Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 09.10.2024 15:18:45
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Приложение 1

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./
«10» мая 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технологии и проектирование предприятий индустрии питания
Квалификация выпускника	Магистр
Нормативный срок обучения	2 года
Форма обучения	Заочная
Кафедра-разработчик	Технологии продуктов питания
Ведущий преподаватель	Неповинных Н.В., профессор

Разработчики: доцент Петрова О.Н. (подпись)

профессор Неповинных Н.В. (подпись)

Саратов 2021

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	12
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования	17

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

В результате изучения дисциплины «Технологические и функциональные свойства кулинарной продукции» 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 20 ноября 2014 г. № 1482, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Технологические и функциональные свойства кулинарной продукции»

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающий должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (курс)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством, путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1 Осуществляет поиск и систематизирует методы исследования для разработки новых технологических решений	2	практические занятия, лабораторные занятия	Практическое занятие/лабораторная работа/ устный опрос/тесты
		ОПК-3.2 Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции			

		ОПК-3.3 Разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции			
ПК-1	Способен организовать и проводить исследования и (или) разработки в рамках реализации научных (научно-технических, инновационных) проектов предприятий индустрии питания	ПК-1.1 Способен к применению практических навыков составления и оформления научно-технической, технологической документации			
		ПК-1.2 Определяет способы практического применения научных результатов исследований			
		ПК-1.3 Апробирует результаты научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях			
ПК-2	Способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект	ПК-2.1 Совершенствует режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами			

	управления	ПК-2.2 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности			

Примечание:

Компетенция ОПК-3 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Методология науки о питании», «Микробиология и эпидемиология в области питания», «Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты».

Компетенция ПК-1 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Методология науки о питании», «Документооборот и нормирование деятельности на предприятиях питания», «Производственный контроль и безопасность технологических процессов на предприятиях индустрии питания», «Технологическое проектирование специализированных предприятий питания», «Инновационные технологии производства продуктов рационального питания», «Производственная практика», «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты».

Компетенция ПК-2 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Современные проблемы науки в сфере общественного питания», «Прикладные технологии в индустрии питания», «Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях питания», «Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Инновационные технологии производства продуктов рационального питания», «Технологии продуктов для специальных видов питания», «Оптимизация технологических процессов на предприятиях индустрии питания», «Производственная практика», «Нутрициология и технология современных продуктов питания», «Глобальные технологии современных продуктов питания», «Технологическая практика», «Технологическая практика», «Преддипломная практика», «Организационно-управленческая практика», «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты».

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

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	устный опрос по практическим и лабораторным работам	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	требования к устному отчету по практическим и лабораторным работам
2	собеседование	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 для устного опроса
3	тестирование	метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий	банк тестовых заданий

Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Нормативные документы при проектировании продуктов здорового питания	ОПК-3, ПК-1, ПК-2	устный опрос, практическая работа
2	Основные этапы при проектировании продуктов здорового питания	ОПК-3, ПК-1, ПК-2	устный опрос, практическая работа
3	Изучение функционально-технологических свойств белков при проектировании продуктов питания	ОПК-3, ПК-1, ПК-2	устный опрос, лабораторная работа

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Технологические и функциональные свойства кулинарной продукции» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенций	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
ОПК-3, 2 курс	ОПК-3.1 Осуществляет поиск и систематизирует методы исследования для разработки новых технологических решений	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (нормативных документов регламентирующих производство функциональных продуктов питания, основные термины и определения изучаемой дисциплины, суточную потребность в основных питательных элементах, роль в питании эссенциальных компонентов пищи), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала (нормативных документов регламентирующих производство функциональных продуктов питания, основные термины и определения изучаемой дисциплины, суточную потребность в основных питательных элементах, роль в питании эссенциальных компонентов пищи), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	ОПК-3.2 Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой	не умеет использовать методы и приемы (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания функционального назначения), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу,	в целом успешное, но не системное умение (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания функционального назначения), используя современные методы и показатели оценки	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания функционального назначения), используя	сформированное умение (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания функционального назначения), используя современные методы и показатели такой оценки

	продукции	большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено		современные методы и показатели такой оценки	
	ОПК-3.3 Разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания функциональной направленности), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания функциональной направленности)	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания функциональной направленности)	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания функциональной направленности)
ПК- 1, 2 курс	ПК-1.1 Способен к применению практических навыков составления и оформления научно-технической, технологической документации	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале, не знает правила составления и оформления научно-технической, технологической документации	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей при разработке правил составления и оформления научно-технической, технологической документации	обучающийся демонстрирует знание материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, знает правила составления и оформления научно-технической, технологической документации
	ПК-1.2 Определяет способы практического	не умеет использовать методы и приемы (применять и владеть основами приемами моделирования и	в целом успешное, но не системное умение (применять и владеть основами приемами	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (применять и владеть	сформированное умение (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов

	применения научных результатов исследований	конструирования рецептур и технологий продуктов питания функционального назначения), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания функционального назначения), используя современные методы и показатели оценки	основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания функционального назначения), используя современные методы и показатели такой оценки	питания функционального назначения), используя современные методы и показатели такой оценки
	ПК-1.3 Апробирует результаты научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях	обучающийся не владеет навыками апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях	успешное и системное владение навыками апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях

ПК- 2 2 курс	ПК-2.1 Совершенствует режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале, не знает практику совершенствования режимов и параметров технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала, не знает практику совершенствования режимов и параметров технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, знает практику совершенствования режимов и параметров технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами, допускает существенные ошибки
	ПК-2.2 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности	применять информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности	навыками применения информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности, навыками устного и письменного общения на иностранном (английском) языке

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 Практическая работа

Практические занятия играют важную роль в выработке у обучающихся навыков применения полученных знаний для проведения практических работ. Практические занятия развивают научное мышление у обучающихся, позволяют проверить их знания усвоенного материала.

Тематика практических работ установлена в соответствии с ФГОС ВО и рабочей программой по дисциплине «Технологические и функциональные свойства кулинарной продукции» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Требования к устному отчету по практическим работам:

1. Знание основных понятий по теме практического занятия.
2. Владение терминами и использование их при ответе.
3. Умение объяснить сущность проведения опыта, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы.
4. Владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, умение отвечать на поставленные вопросы.

Перечень тем практических работ:

1. Нормативные документы при проектировании продуктов здорового питания
2. Основные этапы при проектировании продуктов здорового питания

Практические работы выполняются в соответствии с учебно-методическим пособием по выполнению практических работ по дисциплине «Технологические и функциональные свойства кулинарной продукции».

3.2 Лабораторная работа

Лабораторные занятия играют важную роль в выработке у обучающихся навыков применения полученных знаний для проведения лабораторных работ. Лабораторные занятия развивают научное мышление у обучающихся, позволяют проверить их знания усвоенного материала.

Тематика лабораторных работ установлена в соответствии с ФГОС ВО и рабочей программой по дисциплине «Технологические и функциональные свойства кулинарной продукции» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Требования к устному отчету по лабораторным работам:

1. Знание основных понятий по теме лабораторного занятия.
2. Владение терминами и использование их при ответе.
3. Умение объяснить сущность проведения опыта, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы.
4. Владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, умение отвечать на поставленные вопросы.

Перечень тем лабораторных работ:

1. Изучение функционально-технологических свойств белков при проектировании продуктов питания.

Лабораторные работы выполняются в соответствии с учебно-методическим пособием по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технологические и функциональные свойства кулинарной продукции».

3.3. Текущий контроль

Целью проведения текущего контроля является проверка знаний по основным темам дисциплины «Технологические и функциональные свойства кулинарной продукции».

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Значение питания в жизнедеятельности человека.
2. Что понимаем под термином «Рациональное питание»?
3. Структура питания населения на современном этапе развития.
4. Современные диеты, их недостатки.
5. Что понимаем под термином «Функциональное питание»?
6. По каким принципам относим продукты питания к категории функциональных?
7. Определение «Пищевой продукт».
8. На какие группы по назначению делятся пищевые продукты?
9. Что необходимо обязательно учитывать при разработке технологий и рецептур комбинированных продуктов функционального назначения?

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Эссенциальные компоненты пищи.
2. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации.

3. ГОСТ Р 55577-2013 Продукты пищевые специализированные и функциональные. Информация об отличительных признаках и эффективности.

4. Каковы основные компоненты пищевых продуктов?

5. Какие компоненты продуктов участвуют в обеспечении функционально-технологических свойств пищевых продуктов и композиций?

6. Какова роль воды в обеспечении функционально-технологических свойств продуктов?

7. Понятие комбинированного продукта функционального назначения.

8. Понятие «пробиотик».

9. Примеры комбинированных функциональных продуктов.

3.4 Промежуточная аттестация

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» установлена промежуточная аттестация в виде зачета 2 курс.

