

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Куижева Саида Казбековна
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 13.09.2021 16:11:19
 Уникальный программный ключ:
 71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

Фонд оценочных средств

для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Б1.О.10 Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания

Фонд оценочных средств включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

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

Этапы формирования компетенции (номер семестра согласно учебному плану)		Наименование учебных дисциплин, формирующих компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	
ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения		
1	1	Проектирование процессов производства продуктов питания
2	4	Биоиндустриальные технологии производства продуктов питания
2	2	Аутентичные продукты питания
3	4	Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания
2	4	Высокотехнологичные производства продуктов питания
2	2	Технологическая практика
4	5	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
4	5	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания		
1	1	Проектирование процессов производства продуктов питания
2	4	Биоиндустриальные технологии производства продуктов питания
2	2	Аутентичные продукты питания
3	4	Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания
2	4	Высокотехнологичные производства продуктов питания
2	2	Технологическая практика
4	5	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
4	5	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы

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

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения					
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство; - принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания; - технологию производства продуктов общественного питания; - рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; - информационные технологии в области производства продуктов питания; - методы разработки обоснованных норм расхода 	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	письменный опрос, экзамен

<p>сырья и вспомогательных материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оптимальные параметры технологических операций и рациональные режимы работы технологического оборудования; - методы оценки качества продукции. 					
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка; - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения; - разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения; - формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания. 	<p>Частичное владение навыками</p>	<p>Несистематическое применение навыков</p>	<p>В систематическом применении навыков допускаются пробелы</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков</p>	
<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами составления рецептур и рационов с 	<p>Частичное владение навыками</p>	<p>Несистематическое применение навыков</p>	<p>В систематическом применении навыков допускаются пробелы</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков</p>	

использованием компьютерных технологий; - методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности.					
--	--	--	--	--	--

ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания

Знать: - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство; - принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	письменный опрос, экзамен
Уметь: - использовать принципы и методы моделирования рецептур продуктов питания и технологических процессов; - разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения,	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

<p>организовать ее выработку в производственных условиях; - проектировать технологические процессы производства продуктов питания.</p>					
<p>Владеть: - методами моделирования рецептур и технологических процессов производства продуктов питания; - приемами самостоятельного поиска, систематизации ассортимента продукции питания различного назначения и технологий приготовления; - способностью разработки новых рецептур и организации их выработки в производственных условиях.</p>	<p>Частичное владение навыками</p>	<p>Несистематическое применение навыков</p>	<p>В систематическом применении навыков допускаются пробелы</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков</p>	

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

Задания для контрольной работы

1 вариант

Задание 1.

1.1. Выберите правильный ответ.

Какие факторы влияют на качество продукции общественного питания?

- А) Не своевременное проведение мероприятий по изменению свойств продукции.
- Б) Транспортировка.
- В) Хранение.
- Г) Нормативно-техническая документация.
- Д) Все ответы не верны.

1.2. Выберите правильный ответ.

Какие методы оценки характеризуют качество продукции?

- А) Дифференцированный, комплексный, смешанный, статистический.
- Б) Коррекционный, индивидуальный, дифференцированный, комплексный.
- В) Индивидуальный, статистический, аналитический, смешанный.
- Г) Комплексный, взаимосвязанный, индивидуальный, смешанный.
- Д) Все ответы верны.

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

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

1.4. Установите соответствие между методами и показателями оценки качества продукции

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

Задание 2.

2.1. Дайте определение «Качество продукции».

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

2.3. Что такое «Энергетическая ценность»?

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

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

2.6. Дайте определение операционного контроля качества продукции.

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

2.8. Что такое «определяющий показатель»?

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

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

Задание 3.

Решите задачу.

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

-коэффициент пересчета $K=5$;

-масса сухого остатка в бюксе $A = 0,03$;

-норма вложения сухого чая на порцию, $B=0,25$ г (на 50мл)

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

- сухих веществ (C_0) в картофельном пюре = 32,5гр;

- количество поваренной соли на 150 г продукта равно 1,5 г.

2 вариант

Задание 1.

1.1. Выберите правильный ответ.

Что относится к объектам стандартизации:

А) Системы управления и безопасность труда.

Б) Техническое оборудование и производственные процессы.

