

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор/Декан

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)**

**Б1.В.06 Введение в пищевую промышленность**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

## 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>знает</b> основные виды пищевого сырья, ассортимент продукции и базовые технологические процессы пищевой промышленности, используемые при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также их роль в организации технологического процесса.
		<b>умеет</b> ориентироваться в видах пищевого сырья и продукции, а также применять базовые представления о технологических процессах при организации и ведении производства продукции общественного питания.
		<b>владеет навыками</b> базовой профессиональной терминологией и навыками анализа свойств сырья и продукции для обеспечения выполнения технологического процесса в рамках принятой технологии производства.

## 2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Курс	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Общие сведения о пищевой промышленности			
1.1.	Пищевая промышленность: структура и значение	1	ПК-1.1	Устный опрос
2.	2 раздел. Пищевое сырьё и продукция			
2.1.	Пищевое сырьё и его классификация	1	ПК-1.1	Устный опрос
2.2.	Ассортимент пищевой продукции	1	ПК-1.1	Устный опрос
3.	3 раздел. Технологические процессы пищевой промышленности			
3.1.	Основные технологические процессы пищевой промышленности	1	ПК-1.1	Устный опрос
4.	4 раздел. Зачет			

4.1.	Зачет	1	ПК-1.1	Устный опрос
	Промежуточная аттестация			За

### 3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
<b>Текущий контроль</b>			
<b>Для оценки знаний</b>			
1	Устный опрос	Средство контроля знаний студентов, способствующее установлению непосредственного контакта между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.	Перечень вопросов для устного опроса
<b>Для оценки умений</b>			
<b>Для оценки навыков</b>			
<b>Промежуточная аттестация</b>			
2	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «зачтено», «незачтено».	Перечень вопросов к зачету

### 4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Введение в пищевую промышленность"

*Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости*

## Раздел 1. Общие сведения о пищевой промышленности

### Тема 1. Пищевая промышленность: структура и значение

Вид контроля: устный опрос, тестирование, конспект лекции

Примерные задания:

- Дать определение пищевой промышленности.
- Перечислить основные отрасли пищевой промышленности.
- Объяснить роль пищевой промышленности в обеспечении предприятий общественного

питания.

- Связать отрасли промышленности с практикой ресторанного дела.

---

## Раздел 2. Пищевое сырьё и продукция

### Тема 2. Пищевое сырьё и его классификация

Вид контроля: практическая работа, тест, устный опрос

Примерные задания:

- Классифицировать сырьё по происхождению.
- Определить химический состав и пищевую ценность образца сырья.
- Составить характеристику технологических свойств сырья.

### Тема 3. Ассортимент пищевой продукции

Вид контроля: практическая работа, тест, устный опрос

Примерные задания:

- Классифицировать продукты по основным группам.
- Определить, какие продукты и полуфабрикаты используются в ресторанах.
- Сравнить ассортимент мясной и молочной продукции.

---

## Раздел 3. Технологические процессы пищевой промышленности

### Тема 4. Основные технологические процессы пищевой промышленности

Вид контроля: практическая работа, тест, устный опрос

Примерные задания:

- Определить вид механической обработки продукта.
- Различать способы тепловой обработки (варка, жарка, стерилизация, пастеризация).
- Проанализировать процессы ферментации и созревания.
- Определить влияние сушки на свойства пищевых продуктов.
- Оценить пригодность продукции для использования в технологическом процессе.

---

## Самостоятельная работа

Вид контроля: отчёт по самостоятельной работе, тест, эссе

Примерные задания:

- Составить конспект по выбранной теме.
- Выполнить задание по классификации сырья и продукции.
- Подготовить мини-эссе: «Использование пищевой промышленности в ресторанах».

***Примерные оценочные материалы  
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)  
по итогам освоения дисциплины (модуля)***

Вопросы уровня «Знать» (25 вопросов)

1. Дайте определение пищевой промышленности.
2. Перечислите основные отрасли пищевой промышленности.
3. Охарактеризуйте мясную промышленность.
4. Охарактеризуйте молочную промышленность.
5. Охарактеризуйте хлебопекарную промышленность.
6. Охарактеризуйте кондитерскую промышленность.
7. Охарактеризуйте рыбную промышленность.
8. Охарактеризуйте плодоовощную промышленность.
9. Дайте определение пищевого сырья.
10. Перечислите виды пищевого сырья по происхождению.
11. Дайте характеристику сырья животного происхождения.
12. Дайте характеристику сырья растительного происхождения.

