Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии и организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н., доцент Ю.С. Эзрох

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
31.08.2026
Владелец: Ю.С. Эзрох
Срок действия: не ограничен
Адрес хранения электронного документа:
https://www.nstu.ru/university/info/sveden/education

# ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## ДИСЦИПЛИНЫ

**Разработка продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

Новосибирск 2026

## 1. Обобщенная структура фонда оценочных средств дисциплины

Обобщенная структура фонда оценочных средств по **дисциплине** Разработка продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов представлена в Таблице. Совокупность результатов обучения по дисциплине соотнесена с уровнями сформированности компетенций и соотнесенными с ними индикаторами. Индикаторы достижения компетенций измеряемы с помощью средств текущей и промежуточной аттестации по **дисциплине** Разработка продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Таблица

| **Формируемые компетенции** | **Индикаторы компетенций** | **Темы** | **Этапы оценки результатов обучения и соотнесенных с ними индикаторов достижения компетенций** | |
|---|---|---|---|---|
| | | | **Мероприятия текущего контроля (контрольная работа, курсовой проект, РГЗ(Р), реферат и др.)** | **Промежуточная аттестация (экзамен, зачет)** |
| ПК-1.В/ТЕ Способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации | 1. Разрабатывает ассортимент продукции, оформляет технико-технологические документы, декларации соответствия | Дидактическая единица:1 Формирование ассортимента продукции, обеспечивающий достижения приоритетных задач предприятия индустрии питания 1.1 Формирование ассортимента продукции массового питания , обеспечивающий достижения приоритетных задач предприятия индустрии питания: 1. Современные стили и направления 2. Современные системы питания и тренды в массовом питании, включая корпоративное 3. Инновации в сегментте специализированной пищевой продукции 4. Тенденции развития рынка массового питания в мире Дидактическая единица:2 Разработка нового ассортимента продукции питания различного назначения 2.1 Технология приготовления ассортимента холодных закусок массового изготовления ( цен на сырье, возможностей по разрыву технологического процесса, материально - технической оснащенности предприятия, требований к организации питания ЛОВЗ) 2.2 Разработка нового ассортимента продукции питания различного назначения: 1. Новые технологии в приготовлении блюд 2. Технологии приготовлении блюд используемых в массовом | Отчет по лабораторной работе РГЗ/Реферат, разделы1-3 | Экзамен, вопросы 1-20. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | питании 3. Формирование вкуса и применение пищевых добавок 4. Особенности пролонгации сроков полуфабрикатов и готовой продукции Дидактическая единица:3 Этапы разработки технологической документации на новые, фирменные блюда 3.3 Этапы разработки технологической документации на блюда массового изготовления, в т.ч специализированные 1. Нормативно-техническая документация для разработки новых блюд 2. Разработка технико-технологических карт на новые, блюда. 3. Food -cost и менюинжениринг 4. Сырьевая матрица | | |
| ПК-1.В/ТЕ | 2. Апробирует и внедряет новые виды продукции в условиях производства | Дидактическая единица:4 Разработка меню предприятия ресторанного бизнеса 4.4 Разработка меню предприятия массового питания: 1. Виды продукции массового изготовления 2. Разработка специализировнной продукции 3. Факторы, влияющие наассортимент 4. Особенности создания рационов Дидактическая единица:5 Технология приготовления национальных кухонь мира 5.3 Формирование меню предприятий питания, специализирующихся на питании организованных контингентов 5.5 Подготовка блюд к упаковке и трансортировке, осуществление хранения ирегенерации пищевой продукции | Отчет по лабораторной работе РГЗ разделы 5-6 | Экзамен, вопросы 21-40 |
| ПК-4.В/ТЕ Способен разрабатывать новые виды пищевой продукции специализированного и функционального назначения | 1. Разрабатывает ассортимент продукции специализированного и функционального назначения и регламенты услуг по организации питания ЛОВЗ, оформляет технико-технологические документы, стандарты предприятия | Дидактическая единица:2 Разработка нового ассортимента продукции питания различного назначения 2.2 Мучные блюда и полуфабрикаты для организации массового питания Дидактическая единица:5 Технология приготовления национальных кухонь мира 5.4 Технология приготовления национальных блюд для сетевых концептов и предприятий массового питания | Отчет по лабораторной работе РГЗ 5-6 разделы. | |
| ПК-4.В/ТЕ | 2. Апробирует и внедряет новые виды продукции специализированного и функционального | Дидактическая единица:6 Проведение мастер-классов шеф-поваров, су-шефов, руководителей предприятий питания города Новосибирска | Отчет по лабораторной работе, РГЗ – 5-6 разделы | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | назначения и услуг в условиях предприятия общественного питания | 6.6 Проведение мастер-классов шеф-поваров, су-шефов, руководителей предприятий питания города Новосибирска с выездом на действующие предприятия - партнёров кафедры | | |

