

**Министерство СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
Товароведно-технологический факультет
Кафедра технологии продукции и организации общественного
питания**

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по УВР

Т.Х. Кабалоев

«26»

2020 г.



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**по дисциплине «Высокотехнологичные производства продуктов
питания»**

Направление подготовки *19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания*

Направленность подготовки *Технология продукции и организация
общественного питания*

Уровень высшего образования *магистратура*

Разработчик *д. с.-х. наук, доцент Газзаева М.С.*

Владикавказ 2020

СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование	Стр.
1	Пояснительная записка	3
2	Паспорт фонда оценочных средств	3
3	Карта применения материалов оценочных средств для оценки уровня сформированности компетенций по дисциплине	4
4	Требования к результатам освоения дисциплины	5
5	Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины	8
6	Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций	9
7	Контрольные задания и другие материалы оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе усвоения дисциплины	14
7.1	Вопросы текущего контроля	16
7.2	Вопросы промежуточного контроля	17
7.3	Билеты	17
7.4	Комплект тестовых заданий	18
7.5	Темы рефератов	19
8	Организация занятий по дисциплине	20

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Оценочные средства текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплине «Высокотехнологичные производства продуктов питания» и уровню сформированности компетенций.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации дисциплины разработан «Фонд оценочных средств по дисциплине «Высокотехнологичные производства продуктов питания», являющийся неотъемлемой частью учебно-методической документации настоящей дисциплины.

Этот фонд включает:

а) паспорт фонда оценочных средств;

б) фонд промежуточной аттестации:

- вопросы и билеты к итоговому экзамену (промежуточный контроль);

в) фонд текущего контроля успеваемости:

- вопросы и билеты к разделам (текущий контроль);

- комплект тестовых заданий,

- темы рефератов;

- темы докладов;

В Фонде оценочных средств по дисциплине «Высокотехнологичные производства продуктов питания», представлены оценочные средства для оценивания формирования следующих общепрофессиональных компетенций ОПК-3, ОПК-4, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-7 ПК-17, ПК-18.

2 ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства	Способ контроля
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Вводная часть			Вопросы раздела	Устно
1	Понятие высокотехнологичного производства продуктов питания и использование нанотехнологий	ОПК-3, ОПК-4, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-7 ПК-17, ПК-18.	Тестовое задание	Устно

2	Высокотехнологичное производство зерномучных плодовоовощных продуктов питания	ОПК-3, ОПК-4, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-7 ПК-17, ПК-18.	Реферат Тестовое задание	Защита Устно
3	Высокотехнологичное производство вкусовых продуктов питания	ОПК-3, ОПК-4, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-7 ПК-17, ПК-18.	Реферат Тестовое задание	Защита Устно
4	Высокотехнологичное производство алкогольных продуктов питания	ОПК-3, ОПК-4, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-7 ПК-17, ПК-18.	Реферат Тестовое задание	Защита Устно
5	Высокотехнологичное производство молочных и жировых продуктов питания	ОПК-3, ОПК-4, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-7 ПК-17, ПК-18.	Реферат Тестовое задание	Защита Устно

3 КАРТА ПРИМЕНЕНИЯ МАТЕРИАЛОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№ п/ п	Код контро-лируемой компетенции	Наименование контрольных мероприятий				
		Тестирование	Решение ситуационных задач	Анализ деловых ситуаций	Текущий контроль Разделы	Экзамен
		Вопросы и задания теста	Типовые задачи	Кейс-стади	Вопросы раздела	Вопросы к экзамену
№ заданий						
1	ОПК-3	Тестовых заданий 60 по темам	Тема № 1,2,3,4,5	по теме № 5	45 вопроса	75

		№ 1 - 5			в	
2	ПК-17	Тестовых заданий 60 по темам № 1 - 5	Тема № 1,2,3,4,5	по теме № 5	45 вопросов	75
3	ПК-18	Тестовых заданий 60 по темам № 1-5	Тема № 1,2,3,4,5	по теме № 5	45 вопросов	75

