Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 02.10.2024 15:33:11
Уникальный программный ключ:
538682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой ТПП
_____ /Попова О.М./
«21» июня 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания**
Направление подготовки	**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
Направленность (профиль)	**Технология и организация предприятий общественного питания**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**Очная**
Кафедра-разработчик	**Технологии продуктов питания**
Ведущий преподаватель	**Доцент Куценкова В.С.**

Разработчик: доцент, Куценкова В.С. _____
(Подпись)

Саратов 2021 г.

Содержание

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП 3

2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания 6

3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы 15

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования 18

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.08.2020 г. N 1047, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания»

Компетенция		Индикаторы достижения компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.2 - Проводит элементарные социологические исследования, анализирует результаты для их использования в профессиональной деятельности	6	лекции, /лабораторные занятие	Устный опрос /лабораторная работа.
ОПК-2	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-2.3 Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания	6	лекции, /лабораторные занятие	Устный опрос /лабораторная работа.
ПК-3	Владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственны	ПК-3.1 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и	6	лекции, /лабораторные занятие	Устный опрос /лабораторная работа.

	х задач в сфере производства продукции общественного питания	технологии			
		ПК-3.2 - Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов	6	Лекции, лабораторные занятия	Устный опрос, лабораторная работа.
		ПК-3.3 - Способен использовать на практике умения и навыки в организации и проведении исследовательских работ	6	Лекции, лабораторные занятия	Устный опрос, лабораторная работа.
ПК-4	Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-4.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуг общественного питания	6	Лекции, лабораторные занятия	Устный опрос, лабораторная работа.

Примечание:

Компетенция УК-1 – также формируется в ходе освоения дисциплин и практик: «Информатика», «Производственная практика: научно-исследовательская работа», «Производственная практика (технологическая)», «Преддипломная практика», «Выполнение и защита выпускной квалификационной работы».

Компетенция ОПК – 2 – также формируется в ходе освоения дисциплин и практик: «Математика (базовый уровень)», «Прикладная математика в технологии и организации предприятий общественного питания», «Экология», «Неорганическая и аналитическая химия», «Органическая и коллоидная химия»,

«Биохимия», «Микробиология пищевых продуктов», «Физиология питания», «Методы исследования сырья и пищевых продуктов», «Теоретическая технология», «Статистические методы обработки данных в технологии и организации предприятий общественного питания», «Технохимический контроль продукции общественного питания», «Структура пищевых систем кулинарной продукции», «Учебная практика (ознакомительная)», «Учебная практика (технологическая)», «Производственная практика: научно-исследовательская работа», «Производственная практика (технологическая)», «Преддипломная практика», «Выполнение и защита выпускной квалификационной работы».

Компетенция ПК-3 – также формируется в ходе освоения дисциплин и практик: «Методы исследования сырья и пищевых продуктов», «Производственная практика: научно-исследовательская работа», «Производственная практика (технологическая)», «Преддипломная практика», «Выполнение и защита выпускной квалификационной работы».

Компетенция ПК – 4 – также формируется в ходе освоения дисциплин и практик: «Микробиология пищевых продуктов»; «Тепло - и хладотехника»; «Процессы и аппараты пищевых производств»; «Санитария и гигиена питания»; «Товароведение продовольственных товаров»; «Технические аспекты проектирования оборудования для производства продукции общественного питания»; «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания»; «Основы технологии кулинарной продукции»; «Технохимический контроль продукции общественного питания»; «Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания»; «Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания»; «Стандарт организации предприятий общественного питания»; «Технология продуктов функционального питания»; «Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания»; «Технология продукции общественного питания»; «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»; «Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания»; «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания»; «Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания»; «Структура пищевых систем кулинарной продукции»; «Технология и организация диетического питания»; «Технология ресторанного сервиса»; «Технология блюд зарубежной кухни»; «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии»; «Пищевые добавки»; «Организация кейтеринга»; «Технология карвинга»; «Рекламная деятельность предприятия общественного питания»; «Рекламные коммуникации ресторанного бизнеса»; «Кондитерское производство»; «Технология мучных кондитерских изделий»; «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира»; «Технология и техника работы бариста»; «Учебная практика (ознакомительная)»; «Учебная практика (технологическая)»; «Производственная практика: научно-исследовательская работа», «Производственная практика (технологическая)»; «Преддипломная практика»; «Выполнение и защита выпускной квалификационной работы».

