

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о документе
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: доцент, ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 03.10.2024 15:18:04
Уникальный программный ключ:
528632d78e671e566a77f01fe1ba2172f735a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

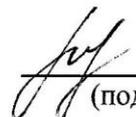
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____/ Попова О.М.
« 18 » *сентября* 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ НАУКИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и проектирование предприятий индустрии питания
Квалификация выпускника	Магистр
Нормативный срок обучения	2 года
Форма обучения	Очная
Кафедра-разработчик	Технологии продуктов питания
Ведущий преподаватель	Стрижевская В.Н., доцент

Разработчик(и): доцент, Стрижевская В.Н.



(подпись)

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	5
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	13
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования	20

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

В результате изучения дисциплины «Современные проблемы науки в сфере общественного питания» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 14 августа 2020 г. № 1028, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Современные проблемы науки в сфере 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 критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	УК-1.1 Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	1	практические занятия	Устный опрос, эссе.
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов	ОПК-2.2 Анализирует технологические процессы производства продукции с целью их оптимизации	1	практические занятия	Устный опрос, эссе.

	производства продукции различного назначения				
ОПК-5	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5.1 - Организует научно-исследовательские/опытно-конструкторские работы в предприятиях индустрии питания на основе общенаучных принципов	1	практические занятия	Устный опрос, эссе.
		ОПК-5.2 - Внедряет результаты научных исследований на предприятиях индустрии питания	1	практические занятия	Устный опрос, эссе.
ПК-2	Способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления	ПК-2.2 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности	1	практические занятия	Устный опрос, эссе.

Примечание

Компетенция УК – 1 – также формируется в ходе освоения дисциплины и практики: «Стратегический менеджмент», «Философские проблемы науки и техники», «Оптимизация технологических процессов на предприятиях индустрии питания», «Организационно-управленческая практика», «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты».

Компетенция ОПК – 2 – также формируется в ходе освоения дисциплин и практик: «Прикладные технологии в индустрии питания», «Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Технологическое проектирование специализированных предприятий питания» «Инновационные технологии производства продуктов рационального питания», «Технологии продуктов для специальных видов питания», «Оптимизация технологических процессов на предприятиях индустрии питания», «Технологические аспекты профилактики алиментарно-

зависимых заболеваний», «Нутрициология и технология современных продуктов питания», «Глобальные технологии современных продуктов питания», «Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий индустрии питания», «Технологическая практика», «Преддипломная практика», «Производственная практика:НИР», «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты».

Компетенция ОПК-5 – также формируется в ходе освоения дисциплин и практик: «Инновационные технологии производства продуктов рационального питания», «Технологии продуктов для специальных видов питания», «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты».

Компетенция ПК-2 – также формируется в ходе освоения дисциплин и практик: «Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях питания», «Технологические и функциональные свойства кулинарной продукции», «Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Инновационные технологии производства продуктов рационального питания», «Технологии продуктов для специальных видов питания», «Оптимизация технологических процессов на предприятиях индустрии питания», «Нутрициология и технология современных продуктов питания», «Глобальные технологии современных продуктов питания», «Технологическая практика», «Преддипломная практика», «Организационно-управленческая практика», «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты».

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

Перечень оценочных материалов

Таблица 2

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Устный опрос	средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по темам дисциплины: - перечень вопросов к практическому занятию - перечень вопросов для устного опроса - перечень вопросов и задания для самостоятельной работы

2	эссе	средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обещающие авторскую позицию по поставленной проблеме	темы эссе: критерии оценки эссе - пункт 4.2.2
---	------	---	---