4 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Индекс компетенции	Этапы сформированности компетенции		
		знать	уметь	владеть
1	ОПК-1	основные направления развития отрасли, этапы бизнес-планирования, структуру ресторанного рынка, состав и этапы разработки концепции предприятия общественного питания	разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия	навыками разработки бизнес-плана развития предприятия питания по обеспечению материальными и финансовыми ресурсами
2	ОПК-4	основы законодательства, государственные стандарты, технические условия, правила оказания услуг и иные нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятий питания	оценить соответствие деятельности предприятия, качества предоставляемых услуг требованиям нормативных документов; использовать нормативно-технологические документы в профессиональной деятельности; применять нормативно-	оптимизацией документооборота в предприятии питания на предмет соответствия нормативным требованиям

			технологическую документацию для организации деятельности предприятия; конструктивно взаимодействовать с контролирующими и проверяющими	
3	ПК-1	классические и инновационные приемы и методы организации управления производственными процессами, роль и значение информации в организации производственного процесса, методы контроля на всех этапах производственного процесса	разрабатывать, планировать и организовывать эффективную систему менеджмента производственными процессами, прогнозировать эффективность планируемых мероприятий системы контроля производственного процесса	навыками комплексно оценить эффективность хозяйственной деятельности предприятия питания на основе сравнения величины произведенных за отчетный период затрат с затратами предыдущего периода
	ПК-3	основные теоретико-методические подходы к определению издержек (затрат) предприятия питания: экономические, бухгалтерские, маркетинговые; различия основных видов затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания	пользоваться методикой группировки затрат, основами калькуляции стоимости продукции и услуг предприятия питания; применять приемы и методы экономического анализа к оценке затрат и анализа хозяйственной деятельности предприятия питания	навыками комплексно оценить эффективность хозяйственной деятельности предприятия питания на основе сравнения величины произведенных за отчетный период затрат с затратами предыдущего периода
	ПК-4	основные теоретико-методические подходы к созданию системы менеджмента качества и безопасности продукции, определению затрат на создание и поддержание системы менеджмента качества: экономические, бухгалтерские, маркетинговые	различать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания	навыками разработки эффективной системы менеджмента качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции

	ПК-7	<p>влияние технологических параметров и свойств различных видов сырья на свойства готовой продукции;</p> <p>теоретические основы разработки ассортимента продукции питания;</p> <p>современные технологии и методы кулинарной обработки</p>	<p>эффективно использовать знания и навыки в области разработки ассортимента новых видов кулинарной продукции,</p> <p>организации технологических процессов производства продукции общественного питания</p>	<p>навыками разработки рецептур и технологий продукции питания с применением ресурсосберегающих технологий</p>
	ПК-17	<p>сущность и значение научно-технической информации в области достижений техники и технологии; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; основные источники научно-технической информации в сфере питания; методы инновационных информационных связей в общественном питании</p>	<p>находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников; пользоваться методами и приемами информационно-коммуникационных технологий;</p> <p>использовать сети Интернет в целях быстрого поиска информации, использовать электронную почту, режим он-лайн диалога</p>	<p>методами анализа, обработки и систематизации научно-технической информации в области новейших достижений техники и технологии, полученной из разных источников в практической деятельности; навыками использования полученной информации в научно-исследовательской и научно-производственной деятельности</p>
	ПК-18	<p>фундаментальные физико-химические основы технологических процессов кулинарной обработки; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации в области исследования свойств нового сырья, разработки новых видов оборудования, совершенствования процессов кулинарной обработки</p>	<p>находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников по вопросам фундаментальных разделов техники и технологии продукции питания; проводить экспериментальные исследования в направлении развития и совершенствования процессов и оборудования производства продуктов питания</p>	<p>методами анализа, обработки и систематизации научно-технической информации в области новейших достижений техники и технологии; навыками определения актуальных направлений развития; навыками формулировки целей и задач исследований в области совершенствования и разработки новых технологических процессов, ассортимента продуктов питания с новыми, в том числе функциональными свойствами</p>

6 ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОПРЕДЕЛЕНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