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

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Устный опрос	средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по разделу или нескольким разделам	Вопросы к устному опросу по теме лабораторной работы, промежуточной аттестации и выходному контролю
2	лабораторная работа	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	Устный опрос/ лабораторная работа

Программа оценивания контролируемой дисциплине

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1	Организация научных исследований. В общественном питании Выбор методов и объектов. Постановка эксперимента	УК-1; ОПК-2; ПК-3; ПК-4	Устный опрос
2.	Разработка плана исследовательской работы с подбором методик	УК-1; ОПК-2; ПК-3; ПК-4	Устный опрос/ лабораторная работ
3.	Применение методов получения первичной информации в сфере общественного питания	УК-1; ОПК-2; ПК-3; ПК-4	Устный опрос
4.	Проведение эксперимента. Методы социологический,(анкетный опрос, интервьюирование	УК-1; ОПК-2; ПК-3; ПК-4	Устный опрос/ лабораторная работ

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
5.	Приемы и методы научной разработки продуктов питания и технологий (Построение дерева свойств)	УК-1; ОПК-2; ПК-3; ПК-4	Устный опрос
6	Сравнительные особенности научного и производственного органолептического (сенсорного) анализа. Разработка профиля продукции	УК-1; ОПК-2; ПК-3; ПК-4	Устный опрос/ лабораторная работа
7	Методология создания специализированных продуктов заданного химического состава состоит из ряда этапов	УК-1; ОПК-2; ПК-3; ПК-4	Устный опрос
8	Проведение эксперимента – критерии качества экспериментальных данных, подтверждение достоверности данных	УК-1; ОПК-2; ПК-3; ПК-4	Устный опрос/ лабораторная работа
9	Принципы пищевой комбинаторики	УК-1; ОПК-2; ПК-3; ПК-4	Устный опрос
10	Сравнительные характеристики обогащенных кулинарных изделий с аналоговыми	УК-1; ОПК-2; ПК-3; ПК-4	Устный опрос/ лабораторная работа
11	Научные принципы обогащения кулинарных блюд и изделий	УК-1; ОПК-2; ПК-3; ПК-4	Устный опрос
12	Сравнительные характеристики витаминизированных блюд. Эффективность витаминизации	УК-1; ОПК-2; ПК-3; ПК-4	Устный опрос/ лабораторная работа
13	Научные принципы разработки блюд и изделий применяя способ замены одних веществ на другие	УК-1; ОПК-2; ПК-3; ПК-4	Устный опрос
14	Разработка напитков с заменой сахара на сахарозаменители	УК-1; ОПК-2; ПК-3; ПК-4	Устный опрос/ лабораторная работа
15	Научные принципы разработки блюд и изделий применяя способ элиминации	УК-1; ОПК-2; ПК-3; ПК-4	Устный опрос/ лабораторная работа
16	Разработка блюда по выбору, оформление НИРс	УК-1; ОПК-2; ПК-3; ПК-4	Устный опрос/ лабораторная работа
17	Выходной контроль	УК-1; ОПК-2; ПК-3; ПК-4	Зачет/ устный опрос

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
УК- 1 6 семестр	**знает:**	обучающийся не знает приемы и методы применяемые для поиска информации из различных источников и баз данных, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала - приемы и методы применяемые для поиска информации из различных источников и баз данных, но не знает динамики развития, допускает неточности, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала – основные приемы и методы применяемые для поиска информации из различных источников и баз данных, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала - приемы и методы применяемые для поиска информации из различных источников и баз данных, практики применения инноваций, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет обрабатывать собранную и полученную в ходе	в целом успешное, но не системное умение обрабатывать	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы,	сформированное умение обрабатывать собранную и полученную

		исследования информацию, делать выводы, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	собранную и полученную в ходе исследования информацию, делать выводы	обрабатывать собранную и полученную в ходе исследования информацию, делать выводы	в ходе исследования информацию, делать выводы
	владеет навыками:	обучающийся не владеет методами хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных применимые к разрабатываемой тематике , допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение методами хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных применимые к разрабатываемой тематике	в целом успешное методами хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных применимые к разрабатываемой тематике, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками	успешное и системное владение методами хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных применимые к разрабатываемой тематике
ОПК – 2 6 семестр	**знает:**	обучающийся не знает принципы пищевой комбинаторики применяемые при разработке	обучающийся демонстрирует знания только основного материала -	обучающийся демонстрирует знание материала – основные принципы	обучающийся демонстрирует знание материала - принципы пищевой

