Организация мучного и кондитерского



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			производства
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
3	3		Электротехника и электроника
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
8	8		Холодильная техника и технология

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять 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					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять 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					
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки



Темы рефератов:

1. Основы ресторанного бизнеса
2. Концепция ресторанного сервиса
3. Музыка в ресторане
4. Особенности питания жителей зарубежных стран
5. Особенности ресторанов с национальной кухней
6. Основные виды специального обслуживания в ресторане
7. Этическая культура ресторанного сервиса
8. Эстетика оформления интерьера ресторана
9. Управление конфликтами в ресторане
10. Организация рекламы в ресторанном сервисе
11. Корпоративная философия как инструмент создания фирменного стиля
12. Организация и методы подбора персонала ресторана
13. Организация презентации ресторана
14. Основные формы продвижения ресторанных услуг
15. Менеджмент ресторанного сервиса

Тестовые задания

1. В процессе оптимизации меню учитываются его позиции, среди которых выделяют «звезды» - это
 - а. очень популярные позиции, но на них не следует торопиться повышать цену
 - б. самые «топовые» позиции в меню, изменениями не затрагиваются
 - в. не обладают популярностью именно из-за высоких цен г. не примечательные позиции, снижающие эффективность оборачиваемости сырья
2. Задачей психологии ресторанного сервиса является:
 - а. разработка методов воздействия на гостя для стимулирования совершения заказа б. изучение потребностей гостя, которыми они руководствуются при посещении ресторана
 - в. изучение спроса на различные блюда в зависимости от пола, возраста, индивидуальных особенностей гостей
 - г. всё перечисленное
 - д. ничего из перечисленного



3. Поможет ли рестораторам знание психологии клиентов при выборе своего сегмента рынка?

а. да

б. нет

4. Направлен ли стиль обслуживания в ресторане на удовлетворение потребностей гостей?

а. да

б. нет

5. С учетом специфики своей деятельности в зале официант должен

а. больше говорить

б. больше слушать гостя Ответ обоснуйте

6. Имидж ресторана можно рассматривать как:

а. фактор доверия к ресторану посетителей

б. фактор процветания ресторана

в. все ответы верны

г. все ответы не верны

1. Существует принятая во всем мире классификация предприятий питания

а. Да

б. Нет

2. Рестораны национальных кухонь относят к числу

а. специализированных;

б. полносервисных;

в. ресторанам быстрого обслуживания;

3. Большое значение имеет выбор места расположения ресторана с точки зрения наличия спроса на услуги ресторанного сервиса. Назовите факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана

10. Высшей целью культуры сервиса в ресторанном бизнесе является:

б. увеличение доходов;



- в. улучшение имиджа ресторана;
- г. удовлетворение нужд клиента (гостя);
- д. совершенствование стиля и дизайна;

11. Меню «А ля карт» - это:

- а. меню, в котором каждое блюдо указано со своей отдельной ценой;
- б. меню, блюда в котором предлагаются по единой комплексной цене;
- в. меню, в котором перечислены дежурные блюда

12. Меню ресторана является основой, определяющей всю его деятельность. Назовите общую последовательность расположения блюд в меню

- а. В меню включаются блюда, которые можно классифицировать на группы
- б. в зависимости от их популярности и доходности.

13. Блюда, включаемые в группу «Звезды» - это:

- а. фирменные блюда, которые сложны в приготовлении и имеют высокую наценку;
- б. традиционные блюда, которые пользуются спросом и имеют невысокую наценку;
- в. нетрадиционные блюда, которые отражают вкусы некоторой части гостей и имеют высокую наценку;

14. Интерьер залов ресторана отражает, как правило

- а. систему ценностей корпоративной культуры ресторана;
- б. концепцию ресторана;
- в. исторические аспекты формирования дизайна;

16. Кейтеринг-это:

- а. рекламная акция ресторана;



б. форма выездного обслуживания в ресторане;

в. тематическая направленность ресторана;

Вопросы к экзамену по дисциплине «Рестораны мира»

1. Требования, предъявляемые к проектированию ресторанов.
2. Принципы составления и оформления меню.
3. Столовая посуда. Керамические изделия.
4. Специфика работы с постоянными клиентами.
5. Правила ухода за столовыми приборами.
6. Посуда. Фарфоровые изделия, уход за ними.
7. Требования, к оформлению интерьера жилых и общественных помещений ресторана.
8. Классическая последовательность подачи блюд.
9. Внешний вид ресторана. Наружное освещение и наружные вывески.
10. Принципы подбора оборудования для ресторанов.
11. Основной ассортимент столовых приборов.
12. Требования, к отделочным материалам залов ресторана.
13. Требования, к торговым помещениям ресторана (буфеты, бары).
14. Новые направления в оформлении интерьера ресторана.
15. Фитолдизайн. Цель использования цветов и растений в оформлении интерьера
16. Дизайн ресторанов
17. Требования, к столикам для подачи еды.