№ п/п	Индекс компетенции	Этапы сформированности компетенции		
		знать	уметь	владеть
1	ОПК-1	основные направления развития отрасли, этапы бизнес-планирования, структуру ресторанного рынка, состав и этапы разработки концепции предприятия общественного питания	Знать: основные направления развития отрасли, этапы бизнес-планирования, структуру ресторанного рынка, состав и этапы разработки концепции предприятия общественного питания Уметь: разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия	Знать: основные направления развития отрасли, этапы бизнес-планирования, структуру ресторанного рынка, состав и этапы разработки концепции предприятия общественного питания Уметь: разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия Владеть: навыками разработки бизнес-плана развития предприятия питания по обеспечению материальными и финансовыми ресурсами
2	ОПК-4	Знать: основы законодательства, государственные стандарты, технические условия, правила оказания услуг и иные нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятий питания	Знать: основы законодательства, государственные стандарты, технические условия, правила оказания услуг и иные нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятий питания Уметь: оценить соответствие деятельности предприятия, качества предоставляемых услуг требованиям нормативных документов; использовать нормативно-технологические документы в профессиональной деятельности; применять нормативно-	Знать: основы законодательства, государственные стандарты, технические условия, правила оказания услуг и иные нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятий питания Уметь: оценить соответствие деятельности предприятия, качества предоставляемых услуг требованиям нормативных документов; использовать нормативно-технологические документы в профессиональной деятельности; применять нормативно-

			технологическую документацию для организации деятельности предприятия; конструктивно взаимодействовать с контролирующими и проверяющими	технологическую документацию для организации деятельности предприятия; конструктивно взаимодействовать с контролирующими и проверяющими Владеть: оптимизацией документооборота в предприятии питания на предмет соответствия нормативным требованиям
3	ПК-1	Знать: классические и инновационные приемы и методы организации управления производственными процессами, роль и значение информации в организации производственного процесса, методы контроля на всех этапах производственного процесса	Знать: классические и инновационные приемы и методы организации управления производственными процессами, роль и значение информации в организации производственного процесса, методы контроля на всех этапах производственного процесса Уметь: разрабатывать, планировать и организовывать эффективную систему менеджмента производственными процессами, прогнозировать эффективность планируемых мероприятий системы контроля производственного процесса	Знать: классические и инновационные приемы и методы организации управления производственными процессами, роль и значение информации в организации производственного процесса, методы контроля на всех этапах производственного процесса Уметь: разрабатывать, планировать и организовывать эффективную систему менеджмента производственными процессами, прогнозировать эффективность планируемых мероприятий системы контроля производственного процесса Владеть: навыками комплексно оценить эффективность хозяйственной деятельности предприятия питания на основе сравнения величины произведенных за отчетный период затрат с затратами предыдущего периода

	ПК-3	<p>Знать:основные теоретико-методические подходы к определению издержек (затрат) предприятия питания: экономические, бухгалтерские, маркетинговые; различия основных видов затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания</p>	<p>Знать:основные теоретико-методические подходы к определению издержек (затрат) предприятия питания: экономические, бухгалтерские, маркетинговые; различия основных видов затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания Уметь: пользоваться методикой группировки затрат, основами калькуляции стоимости продукции и услуг предприятия питания; применять приемы и методы экономического анализа к оценке затрат и анализа хозяйственной деятельности предприятия питания</p>	<p>Знать:основные теоретико-методические подходы к определению издержек (затрат) предприятия питания: экономические, бухгалтерские, маркетинговые; различия основных видов затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания Уметь: пользоваться методикой группировки затрат, основами калькуляции стоимости продукции и услуг предприятия питания; применять приемы и методы экономического анализа к оценке затрат и анализа хозяйственной деятельности предприятия питания Владеть: навыками комплексно оценить эффективность хозяйственной деятельности предприятия питания на основе сравнения величины произведенных за отчетный период затрат с затратами предыдущего периода</p>
	ПК-4	<p>Знать:основные теоретико-методические подходы к созданию системы менеджмента качества и безопасности продукции, определению затрат на создание и поддержание системы менеджмента качества: экономические, бухгалтерские, маркетинговые</p>	<p>Знать:основные теоретико-методические подходы к созданию системы менеджмента качества и безопасности продукции, определению затрат на создание и поддержание системы менеджмента качества: экономические, бухгалтерские, маркетинговые Уметь: различать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности</p>	<p>Знать:основные теоретико-методические подходы к созданию системы менеджмента качества и безопасности продукции, определению затрат на создание и поддержание системы менеджмента качества: экономические, бухгалтерские, маркетинговые Уметь: различать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания Владеть: навыками</p>