		новой кулинарной продукции различного назначения и технологических процессов для предприятий общественного питания, допускает существенные ошибки	принципы пищевой комбинаторики применяемые при разработке новой кулинарной продукции различного назначения и технологических процессов для предприятий общественного питания, но не знает динамики развития, допускает неточности, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	пищевой комбинаторики применяемые при разработке новой кулинарной продукции различного назначения и технологических процессов для предприятий общественного питания, не допускает существенных неточностей	комбинаторики применяемые при разработке новой кулинарной продукции различного назначения и технологических процессов для предприятий общественного питания, практики применения инноваций, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет определять цель и задачи исследования при разработке новой продукции и технологических процессов в общественном питании, допускает существенные ошибки,	в целом успешное, но не системное умение определять цель и задачи исследования при разработке новой продукции и технологических процессов в	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, определять цель и задачи исследования при разработке новой продукции и технологических	сформированное умение определять цель и задачи исследования при разработке новой продукции и технологических процессов в общественном питании

		неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	общественном питании	процессов в общественном питании	
	владеет навыками:	обучающийся не владеет приемами разработки плана исследований, программы исследований с последующим прогнозировании постановки продукции на производство, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное приемами разработки плана исследований, программы исследований с последующим прогнозирование постановки продукции на производство, но не системное владение	в целом успешное приемами разработки плана исследований, программы исследований с последующим прогнозирование постановки продукции на производство, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками	успешное и системное владение приемами разработки плана исследований, программы исследований с последующим прогнозирование постановки продукции на производство
ПК – 3 6 семестр	**знает:**	обучающийся не знает приемы сбора первичной информации, необходимые для обоснования разработки новой продукции и (или) технологии,	обучающийся демонстрирует знания только основного материала - приемы сбора первичной информации, необходимые для	обучающийся демонстрирует знание материала – основные приемы сбора первичной информации, необходимые для обоснования	обучающийся демонстрирует знание материала - приемы сбора первичной информации, необходимые для обоснования разработки

		допускает существенные ошибки	обоснования разработки новой продукции и (или) технологии, но не знает динамики развития, допускает неточности, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	разработки новой продукции и (или) технологии, не допускает существенных неточностей	новой продукции и (или) технологии, практики применения инноваций, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет анализировать первичную информацию полученную на предприятии и обосновывать целесообразность внедрения (постановки) новой продукции на производства, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не	в целом успешное анализировать первичную информацию полученную на предприятии и обосновывать целесообразность внедрения (постановки) новой продукции на производства, но не системное умение	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение анализировать первичную информацию полученную на предприятии и обосновывать целесообразность внедрения (постановки) новой продукции на производства	сформированное умение анализировать первичную информацию полученную на предприятии и обосновывать целесообразность внедрения (постановки) новой продукции на производства

		выполнено			
	владеет навыками:	обучающийся не владеет методами сбора первичной информации, необходимыми для обоснования разработки новой продукции и (или) технологии, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение методами сбора первичной информации, необходимыми для обоснования разработки новой продукции и (или) технологии	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение методами сбора первичной информации, необходимыми для обоснования разработки новой продукции и (или) технологии	успешное и системное владение методами сбора первичной информации, необходимыми для обоснования разработки новой продукции и (или) технологии
ПК – 4 6 семестр	**знает:**	обучающийся не знает базы данных и информационные системы с данными о развитии рынка, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала - базы данных и информационные системы с данными о развитии рынка , но не знает динамики развития, допускает неточности, нарушает логическую последовательность в	обучающийся демонстрирует знание материала – основные базы данных и информационные системы с данными о развитии рынка, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала - базы данных и информационные системы с данными о развитии рынка, практики применения инноваций, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо

			изложении программного материала		ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет систематизировать и обобщать маркетинговую информацию, преимущества и недостатки продукции и технологий конкурентов, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение систематизировать и обобщать маркетинговую информацию, преимущества и недостатки продукции и технологий конкурентов	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы умение, систематизировать и обобщать маркетинговую информацию, преимущества и недостатки продукции и технологий конкурентов	сформированное умение систематизировать и обобщать маркетинговую информацию, преимущества и недостатки продукции и технологий конкурентов
	владеет навыками:	обучающийся не владеет методами определения конкурентных преимуществ и недостатков существующей продукции, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу,	в целом успешное, но не системное владение методами определения конкурентных преимуществ и недостатков существующей продукции	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение методами определения конкурентных преимуществ и недостатков	успешное и системное владение методами определения конкурентных преимуществ и недостатков существующей продукции

		большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено		существующей продукции	

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

3.1 Устный опрос

Цель устного опроса выявить степень усвоения материала и способность оперативно проанализировать заданную проблему, пояснить возможности применения в практической деятельности

Вопросы устного опроса по лабораторным занятиям

Лабораторное занятие № 1. Тема: Разработка плана исследовательской работы с подбором методик

1. Что такое план исследования?
2. Что такое концепия исследования?
3. Что понимают под определением «научная парадигма»?
4. Как формируется цель исследования?
5. Возможно, ли иметь несколько целей исследования?

Лабораторное занятие № 2. Тема: Проведение эксперимента. Методы социологический,(анкетный опрос, интервьюирование)

1) Какую роль в научных основах разработки технологий и продукции общественного питания играет социологический метод?
2) Что понимают интервьюированием? С какой целью это используется в разработках в сфере общественного питания
3) В чем сущность «закрытых» вопросов при проведении анкетирования?
4) Суть «открытых» вопросов при проведении анкетирования?
5) Преимущество и недостатки интервьюирования и анкетирования?

Лабораторное занятие № 3. Тема: Сравнительные особенности научного и производственного органолептического (сенсорного) анализа. Разработка профиля продукции

1. Какие виды органолептического анализа Вы знаете?
2. Какие подходы к формированию сенсорного профиля продукции?
3. Что понимают под дескрипторами?
4. В чем заключается особенность многофакторного (многокритериального) профиля?

Лабораторное занятие № 4. Тема: Проведение эксперимента – критерии качества экспериментальных данных, подтверждение достоверности данных

1. Какие критерии качества исследования Вы знаете?

2. Как подтвердить достоверность выборочных данных?
3. Расчет достоверности?

Лабораторное занятие № 5. Тема: Сравнительные характеристики обогащенных кулинарных изделий с аналоговыми

1. Чем отличается обогащенный продукт от аналогового?
2. Какие способы обогащения продукции Вы знаете?
3. Достоинства и недостатки способа «обогащение»?

Лабораторное занятие № 6. Тема: Сравнительные характеристики витаминизированных блюд. Эффективность витаминизации

1. В чем суть витаминизации кулинарной продукции?
2. Какие приемы применяются для витаминизации кулинарной продукции?
3. Какие способы не являются рациональными?
4. Какие приемы устарели?

Лабораторное занятие № 7. Тема: Разработка напитков с заменой сахара на сахарозаменители

1. С какой целью применяют сахарозаменители?
2. Какие заменители сахара Вы знаете?
3. В чем состоят недостатки применения сахарозаменителей в технологическом процессе?

Лабораторное занятие № 8. Тема: Разработка блюда по выбору, оформление НИРс

1. Обоснуюте цель разработки?
2. Какие задачи решались в процессе разработки?
3. Почему Ваша разработка актуальна?

3.2. Рубежный контроль

Цель проведения рубежного контроля: установить уровень усвоения знаний полученных в ходе изучения дисциплины, навык анализа научной литературы.

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Каковы цели и задачи дисциплины?
2. Каковы требования к современному специалисту?
3. Методы получения первичной информации
4. Метод анкетирования.
5. Метод тестирования
6. Метод интервьюирования
7. Классификация методов анализа, используемых в исследованиях
8. Метод «Круглого стола».
9. Синектика
10. Суть «закрытых» и «открытых» вопросов при проведении анкетирования
11. По каким источникам составляется обзор литературы, чем он завершается?
12. Какие методы органолептической оценки применяются при научных исследованиях

13. Особенности проведения социологического исследования
14. Каким образом составляется профилограма качеств продукции?
15. Вопросы для самостоятельного изучения

Вопросы для самостоятельного изучения
16. Инновации в сфере производства продуктов питания?
17. В чем отличие инноваций от научной работы?
18. Что такое «ноу-хау»?