Программа оценивания контролируемой дисциплине

Таблица 3

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4.
1	Входной контроль / Анализ и ранжирование проблем науки в сфере производства продуктов общественного питания	УК-1; ОПК-2; ОПК-5; ПК-2	Устный опрос
2	Проблема модернизации и глобализации сырьевого рынка	УК-1; ОПК-2; ОПК-5; ПК-2	Устный опрос
3	Проблема индустриализации питания	УК-1; ОПК-2; ОПК-5; ПК-2	Устный опрос
4	Международное партнёрство и национальные программы развития социального питания; мобильность в рамках национальной программы	УК-1; ОПК-2; ОПК-5; ПК-2	Устный опрос
5	Инновации, коммерциализация научных исследований, оценка эффективности научных исследований, защита интеллектуальной собственности	УК-1; ОПК-2; ОПК-5; ПК-2	Устный опрос
6	Проблемы создания единых научно-технических комплексов; нормативно-правовые аспекты новых форм сотрудничества научных, образовательных и промышленных заведений	УК-1; ОПК-2; ОПК-5; ПК-2	Устный опрос
7	Возможности применения результатов современных научных исследований в общественном питании на практике	УК-1; ОПК-2; ОПК-5; ПК-2	Устный опрос
8	Творческая работа	УК-1; ОПК-2; ОПК-5; ПК-2	Эссе
9	Выходной контроль	УК-1; ОПК-2; ОПК-5; ПК-2	Устный опрос

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Современные проблемы науки в сфере 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, 1 семестр	знает:	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в принципах и приемах применения мыслительно-логических методов (дедуктивно-индуктивного и т.п.), не знает практику их применения, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания принципов и приемов применения мыслительно-логических методов, но не знает как применить их для актуализации современных проблем науки, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание принципов и приемов применения мыслительно-логических методов (дедуктивно-индуктивного и т.п.) для актуализации современных проблем науки, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание принципов и приемов применения мыслительно-логических методов (дедуктивно-индуктивного и т.п.) для актуализации современных проблем науки, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет делать конструктивные выводы при	в целом успешное, но не системное	в целом успешное, но содержащие	сформированное умение делать

		проведении информационно-аналитического поиска, обосновывать научную новизну проблемы, выбирать наиболее приемлемый материал, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	умение делать конструктивные выводы при проведении информации информационно-аналитического поиска, обосновывать научную новизну проблемы при помощи извне, но испытывает затруднения в выборе наиболее приемлемого материала	отдельные пробелы, умение делать конструктивные выводы при проведении информации информационно-аналитического поиска, обосновывать научную новизну проблемы, выбирать наиболее приемлемый материал	конструктивные выводы при проведении информации информационно-аналитического поиска, обосновывать научную новизну проблемы, выбирать наиболее приемлемый материал
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками и приемами приемами мыслительно-логических методов и методом дедуктивного умозаключения, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками и приемами мыслительно-логических методов и методом дедуктивного умозаключения	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками и приемами мыслительно-логических методов и методом дедуктивного умозаключения	успешное и системное владение навыками и приемами анализа и синтеза, методом абстракции
ОПК-2 1 семестр	знает:	обучающийся не знает правила	обучающийся демонстриру	обучающийся демонстриру	обучающийся демонстриру

		краткого изложения материала, не знает как обосновать значимость проблемы, допускает существенные ошибки	ет знания только основных правил краткого изложения материала, не знает как емко обосновать значимость проблемы, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	ет знание правил правила краткого изложения материала, знает как обосновать значимость проблемы, не допускает существенных неточностей	ет знание правил краткого изложения материала для обоснования значимости проблемы, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет грамотно и доступно излагать научно-техническую информацию при постановке проблемы в сфере общественного питания, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение грамотно и доступно излагать научно-техническую информацию при постановке проблемы в сфере общественного питания	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение грамотно и доступно излагать научно-техническую информацию при постановке проблемы в сфере общественного питания	сформированное умение грамотно и доступно излагать научно-техническую информацию при постановке проблемы в сфере общественного питания
	владеет навыками:	обучающийся не владеет	в целом успешное, но	в целом успешное,	успешное и системное

