

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Узунов Федор Владимирович

Должность: Ректор

Дата подписания: 25.03.2026 10:13:47

Уникальный программный ключ:

fd935d10451b860e912264c0378f8448452bfdb603f94388008e29877a6bcbf5

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

«ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ»

«УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ»

Факультет экономики, управления и юриспруденции

Кафедра «Управление и бизнес-информатика»



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль

Руководитель предприятия питания

Квалификация выпускника: бакалавр

Для всех
форм обучения

Симферополь, 2026 г.

1. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Средства оценивания в ходе текущего контроля:

- устные опросы в ходе семинарских занятий;
- рефераты;
- тестирование;
- практические и ситуационные задания, выполняемые в ходе семинарского занятия или рекомендуемые для самостоятельной работы.

| Компетенция ПК-1 - Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | | |
|---|---|---|
| ПК-1.1 Знает | ПК-1.2 Умеет | ПК-1.3, ПК-1.4 Владеет |
| - Знает разработку планов размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции | Умеет осуществлять расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции | - Владеет навыками разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов |
| 1.1 № 1-30 1.3.№ 1-30 | 1.2 № 1-55 | 1.4 № 1-30 |

1.1 Вопросы к текущему контролю

1. Концепция современных технологий: сущность, свойства, принципы.
2. Классификация современных инноваций.
3. Современные технологии в ресторанном бизнесе.
4. Типы инноваций.
5. Современные инновационные технологии в общественном питании.
6. Современные средства механической кулинарной обработки сырья, полуфабрикатов для технологий ресторанной продукции: вакуумное маринование Cook-vac, искусственное вспенивание, пакоджетинг, экструзия и др.
7. Современное технологическое оборудование.
8. Инновации в термической обработке: стефан-гриль, сублимационная сушка, технология Sous-vide, термомиксинг,
9. Технология аромодистилляция, ФудПейринг, «пищевые пластыри», 3-D принтера.
10. Молекулярная гастрономия.

11. Основные приемы молекулярной кухни: обработка продуктов жидким азотом, эмульсификация, сферификация, желирование, карбонизация, вакуумная дистилляция.
12. Технологические принципы производства современных технологий с использованием технологии нового белоксодержащего сырья, блюд из крупы фоньо, капустой кале, киноа (рисовой лебеды), кленового сиропа, орехового молока.
13. Современные технологии Рамен Бургеров, кронатов, донатов, Pizza Hut, пуш-кейков, гофров.
14. Понятие и внедрение нейминга.
15. Современные технологии приготовления блюд по группам.
16. Современные технологии оформления продукции ОП.
17. Дизайн оформления, визаж, колористика.
18. Современные отделочные материалы.
19. Организация питания в стиле hi-tech.
20. Современный гастрономический подход в организации питания
21. Гастрономические тренды в ресторанном бизнесе.
22. Технологические аспекты производства современных технологий бутербродов с 9-ю вкусами.
23. Анализ ассортимента и современных технологий производства глазированных
24. пончиков-сэндвичей.
25. Современные технологии производства блюд из голубей.
26. Современные технологии производства блюд из каймановой черепахи.
27. Технологические аспекты производства современных технологий блюд с использованием крови убойных животных.
28. Технологические аспекты производства современных технологий блюд из картофеля с плесенью.
29. Современные технологии производства смузи.
30. Технологические аспекты производства современных технологий пуш-кейков.
31. Технологические аспекты производства современных технологий гофров.
32. Технологические аспекты производства современных технологий блюд из крупы фоньо.
33. Технологические аспекты производства современных технологий блюд с
34. использованием кленового сиропа.
35. Анализ ассортимента и технологии производства блюд с использованием орехового молока.
36. Анализ ассортимента и технологии производства блюд с использованием киноа (рисовой лебеды).
37. Анализ ассортимента и технологии производства блюд с использованием полбы (вид пшеницы).
38. Инновационные технологии в питании с использованием «пищевых пластырей».
39. Анализ ассортимента и технологии производства блюд с использованием 3-D принтера.
40. Современные рестораны «Звезды Мишлена». Критерии отбора. Новые стандарты.

1.2 Темы рефератов

2. Инновационные технологии приготовления блюд в индустрии общественного питания.
3. Использование молекулярной гастрономии в современных ресторанах.
4. Технологии вакуумной термической обработки (су-вид) в производстве пищи.