Вопросы, выносимые на зачет

1. Белки, значение белков в питании человека?
2. Углеводы, значение углеводов в питании человека?
3. Жиры, значение жиров в питании человека?
4. Вода, значение для жизнедеятельности человека?
5. Пищевые волокна, значение в питании?
6. Витамины, значение в питании человека?
7. Минеральные вещества, значение в питании человека?
8. Рассмотрение вопроса о востребованности продуктов функционального назначения на современном рынке.
9. Изучение основных понятий терминов и определений по ГОСТ Р 52349-2005.
10. Анализ рынка существующих продуктов функционального назначения.
11. Пути расширения ассортимента функциональных продуктов питания.
10. Значение питания в жизнедеятельности человека
11. Что понимаем под термином «Рациональное питание»?
12. Структура питания населения на современном этапе развития
13. Современные диеты, их недостатки
14. Что понимаем под термином «Функциональное питание»?
15. По каким принципам относим продукты питания к категории функциональных?
16. Определение «Пищевой продукт».

17. На какие группы по назначению делятся пищевые продукты?

18. Каковы основные компоненты пищевых продуктов?

19. Какие компоненты продуктов участвуют в обеспечении функционально-технологических свойств пищевых продуктов и композиций?

20. Какова роль воды в обеспечении функционально-технологических свойств продуктов?

21. Понятие комбинированного продукта функционального назначения.

22. Понятие «пробиотик».

23. Примеры комбинированных функциональных продуктов.

30 Что необходимо обязательно учитывать при разработке технологий и рецептур комбинированных продуктов функционального назначения?

31. Эссенциальные компоненты пищи

32. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации

33. ГОСТ Р 55577-2013 Продукты пищевые специализированные и функциональные. Информация об отличительных признаках и эффективности.

Пример банка тестовых заданий ФОС

Тестовый контроль № 1

для проведения зачета по дисциплине «Технологические и функциональные свойства кулинарной продукции»

направление подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

профиль подготовки «Технологии и проектирование предприятий индустрии питания»

Фамилия

□□□□□□□□□□□□□□□□Имя□□□□□□□□□□

Отчество □□□□□□□□□□□□□□□□

Курс □Группа □□□□□□

Внимание: *Тестовое задание заполняется гелиевой ручкой черного цвета, в соответствующих клеточках необходимо указать знаки* **v** *или* □*, в вопросах на соответствие указать порядок цифрами* 1, 2, 3 *и т.д.*

1. По химической природе белки – это ### :

-: ВМС, построенные из моносахаридов;

+:ВМС, построенные из остатков аминокислот, соединенных пептидной связью;

-: низкомолекулярные азотистые вещества;

-: низкомолекулярные вещества, содержащие карбонильную группу;

-: ВМС, построенные из карбоновых кислот и спиртов, соединенных эфирной связью.

2. Значение белков в питании определяется следующими моментами:
+: выполняют в организме пластическую функцию;
+: являются источниками незаменимых веществ;
+: могут быть использованы как источник энергии;
-: являются источником вредных веществ;
-: ухудшают усвоение углеводов.

3. Содержание белков в продуктах характеризуется следующими величинами (установите соответствие между двумя группами данных):
L1: мясное сырье
L2: различные виды рыбы
L3: мука пшеничная
L4: бобовые
R1:11-21
R2: 14-25
R3: 10-12
R4:20-35

4. Белки в зависимости от аминокислотного состава классифицируются на:
-: водорастворимые, солерастворимые, спирторастворимые и т.д.
+: полноценные и неполноценные;
-: простые и сложные;
-: «а» и «б»
-: «а», «б» и «в».

5. Под первичной структурой белка понимается:
-: аминокислотный состав белка;
-: определенная последовательность аминокислот в молекуле;
+: «а» и «б»;
-: спиралевидное строение молекулы;
-: шаровидное или нитевидное строение молекулы.
6. Под вторичной структурой белка понимается
-: аминокислотный состав белка;
-: определенная последовательность аминокислот в молекуле;
-: «а» и «б»;
+: спиралевидное строение молекулы;
-: шаровидное или нитевидное строение молекулы.

7. Под третичной структурой белка понимается
-: аминокислотный состав белка;

-: определенная последовательность аминокислот в молекуле;
-: «а» и «б»;
-: спиралевидное строение молекулы;
+: шаровидное или нитевидное строение молекулы.

8. Гидратация белков – это ###:
-: образование кристаллогидратов;
-: расщепление молекулы белка под действием воды;
+: адсорбция воды гидрофильными группами молекулы;
-: растворение белка в воде;
-: все четыре явления.

9.Денатурация белков – это ###:
+: потеря белками своих природных свойств в результате изменения структуры;
-: коагуляция белка;
-: превращение белка в гель;
-: взаимодействие белков с водой;
-: все четыре явления.

10. Денатурацию белков вызывают факторы:
-: действие некоторых кислот и взбивание;
-: действие солей тяжелых металлов и взбивание;
-: взбивание, действие некоторых кислот и нагрев;
-: нагрев, взбивание и действие солей тяжелых металлов:
+: все 4 фактора.