		профессиональными терминами и определениями на русском и иностранном языке	содержащее отдельные пробелы владение профессиональными терминами и определениями на русском и иностранном языке	сопровождающаяся отдельными ошибками владение профессиональными терминами и определениями на русском и иностранном языке	владение методами сбора информации на русском и иностранных языках
ОПК - 5	знает:	обучающийся не знает современные проблемы науки, возникающие в сфере общественного питания, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала - общие проблемы науки, возникающие в сфере общественного питания, но не знает динамики развития, допускает неточности, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала - современных проблем науки, возникающие в сфере общественного питания, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала - современных проблем науки, возникающие в сфере 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 использовать специализированные профессиональные	в целом успешное, но не системное умение использовать специализир	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение	сформированное умение использовать специализированные профессиона

		теоретические и практические знания для решения проблем в сфере общественного питания, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	ованные профессиональные теоретические и практические знания для решения проблем в сфере общественного питания	использовать специализированные профессиональные теоретические и практические знания для решения проблем в сфере общественного питания	льные теоретические и практические решения проблем в сфере общественного питания
	владеет навыками:	обучающийся не владеет методами статистической обработки и анализа материала по выбранной проблеме для его дальнейшей интерпретации и применения в решении научных и практических задач, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками и методами статистической обработки и анализа материала по выбранной проблеме для его дальнейшей интерпретации и применения в решении научных и практических задач	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками и методами статистической обработки и анализа материала по выбранной проблеме для его дальнейшей интерпретации и применения в решении научных и практических задач	успешное и системное владение навыками и методами статистической обработки и анализа материала по выбранной проблеме для его дальнейшей интерпретации и применения в решении научных и практических задач
ПК - 2	знает:	обучающийся	обучающийся	обучающийся	обучающийся

		не знает значительной части программного материала - методы мозгового штурма, синектики и др. методы коллективной работы, плохо ориентируется в материале, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	я демонстрирует знания только основного материала - методы мозгового штурма, синектики и др. методы коллективной работы, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	я демонстрирует знание материала - методы мозгового штурма, синектики и др. методы коллективной работы, не допускает существенных неточностей	я демонстрирует знание материала - методы мозгового штурма, синектики и др. методы коллективной работы, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет анализировать и структурировать проблемы науки, находить оптимальные решения, защищать интеллектуальную собственность, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренн	в целом успешное, но не системное умение анализировать и структурировать проблемы науки, находить оптимальные решения, защищать интеллектуальную собственность	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение анализировать и структурировать проблемы науки, находить оптимальные решения, защищать интеллектуальную собственность	сформированное умение анализировать и структурировать проблемы науки, находить оптимальные решения, защищать интеллектуальную собственность

- оценка «отлично» выставляется в том случае, если при ответе на вопрос предлагается объяснение на основе общих закономерностей, проводится собственный анализ поставленной проблемы, предлагается краткий вывод и по возможности выбор оптимального решения;

- оценка «хорошо» выставляется в том случае, если при ответе на вопрос предлагается упрощенное объяснение, предлагается анализ поставленной проблемы с указанием возможных решений элементарных проблем;

- оценка «удовлетворительно» выставляется в том случае, если при ответе на вопрос предлагается описательное изложение темы с указанием возможных решений элементарных проблем.

Вопросы входного контроля:

1. Сущность и основные тенденции развития современной НТР?
2. В чем проявляется превращение науки в производительную силу общества?
3. Как осуществляется планирование научных исследований в стране? Состав плана НИР?
4. Прогнозирование развития науки; эффективность науки?
5. Как организована научная работа в отрасли? В университете?

3.2 Рефераты (эссе)

Эссе по предлагаемой тематике (таблица 5) представляется в письменном виде и защищается устно, написание и защита научного эссе формирует следующие навыки и умения;

Рекомендуемая тематика эссе по дисциплине приведена в таблице 5.