18. Комплектование торговых помещений (буфеты, бары).
19. Температурный режим зала и вентиляция.
20. Цвета и модели занавесок: портьеры, тяжелые занавески, шторы.
21. Требования, к мебели и структурные характеристики стульев.
22. Основные правила сервировки столов для банкета.
23. Требования к оформлению интерьера помещений ресторана.
24. Посуда. Фарфоровые изделия, уход за ними.
25. Основные стили ресторанов (немецкий, французский, испанский).
26. Принципы подбора оборудования.
27. Требования, к мебели и структурные характеристики столов.
28. Гигиенические основы проектирования и строительства ресторанов.
29. Подбор тканей для столового белья (количество, маркировка, условия хранения).
30. Требования, к оформлению интерьера жилых и общественных помещений ресторана.
31. Организация рекламы и публичных рилейшнз в ресторанном сервисе
32. Формы продвижения ресторанных услуг
33. Особенности организации презентации ресторана.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Требования к написанию реферата

Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов (учебно-исследовательской) темы,



где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список использованных источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д. Объем реферата – 15-20 страниц печатного текста, включая титульный лист, введение, заключение и список литературы.

Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления;
3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

При оценке реферата используются следующие критерии:

- новизна текста;
- обоснованность выбора источника;
- степень раскрытия сущности вопроса;
- соблюдения требований к оформлению.

Критерии оценивания реферата:	
«отлично»	Выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.
«хорошо»	Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; невыдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.
«удовлетворительно»	Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.
«неудовлетворительно»	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное не понимание проблемы.

Тематика рефератов выдается преподавателем в конце семинарского занятия.

Требования к выполнению тестового задания

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и



навыки испытуемого.

Основные принципы тестирования, следующие:

– связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;

– объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;

– справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;

– систематичность - систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;

- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

– закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

– открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

– установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

– установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;



Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

Критерии оценки знаний на экзамене

Экзамен может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Экзаменатор вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса.

Экзаменационные билеты (вопросы) утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой. В билете должно содержаться не более трех вопросов. Комплект экзаменационных билетов по дисциплине должен содержать 25—30 билетов.

Экзаменатор может проставить экзамен без опроса или собеседования тем магистрантам, которые активно участвовали в семинарских занятиях.

Отметка «отлично» - студент глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Магистрант не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

Отметка «хорошо» - студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.

Отметка «удовлетворительно» - студент усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

Отметка «неудовлетворительно» - студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 15.07.2025	Беретарь Сусанна Теучежевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 30.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 30.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б2.О.01.02(У) Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)"

направления подготовки бакалавров "19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания"

профиль подготовки "Технология продуктов общественного питания"

программа подготовки "бакалавр"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-11.1 Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания			
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
6	9		Гигиенические основы питания человека
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
7	7		Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания
7	7		Научные основы индустриальных технологий общественного питания
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
ПКУВ-11.2 Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания			
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
6	9		Гигиенические основы питания человека
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
7	7		Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания
7	7		Научные основы индустриальных технологий общественного питания
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
ПКУВ-12.1 Определяет под руководством специалиста более высокой квалификации объекты исследования и использует современные методы исследований			
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
45	45		Проектный практикум
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
7	7		Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания
7	7		Научные основы индустриальных технологий общественного питания
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
ПКУВ-12.2 Проводит статистическую обработку результатов опытов, обобщает результаты опытов и формулирует выводы			
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
45	45		Проектный практикум
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
7	7		Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания
7	7		Научные основы индустриальных технологий общественного питания
8	9		Теоретические основы