Вопросы рубежного контроля № 2

1. Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях
2. Как осуществляется выбор темы исследования?
3. Какие существуют методы научного познания?
4. Как планируется эксперимент? Каковы задачи этапа поисковых исследований?
5. Какие возможны направления исследовательских работ в технологии?
6. Какие методы изучения кулинарной продукции применяются в НИР в области технологии общественного питания?
7. Какие разделы предусматриваются в отчете по научной работе?
8. Как осуществляется внедрение результатов НИР в практику?
9. Какие существуют виды научных произведений?
10. Критерии качества исследований: достоверность, правильность, сходимость
11. Критерии качества исследований: воспроизводимость, точность, размер допускаемой погрешности

Вопросы для самостоятельного изучения

12. Какова структура и содержание ТУ и ТИ на кулинарную продукцию?
13. Оформление отчета по НИР

3.3 Промежуточная аттестация

Вопросы выходного контроля (зачет)

1. Каковы цели и задачи дисциплины?
2. Каковы требования к современному специалисту?
3. Методы получения первичной информации
2. .Метод анкетирования.
3. .Метод тестирования
4. .Метод интервьюирования
5. .Классификация методов анализа, используемых в исследованиях
6. Метод «Круглого стола».
7. Синектика
8. Суть «закрытых» и «открытых» вопросов при проведении анкетирования
9. По каким источникам составляется обзор литературы, чем он завершается?

10. Какие методы органолептической оценки применяются при научных исследованиях
11. Особенности проведения социологического исследования
12. Каким образом составляется профилограма качеств продукции?
13. Вопросы для самостоятельного изучения
14. Инновации в сфере производства продуктов питания?
15. В чем отличие инноваций от научной работы?
16. Что такое «ноу-хау»?
17. Как осуществляется выбор темы исследования?
18. Какие существуют методы научного познания?
19. Как планируется эксперимент? Каковы задачи этапа поисковых исследований?
20. Какие возможны направления исследовательских работ в технологии?
21. Какие методы изучения кулинарной продукции применяются в НИР в области технологии общественного питания?
22. Какие разделы предусматриваются в отчете по научной работе?
23. Как осуществляется внедрение результатов НИР в практику?
24. Какие существуют виды научных произведений?
25. Критерии качества исследований: достоверность, правильность, сходимость
26. Критерии качества исследований: воспроизводимость, точность, размер допускаемой погрешности
27. Какова структура и содержание ТУ и ТИ на кулинарную продукцию?
28. Оформление отчета по НИР.

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

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения студентов, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля, оценочные материалы для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Компетенция сформирована на «отлично», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 86 % до 100 % от уровня сформированности компетенции.

Компетенция сформирована на «хорошо», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 74 % до 85 % от уровня сформированности компетенции.

Компетенция сформирована на «удовлетворительно», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 60 % до 73 % от уровня сформированности компетенции.

Если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками ниже 60 % от уровня сформированности компетенции, компетенция считается не сформированной.

4.2.1. Критерии оценки устного ответа

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: приемы и методы применяемые для поиска информации из различных источников и баз данных, принципы пищевой комбинаторики применяемые при разработке новой кулинарной продукции различного назначения и технологических процессов для предприятий общественного питания, приемы сбора первичной информации, необходимые для обоснования разработки новой продукции и (или) технологии, базы данных и информационные системы с данными о развитии рынка, основные способы и методы разработки кулинарной продукции, технологических процессов с учетом современных требований и инновационной составляющей, методы прогнозирования потребности в новой продукции и технологиях, методы стратегического планирования производственных процессов и ассортимента продукции с учетом влияния новых разработок;

умения: обрабатывать собранную и полученную в ходе исследования информацию, делать выводы, определять цель и задачи исследования при разработке новой продукции и технологических процессов в общественном питании, анализировать первичную информацию полученную на предприятии и обосновывать целесообразность внедрения (постановки) новой продукции на производства, систематизировать и обобщать маркетинговую информацию, преимущества и недостатки продукции и технологий конкурентов, подобрать методики для научно-аналитической деятельности, собирать доказательную базу по существующую гипотезу

владение навыками: методами хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных применимые к разрабатываемой тематике, приемами разработки плана исследований, программы исследований с последующим прогнозирование постановки продукции на производство, методами сбора первичной информации, необходимыми для обоснования разработки новой продукции и (или) технологии, методами определения конкурентных преимуществ и недостатков существующей