Таблица 5

Темы эссе, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины «Современные проблемы науки в сфере общественного питания»

№ п/п	Темы эссе
1	2
1	Научные исследования качества и безопасности сырья и продуктов, предназначенных для производства продукции общественного питания.
2	Проблемы развития социального питания в Европе
3	Проблемы развития социального питания в странах Азии
4	Проблемы создания научно-технических комплексов в общественном питании в настоящее время
5	Инновационные вспомогательные материалы в технологии производства продуктов питания
6	Проблемы разработки новой продукции
7	Проблемы внедрения новой продукции на производство

3.3 Устный опрос

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

Вопросы устного опроса

Практическое занятие № 1. Тема: Анализ и ранжирование проблем науки в сфере производства продуктов общественного питания

1. Какие глобальные проблемы науки в сфере производства продуктов общественного питания.
2. Какие социальные проблемы науки в сфере производства продуктов общественного питания.
3. Ранжирование проблем науки в сфере производства продуктов общественного питания.

Практическое занятие № 2. Тема: Проблема модернизации и глобализации сырьевого рынка

1. Что такое глобализация?
2. В чем положительные и отрицательные моменты модернизации сырьевого рынка.
3. В чем положительные и отрицательные моменты глобализации сырьевого рынка.
4. Проблема быстрого питания.
5. Преваляирование предприятий быстрого питания над традиционными.
6. Изменение научного подхода к технологии производства и хранения полуфабрикатов, полуфабрикатов высокой степени готовности.
7. Франчайзинговые технологии в сфере производства продуктов питания.

Практическое занятие № 3. Тема: Проблема индустриализации питания

1. Состояние питания населения в зависимости от регионального и индустриального места жизнедеятельности.
2. Изменение фактического пищевого статуса в современном мире.
3. Пищевой статус (понятие, методы расчета).
4. Концепции питания, существующие в настоящее время наряду с традиционной (сравнительный анализ).
5. Проблемы формирования продуктовой корзины и научные аспекты здорового питания

Практическое занятие № 4. Тема: Международное партнёрство и национальные программы развития социального питания; мобильность в рамках национальной программы

1. Международное научное партнёрство в сфере производства продукции и предоставления услуг общественного питания.

2. Национальные программы развития социального питания; мобильность в рамках национальной программы.

Практическое занятие № 5. Тема: Инновации, коммерциализация научных исследований, оценка эффективности научных исследований, защита интеллектуальной собственности

1. Инновации, в сфере производства продуктов питания.
2. Коммерциализация научных исследований.
3. Оценка эффективности научных исследований.
4. Защита интеллектуальной собственности.

Практическое занятие № 6. Тема: Проблемы создания единых научно-технических комплексов; нормативно-правовые аспекты новых форм сотрудничества научных, образовательных и промышленных заведений

1. Проблемы создания единых научно-технических комплексов.
2. Нормативно-правовые аспекты новых форм сотрудничества научных, образовательных и промышленных заведений.
3. Возможности применения результатов современных научных исследований в общественном питании на практике

Необходимы ли научно-технические комплексы в общественном питании

4. Рационально ли нормирование в отрасли общественного питания (науке, образовании и производстве).

5. Анализ эффективности внедрения инновационных разработок в практику предприятий общественного питания

Практическое занятие № 7. Тема: Возможности применения результатов современных научных исследований в общественном питании на практике

Проблемные вопросы:

Современные достижения техники и возможности применения в общественном питании

1. Каким предприятиям выгодно применять инновации в технике?
2. Какие выгоды получает предприятие, вводя новые технические достижения?
3. С какими трудностями может столкнуться предприятие применяя современные достижения техники

Новые сырьевые ресурсы и возможности применения их в технологии общественного питания.

1. Какие предприятия общественного питания заинтересованы в применении новых сырьевых ресурсов?

2. В чем опасность внедрения сырьевых ресурсов, полученных нетрадиционными способами?

3. Какие экономические эффекты можно получить, внедряя нетрадиционное сырье?

Роль общественного питания для современного человека в обеспечении адекватного питания.