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			технологии общественного питания
ПКУВ-3.1 Обосновывает и применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции			
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
1	3		Ферменты и витамины в пищевых продуктах
1	3		Пищевые токсины
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
2	4		Микробиология
3	4		Физико-химические методы анализа
4	4		Оборудование предприятий общественного питания
ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
4	4		Оборудование предприятий общественного питания
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
3	4		Физико-химические методы анализа
5	5		Экономика и организация производства
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
1	3		Пищевые токсины
1	3		Ферменты и витамины в пищевых продуктах
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			выпускной квалификационной работы
7	7		Кухни народов мира
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
6	7		Барное дело
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
24	46		Ознакомительная практика
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
8	8		Холодильная техника и технология
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
6	7		Барное дело
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
6	6		Основы пектинового производства
6	6		Технология пектинопродуктов
6	9		Гигиенические основы питания человека
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	7		Дизайн ресторанов
6	7		Рестораны мира
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
7	7		Кухни народов мира
8	8		Технология производства



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			пищевых продуктов функционального и специального назначения
7	9		Лечебно-профилактическое питание
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения			
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
24	46		Ознакомительная практика
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
6	6		Основы пектинового производства
6	6		Технология пектинопродуктов
6	7		Рестораны мира
6	7		Дизайн ресторанов
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
3	3		Электротехника и электроника
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
8	8		Холодильная техника и технология

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-12: Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения					
ПКУВ-12.1 Определяет под руководством специалиста более высокой квалификации объекты исследования и использует современные методы исследований					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-12: Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения					
ПКУВ-12.2 Проводит статистическую обработку результатов опытов, обобщает результаты опытов и формулирует выводы					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять 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					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение	Несистематическое применение	В систематическом	Успешное и систематическое	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
	навыками	навыков	применении навыков допускаются пробелы	применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять 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					
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания					
ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-11: Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания					
ПКУВ-11.1 Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-11: Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания					
ПКУВ-11.2 Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
			ошибки		
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания					
ПКУВ-3.1 Обосновывает и применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Контрольные вопросы

- Какова тематика данной исследовательской работы?
- Почему была выбрана эта тема исследований? Ее актуальность.
- Какие методы научного исследования вам известны?
- Что такое аналитический метод исследования?
- Как можно обобщить результаты научных исследований?
- Что такое статья, тезис, доклад? В чем заключается их отличие?
- Что такое патент и какова процедура его оформления?
- Какое исследовательское оборудование Вы используете в своей практике? Для чего оно предназначено?
- В чем заключается постановка эксперимента и какие виды эксперимента вы знаете? 10. Какие формы выражения результатов эксперимента вы используете в своей практике?
- Какие способы обработки экспериментальных данных вам известны?
- Какой нормативно-технической документацией вы пользовались во время прохождения практики



4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Критерии дифференциации оценки по практике:

Оценка «отлично» - выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания полученные во время прохождения практики и умение уверенно применять их при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование изложенного материала.

Оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в отчете некоторые неточности, которые может пояснить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки понятий, нарушения логической последовательности в изложении разделов программы практики, но при этом он владеет основными разделами учебной практики, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания на практике.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания отчета по практике, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные данные при решении практических задач

Разработчик:	Подписано простой ЭП 21.07.2025	Едыгова Саида Нурбиевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 30.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 30.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.10.02 Контроль качества продукции общественного питания"

направления подготовки бакалавров "19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания"

профиль подготовки "Технология продуктов общественного питания"

программа подготовки "бакалавр"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-3.1 Обосновывает и применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции			
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
1	3		Ферменты и витамины в пищевых продуктах
1	3		Пищевые токсины
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
2	4		Микробиология
3	4		Физико-химические методы анализа
4	4		Оборудование предприятий общественного питания
ПКУВ-5.1 Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции			
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
2	2		Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
7	7		Санитария и гигиена питания
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
24	46		Ознакомительная практика
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
8	8		Холодильная техника и технология
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
6	7		Барное дело
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
6	6		Основы пектинового производства
6	6		Технология пектинопродуктов
6	9		Гигиенические основы питания человека
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	7		Дизайн ресторанов
6	7		Рестораны мира
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
7	7		Кухни народов мира
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
7	9		Лечебно-профилактическое питание
8	9		Организация мучного и кондитерского производства



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения			
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
24	46		Ознакомительная практика
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
6	6		Основы пектинового производства
6	6		Технология пектинопродуктов
6	7		Рестораны мира
6	7		Дизайн ресторанов
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
3	3		Электротехника и электроника
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
8	8		Холодильная техника и технология
ПКУВ-9.2 Способен обслуживать гостей в баре организации питания и провести расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы.			



