

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Б1.Б.03 Высокотехнологичные производства продуктов питания

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки Технология и организация производства продуктов питания

Квалификация выпускника магистр

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

Наименование и содержание компетенции

ОПК-3 способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции

Знать:

Этап 1: Методологию освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания

Этап 2: Зарубежные технологии производства продуктов питания

Уметь:

Этап 1: Управлять инновационными процессами

Этап 2: Использовать компьютерные программы при проектировании и реконструкции предприятий питания

Владеть:

Этап 1: Вопросы моделирования технологических процессов

Этап 2: Вопросы производства продукции питания

ПК-3: способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия.

Знать: классификацию измерительных методов контроля качества пищевых продуктов.

Этап 1: классификацию измерительных методов контроля качества пищевых продуктов.

Этап 2: классификацию измерительных методов контроля качества и безопасности пищевых продуктов.

Уметь: использовать профессиональные теоретические и практические знания при исследовании качества продуктов питания

Этап 1: использовать профессиональные теоретические знания при исследовании качества продуктов питания

Этап 2: использовать профессиональные практические знания при исследовании качества продуктов питания

Владеть: методами обработки информации о качестве пищевой продукции.

Этап 1: методами обработки информации о качестве пищевой продукции.

Этап 2: методами обработки информации о качестве и безопасности пищевой продукции.

ПК-4: способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.

Знать: основные метрологические характеристики методов контроля качества продуктов питания.

Этап 1: основные метрологические характеристики методов контроля качества продуктов питания.

Этап 2: основные метрологические характеристики методов контроля качества и безопасности продуктов питания.

Уметь: оформлять документацию на качество и безопасность продукции.

Этап 1: оформлять документацию на качество продукции.

Этап 2: оформлять документацию на безопасность продукции.

Владеть: способами утилизации некачественной продукции.

Этап 1: способами списания некачественной продукции.

Этап 2: способами захоронения некачественной продукции.

ПК-7 способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях

Знать:

Этап 1: Современные методы исследований сырья и продукции питания

Этап 2: Способы оптимизации технологических процессов

Уметь:

Этап 1: Использовать приборы и современные методики для исследований сырья и продукции питания

Этап 2: Анализировать составы продуктов с целью оптимизации технологических процессов общественного питания

Владеть:

Этап 1: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Этап 2: Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания

ПК-13 способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания

Знать:

Этап 1: Современные методы исследований сырья и продукции питания

Этап 2: Способы оптимизации технологических процессов

Уметь:

Этап 1: Использовать приборы и современные методики для исследований сырья и продукции питания

Этап 2: Анализировать составы продуктов с целью оптимизации технологических процессов общественного питания

Владеть:

Этап 1: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Этап 2: Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания

2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования.

Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 1 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
1	2	3	4
ОПК-3 способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	способен разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	Знать: Методологию освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания Уметь: Управлять инновационными процессами Владеть: Вопросами моделирования технологических процессов	Проверка конспектов лекций Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов.

ПК-3: Способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливая и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия.	способен оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливая и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия.	Знать классификацию измерительных методов контроля качества пищевых продуктов Уметь использовать профессиональные теоретические знания при исследовании качества продуктов питания, владеть методами обработки информации о качестве пищевой продукции.	Проверка конспектов лекций Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов.
ПК-4: Способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.	способен оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.	Знать основные метрологические характеристики методов контроля качества продуктов питания, Уметь оформлять документацию на качество продукции, Владеть способами списания некачественной продукции.	
ПК-7 способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	способен разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Знать: Современные методы исследований сырья и продукции питания Уметь: Использовать приборы и современные методики для исследований сырья и продукции питания Владеть: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Проверка конспектов лекций Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов.
ПК-13 способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания	способен прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания	Знать: Современные методы исследований сырья и продукции питания Уметь: Использовать приборы и современные методики для исследований сырья и продукции питания Владеть: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
1	2	3	4
ОПК-3 способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	способен разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	Знать: Зарубежные технологии производства продуктов питания Уметь: Использовать компьютерные программы при проектировании и реконструкции предприятий питания Владеть: Вопросами производства продукции питания	Проверка конспектов лекций Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов. зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме
ПК-3: Способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливая и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия.	способен оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия.	Знать классификацию измерительных методов контроля качества и безопасности пищевых продуктов, Уметь использовать профессиональные практические знания при исследовании качества продуктов питания, Владеть методами обработки информации о качестве и безопасности пищевой продукции.	Проверка конспектов лекций Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов. зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме
ПК-4: Способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.	способен оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.	Знать основные метрологические характеристики методов контроля качества и безопасности продуктов питания, Уметь оформлять документацию на безопасность продукции, Владеть способами захоронения некачественной продукции.	Проверка конспектов лекций Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов. зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме
ПК-7 способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	способен разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Знать: Способы оптимизации технологических процессов Уметь: Анализировать составы продуктов с целью оптимизации технологических процессов общественного питания Владеть:	Проверка конспектов лекций Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов. зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме

		Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания	форме
ПК-13 способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания	способен прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания	Знать: Способы оптимизации технологических процессов Уметь: Анализировать составы продуктов с целью оптимизации технологических процессов общественного питания Владеть: Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания	Проверка конспектов лекций Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов. зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме

3. Шкалы оценивания

Университет использует шкалы оценивания соответствующего государственным регламентам в сфере образования и позволяющую обеспечивать интеграцию в международное образовательное пространство. Шкалы оценивания и описание шкал оценивания представлены в таблицах 3 и 4.