1. Обеспечивают ли современные предприятия общественного питания потребности в питательных веществах.

2. На какие критерии ориентируются предприятия общественного питания при обеспечении адекватного питания

3. Какие предприятия не могут обеспечить потребность в питательных веществах регулярно?

Эффективность инноваций в общественном питании (молекулярная кухня)

1. Чем обусловлено применение данной инновации?

2. Преимущества применения?

3. Недостатки применения?

Эффективность инноваций в общественном питании (организация питания по принципу кампусных карт)

1. Чем обусловлено применение данной инновации?

2. Преимущества применения?

3. Недостатки применения?

Эффективность инноваций в общественном питании (принципы создания новых пищевых продуктов)

1. Чем обусловлено применение данной инновации?

2. Преимущества применения?

3. Недостатки применения?

3.4. Рубежный контроль

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

Критерии оценки входного контроля:

- оценка «отлично» выставляется в том случае, если при ответе на вопрос предлагается объяснение на основе общих закономерностей, проводится собственный анализ поставленной проблемы, предлагается краткий вывод и по возможности выбор оптимального решения;

- оценка «хорошо» выставляется в том случае, если при ответе на вопрос предлагается упрощенное объяснение, предлагается анализ поставленной проблемы с указанием возможных решений элементарных проблем;

- оценка «удовлетворительно» выставляется в том случае, если при ответе на вопрос предлагается описательное изложение темы с указанием возможных решений элементарных проблем.

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Какие глобальные проблемы науки в сфере производства продуктов общественного питания
2. Какие социальные проблемы науки в сфере производства продуктов общественного питания
3. Ранжирование проблем науки в сфере производства продуктов общественного питания
4. Что такое глобализация?
5. В чем положительные и отрицательные моменты модернизации сырьевого рынка
6. В чем положительные и отрицательные моменты глобализации сырьевого рынка
7. Проблема быстрого питания.
8. Превалирование предприятий быстрого питания над традиционными
9. Изменение научного подхода к технологии производства и хранения полуфабрикатов, полуфабрикатов высокой степени готовности
10. Франчайзинговые технологии в сфере производства продуктов питания
11. Состояние питания населения в зависимости от регионального и индустриального места жизнедеятельности
12. Изменение фактического пищевого статуса в современном мире

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Пищевой статус (понятие, методы расчета)
2. Концепции питания, существующие в настоящее время наряду с традиционной (сравнительный анализ)
3. Проблемы формирования продуктовой корзины и научные аспекты здорового питания.

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Международное научное партнёрство в сфере производства продукции и предоставления услуг общественного питания.
2. Национальные программы развития социального питания; мобильность в рамках национальной программы.
3. Инновации, в сфере производства продуктов питания.
4. Коммерциализация научных исследований.
5. Оценка эффективности научных исследований.
6. Защита интеллектуальной собственности.
7. Проблемы создания единых научно-технических комплексов.
8. Нормативно-правовые аспекты новых форм сотрудничества научных, образовательных и промышленных заведений

9. Возможности применения результатов современных научных исследований в общественном питании на практике
Вопросы для самостоятельного изучения

1. Необходимы ли научно-технические комплексы в общественном питании
2. Рационально ли нормирование в отрасли общественного питания (науке, образовании и производстве)
3. Анализ эффективности внедрения инновационных разработок в практику предприятий общественного питания

3.5. Промежуточная аттестация

Вопросы выходного контроля (зачет)