5. Применение 3D-печати в создании продуктов питания.
6. Роботизация и автоматизация процессов на предприятиях общественного питания.
7. Современные методы упаковки и хранения готовых блюд.
8. Технологии производства функциональных продуктов питания.
9. Использование растительных заменителей мяса и молока в общественном питании.
10. Технологии приготовления блюд для людей с особыми диетическими потребностями.
11. Применение ИТ-технологий в управлении производственными процессами на предприятиях питания.
12. Современные методы контроля качества и безопасности пищевой продукции.
13. Технологии криогенной заморозки и их применение в общественном питании.
14. Использование биотехнологий в производстве продуктов питания.
15. Технологии приготовления блюд с пониженным содержанием жиров и сахара.
16. Современные технологии производства полуфабрикатов для ресторанов и кафе.
17. Применение нано-технологий в пищевой промышленности.
18. Технологии ферментации и их роль в создании новых продуктов.
19. Современные методы организации «умной кухни» в ресторанах.
20. Технологии производства органических продуктов питания.
21. Использование искусственного интеллекта в прогнозировании спроса и планировании меню.
22. Современные технологии приготовления блюд в фастфуде.
23. Технологии производства безглютеновых продуктов питания.
24. Применение сенсорных технологий для оценки качества пищи.
25. Современные технологии переработки пищевых отходов на предприятиях питания.
26. Технологии приготовления блюд с использованием альтернативных источников энергии.
27. Современные технологии производства напитков в общественном питании.
28. Использование блокчейн-технологий для отслеживания происхождения продуктов.
29. Технологии персонализированного питания в индустрии общественного питания.
30. Современные технологии доставки готовых блюд (dark kitchen, cloud kitchen).
31. Технологии виртуальной и дополненной реальности в обучении персонала общественного питания.

1.3 Тестовые задания

1. Какая технология основана на приготовлении пищи в вакуумной упаковке при низкой температуре?
 - А) Гриль
 - Б) Су-вид
 - В) Фритюр
 - Г) Пароварка

2. Как называется направление, связанное с использованием научных методов в кулинарии?
 - А) Фастфуд
 - Б) Молекулярная гастрономия
 - В) Органическое питание
 - Г) Диетология

3. Какая технология позволяет создавать продукты с помощью послойного нанесения пищевых материалов?
 - А) Конвекция
 - Б) 3D-печать

- В) Копчение
- Г) Сушка

4. Какой метод хранения продуктов основан на быстром охлаждении до сверхнизких температур?

- А) Пастеризация
- Б) = Криогенная заморозка
- В) Вяление
- Г) Консервирование

5. Как называется система, позволяющая автоматизировать процессы приготовления пищи?

- А) = Роботизированная кухня
- Б) Классическая кухня
- В) Домашняя кухня
- Г) Традиционная кухня

6. Какой метод используется для сохранения полезных веществ при термической обработке?

- А) Жарка во фритюре
- Б) = Паровая обработка
- В) Копчение
- Г) Запекание

7. Какой продукт является примером растительного заменителя мяса?

- А) Рыба
- Б) = Тофу
- В) Яйцо
- Г) Сыр

8. Какой метод контроля качества основан на использовании сенсоров?

- А) Визуальный контроль
- Б) = Сенсорные технологии
- В) Органолептический анализ
- Г) Лабораторные исследования

9. Как называется технология приготовления пищи при низкой температуре в течение длительного времени?

- А) Гриль
- Б) = Су-вид
- В) Фритюр
- Г) Конвекция

10. Какой метод позволяет снизить содержание жиров в продуктах?

- А) Копчение
- Б) = Запекание без масла
- В) Жарка во фритюре
- Г) Консервирование

11. Как называется кухня, работающая только на доставку без зала для посетителей?

- А) Классическая кухня
- Б) = Dark kitchen

- В) Фастфуд
- Г) Ресторан высокой кухни

12. Какой метод обработки основан на использовании микроорганизмов?

- А) Сушка
- Б) = Ферментация
- В) Консервирование
- Г) Заморозка

13. Какой современный метод позволяет отслеживать происхождение продуктов?

- А) Маркировка
- Б) = Блокчейн
- В) Штрихкод
- Г) QR-код

14. Как называется технология, позволяющая готовить блюда с минимальным использованием жиров?

- А) Фритюр
- Б) = Пароварка
- В) Копчение
- Г) Вяление

15. Какой метод используется для создания персонализированного питания?