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, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Технологические и функциональные свойства кулинарной продукции» осуществляется через проведение текущего, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля, порядок начисления баллов и фонды контрольных заданий 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

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице.

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовл.»	«зачтено»	«зачтено (удовл.)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудов-летвори-тельно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудов.)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
				к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

* - форма промежуточной аттестации в семестре определяется в соответствии с таблицей 2 рабочей программы дисциплины (модуля)

4.2.1 Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

- знания: вопросов значения в питании человека всех пищевых нутриентов, их суточную потребность. Нормативные документы, регламентирующие производство функциональных продуктов питания, основные термины и определения изучаемой дисциплины, роль в питании эссенциальных компонентов пищи.

- умения: применять и владеть основами теории в реализации основных технологических процессов пищевых производств функциональных продуктов питания, рассчитывать пищевую ценность продуктов питания с функциональными добавками.

- владение навыками: использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания с применением функционально-технологического сырья.

Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание материала (материал систематизирован и структурирован; сделаны обобщения и сопоставления различных точек зрения по рассматриваемому вопросу, сделаны и аргументированы основные выводы, отчетливо видна самостоятельность суждений, основные понятия проблемы изложены полно и глубоко) - грамотность и культура изложения; - дает правильные ответы на вопросы
хорошо	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует неполное знание материала (в материале представлена одна точка зрения, отсутствует самостоятельность суждений) - не отвечает на вопросы
неудовлетворительно	обучающийся не отвечает на поставленные вопросы

4.2.2 Критерии оценки ответа по лабораторным работам

При выполнении лабораторных занятий обучающийся демонстрирует:

- знания: нормативных документов, регламентирующих производство функциональных продуктов питания, основные термины и определения изучаемой дисциплины, суточную потребность в основных питательных элементах, роль в питании эссенциальных компонентов пищи.

- умения: применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания функционального назначения.

- владение навыками: использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания функциональной направленности.

Критерии оценки ответа по лабораторным работам

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание материала (нормативных документов регламентирующих производство функциональных продуктов питания, основные термины и определения изучаемой дисциплины, суточную потребность в основных питательных элементах, роль в питании эссенциальных компонентов пищи), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания функционального назначения), используя современные методы и показатели такой оценки; - успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания функциональной направленности)
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание материала, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания функционального назначения), используя современные методы и показатели такой оценки; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания функциональной направленности)

удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; – в целом успешное, но не системное умение (применять и владеть основами теории в реализации основных технологических процессов пищевых производств, рассчитывать основные параметры), используя современные методы и показатели оценки; – в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания функциональной направленности)
неудовлетворительно	обучающийся: – не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; – не умеет использовать методы и приемы, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; – обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания функциональной направленности), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

4.2.3. Критерии оценки ответа по практическим занятиям

При выполнении практических занятий обучающийся демонстрирует:

- знания: нормативных документов, регламентирующих производство функциональных продуктов питания, основные термины и определения изучаемой дисциплины, суточную потребность в основных питательных элементах, роль в питании эссенциальных компонентов пищи.

- умения: применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания функционального назначения.

- владение навыками: использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания функциональной направленности.

Критерии оценки ответа по практическим занятиям

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание материала (нормативных документов регламентирующих производство функциональных продуктов питания, основные термины и определения изучаемой дисциплины, суточную потребность в основных питательных элементах, роль в питании эссенциальных компонентов пищи), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания функционального назначения), используя современные методы и показатели такой оценки; - успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания функциональной направленности)
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание материала, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания функционального назначения), используя современные методы и показатели такой оценки; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания функциональной направленности)
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; - в целом успешное, но не системное умение (применять и владеть основами теории в реализации основных технологических процессов пищевых производств, рассчитывать основные параметры), используя современные методы и показатели оценки; - в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания функциональной направленности)
неудовлетворительно	обучающийся:

	– не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; – не умеет использовать методы и приемы, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; – обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания функциональной направленности), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

4.2.4. Критерии оценки выполнения тестового задания к контролю остаточных знаний

При выполнении тестовых заданий обучающийся демонстрирует:

знания: нормативных документов, регламентирующих производство функциональных продуктов питания, основные термины и определения изучаемой дисциплины, суточную потребность в основных питательных элементах, роль в питании эссенциальных компонентов пищи.

Критерии оценки тестового задания

отлично	обучающийся демонстрирует: – 85 % правильных ответов
хорошо	обучающийся демонстрирует: – 60 % правильных ответов
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – 50 % правильных ответов
неудовлетворительно	обучающийся: – Дал менее 45 % правильных ответов

Разработчики: профессор Неповинных Н.В. _____
(подпись)

доцент Петрова О.Н. _____
(подпись)