## 2. Методика оценки этапов формирования компетенций по дисциплине

Результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными в программе индикаторами достижения компетенций проверяются при проведении мероприятий текущей аттестации (контроля) в процессе изучения дисциплины, указанных в таблице раздела 1.

В 1 семестре обязательным этапом текущей аттестации является расчетно-графическое задание (работа) (РГЗ(Р)). Требования к выполнению РГЗ(Р), состав и правила оценки сформулированы в паспорте РГЗ(Р).

Промежуточная аттестация по **дисциплине** проводится в 1 семестре - в форме экзамена, который направлен на оценку сформированности результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с установленными в программе индикаторами достижения компетенций ПК-1.В/ТЕ, ПК-4.В/ТЕ и соотнесенных с ними индикаторов. (см. таблицу раздела 1).

Экзамен проводится в устной форме по билетам, содержащим два вопроса, каждый из которых требует развернутого ответа с пояснениями и обоснованием излагаемого материала. Билет формируется из приведенного в Паспорте экзамена списка вопросов, позволяющих оценить результаты обучения по дисциплине (модулю) оставить нужное, соотнесенные с установленными в программе индикаторами достижения компетенций.

Форма проведения экзамена – в форме теста, включающего теоретические вопросы и расчетные задания

Общие правила выставления оценок текущей и промежуточной аттестации по дисциплине определяются балльно-рейтинговой системой, приведенной в рабочей программе дисциплины.

На основании критериев, приведенных в п. 3, осуществляется оценка уровней достигнутых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с установленными в программе индикаторами достижения компетенций ПК-1.В/ТЕ, ПК-4.В/ТЕ, закрепленных за дисциплиной

## 3. Общая характеристика уровней результатов обучения, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

**Продвинутый.** Теоретическое содержание курса освоено полностью. Студент демонстрирует систематическое и глубокое понимание учебного материала и способность к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности. Сформированы необходимые навыки практической работы. Все учебные задания, предусмотренные программой обучения, выполнены качественно, без замечаний. Результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, оценены числом баллов, входящим в диапазон продвинутого уровня.

**Базовый.** Теоретическое содержание курса освоено в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и профессиональной деятельности. Навыки практической работы сформированы на базовом уровне. Все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены с небольшими погрешностями. Результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, оценены числом баллов в пределах базового уровня.

**Пороговый**. Теоретическое содержание курса освоено в объеме, необходимом для

дальнейшей учебы и профессиональной деятельности. Некоторые практические навыки работы с сформированы с пробелами. Учебные задания, предусмотренные программой обучения, выполнялись с ошибками, исправленными под руководством преподавателя. Результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, оценены числом баллов в пределах порогового уровня.

**Ниже порогового.** Теоретическое содержание курса освоено фрагментарно. Необходимые навыки практической работы сформированы минимально. Большинство учебных заданий, предусмотренных программой обучения, не выполнены. Результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, оценены числом баллов, входящих в диапазон ниже порогового уровня.