- А) Универсальное меню
- Б) = Индивидуальные технологии питания
- В) Фастфуд
- Г) Традиционная кухня

16. **Дополнить:** Совокупность инновационных методов, процессов и средств, направленных на повышение качества, безопасности и эффективности производства пищевой продукции – это (**Современные технологии общественного питания ...**).

17. **Дополнить:** Направление кулинарии, использующее научные методы физики и химии для создания новых вкусовых и текстурных эффектов в блюдах – это (**Молекулярная гастрономия ...**).

18. **Дополнить:**— Метод приготовления пищи в вакуумной упаковке при низкой температуре в течение длительного времени, обеспечивающий сохранение вкуса и питательных веществ – это (**Технология су-вид (sous-vide) ...**).

19. **Дополнить:**— Продукты, обогащённые биологически активными веществами, способствующие улучшению здоровья и профилактике заболеваний – это (**Функциональные продукты питания ...**).

20. **Дополнить:**— Система автоматизации процессов приготовления и обслуживания, основанная на применении робототехники и «умных» устройств – это (**Роботизированная кухня ...**).

21. **Дополнить:**— метод сверхбыстрого охлаждения продуктов до экстремально низких температур, позволяющий сохранить их структуру и питательную ценность – это (**Криогенная заморозка ...**).

22. **Дополнить:**— формат предприятия общественного питания, работающего исключительно на доставку без обслуживания посетителей в зале – это (**Dark kitchen (кухня-призрак) ...**).

23. **Дополнить:**— технология разработки индивидуальных рационов на основе анализа потребностей организма, образа жизни и предпочтений человека – это (**Персонализированное питание ...**).

24. Установите соответствие:

| № | Термин | Буква | Определение |
|---|--------------------------|-------|--|
| 1 | Су-вид | А | Метод сверхбыстрого охлаждения продуктов |
| 2 | Молекулярная гастрономия | Б | Приготовление пищи в вакуумной упаковке при низкой температуре |
| 3 | Криогенная заморозка | В | Использование научных методов физики и химии в кулинарии |
| 4 | Роботизированная кухня | Г | Автоматизация процессов приготовления пищи с помощью техники |

Правильные ответы: 1Б, 2В, 3А, 4Г

25. Установите соответствие:

| № | Термин | Буква | Определение |
|---|-----------------------------|-------|--|
| 1 | Функциональные продукты | А | Кухня, работающая только на доставку |
| 2 | Dark kitchen | Б | Продукты, обогащённые полезными веществами |
| 3 | Персонализированное питание | В | Индивидуальные рационы на основе анализа организма |
| 4 | Сенсорные технологии | Г | Использование датчиков для контроля качества пищи |

Правильные ответы: 1Б, 2А, 3В, 4Г

26. Установите соответствие:

| № | Термин | Буква | Определение |
|---|-------------|-------|---|
| 1 | 3D-печать | А | Метод приготовления пищи при низкой температуре |
| 2 | Су-вид | Б | Создание продуктов послойным нанесением материалов |
| 3 | Ферментация | В | Использование микроорганизмов для переработки продуктов |
| 4 | Пароварка | Г | Приготовление пищи с минимальным использованием жиров |

Правильные ответы: 1Б, 2А, 3В, 4Г

27. Установите соответствие:

| № | Термин | Буква | Определение |
|---|-----------------------|-------|---|
| 1 | Блокчейн | А | Технология отслеживания происхождения продуктов |
| 2 | Органические продукты | Б | Продукты, выращенные без химических удобрений |
| 3 | Фастфуд | В | Быстрое приготовление и продажа пищи |

| | | | |
|---|----------|---|---------------------------------|
| 4 | Копчение | Г | Метод обработки продуктов дымом |
|---|----------|---|---------------------------------|

Правильные ответы: 1А, 2Б, 3В, 4Г

28. Установите соответствие:

| № | Термин | Буква | Определение |
|---|-----------------|-------|--|
| 1 | Нанотехнологии | А | Использование наночастиц в пищевой промышленности |
| 2 | Вяление | Б | Медленное высушивание продуктов |
| 3 | Запекание | В | Термическая обработка без масла |
| 4 | Консервирование | Г | Сохранение продуктов путём добавления консервантов |