продукции, методами математической статистики для обработки результатов измерений, мыслительно- логическими методами, способами обеспечения обратной связи с потребителями, методологией формирования ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: знания приемов и методов применяемых для поиска информации из различных источников и баз данных, принципы пищевой комбинаторики применяемые при разработке новой кулинарной продукции различного назначения и технологических процессов для предприятий общественного питания, приемов сбора первичной информации, необходимых для обоснования разработки новой продукции и (или) технологии, базы данных и информационные системы с данными о развитии рынка, основных способов и методов разработки кулинарной продукции, технологических процессов с учетом современных требований и инновационной составляющей, методов прогнозирования потребности в новой продукции и технологиях, методы стратегического планирования производственных процессов и ассортимента продукции с учетом влияния новых разработок; умеет обрабатывать собранную и полученную в ходе исследования информацию, делать выводы, определять цель и задачи исследования при разработке новой продукции и технологических процессов в общественном питании, анализировать первичную информацию полученную на предприятии и обосновывать целесообразность внедрения (постановки) новой продукции на производства, систематизировать и обобщать маркетинговую информацию, преимущества и недостатки продукции и технологий конкурентов, подобрать методики для научно-аналитической деятельности, собирать доказательную базу по существующую гипотезу; - успешное и системное владение методами хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных применимые к разрабатываемой тематике, приемами разработки плана исследований, программы исследований с последующим прогнозирование постановки продукции на производство, методами сбора первичной информации, необходимыми для обоснования разработки новой продукции и (или) технологии, методами определения конкурентных преимуществ и недостатков существующей продукции, методами математической статистики для обработки результатов измерений, мыслительно- логическими методами, способами обеспечения обратной связи с потребителями, методологией формирования ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
хорошо	обучающийся демонстрирует: знание приемов и методов применяемых для поиска информации из различных источников и баз данных, принципы пищевой комбинаторики применяемые при разработке

	новой кулинарной продукции различного назначения и технологических процессов для предприятий общественного питания, приемов сбора первичной информации, необходимых для обоснования разработки новой продукции и (или) технологии, базы данных и информационные системы с данными о развитии рынка, основных способов и методов разработки кулинарной продукции, технологических процессов с учетом современных требований и инновационной составляющей, методов прогнозирования потребности в новой продукции и технологиях, методы стратегического планирования производственных процессов и ассортимента продукции с учетом влияния новых разработок, не допускает существенных неточностей; в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение обрабатывать собранную и полученную в ходе исследования информацию, делать выводы, определять цель и задачи исследования при разработке новой продукции и технологических процессов в общественном питании, анализировать первичную информацию полученную на предприятии и обосновывать целесообразность внедрения (постановки) новой продукции на производства, систематизировать и обобщать маркетинговую информацию, преимущества и недостатки продукции и технологий конкурентов, подобрать методики для научно-аналитической деятельности, собирать доказательную базу по существующую гипотезу; в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение методами хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных применимые к разрабатываемой тематике, приемами разработки плана исследований, программы исследований с последующим прогнозирование постановки продукции на производство, методами сбора первичной информации, необходимыми для обоснования разработки новой продукции и (или) технологии, методами определения конкурентных преимуществ и недостатков существующей продукции, методами математической статистики для обработки результатов измерений, мыслительно-логическими методами, способами обеспечения обратной связи с потребителями, методологией формирования ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: знания только основного материала - приемов и методов применяемых для поиска информации из различных источников и баз данных, принципы пищевой комбинаторики применяемые при разработке новой кулинарной продукции различного назначения и технологических процессов для предприятий общественного питания, приемов сбора первичной информации, необходимых для обоснования разработки новой продукции и (или) технологии, базы данных и информационные системы с данными о развитии рынка, основных способов и методов разработки кулинарной продукции, технологических процессов с учетом современных требований и инновационной составляющей, методов прогнозирования потребности в новой продукции и