			предприятия питания	разработки эффективной системы менеджмента качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	ПК-7	Знать: влияние технологических параметров и свойств различных видов сырья на свойства готовой продукции; теоретические основы разработки ассортимента продукции питания; современные технологии и методы кулинарной обработки	Знать: влияние технологических параметров и свойств различных видов сырья на свойства готовой продукции; теоретические основы разработки ассортимента продукции питания; современные технологии и методы кулинарной обработки Уметь: эффективно использовать знания и навыки в области разработки ассортимента новых видов кулинарной продукции, организации технологических процессов производства общественного питания	Знать: влияние технологических параметров и свойств различных видов сырья на свойства готовой продукции; теоретические основы разработки ассортимента продукции питания; современные технологии и методы кулинарной обработки Уметь: эффективно использовать знания и навыки в области разработки ассортимента новых видов кулинарной продукции, организации технологических процессов производства общественного питания Владеть: навыками разработки рецептур и технологий продукции питания с применением ресурсосберегающих технологий
	ПК-17	Знать сущность и значение научно-технической информации в области достижений техники и технологии; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; основные источники научно-технической информации в сфере питания; методы инновационных информационных связей в общественном питании	Знать сущность и значение научно-технической информации в области достижений техники и технологии; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; основные источники научно-технической информации в сфере питания; методы инновационных информационных связей в общественном питании Уметь находить и использовать научно-техническую	Знать сущность и значение научно-технической информации в области достижений техники и технологии; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; основные источники научно-технической информации в сфере питания; методы инновационных информационных связей в общественном питании Уметь находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников;

			<p>информацию из различных источников; пользоваться методами и приемами информационно-коммуникационных технологий; использовать сети Интернет в целях быстрого поиска информации, использовать электронную почту, режим он-лайн диалога</p>	<p>пользоваться методами и приемами информационно-коммуникационных технологий; использовать сети Интернет в целях быстрого поиска информации, использовать электронную почту, режим он-лайн диалога Владеть: методами анализа, обработки и систематизации научно-технической информации в области новейших достижений техники и технологии, полученной из разных источников в практической деятельности; навыками использования полученной информации в научно-исследовательской и научно-производственной деятельности</p>
	ПК-18	<p>Знать: фундаментальные физико-химические основы технологических процессов кулинарной обработки; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации в области исследования свойств нового сырья, разработки новых видов оборудования, совершенствования процессов кулинарной обработки</p>	<p>Знать: теоретические и прикладные методы исследовательской деятельности, направленные на разработку технологии ассортимента; актуальные направления развития ассортимента продуктов питания; методы планирования экспериментальных исследований Уметь: находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников по вопросам фундаментальных разделов техники и технологии продукции питания; проводить экспериментальные исследования в направлении развития и совершенствования процессов и оборудования</p>	<p>Знать: теоретические и прикладные методы исследовательской деятельности, направленные на разработку технологии ассортимента; актуальные направления развития ассортимента продуктов питания; методы планирования экспериментальных исследований Уметь: находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников по вопросам фундаментальных разделов техники и технологии продукции питания; проводить экспериментальные исследования в направлении развития и совершенствования процессов и оборудования производства продуктов</p>

			производства продуктов питания	питания Владеть: методами анализа, обработки и систематизации научно-технической информации в области новейших достижений техники и технологии; навыками определения актуальных направлений развития; навыками формулировки целей и задач исследований в области совершенствования и разработки новых технологических процессов, ассортимента продуктов питания с новыми, в том числе функциональными свойствами
--	--	--	--------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