1. Какие глобальные проблемы науки в сфере производства продуктов общественного питания.
2. Какие социальные проблемы науки в сфере производства продуктов общественного питания.
3. Ранжирование проблем науки в сфере производства продуктов общественного питания.
4. Что такое глобализация?
5. В чем положительные и отрицательные моменты модернизации сырьевого рынка.
6. В чем положительные и отрицательные моменты глобализации сырьевого рынка.
7. Проблема быстрого питания.
8. Преваляирование предприятий быстрого питания над традиционными.
9. Изменение научного подхода к технологии производства и хранения полуфабрикатов, полуфабрикатов высокой степени готовности.
10. Франчайзинговые технологии в сфере производства продуктов питания.
11. Состояние питания населения в зависимости от регионального и индустриального места жизнедеятельности.
12. Изменение фактического пищевого статуса в современном мире.
13. Пищевой статус (понятие, методы расчета).
14. Концепции питания, существующие в настоящее время наряду с традиционной (сравнительный анализ).
15. Проблемы формирования продуктовой корзины и научные аспекты здорового питания.
16. Международное научное партнёрство в сфере производства продукции и предоставления услуг общественного питания.
17. Национальные программы развития социального питания; мобильность в рамках национальной программы.
18. Инновации, в сфере производства продуктов питания.

19. Коммерциализация научных исследований.
20. Оценка эффективности научных исследований.
21. Защита интеллектуальной собственности.
22. Проблемы создания единых научно-технических комплексов.
23. Нормативно-правовые аспекты новых форм сотрудничества научных, образовательных и промышленных заведений.
24. Возможности применения результатов современных научных исследований в общественном питании на практике
Необходимы ли научно-технические комплексы в общественном питании
25. Рационально ли нормирование в отрасли общественного питания (науке, образовании и производстве).
26. Анализ эффективности внедрения инновационных разработок в практику предприятий общественного питания.

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 «Современные проблемы науки в сфере 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: мыслительно-логических методов (дедуктивно-индуктивного анализа и т.п.) для актуализации современных проблем науки, краткого изложения материала для обоснования значимости проблемы, современные проблемы науки, возникающие в сфере производства продуктов общественного питания, методы мозгового штурма, синектики и др. методы коллективной работы.

умения: делать конструктивные выводы при проведении информационно-аналитического поиска, обосновывать научную новизну проблемы, выбирать наиболее приемлемый материал; грамотно и доступно излагать научно-техническую информацию при постановке проблемы в сфере общественного питания; использовать специализированные профессиональные теоретические и практические знания для решения проблем в сфере общественного питания; анализировать и структурировать проблемы науки, находить оптимальные решения, защищать интеллектуальную собственность.

владение навыками: приемами мыслительно-логических методов и методом дедуктивного умозаключение; профессиональными терминами и определениями на русском и иностранном языке; методами статистической обработки и анализа материала по выбранной проблеме для его дальнейшей интерпретации и применения в решении научных и практических задач; методами ранжирования проблем и приемами построения научно-технических отчетов по результатам анализа, навыками планирования исследований для решения конкретных задач в общественном питании.

Критерии оценки**

отлично	обучающийся демонстрирует: <ul style="list-style-type: none">- мыслительно-логических методов (дедуктивно-индуктивного анализа и т.п.) для актуализации современных проблем науки, краткого изложения материала для обоснования значимости проблемы, современные проблемы науки, возникающие в сфере производства продуктов общественного питания, методы мозгового штурма, синектики и др. методы коллективной работы, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий;- делать конструктивные выводы при проведении информационно-аналитического поиска, обосновывать научную новизну проблемы, выбирать наиболее приемлемый материал; грамотно и доступно излагать научно-техническую информацию при постановке проблемы
----------------	--