Правильные ответы: 1А, 2Б, 3В, 4Г

29. Установите соответствие:

| № | Термин | Буква | Определение |
|---|---------------|-------|---|
| 1 | Умная кухня | А | Использование цифровых технологий для управления процессами |
| 2 | Диетология | Б | Наука о рациональном питании |
| 3 | Полуфабрикаты | В | Продукты, подготовленные для дальнейшего приготовления |
| 4 | QR-код | Г | Средство маркировки и идентификации продуктов |

Правильные ответы: 1А, 2Б, 3В, 4Г

30. Установите соответствие:

| № | Термин | Буква | Определение |
|---|----------------------------------|-------|---|
| 1 | Виртуальная реальность | А | Технология обучения персонала с помощью VR |
| 2 | Альтернативные источники энергии | Б | Использование солнечных и других экологических ресурсов |
| 3 | Напитки | В | Продукция жидкой формы для общественного питания |
| 4 | Контроль качества | Г | Совокупность методов проверки безопасности и свойств пищи |

Правильные ответы: 1А, 2Б, 3В, 4Г

1.4 Практические и ситуационные задания

- Задача. На кухне нужно сохранить свежесть овощей на неделю.
Решение. Использовать технологию криогенной заморозки.
- Задача. Клиент заказал блюдо с минимальным содержанием жиров.
Решение. Приготовить его на пароварке.
- Задача. В ресторане хотят внедрить инновационное меню.
Решение. Использовать молекулярную гастрономию.
- Задача. Нужно приготовить мясо с сохранением всех соков.
Решение. Применить технологию су-вид.
- Задача. Предприятие хочет сократить время приготовления блюд.
Решение. Внедрить роботизированную кухню.
- Задача. Требуется доставка блюд без обслуживания в зале.
Решение. Организовать работу через dark kitchen.

7. Задача. Нужно создать индивидуальное меню для клиента с диабетом.
Решение. Использовать персонализированное питание.
8. Задача. В кафе хотят предложить заменители мяса.
Решение. Включить в меню тофу или соевые продукты.
9. Задача. Необходимо увеличить срок хранения готовых блюд.
Решение. Применить вакуумную упаковку.
10. Задача. Нужно быстро охладить свежую рыбу.
Решение. Использовать технологию шоковой заморозки.
11. Задача. В ресторане хотят снизить количество отходов.
Решение. Внедрить технологии переработки пищевых отходов.
12. Задача. Клиент заказал безглютеновое блюдо.
Решение. Использовать специальные безглютеновые продукты.
13. Задача. Нужно проверить качество готового блюда.
Решение. Применить сенсорные технологии.
14. Задача. В меню хотят добавить ферментированные продукты. Решение.
Использовать технологию ферментации.
15. Задача. Требуется снизить содержание сахара в десерте.
Решение. Применить сахарозаменители и современные рецептуры.
16. Задача. Нужно обучить персонал новым технологиям.
Решение. Использовать VR/AR для тренинга.
17. Задача. В ресторане хотят предложить органические блюда.
Решение. Закупить продукты без химических добавок.
18. Задача. Нужно отследить происхождение мяса.
Решение. Применить блокчейн-технологии.
19. Задача. Клиент заказал функциональный напиток.
Решение. Приготовить продукт с добавлением витаминов и минералов.
20. Задача. В кафе хотят ускорить обслуживание.
Решение. Внедрить цифровую систему заказов.
21. Задача. Нужно сохранить структуру ягод при заморозке.
Решение. Использовать криогенную заморозку.
22. Задача. В меню хотят добавить блюда для вегетарианцев.
Решение. Использовать растительные заменители молочных и мясных продуктов.
23. Задача. Требуется снизить энергозатраты кухни.
Решение. Применить альтернативные источники энергии.

24. Задача. Нужно создать новое блюдо с необычной текстурой.
Решение. Использовать молекулярные технологии (гелирование, сферификация).
25. Задача. В ресторане хотят внедрить систему прогнозирования спроса. Решение.
Использовать искусственный интеллект для анализа заказов.
26. Задача. Нужно быстро приготовить стандартное меню.
Решение. Применить технологии фастфуда.
27. Задача. В кафе хотят предложить низкокалорийные десерты.
Решение. Использовать рецептуры с заменителями сахара и жиров.
28. Задача. Требуется сохранить витамины при обработке овощей.
Решение. Применить паровую обработку.
29. Задача. В ресторане хотят внедрить «умную кухню».
Решение. Использовать цифровые датчики и автоматизацию процессов.
30. Задача. Нужно создать новое меню для доставки.
Решение. Организовать работу через cloud kitchen.

2. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

| Вид контроля | Наименование работы | Наименование оценочных средств | Шкала оценивания |
|------------------|--|---|---|
| Текущий контроль | Вопросы для обсуждения на занятиях; Устные опросы по ранее изученному материалу; Письменные работы: рефераты, тестовые задания; Ситуационные и практические задания; Рефераты и доклады по темам (вопросам), вынесенным на самостоятельную работу. | Оценка выступлений на практическом (семинарском) занятии, проверка заданий и аудиторных работ, устный опрос, оценивание докладов, рефератов | отлично хорошо удовлетворительно неудовлетворительно |

Критерии оценивания устных ответов обучающихся

| Шкала оценивания | Характеристика оценивания |
|---------------------|--|
| отлично | оценивается ответ, который показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. |
| хорошо | оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе. |
| удовлетворительно | оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа. |
| неудовлетворительно | оценивается ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа. |

Критерии оценивания работы обучающихся на практических и семинарских занятиях

| Шкала оценивания | Показатели | Критерии |
|---------------------|--|---|
| Отлично | 1. Полнота выполнения практического и тестового задания (полнота ответа); 2. Своевременность выполнения задания; 3. Последовательность и рациональность выполнения практического задания (логичность и четкость ответа); | Задание решено самостоятельно. При этом составлен правильный алгоритм решения задания, в логических рассуждениях, в выборе формул и решении нет ошибок, получен верный ответ, задание решено рациональным способом. Дан правильный и исчерпывающий ответ на поставленные теоретические и тестовые вопросы, в которых обучающийся показал всестороннее системное знание программного материала, усвоение основной и дополнительной литературы, четкое владение понятийным аппаратом. |
| Хорошо | 4. Правильность ответов на вопросы; 5. Самостоятельность решения (владение дополнительным материалом); 6. Знание нормативно-законодательной базы и терминологии курса | Задание решено с помощью преподавателя. При этом составлен правильный алгоритм решения задания, в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор формул для решения; есть объяснение решения, но задание решено нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ. На поставленные теоретические и тестовые вопросы, при которых обучающийся показал достаточный уровень знаний основного программного материала: освоение информации лекционного курса и учебных пособий, овладение понятийным аппаратом, методикой исследований при попытке анализа различных ситуаций. |
| Удовлетворительно | | Задание решено с подсказками преподавателя. Задание решено в общем виде. Обучающийся показал средний уровень знаний основного программного материала, но не мог убедительно аргументировать свой ответ, ошибся в использовании понятийного аппарата, показал недостаточные знания литературных источников. |
| Неудовлетворительно | | Задание не решено. Обучающийся продемонстрировал значительные пробелы в знаниях основного программного материала, не аргументировал свой ответ, показал неудовлетворительные знания понятийного аппарата и специальной литературы. |

Критерии оценивания рефератов

| Форм контроля | Критерии оценивания | Шкала оценивания |
|---------------|--|------------------|
| Реферат | Выполнены все методические требования к написанию реферата: определена тема, актуальность; содержание соответствует теме и плану реферата; сделан краткий анализ различных точек зрения по рассматриваемой проблеме; | зачтено |

| | | |
|--|--|------------|
| | грамотно использованы первоисточники при анализе содержания; выводы сформулированы лаконично с логическими доказательствами; соблюдены требования по внешнему оформлению. Тема реферата раскрыта в полном объеме. | |
| | Нарушены требования по написанию и оформлению реферата. Несоответствие темы реферата. В тексте не отражены существенные моменты. Тема реферата не раскрыта до конца. Сделаны необоснованные выводы. | не зачтено |

Критерии оценивания тестов

| Средство контроля | Критерии оценивания – процент положительных ответов | Шкала оценивания |
|-------------------|---|---------------------|
| Тестирование | 90-100 | отлично |
| | 70-89 | хорошо |
| | 40-69 | удовлетворительно |
| | < 39 | неудовлетворительно |

3. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Средства оценивания в ходе промежуточной аттестации:

- вопросы для зачета;
- практические задания для зачета.

| Компетенция ПК-1 - Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | | |
|---|---|---|
| ПК-1.1 Знает | ПК-1.2 Умеет | ПК-1.3, ПК-1.4 Владеет |
| - Знает разработку планов размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции | - Умеет осуществлять расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции | - Владеет навыками разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов |
| 3.1 № 1-30 | 3.2 № 1-30 | 3.2 № 1-30 |