7 КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ УСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1 Вопросы текущего контроля

1. Научные основы производства продуктов питания
2. Цели обогащения продуктов питания
3. Характеристика разработки рациона для людей
4. Определение методики проведения клинических испытаний
5. Практическая реализация принципа обогащения
- 6 Критический анализ существующей концепции диет.
7. Критический анализ существующей концепции питания
8. Используемые специальные термины специалистами
9. Составление отчетов о состоянии обогащенного продукта
- 10 Определение методики проведения клинических испытаний
11. Разработка рациона для больных сердечно-сосудистыми заболеваниями

12. Разработка рациона для больных сахарным диабетом
13. Разработка рациона для больных -гипертоников
14. Критический анализ существующей концепции питания и диет
15. Высокотехнологичного производства молочных и жировых продуктов питания
16. Значение упаковки для обогащенных продуктов питания
17. Взаимное влияние науки и техники.
18. Изучение цикла производства обогащения продукта
19. Факты, их обобщение и систематизация
20. Связь обогащения продуктов с другими науками: химией, физикой, сенсорным анализом
21. Цели, задачи и функции данной дисциплины
22. Разработка рациона для больных -гипертоников
23. Научные основы производства продуктов питания
24. Цели обогащения продуктов питания
25. Характеристика разработки рациона для людей
26. Изучение цикла производства обогащения продукта
27. Понятие высокотехнологичного производства продуктов питания и использование нанотехнологий
28. Высокотехнологичного производства зерномучных и плодоовощных продуктов питания
29. Высокотехнологичное производство алкогольных продуктов питания
30. Высокотехнологичное производство вкусовых продуктов питания
31. Высокотехнологичное производство молочных и жировых продуктов питания

7.2 Вопросы промежуточного контроля

1. Вклад естественнонаучных открытий в развитие науки о питании.

2. Цели, задачи и функции дисциплины.
- 3 Взаимное влияние науки и техники.
- 4.Наука и другие формы освоения действительности
- 5 Высокотехнологичное производство плодоовощных продуктов питания
- 6 Высокотехнологичное производство зерномучных продуктов питания
- 7 Высокотехнологичное производство молочных продуктов питания
- 8 Высокотехнологичное производство жировых продуктов питания
- 9 Высокотехнологичное производство алкогольных продуктов питания
- 10 Высокотехнологичное производство вкусовых продуктов питания
- 11Высокотехнологичное производство соевых продуктов питания
- 12 Высокотехнологичное производство рыбных продуктов питания
13. Связь обогащения продуктов с другими науками: химией, физикой, сенсорным анализом
- 14 Цели, задачи и функции данной дисциплины
15. Разработка рациона для больных -гипертоников
- 16Научные основы производства продуктов питания
17. Цели обогащения продуктов питания
- 18 Характеристика разработки рациона для людей
- 19 Изучение цикла производства обогащения продукта
- 20.Понятие высокотехнологичного производства продуктов питания и использование нанотехнологий
21. Актуальность и научная новизна исследования обогащенного продукта
22. Документальные источники информации
24. Теоретические методы исследования обогащенного продукта
25. Экспериментальные исследования обогащенного продукта
26. Оформление результатов научного исследования.
27. Виды полезного эффекта научных исследований
28. Значение упаковки для обогащенных продуктов питания
29. Взаимное влияние науки и техники.

30 Изучение цикла производства обогащения продукта

31 Факты, их обобщение и систематизация

**БИЛЕТЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ (ЭКЗАМЕНА)
(прилагаются)**

7.3 Билеты (Типовые билеты)

6.3.3 Билеты зачета (Типовые билеты прилагаются)

**Федеральное государственное образовательное учреждение высшего
образования
«Горский государственный аграрный университет»
Кафедра Технологии продукции и организации общественного питания**

Дисциплина «**Высокотехнологичные производства продуктов питания**»
для студентов 1 курса товароведно-технологического факультета
направление подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»

БИЛЕТ № 1

1. Цели, задачи и функции данной дисциплины
2. Разработка рациона для больных -гипертоников
3. Научные основы производства продуктов питания

Составитель

Газзаева М.С.