	технологиях, методы стратегического планирования производственных процессов и ассортимента продукции с учетом влияния новых разработок, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; в целом успешное, но не системное умение обрабатывать собранную и полученную в ходе исследования информацию, делать выводы, определять цель и задачи исследования при разработке новой продукции и технологических процессов в общественном питании, анализировать первичную информацию полученную на предприятии и обосновывать целесообразность внедрения (постановки) новой продукции на производства, систематизировать и обобщать маркетинговую информацию, преимущества и недостатки продукции и технологий конкурентов, подобрать методики для научно-аналитической деятельности, собирать доказательную базу по существующую гипотезу; в целом успешное, но не системное владение методами хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных применимые к разрабатываемой тематике, приемами разработки плана исследований, программы исследований с последующим прогнозирование постановки продукции на производство, методами сбора первичной информации, необходимыми для обоснования разработки новой продукции и (или) технологии, методами определения конкурентных преимуществ и недостатков существующей продукции, методами математической статистики для обработки результатов измерений, мыслительно-логическими методами, способами обеспечения обратной связи с потребителями, методологией формирования ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
неудовлетворительно	обучающийся: не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в приемах и методах применяемых для поиска информации из различных источников и баз данных, принципы пищевой комбинаторики применяемые при разработке новой кулинарной продукции различного назначения и технологических процессов для предприятий общественного питания, приемов сбора первичной информации, необходимых для обоснования разработки новой продукции и (или) технологии, базы данных и информационные системы с данными о развитии рынка, основных способов и методов разработки кулинарной продукции, технологических процессов с учетом современных требований и инновационной составляющей, методов прогнозирования потребности в новой продукции и технологиях, методы стратегического планирования производственных процессов и ассортимента продукции с учетом влияния новых разработок, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; не умеет обрабатывать собранную и полученную в ходе исследования информацию, делать выводы, определять цель и задачи исследования при разработке новой продукции и

	технологических процессов в общественном питании, анализировать первичную информацию полученную на предприятии и обосновывать целесообразность внедрения (постановки) новой продукции на производства, систематизировать и обобщать маркетинговую информацию, преимущества и недостатки продукции и технологий конкурентов, подобрать методики для научно-аналитической деятельности, собирать доказательную базу по существующую гипотезу, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; обучающийся не владеет методами хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных применимые к разрабатываемой тематике, приемами разработки плана исследований, программы исследований с последующим прогнозирование постановки продукции на производство, методами сбора первичной информации, необходимыми для обоснования разработки новой продукции и (или) технологии, методами определения конкурентных преимуществ и недостатков существующей продукции, методами математической статистики для обработки результатов измерений, мыслительно-логическими методами, способами обеспечения обратной связи с потребителями, методологией формирования ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

4.2.2. Критерии оценки лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

знания: приемы сбора первичной информации, необходимые для обоснования разработки новой продукции и (или) технологии, методы прогнозирования потребности в новой продукции и технологиях, методы стратегического планирования производственных процессов и ассортимента продукции с учетом влияния новых разработок;

умения: обрабатывать собранную и полученную в ходе исследования информацию, делать выводы, определять цель и задачи исследования при разработке новой продукции и технологических процессов в общественном питании, подобрать методики для научно-аналитической деятельности, собирать доказательную базу по существующую гипотезу

владение навыками: приемами разработки плана исследований, программы исследований с последующим прогнозирование постановки продукции на производство, мыслительно- логическими методами, способами обеспечения обратной связи с потребителями, методологией формирования ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке.

Критерии оценки выполнения лабораторных работ

отлично	обучающийся демонстрирует: знания приемы сбора первичной информации, необходимые для обоснования разработки новой продукции и (или) технологии, методы прогнозирования потребности в новой продукции и технологиях, методы стратегического планирования производственных процессов и ассортимента продукции с учетом влияния новых разработок умеет анализировать информацию, планировать эксперимент, провести эксперимент, обработать полученные результаты, выполняет лабораторную работу, руководствуясь методикой, анализирует полученные результаты, делает выводы и заключения
хорошо	обучающийся демонстрирует: знания основных приемы сбора первичной информации, необходимые для обоснования разработки новой продукции и (или) технологии, методы прогнозирования потребности в новой продукции и технологиях, методы стратегического планирования производственных процессов и ассортимента продукции с учетом влияния новых разработок, выполняет лабораторную работу, руководствуясь методикой, анализирует полученные результаты, делает выводы и заключения при помощи небольших уточнений со стороны преподавателя
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: неглубокие знания основных приемы сбора первичной информации, необходимые для обоснования разработки новой продукции и (или) технологии, методы прогнозирования потребности в новой продукции и технологиях, методы стратегического планирования производственных процессов и ассортимента продукции с учетом влияния новых разработок, выполняет лабораторную работу, руководствуясь методикой, анализирует полученные результаты, делает выводы и заключенияпри помощи уточнений со стороны преподавателя и наводящих вопросов
неудовлетворительно	обучающийся не знает основные приемы сбора первичной информации, необходимые для обоснования разработки новой продукции и (или) технологии, методы прогнозирования потребности в новой продукции и технологиях, методы стратегического планирования производственных процессов.

Разработчик: доцент Куценкова В.С. (подпись)