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
6	7		Барное дело

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-9: Способен к обслуживанию гостей организации питания, подаче блюд и напитков.					
ПКУВ-9.2 Способен обслуживать гостей в баре организации питания и провести расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы.					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-5: Способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест					
ПКУВ-5.1 Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять 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					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять 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					
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания					
ПКУВ-3.1 Обосновывает и применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Задания для контрольной работы

1 вариант

Задание 1.

1.1. Выберите правильный ответ.

Какие факторы влияют на качество продукции общественного питания?

А) Не своевременное проведение мероприятий по изменению свойств продукции.

Б) Транспортировка.

В) Хранение.



Г) Нормативно-техническая документация.

Д) Все ответы не верны.

1.2. Выберите правильный ответ.

Какие методы оценки характеризуют качество продукции?

А) Дифференцированный, комплексный, смешанный, статистический.

Б) Коррекционный, индивидуальный, дифференцированный, комплексный.

В) Индивидуальный, статистический, аналитический, смешанный.

Г) Комплексный, взаимосвязанный, индивидуальный, смешанный.

Д) Все ответы верны.

1.3. Установите соответствие между основными признаками контроля продукции общественного питания и видами контроля:

1) Частота проведения контроля	А) Непрерывный, периодический, летучий
2) Объем (масса) проверяемой продукции	Б) Сплошной, выборочный
3) Состояние образца после контроля	В) Разрушающий, не разрушающий

1.4. Установите соответствие между методами и показателями оценки качества продукции

1) Измерительные методы	А) Основываются при проектировании продукции, когда она еще не может быть объектом исследования.
2) Регистрационные методы	Б) Основываются на наблюдениях и подсчете числа определенных событий, предметов или затрат.
3) Расчетные методы	В) Основываются на информации, с использованием средств измерений и контроля.

Задание 2.

2.1. Дайте определение «Качество продукции».

2.2. Дополните определение «Свойство продукции» - это ее ____, которая может ____ при ее создании, ____ или потреблении.

2.3. Что такое «Энергетическая ценность»?

2.4. Напишите формулу для определения белков, жиров и углеводов в мучных кондитерских изделиях.

2.5. Составьте схему классификации показателей качества продукции в зависимости от их назначения.



2.6. Дайте определение операционного контроля качества продукции.

2.7. Дополните определение –«Единичный показатель» - это показатель ____ продукции, ____ одно из ее свойств.

2.8. Что такое «определяющий показатель»?

2.9. Напишите формулу для определения массовой доли экстрактивных веществ в настое (заварке) или напитке.

2.10. Составьте схему классификации структуры контрольных органов в зависимости от их подчиненности.

Задание 3.

Решите задачу.

3.1. Определите содержание экстрактивных веществ в настое (заварке) чая, если известно:

- коэффициент пересчета $K = 5$;
- масса сухого остатка в бюксе $A = 0,03$;
- норма вложения сухого чая на порцию, $B = 0,25$ г (на 50 мл)

3.2. Определите максимальное содержание сухих веществ в картофельном пюре, массой 150 г, если известны:

- сухих веществ (C_0) в картофельном пюре = 32,5гр;
- количество поваренной соли на 150 г продукта равно 1,5 г.

2 вариант

Задание 1.

1.1. Выберите правильный ответ.

Что относится к объектам стандартизации:

- А) Системы управления и безопасность труда.
- Б) Техническое оборудование и производственные процессы.
- В) Продукция и услуги.
- Г) Бухгалтерская документация.
- Д) Все ответы не верны.

1.2. Выберите правильный ответ.

Какая из групп нормативно-технической документации является основанием для оценки качества продукции предприятий общественного питания?

- А) ТУ и ТИ, КВ и УС, ГОСТы, ОСТы.
- Б) Сборники рецептур, ТВ и ТУ, ГОСТы.
- В) ГОСТы, ОСТы, ТУ и ТИ, сборники рецептур.



Г) ОСТы, ВМ и СК, БВ и РМ.

Д) Все ответы не верны.