Зав. кафедрой

Гасиева В.А.

2020 г.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется за глубокие, исчерпывающие ответы на вопросы экзаменационного билета, изложенные последовательно, грамотно, с обоснованием представленных положений, использованием не только конспекта лекций и учебника, но и монографической литературы;

- оценка «хорошо» выставляется за правильные ответы на вопросы экзаменационного билета, причем они должны быть изложены грамотно и по существу вопроса, без существенных неточностей;

- оценка «удовлетворительно» выставляется за такие ответы, в которых частично изложен основной материал, но не приводятся детали, допущены неточности в формулировках, нарушена последовательность изложения, допущено недостаточное знание практических вопросов;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется за отсутствие ответов на два вопроса билета, или неполные ответы на них, в которых допущены существенные ошибки.

7.4 Комплект тестовых заданий

6.3.4 Примерные тесты

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ № 1

1. Сульфитирование картофеля это:

А. обработка кислотой;

В. обработка щелочью;

С обработка паром;

Д. обработка бисульфитом натрия.

Критерии оценки результатов тестовых заданий

(все задания содержат по 10 вопросов, в каждом 4 варианта ответов, из которых один правильный):

(стандартная)	(тестовые нормы: % правильных ответов)
«отлично»	90-100 %
«хорошо»	61-89 %
«удовлетворительно»	50-60 %
«неудовлетворительно»	менее 50 %

7.5 Темы рефератов

1. Ответственность государственных инспекторов, осуществляющих государственный контроль. Организации, уполномоченные на проведение государственного контроля.
2. Испытательные лаборатории: понятия, назначения, функции.
3. Способы обнаружения фальсификации сливочного масла
4. Методы контроля качества продукции
5. Классификация и содержание видов контроля качества
6. Система показателей качества продукции и методы их определения
7. Система контроля качества, выбор критических точек риска
8. Требования к качеству сырья и готовой продукции с позиции функционирования системы контроля
9. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий при их изготовлении, расфасовке, упаковке, маркировке.
10. Требования к качеству коктейлей, кулинарных и кондитерских изделий
11. Определение качества путем лабораторного анализа.
12. Характеристика стандартного товара
13. Несоответствия товаров установленным требованиям, которые могут нанести вред жизни, здоровью потребителя или окружающей среды.
14. Охарактеризовать общие органолептические показатели качества
15. Для каких продовольственных товаров стандартами предусмотрена балльная оценка органолептических показателей
16. Связь обогащения продуктов с другими науками: химией, физикой, сенсорным анализом
17. Цели, задачи и функции данной дисциплины
18. Методы контроля качества продукции
19. Классификация и содержание видов контроля качества
20. Система контроля качества, выбор критических точек риска
21. Требования к качеству сырья и готовой продукции с позиции функционирования системы контроля
22. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий при их изготовлении, расфасовке, упаковке, маркировке.
23. Изъятие блюд, кулинарных и кондитерских изделий для определения их качества путем лабораторного анализа.
24. Требования к качеству коктейлей.
25. Классификация и содержание видов контроля качества

Критерии оценки реферата:

соответствие теме; глубина проработки материала; правильность и полнота использования источников; владение терминологией и культурой речи; оформление реферата.
Предпочтительнее сопровождение реферата презентацией по теме.

Оценка «отлично» ставится, если 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, правильно и полно использованы источники информации, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка «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; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

Оценка «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.

Оценка «неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

8 ОРГАНИЗАЦИЯ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Занятия по дисциплине **«Высокотехнологичные производства продуктов питания»** представлены следующими видами работы: лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студентов. На лабораторных работах студенты проводят экспертизу качества продовольственных товаров по органолептическим и физико-химическим показателям, на основании анализа полученных результатов делают заключение о качестве продукции, изучают ассортимент и классификацию, работают с нормативными документами, выполняют индивидуальные задания.