	<p>в сфере общественного питания; использовать специализированные профессиональные теоретические и практические знания для решения проблем в сфере общественного питания; анализировать и структурировать проблемы науки, находить оптимальные решения, защищать интеллектуальную собственность;</p> <p>- успешное и системное владение приемами мыслительно-логических методов и методом дедуктивного умозаключения; профессиональными терминами и определениями на русском и иностранном языке; методами статистической обработки и анализа материала по выбранной проблеме для его дальнейшей интерпретации и применения в решении научных и практических задач; методами ранжирования проблем и приемами построения научно-технических отчетов по результатам анализа, навыками планирования исследований для решения конкретных задач в общественном питании</p>
хорошо	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание мыслительно-логических методов, правил коммуникации в устной и письменной формах, современные проблемы науки, возникающие в сфере производства продуктов общественного питания, методы мозгового штурма, синектики и др. методы коллективной работы, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение делать конструктивные выводы при проведении информационно-аналитического поиска, обосновывать научную новизну проблемы, выбирать наиболее приемлемый материал; грамотно и доступно излагать научно-техническую информацию при постановке проблемы в сфере общественного питания; использовать специализированные профессиональные теоретические и практические знания для решения проблем в сфере общественного питания, находить оптимальные решения, защищать интеллектуальную собственность; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение приемами мыслительно-логических методов и методом дедуктивного умозаключения; профессиональными терминами и определениями на русском и иностранном языке; методами статистической обработки и анализа материала по выбранной проблеме для его дальнейшей интерпретации и применения в решении научных и практических задач; методами ранжирования проблем и приемами построения научно-технических отчетов по результатам анализа, навыками планирования исследований для решения конкретных задач в общественном питании
удовлетворительно	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания только основного материала - мыслительно-логических методов, правил коммуникации в устной и

	<p>письменной формах, современные проблемы науки, возникающие в сфере производства продуктов общественного питания, методы мозгового штурма, синектики и др. методы коллективной работы, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала;</p> <ul style="list-style-type: none"> - в целом успешное, но не системное умение делать конструктивные выводы при проведении информационно-аналитического поиска, обосновывать научную новизну проблемы, выбирать наиболее приемлемый материал; грамотно и доступно излагать научно-техническую информацию при постановке проблемы в сфере общественного питания; использовать специализированные профессиональные теоретические и практические знания для решения проблем в сфере общественного питания; - в целом успешное, но не системное владение навыками приемами мыслительно-логических методов и методом дедуктивного умозаключения; профессиональными терминами и определениями на русском и иностранном языке; методами статистической обработки и анализа материала по выбранной проблеме для его дальнейшей интерпретации и применения в решении научных и практических задач; методами ранжирования проблем и приемами построения научно-технических отчетов по результатам анализа, навыками планирования исследований для решения конкретных задач в общественном питании
<p>неудовлетворительно</p>	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в мыслительно-логических методах, правилах коммуникации в устной и письменной формах, современных проблемах науки, возникающих в сфере производства продуктов общественного питания, методах мозгового штурма, синектики и др. методах коллективной работы, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет делать конструктивные выводы при проведении информационно-аналитического поиска, обосновывать научную новизну проблемы, выбирать наиболее приемлемый материал; грамотно и доступно излагать научно-техническую информацию при постановке проблемы в сфере общественного питания; использовать

	<p>специализированные профессиональные теоретические и практические знания для решения проблем в сфере общественного питания, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено;</p> <p>- обучающийся не владеет навыками приемами мыслительно-логических методов и методом дедуктивного умозаключения; профессиональными терминами и определениями на русском и иностранном языке; методами статистической обработки и анализа материала по выбранной проблеме для его дальнейшей интерпретации и применения в решении научных и практических задач; методами ранжирования проблем и приемами построения научно-технических отчетов по результатам анализа, навыками планирования исследований для решения конкретных задач в общественном питании, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено</p>
--	--

4.2.2. Критерии оценки эссе

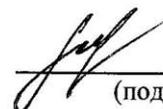
При написании эссе обучающийся демонстрирует:

знания: теоретического материала - самостоятельность выполнения работы, используемые понятия строго соответствуют теме, определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры

умения: грамотно применяет категории анализа, умело использует приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений, способен объяснить альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему и прийти к сбалансированному заключению

владение навыками: ясного и четкого изложения материала, логического структурирования доказательств, выдвинутых тезисов, оформления и использования цитат, оформления текста с полным соблюдением правил русской орфографии и пунктуации, лексических, фразеологических, грамматических и стилистических норм русского литературного языка.

Разработчик: Стрижевская В.Н., доцент


(подпись)