1.3. Установите соответствие между основными признаками контроля продукции общественного питания и видами контроля:

1) Этап процесса производства	А) Производственный, эксплуатационный
2) Стадия сохранения и транспортирование продукции	Б) Входной, операционный, инспекционный, приемочный
3) Техника исполнения (применение средств измерения) контроля	В) Измерительный (инструментальный), органолептический

1.4. Установите соответствие между методами и показателями оценки качества продукции

1) Социологический метод	А) Основан на сборе и анализе мнений потребителей.
2) Экспертный метод	Б) Осуществляемый на основе решения, принимаемого экспертами.
3) Органолептический метод	В) Основан на результатах анализа восприятий органов чувств.

Задание 2.

2.1. Дайте определение комплексному показателю качества продукции.

2.2. Дополните определение «Показатель качества продукции» – это ____ характеристика ____ или нескольких ____ продукции, ____ ее ____.

2.3. Что такое «Определяющий показатель качества продукции»

2.4. Напишите формулу для определения риса в фарше, в фаршированных голубцах.

2.5. Составьте схему классификации факторов влияющих на формирование качества продукции общественного питания.

2.6. Дайте определение приемному контролю качества продукции общественного питания.

2.7. Дополните определение «Непрерывный контроль» – это вид ____, при котором ____ о ____ параметрах поступает непрерывно».

2.8. Что такое эксплуатационный контроль.

2.9. Напишите формулу для определения массы навески (измельченного п/ф) песочной лепешки.

2.10. Составьте схему классификации частоты проведения контроля в зависимости от их видов.



Задание 3. Решите задачу.

3.1. Определите содержание количества молока в молочном супе с овощами, если известно количество лактозы в выпаренной порции супа $x = 25,5$, количество лактозы в молоке, использованном для приготовления супа, %, $X_1=14$ мл (на 1 порц)

3.2. Определите содержание количества сахара на порцию напитка (какао с молоком) если известны, содержание сахара в напитке 12,5 %, масса порции напитка (200 г)

Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине

«Контроль качества продукции общественного питания»

1. Введение в курс контроля качества продукции общественного питания. Цели и задачи дисциплины.
2. Понятие о качестве продукции. Основные термины и понятия в области качества продукции общественного питания.
3. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции общественного питания.
4. Методы управления качеством продукции общественного питания.
5. Оценка уровня качества продукции общественного питания.
6. Показатели качества продукции общественного питания.
7. Классификация показателей качества продукции общественного питания по количеству характеризующих свойств.
8. Классификация показателей качества продукции общественного питания по оценке уровня качества.
9. Классификация показателей качества продукции общественного питания по характеризующим свойствам продукции.
10. Методы определения показателей качества продукции общественного питания по способам получения информации.
11. Методы определения показателей качества продукции общественного питания по источникам получения информации.
12. Органолептическая оценка качества продукции общественного питания.
13. Классификация органолептических показателей качества продукции общественного питания.
14. Методы органолептического анализа продукции общественного питания.
15. Аналитические методы органолептического анализа продукции общественного питания.
16. Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции.
17. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям.
18. Органолептическая оценка отдельных групп блюд и кулинарных изделий.
19. Система оценки качества кулинарной продукции в баллах.



20. Дефекты кулинарной продукции. Снижение балльной оценки показателей качества кулинарной продукции.
21. Понятие о бракераже готовой продукции.
22. Состав бракеражной комиссии. Ведение бракеражного журнала.
23. Порядок и периодичность проведения бракеража кулинарной продукции.
24. Отбор проб для лабораторного анализа. Основные термины и понятия.
25. Порядок отбора проб для лабораторных испытаний, сроки доставки проб и подготовка их к анализу.
26. Характеристика основных физико-химических показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции.
27. Определение физико-химических показателей качества кулинарной продукции.
28. Определение микробиологических показателей качества кулинарной продукции.
29. Требования к приему и хранению сырья и пищевых продуктов.
30. Требования к производству кулинарной продукции.
31. Требования к раздаче блюд, отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.
32. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания. Виды контроля.
33. Службы контроля качества на предприятиях общественного питания.
34. Государственный надзор и контроль на предприятиях общественного питания.
35. Правовая и нормативная база контроля качества продукции общественного питания.
36. Нормативные документы на предприятиях общественного питания.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Требования к контрольной работе

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т.д.

При оценке контрольной преподаватель руководствуется следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;



- обучающийся подобрал достаточный список литературы, который необходим для осмысления темы контрольной;

- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;

- обучающийся проанализировал материал;

- контрольная работа отвечает всем требованиям четкости изложения и аргументированности, объективности и логичности, грамотности и корректности;

- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;

- контрольная работа оформлена в соответствии с требованиями;

- автор защитил контрольную и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, не по своему варианту, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

Критерии оценки знаний при написании контрольной работы

Отметка «отлично» выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания.