В) Продукция и услуги.

Г) Бухгалтерская документация.

Д) Все ответы не верны.

1.2. Выберите правильный ответ.

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

А) ТУ и ТИ, КВ и УС, ГОСТы, ОСТы.

Б) Сборники рецептов, ТВ и ТУ, ГОСТы.

В) ГОСТы, ОСТы, ТУ и ТИ, сборники рецептов.

Г) ОСТы, ВМ и СК, БВ и РМ.

Д) Все ответы не верны.

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

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

1.4. Установите соответствие между методами и показателями оценки качества продукции

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

Задание 2.

2.1. Дайте определение комплексному показателю качества продукции.

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

- 2.3. Что такое «Определяющий показатель качества продукции»
- 2.4. Напишите формулу для определения риса в фарше, в фаршированных голубцах.
- 2.5. Составьте схему классификации факторов, влияющих на формирование качества продукции общественного питания.
- 2.6. Дайте определение приемному контролю качества продукции общественного питания.
- 2.7. Дополните определение «Непрерывный контроль» – это вид _____, при котором _____ о _____ параметрах поступает непрерывно».
- 2.8. Что такое эксплуатационный контроль.
- 2.9. Напишите формулу для определения массы навески (измельченного п/ф) песочной лепешки.
- 2.10. Составьте схему классификации частоты проведения контроля в зависимости от их видов.

Задание 3. Решите задачу.

- 3.1. Определите содержание количества молока в молочном супе с овощами, если известно количество лактозы в выпаренной порции супа $x=25,5$, количество лактозы в молоке, использованном для приготовления супа, %, $X_1=14$ мл (на 1 порцию)
- 3.2. Определите содержание количества сахара на порцию напитка (какао с молоком) если известны, содержание сахара в напитке 12,5%, масса порции напитка (200 г)

Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине

1. Особенности питания современного человека.
2. Влияние питания на здоровье современного человека.
3. Концепция государственной политики в области здорового питания.
4. Классификация современных продуктов питания.
5. Химический состав пищевого сырья и готовой продукции.
6. Белки.
7. Углеводы.
8. Липиды.
9. Витамины.
10. Роль минеральных веществ в организме человека.
11. Особенности развития детского организма и потребности его в пита-х в-х.
12. Рациональное питание людей пожилого и преклонного возраста.
13. Принципы создания комбинированных продуктов питания.
14. Пищевые продукты специального назначения.
15. Нутрициология – наука о питании здорового и больного организма.
16. Основы рационального питания.
17. Формула сбалансированного питания.
18. Задачи, стоящие при обогащении продуктов питания.
19. Принципы обогащения продуктов питания
20. Факторы, влияющие на процесс обогащения продуктов функциональными ингредиентами.
21. Специализированные продукты питания.
22. Лечебно-профилактические и профилактические продукты питания.
23. Функциональные продукты питания.
24. Пищевые продукты – источники функциональных ингредиентов.
25. Физиологически функциональные пищевые продукты.
26. Классы продуктов функционального питания.
27. Классические функциональные продукты.
28. Способы оптимизации питания.
29. Разработка концепции биологически активных добавок к пище.
30. Эффективный способ коррекции питания.
31. Основные группы биологически активных добавок к пище.
32. Модифицированные источники пищи.
33. Генетически модифицированный организм.
34. Виды питания и их назначение.

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

Требования к контрольной работе

Требования к выполнению тестового задания

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

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

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

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

Тесты сгруппированы по темам. Количество тестовых вопросов в разделе различно, что обусловлено объемом изучаемого материала и ее трудоемкостью. Формулировки вопросов построены по следующим основным принципам:

Выбрать верные варианты ответа.

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

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

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

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

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

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

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

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

Требования к написанию реферата

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

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основную часть, заключение, список использованной литературы. В

Критерии оценивания реферата:

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

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

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

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

Критерии оценки знаний студентов на экзамене

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

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

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

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

Фонд оценочных средств составлен на основе учебного плана ФГОС ВО «МГТУ» по направлению подготовки магистров 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Разработчик:

доктор техн. наук, доцент _____ З.Н. Хатко

Зав. выпускающей кафедрой.

доктор техн. наук, доцент _____ З.Н. Хатко

Руководитель магистерской программы _____

З.Н. Хатко