3.1. Вопросы к зачету с оценкой

1. Концепция государственной политики в области питания.
2. Сущность инновационной деятельности и инновационного процесса.
3. Общая характеристика инновационного процесса: его этапы, основные понятия и классификация инноваций.
4. Классификация и характеристика инновационной деятельности в общественном питании.
5. Особенности новейших форматов обслуживания и систем расчёта в общественном питании.
6. Характеристика нутригеномики, как составляющей инновационного процесса в ресторанном бизнесе.
7. Категории новых продуктов и их характеристика.
8. Концепция функционального питания. Функциональные ингредиенты и продукты.
9. Современные направления разработки технологий функциональных продуктов.
10. Алгоритм разработки инновационного продукта питания.
11. Характеристика технологии CapCold, как составляющей инновационного процесса в ресторанном бизнесе.
12. Особенности молекулярной кухни.
13. Принципы молекулярной технологии. Молекулярные блюда и изделия.
14. Характеристика молекулярных технологий.
15. Апитехнологии в общественном питании.
16. Характеристика апипродуктов и апитехнологий, как составляющей инновационного процесса в ресторанном бизнесе.
17. Концепция антиэйджинга.
18. Характеристика антиэйджинга, как составляющей инновационного процесса в ресторанно-гостиничном бизнесе.
19. Понятие нейминга как составляющей имиджа предприятия ОП.
20. Классификация и характеристика ресторанного нейминга.
21. Новые виды меню, их стиль и оформление как элемент дизайна заведения.
22. Характеристика инновационных видов меню.
23. Технологический процесс производства сладких блюд с использованием процесса сферификации в разных средах.
24. Технологический процесс производства первых блюд с использованием процесса желификации.
25. Современные технологии разработки блюд из мяса с использованием вспенивания.
26. Технологический процесс производства вторых блюд из рыбы с использованием процесса Sous-vide.
27. Современные технологии разработки вторых блюд из мяса с использованием элементов кухни «фьюжн».
28. Анализ ассортимента и технологии производства современных соусов с использованием процесса эмульсификации.
29. Технологические принципы производства современных технологий первых блюд с использованием технологии заморозки.
30. Технологические принципы производства современных технологий супов-кремов.

3.2. Практические задания к зачету с оценкой

1. Задача. Нужно сохранить свежесть зелени на 5 дней.
Решение. Использовать вакуумную упаковку.

2. Задача. Клиент заказал блюдо без масла.
Решение. Приготовить его на пароварке.
3. Задача. В ресторане хотят удивить гостей необычной текстурой блюда.
Решение. Применить молекулярную гастрономию.
4. Задача. Нужно приготовить мясо с сохранением витаминов.
Решение. Использовать технологию су-вид.
5. Задача. Требуется быстро охладить свежие ягоды.
Решение. Применить криогенную заморозку.
6. Задача. В кафе хотят ускорить обслуживание.
Решение. Внедрить роботизированную кухню.
7. Задача. Нужно создать меню для доставки без зала.
Решение. Организовать работу через dark kitchen.
8. Задача. Клиенту требуется индивидуальное меню при аллергии.
Решение. Использовать персонализированное питание.
9. Задача. В меню хотят добавить заменители мяса.
Решение. Включить тофу и соевые продукты.
10. Задача. Нужно увеличить срок хранения готовых блюд.
Решение. Применить технологию шоковой заморозки.
11. Задача. В ресторане хотят сократить отходы.
Решение. Внедрить переработку пищевых отходов.
12. Задача. Клиент заказал безглютеновый хлеб.
Решение. Использовать безглютеновую муку.
13. Задача. Нужно проверить качество напитка.
Решение. Применить сенсорные технологии.
14. Задача. В меню хотят добавить квашеные продукты.
Решение. Использовать технологию ферментации.
15. Задача. Требуется снизить калорийность десерта.
Решение. Использовать сахарозаменители.
16. Задача. Нужно обучить персонал новым методам.
Решение. Применить VR-тренинг.
17. Задача. В ресторане хотят предложить органические блюда.
Решение. Закупить продукты без химических добавок.
18. Задача. Нужно отследить происхождение рыбы.
Решение. Использовать блокчейн-технологии.
19. Задача. Клиент заказал функциональный напиток.