Критерии оценки знаний на экзамене

Экзамен может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Экзаменатор вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса.

Экзаменационные билеты (вопросы) утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой. В билете должно содержаться не более трех вопросов.

Экзаменатор может проставить экзамен без опроса или собеседования тем студентам, которые активно участвовали в семинарских занятиях.



Отметка «отлично» - студент глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Студент не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

Отметка «хорошо» - студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.

Отметка «удовлетворительно» - студент усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

Отметка «неудовлетворительно» - студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 21.07.2025	Блягоз Асет Ибрагимовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 30.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 30.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна



рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.07.01 Холодильная техника и технология"

направления подготовки бакалавров "19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания"

профиль подготовки "Технология продуктов общественного питания"

программа подготовки "бакалавр"

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
24	46		Ознакомительная практика
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
8	8		Холодильная техника и технология
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
6	7		Барное дело
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
6	6		Основы пектинового производства
6	6		Технология пектинопродуктов
6	9		Гигиенические основы



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			питания человека
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	7		Дизайн ресторанов
6	7		Рестораны мира
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
7	7		Кухни народов мира
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
7	9		Лечебно-профилактическое питание
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения			
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
24	46		Ознакомительная практика
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита квалификационной работы
6	6		Основы пектинового производства
6	6		Технология пектинопродуктов
6	7		Рестораны мира
6	7		Дизайн ресторанов
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания
8	9		Организация мучного и



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			кондитерского производства
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
3	3		Электротехника и электроника
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
8	8		Холодильная техника и технология
ПКУВ-7.1 Рассчитывает производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования.			
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
4	5		Теплотехника
5	5		Детали машин
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
8	8		Холодильная техника и технология
5	5		Экономика и организация производства
4	4		Оборудование предприятий общественного питания

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять 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					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять 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					
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-7: Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство					
ПКУВ-7.1 Рассчитывает производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования.					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля

1. В каких областях промышленности применяется обработка низкими температурами
2. В чем состоит организационно-техническая структура непрерывной холодильной цепи
3. В чем заключаются преимущества холодильной технологии перед другими способами



4. Какие типы холодильников применяются в пищевой промышленности
5. Каковы основные условия, обеспечивающие длительное хранение фруктов и овощей
6. Каковы особенности современного состояния низкотемпературного консервирования пищевых продуктов
7. На чем основана способность растительного сырья сохранять свою свежесть? Как влияет на лежкость вид сырья
8. Какие особенности присущи способам транспортирования охлажденных и замороженных и замороженных продуктов в контейнерах
9. В чем заключаются перспективы развития холодильной технологии как науки и как области практической деятельности
10. Преимущества и недостатки технологии подмораживания сырья животного происхождения по сравнению с технологией охлаждения
11. Какие параметры среды влияют на качество замороженных продуктов во время хранения
12. Какими свойствами обладают холодильные агенты, используемые в пищевой промышленности? Их преимущества и недостатки

Вопросы к зачету по дисциплине «Холодильная техника и технология»

1. Преимущества холодильной технологии перед другими способами обработки сельскохозяйственного сырья

2. Особенности современного состояния низкотемпературного консервирования пищевых продуктов

3. Перспективы развития холодильной технологии как науки и как области практической деятельности

4. Состояние воды в пищевых продуктах при охлаждении, замораживании и холодильном хранении

5. Охарактеризуйте технологическое оборудование, используемое для охлаждения плодов и овощей

6. Влияние структуры и соответствие воды на свойства пищевых продуктов при холодильной обработке