13. Что относится к комбинированному сырью?
14. Перечислите основные свойства пищевого сырья.
15. Что включает химический состав пищевых продуктов?
16. Дайте определение пищевой ценности.
17. Что понимается под технологическими свойствами сырья?
18. Перечислите основные механические процессы обработки.
19. Перечислите основные виды тепловой обработки.
20. Дайте определение пастеризации.
21. Дайте определение стерилизации.
22. Перечислите физико-химические процессы в пищевой промышленности.
23. Дайте определение ферментации.
24. Дайте определение созревания продуктов.
25. Перечислите основные группы пищевой продукции.

---

#### Вопросы уровня «Уметь» (35 вопросов)

1. Классифицировать пищевое сырьё по происхождению.
2. Определять принадлежность продукта к отрасли пищевой промышленности.
3. Сравнить сырьё животного и растительного происхождения.
4. Определять основные свойства пищевого сырья.
5. Анализировать химический состав продукта (в общем виде).
6. Оценивать пищевую ценность продуктов.
7. Определять технологические свойства сырья.
8. Сопоставлять различные виды механической обработки.
9. Выбирать вид тепловой обработки для продукта.
10. Различать процессы варки и жарки.
11. Различать пастеризацию и стерилизацию.
12. Определять необходимость тепловой обработки.
13. Анализировать процессы ферментации.
14. Сравнить процессы созревания различных продуктов.
15. Определять влияние сушки на продукт.
16. Классифицировать пищевую продукцию по группам.
17. Определять вид продукции (сырьё, полуфабрикат, готовый продукт).
18. Анализировать ассортимент мясной продукции.
19. Анализировать ассортимент молочной продукции.
20. Анализировать ассортимент хлебобулочной продукции.
21. Анализировать ассортимент кондитерской продукции.
22. Анализировать ассортимент рыбной продукции.
23. Оценивать пригодность продукции для общественного питания.
24. Сравнить полуфабрикаты и готовую продукцию.
25. Определять особенности использования продуктов в ресторанах.
26. Анализировать качество продуктов по органолептическим показателям.
27. Выявлять дефекты пищевых продуктов.
28. Сопоставлять различные технологические процессы.
29. Определять этапы переработки пищевого сырья.
30. Анализировать влияние технологических процессов на продукт.
31. Определять роль сырья в технологическом процессе.
32. Сравнить различные виды продукции по назначению.
33. Определять структуру ассортимента предприятия питания.
34. Анализировать использование полуфабрикатов.
35. Применять базовые знания при организации технологического процесса.

---

#### Вопросы уровня «Владеть» (10 вопросов)

1. Использовать профессиональную терминологию пищевой промышленности.
2. Описывать свойства пищевого сырья с использованием терминологии.
3. Проводить базовый анализ пищевых продуктов.
4. Обосновывать выбор сырья для производства продукции.

5. Обосновывать выбор технологического процесса.
6. Интерпретировать свойства продукции для её использования в общественном питании.
7. Выполнять анализ ассортимента продукции.
8. Обосновывать применение полуфабрикатов.
9. Оценивать соответствие продукции требованиям технологического процесса.
10. Применять знания о сырье и процессах при решении профессиональных задач.

**Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)**

Темы письменных работ (эссе, рефераты)

1. Пищевая промышленность и её роль в обеспечении предприятий общественного питания.
2. Структура пищевой промышленности и характеристика её отраслей.
3. Характеристика мясной промышленности и её продукции.
4. Характеристика молочной промышленности и её продукции.
5. Хлебопекарная промышленность: сырьё и продукция.
6. Кондитерская промышленность: особенности производства и ассортимент.
7. Рыбная промышленность и её значение для общественного питания.
8. Плодоовощная промышленность и ассортимент продукции.
9. Пищевое сырьё животного происхождения: состав и свойства.
10. Пищевое сырьё растительного происхождения: состав и свойства.
11. Технологические свойства пищевого сырья и их значение.
12. Основные механические процессы в пищевой промышленности.
13. Тепловая обработка пищевых продуктов и её виды.
14. Пастеризация и стерилизация: сущность и различия.
15. Ферментация в пищевой промышленности.
16. Процессы созревания пищевых продуктов.
17. Сушка как способ обработки пищевого сырья.
18. Ассортимент пищевой продукции для предприятий общественного питания.
19. Полуфабрикаты в общественном питании: виды и значение.
20. Оценка качества пищевых продуктов и её роль в ресторанной практике.