- Решение. Добавить витамины и минералы.
20. Задача. В кафе хотят ускорить оплату заказов.
Решение. Внедрить цифровую систему.
21. Задача. Нужно сохранить структуру фруктов при заморозке.
Решение. Применить криогенную технологию.
22. Задача. В меню хотят добавить блюда для вегетарианцев.
Решение. Использовать растительные заменители.
23. Задача. Требуется снизить энергозатраты кухни.
Решение. Использовать альтернативные источники энергии.
24. Задача. Нужно создать новое блюдо с необычным вкусом.
Решение. Применить сферификацию.
25. Задача. В ресторане хотят прогнозировать спрос.
Решение. Использовать искусственный интеллект.
26. Задача. Нужно быстро приготовить стандартное меню.
Решение. Применить технологии фастфуда.
27. Задача. В кафе хотят предложить низкокалорийные десерты.
Решение. Использовать рецептуры с заменителями жиров.
28. Задача. Требуется сохранить витамины при обработке овощей.
Решение. Применить паровую обработку.
29. Задача. В ресторане хотят внедрить «умную кухню».
Решение. Использовать датчики и автоматизацию.
30. Задача. Нужно создать меню для доставки в онлайн-формате.
Решение. Организовать работу через cloud kitchen.

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Шкала оценивания уровня сформированности компетенции (по пятибалльной системе) (зачет с оценкой)

| Формируемые уровни освоения компетенций | Критерии оценивания | Шкала оценивания |
|---|---|------------------|
| Высокий уровень | Сформированы четкие и систематические знания и представления. Отражает успешное и систематическое применение навыков и умений по данной дисциплине в соответствии с ФГОС. Даны ответы на дополнительные вопросы вне | отлично |

| | | |
|------------------------------|---|---------------------|
| | основного курса. | |
| Базовый уровень | Изложено правильное понимание вопроса, дано достаточно подробное описание предмета ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия, относящиеся к предмету ответа. Ответ отражает полное знание учебно-программного материала, систематический характер знаний по дисциплине, а также наличие, с незначительными пробелами, умений и навыков по данной дисциплине в соответствии с ФГОС. | хорошо |
| Пороговый уровень | Предполагает недостаточное наличие знаний основных определений и понятий, отмечен начальный уровень овладения практическими умениями и навыками по данной дисциплине в соответствии с ФГОС. | удовлетворительно |
| Неудовлетворительный уровень | При ответе обучающегося обнаружено отсутствие знаний, умений и навыков по данной дисциплине в соответствии с ФГОС и/или фрагментарные знания основного учебно-программного материала. | неудовлетворительно |

Текущий контроль и промежуточная аттестация осуществляются в соответствии с «Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Автономной некоммерческой организации «Образовательная организация высшего образования» «Университет экономики и управления».

Вид промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

Форма проведения промежуточной аттестации – письменный зачет.

Ключи к тестам для текущего контроля

Ключи к тестам для текущего контроля

| | | | | | | | | | |
|------------|-------------|----------|------------|------------|------------------------------------|-------------------------------|------------------------------|-----------|-----------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Б | Г | В | Б | Г | Линейная | Либеральный | команда | А. Файоля | Ф. Тейлор |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | | |
| Контролинг | Релевантная | Система | Менеджмент | Формальная | 1 - Г; 2 -В ; 3 -Б; 4 - А | 1 - Г; 2 - В ; 3 -Б; 4 - А | 1-А, В, Ж 2-Б, Г, Д | | |

19.

| | | | |
|----------|----------|----------|----------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Г | В | Б | А |

20.

| | | | |
|----------|----------|----------|----------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Г | В | Б | А |

21.

| | | | |
|----------|----------|----------|----------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Г | В | Б | А |

22.

| | | |
|----------|----------|----------|
| 1 | 2 | 3 |
| В | Б | А |

23.

| | | | | |
|----------|----------|----------|----------|----------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Д | Г | В | Б | А |

24.

1 - Г, 2 - В

25.

| | | | |
|----------|----------|----------|----------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Г | В | Б | А |

26.

| | | | |
|----------|----------|----------|----------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Г | В | Б | А |

27.

| | | |
|----------|----------|----------|
| 1 | 2 | 3 |
| В | Б | А |

28.

| | | | |
|----------|----------|----------|----------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Г | В | Б | А |

29.

| | | | |
|----------|----------|----------|----------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Г | В | Б | А |

30.

| | | | | |
|----------|----------|----------|----------|----------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Д | Г | В | Б | А |