7. Группы микроорганизмов характерны для пищевых продуктов при



холодильной обработке
8. Отличие продуктов животного и растительного происхождения, подвергающихся охлаждению
9. Отличительные признаки подмораживания и охлаждения пищевых продуктов
10. Способы охлаждения рыбы, применяемого для этого технологического оборудования
11. Преимущества и недостатки технологии подмораживания сырья животного происхождения по сравнению с технологией охлаждения
12. Особенности режимов замораживания, хранения готовых блюд
13. Параметры среды влияния на качество замороженных продуктов во время хранения
14. Требования к технологии размораживания различных видов сельскохозяйственной продукции
15. Особенности применяемых способов охлаждения растительного сырья
16. Дайте оценку действия криопротекторов
17. Особенности воздействия параметров охлаждения и замораживания на развитие микроорганизмов
18. Охлаждение пищевых продуктов
19. На каких принципах основана классификация способов размораживания
20. По каким признакам можно оценить изменения, которые произошли при хранении мороженых продуктов животного происхождения
21. Охарактеризуйте основные причины, способствующие уменьшению потерь массы, улучшению качества продуктов при длительном холодильном хранении
22. Классификация способов замораживания
23. Сущность посмертных изменений в мясе, птице, рыбе
24. Своеобразие способов и технологического оборудования для охлаждения птицы, молока и куриного яйца
25. Условия, обеспечивающие длительное хранение фруктов и овощей
26. Зависимость процессов дыхания плодов и овощей от условий внешней среды
27. Требования предъявляются к сырью и материалам для производства быстрозамороженных блюд и в чем особенности их рецептур



28. Каким требованиям должны отвечать материалы, применяемые для упаковки замороженных блюд
29. Дайте характеристику процесса, противоположного замораживанию. Для каких целей он применяется
30. Каковы особенности технологии, технологического оборудования, применяемых для производства замороженных плодов, овощей, их смесей, фруктовых пульпы, пюре
31. Чем можно объяснить холодовое сокращение мяса? Назовите меры его предупреждения
32. Как зависят автолитические процессы в продуктах животного происхождения от условий проведения процесса охлаждения
33. Что понимают под скоростью замораживания и как она влияет на качество пищевых продуктов
34. Каким изменениям подвергаются продукты при хранении в подмороженном виде
35. В чем заключается целесообразность увеличения производства замороженных готовых блюд

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Вопросы к зачету		
В каких областях промышленности применяется обработка низкими температурами	май	Тема 1
В чем заключаются преимущества холодильной технологии перед другими способами обработки сельскохозяйственного сырья	май	Тема 1
Каковы особенности современного состояния низкотемпературного консервирования пищевых продуктов	май	Тема 2
В чем заключаются перспективы развития холодильной технологии как науки и как области практической деятельности	май	Тема 2
Охарактеризуйте теплоотводящие среды, применяемые для холодильной обработки пищевых продуктов, их классификация и особенности	май	Тема 3



Каковы параметры, способы контроля и регулирования различных теплоотводящих сред	май	Тема 3
Какими свойствами обладают холодильные агенты, используемые в пищевой промышленности? Их преимущества и недостатки	май	Тема 3
В чем особенности схемы и принципа работы холодильных установок одно- и двухступенчатого сжатия	май	Тема 4
Дайте характеристику охлаждающих систем, применяемых в обработке пищевых продуктов	май	Тема 4
Какие виды воздухоохладителей используются для оснащения холодильных камер	май	Тема 4
В чем состоит организационно-техническая структура непрерывной холодильной цепи	май	Тема 4
В чем состоит организационно-техническая структура непрерывной холодильной цепи	май	Тема 5
Для каких целей используется холодильный транспорт	май	Тема 5
Какие особенности присущи способам транспортирования охлажденных и замороженных продуктов в контейнерах	май	Тема 5
Как влияют структура и соответствие воды на свойства пищевых продуктов при холодильной обработке	май	Тема 6
Каким образом изменяется состояние воды в пищевых продуктах при охлаждении, замораживании и холодильном хранении	май	Тема 6
Как зависит характер температурных кривых замерзания воды от условий холодильной обработки биологических объектов	май	Тема 6
Какую температуру называют криоскопической; эвтектической	май	Тема 7
Какое влияние оказывают понижение температуры и переход воды в лед на качество пищевых продуктов	май	Тема 7
Какова зависимость между скоростью биохимических реакций и температурой	май	Тема 7
В чем заключается обратимость свойств объектов растительного и животного происхождения при их обработке холодом	май	Тема 8