Текущий контроль успеваемости по дисциплине. Текущий контроль успеваемости студентов по дисциплине **«Высокотехнологичные производства продуктов питания»** проводится в соответствии с Уставом Университета, локальными документами Университета и является обязательным. Текущий контроль успеваемости по дисциплине проводится в форме контрольных мероприятий: защиты отчета по лабораторной работе, защиты реферата, тестирования по оцениванию фактических результатов обучения студентов по каждой теме и разделу и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают: учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине); степень усвоения теоретических знаний; уровень овладения практическими

умениями и навыками по всем видам учебной работы; результаты самостоятельной работы.

Активность студента на занятиях оценивается на основе выполненных студентом работ и заданий, предусмотренных данной рабочей программой дисциплины. Студент, пропустивший два занятия подряд без уважительных причин, допускается до последующих занятий на основании допуска деканата.

Промежуточная аттестация студентов

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «**Высокотехнологичные производства продуктов питания**» проводится в соответствии с Уставом Университета, локальными актами Университета и является обязательной, проводится в соответствии с Учебным планом в конце 6-го семестра в форме экзамена в период экзаменационной сессии в соответствии с расписанием проведения экзаменов и зачетов.

Студент допускается к экзамену по дисциплине в случае выполнения им учебного плана дисциплины: выполненных и защищенных лабораторных работ, защищенных рефератов, и по результатам тестирования. В случае наличия учебной задолженности студент отрабатывает пропущенные лекции, лабораторные и практические занятия в форме, предложенной преподавателем и представленной в рабочей программе дисциплины. Экзамен принимает лектор. Экзамен проводится в устной форме по билетам. Экзаменатору предоставляется право задавать студентам дополнительные вопросы сверх билета. Количество вопросов в экзаменационном билете – 3, соответственно по одному или два вопроса из каждого раздела дисциплины. Знания, умения, навыки студента на экзамене оцениваются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Основой для определения оценки служит уровень усвоения студентами материала, предусмотренного рабочей программой.

Перечень используемых оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
6	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
	Рефераты	Краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания научного труда или трудов, обзор литературы по теме.	Темы рефератов

	Отчет по лабораторной работе	Изложение результатов экспертизы качества, выполненных студентом под руководством преподавателя, связанная с использованием учебного, научного или производственного оборудования (приборов, устройств и др.) и проведением экспериментов, направленная в основном на приобретение новых знаний и практических умений	Критерии оценки лабораторной работы
4	Экзамен	Процедура, производимая с целью оценки качества освоения студентом полученных знаний	Вопросы к экзамену

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Студент, пропустивший лабораторные занятия, обязан отработать их под руководством преподавателя в обязательном порядке. Отработки проводятся по расписанию кафедры, в форме выполнения пропущенной лабораторной работы, написания и защиты доклада по теме пропущенного занятия, исследовательской работы охватывающей пропущенные темы.

В исключительных случаях (участие в межвузовских конференциях, олимпиадах, и др.) деканы и их заместители по согласованию с кафедрами могут освобождать студентов от отработок некоторых пропущенных занятий.

ВИДЫ И ФОРМЫ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ СТУДЕНТОВ

Оценивание обучающегося на экзамене

Оценка экзамена. Баллы рейтинговой оценки	Требования к знаниям
«отлично» (компетенции освоены полностью)	Обучающийся глубоко и прочно освоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«хорошо» (компетенции в основном освоены)	Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
«удовлетворительно» (компетенции освоены частично)	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала,

	испытывает затруднения при выполнении практических работ.
«неудовлетворительно» (компетенции не освоены)	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

Знания, умения, навыки обучающегося на экзамене оцениваются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Оценка «неудовлетворительно» выставляется также, если обучающийся после начала экзамена отказался его сдавать.

В экзаменационную ведомость и зачетную книжку студента выставляется оценка по четырех балльной системам.

Экзамен – форма промежуточной аттестации студентов по результатам освоения теоретических знаний, приобретения практических навыков и компетенций, целью которой является контроль результатов освоения студентами учебного материала по программе конкретной дисциплины, проверка и оценка знаний, полученных за семестр (курс), их прочности, развития творческого мышления, приобретения навыков самостоятельной работы, умения применять теоретические знания при решении