Объясните причины температурного шока биологических объектов	май	Тема 8
Какова сущность основных теорий низкотемпературных повреждений биологических объектов	май	Тема 8
Дайте оценку действия криопротекторов	май	Тема 9
Какие группы микроорганизмов характерны для пищевых продуктов при холодильной обработке	май	Тема 9
Каковы особенности воздействия параметров охлаждения и замораживания на развитие микроорганизмов	май	Тема 9
Для каких целей применяют охлаждение пищевых продуктов	май	Тема 10
Объясните, что такое скорость охлаждения, интенсивность отвода тепла	май	Тема 10
Какова зависимость процессов дыхания плодов и овощей от условий внешней среды	май	Тема 10
Каковы особенности применяемых способов охлаждения растительного сырья	май	Тема 3
Охарактеризуйте технологическое оборудование, используемое для охлаждения плодов и овощей	май	Тема 4
В чем отличие продуктов животного и растительного происхождения, подвергающихся охлаждению	май	Тема 11
Какова сущность посмертных изменений в мясе, птице, рыбе	май	Тема 11
Как зависят автолитические процессы в продуктах животного происхождения от условий проведения процесса охлаждения	май	Тема 11
Чем можно объяснить холодовое сокращение мяса? Назовите меры его предупреждения	май	Тема 10
Дайте оценку способов охлаждения рыбы, применяемого для этого технологического оборудования	май	Тема 9
В чем своеобразие способов и технологического оборудования для охлаждения птицы, молока и куриного яйца	май	Тема 5
В чем отличие подмораживания от охлаждения пищевых продуктов	май	Тема 6



Каким образом влияет близкриоскопическая температура на биологические объекты	май	Тема 6
Каковы преимущества и недостатки технологии подмораживания сырья животного происхождения по сравнению с технологией охлаждения	май	Тема 6
Каким изменениям подвергаются продукты при хранении в подмороженном виде	май	Тема 7
Как влияют бланширование, предварительное подсушивание, введение антиокислителей, сахара или сахарного сиропа на качество замороженного сырья	май	Тема 7
На чем основана способность растительного сырья сохранять свою свежесть? Как влияет на лежкость вид сырья	май	Тема 7
Каковы основные условия, обеспечивающие длительное хранение фруктов и овощей	май	Тема 6
Что понимают под скоростью замораживания и как она влияет на качество пищевых продуктов	май	Тема 6
На чем основана классификация способов замораживания	май	Тема 6
Какие изменения происходят в составе белков и липидов при хранении мяса в охлажденном состоянии? Как это влияет на его качество	май	Тема 7
Каковы особенности хранения охлажденного мяса на кости по сравнению с другими продуктами животного происхождения	май	Тема 7
Каковы особенности технологии, технологического оборудования, применяемых для производства замороженных плодов, овощей, их смесей, фруктовых пульпы, пюре	май	Тема 7
Чем отличаются между собой однофазный и двухфазный способы замораживания мяса на кости? Какие способы замораживания мясных продуктов вы еще знаете	май	Тема 6
Какая цель достигается при использовании для хранения рыбы глазирование, антиокислителей, высокомолекулярных соединений	май	Тема 6
В чем заключается целесообразность увеличения производства	май	Тема 6



замороженных готовых блюд		
Какие требования предъявляются к сырью и материалам для производства быстрозамороженных блюд и в чем особенности их рецептур	май	Тема 6
Каким требованиям должны отвечать материалы, применяемые для упаковки замороженных блюд	май	Тема 6
Каким образом изменяются свойства плодов и овощей при хранении	май	Тема 6
На каких принципах основана классификация способов размораживания	май	Тема 7
Дайте характеристику процесса, противоположного замораживанию. Для каких целей он применяется	май	Тема 7
Охарактеризуйте основные причины, способствующие уменьшению потерь массы, улучшению качества продуктов при длительном холодильном хранении	май	Тема 9
По каким признакам можно оценить изменения, которые произошли при хранении мороженных продуктов животного происхождения	май	Тема 9
Каким изменениям подвергаются ферменты, углеводы, белки, эфирные масла, витамины при низкотемпературном хранении растительных продуктов	май	Тема 10
Каковы особенности режимов замораживания, хранения готовых блюд	май	Тема 10
Чем руководствуются при размещении мороженных продуктов в камерах хранения	май	Тема 11
Какие параметры среды влияют на качество замороженных продуктов во время хранения	май	Тема 11
Каковы требования к технологии размораживания различных видов сельскохозяйственной продукции	май	Тема 11

Разработчик:

Подписано простой ЭП 15.07.2025

Беретарь Сусанна Теучежевна

Зав. кафедрой:

Подписано простой ЭП 30.07.2025

Хатко Зурет Нурбиевна

Зав. выпускающей кафедрой:

Подписано простой ЭП 30.07.2025

Хатко Зурет Нурбиевна