Таблица 3 – Шкалы оценивания

Диапазон оценки, в баллах	Экзамен		Зачет
	европейская шкала (ECTS)	традиционная шкала	
[95;100]	A – (5+)	отлично – (5)	зачтено
[85;95)	B – (5)		
[70;85)	C – (4)	хорошо – (4)	
[60;70)	D – (3+)	удовлетворительно – (3)	незачтено
[50;60)	E – (3)		
[33,3;50)	FX – (2+)	неудовлетворительно – (2)	
[0;33,3)	F – (2)		

Таблица 4 - Описание шкал оценивания

ECTS	Критерии оценивания	Традиционная шкала
A	Превосходно – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.	отлично (зачтено)
B	Отлично – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все	

	предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному.	
С	Хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено максимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.	хорошо (зачтено)
D	Удовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.	удовлетворительно (зачтено)
E	Посредственно – теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	удовлетворительно (незачтено)
FX	Условно неудовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.	неудовлетворительно (незачтено)
F	Безусловно неудовлетворительно – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.	

Таблица 5 – Формирование шкалы оценивания компетенций на различных этапах

Этапы формирования компетенций	Формирование оценки						
	незачтено			зачтено			
	неудовлетворительно		удовлетворительно		хорошо	отлично	
	F(2)	FX(2+)	E(3)*	D(3+)	C(4)	B(5)	A(5+)
	[0;33,3)	[33,3;50)	[50;60)	[60;70)	[70;85)	[85;95)	[95;100)
Этап-1	0-16,5	16,5-25,0	25,0-30,0	30,0-35,0	35,0-42,5	42,5-47,5	47,5-50
Этап 2	0-33,3	33,3-50	50-60	60-70	70-85	85-95	95-100

5. 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.

Таблица 6.1 - ОПК-3 способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: Методологию освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания	1. Современные принципы и методы управления деятельностью предприятий питания. 2. Значение автоматизированных средств управления в повышении качества продукции и уровня обслуживания.
Уметь: Управлять инновационными процессами	1. Требования к высокотехнологичному оборудованию. 2. Современный уровень развития автоматизированных программ по управлению производством.
Навыки: Вопросы моделирования технологических процессов	1. Направления совершенствования автоматизированных средств управления 2. Сущность и развитие системного управления качеством.

Таблица 7.1 - ОПК-3 способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: Зарубежные технологии производства	1. Методология управления качеством в сфере продукции питания на международных принципах.

продуктов питания	2. Качество продукции и услуг как материальная основа удовлетворения личных и общественных потребностей потребителей.
Уметь: Использовать компьютерные программы при проектировании и реконструкции предприятий питания	1. Взаимосвязь качества продукции и экономического состояния предприятия, повышения конкурентоспособности. 2. Основные понятия в области качества. Объекты и субъекты управления качеством.
Навыки: Вопросы производства продукции питания	1. Факторы, влияющие на качество продукции на стадиях товародвижения - от проектирования и производства, до реализации и потребления. 2. Разработка и внедрение систем менеджмента на основе стандартов ISO серии 9000, 22000:2005.

Таблица 6.2 - ПК-3: способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия. Этап 1.

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: классификацию измерительных методов контроля качества и безопасности пищевых продуктов,	1.Классификация показателей качества продуктов питания. 2.Определение кислотности макарон.
Уметь: использовать профессиональные практические знания при исследовании качества продуктов питания.	1.Определение запаха вкуса продуктов питания. 2.Определение жира в продуктах питания.
Навыки: владеть методами обработки информации о качестве и безопасности пищевой продукции.	1.Этапы сертификации. 2.Оформление сертификатов.

Таблица 7.2- ПК-3: способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия. Этап 2.

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: классификацию измерительных методов контроля качества и безопасности пищевых	1.Характеристика физико-химических показателей. 2.Показатели безопасности.

продуктов.	
Уметь: использовать профессиональные практические знания при исследовании качества продуктов питания.	1.Определение содержание белка. 2.Определение нитратов в продуктах питания.
Навыки: владеть методами обработки информации о качестве и безопасности пищевой продукции.	1.Анализ качества мучных кондитерских изделий. 2.Определение качества сдобных булочных изделий.

Таблица 6.3 - ПК-4: способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции. Этап 1.

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: основные метрологические характеристики методов контроля качества продуктов питания.	1.Методологическая основа системы обеспечения качества продуктов в Российской Федерации. 2.Сенсорная оценка продуктов питания.
Уметь: оформлять документацию на качество продукции	1.Оформление удостоверений на качество продукции. 2.Оформление деклараций.
Навыки: владеть способами списания некачественной продукции.	1.Причины утилизации пищевого сырья. 2.Оформление документов на утилизацию продуктов.

Таблица 7.3 - ПК-4: способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции. Этап 2.

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: основные метрологические характеристики методов контроля качества и безопасности продуктов питания.	1.Методологическая основа системы обеспечения безопасности продуктов в Российской Федерации. 2.Современные методы контроля за патогенными микроорганизмами.
Уметь: оформлять документацию на безопасность продукции.	1.Оформление удостоверений на качество продукции. 2.Оформление фитосанитарных сертификатов на овощи и фрукты.
Навыки: владеть	1.Виды утилизации продуктов питания и сырья.

способами захоронения некачественной продукции.	2. Уничтожение санкционированной продукции.
---	---

Таблица 6.4 - ПК-7 способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: Современные методы исследований сырья и продукции питания	1. Высокотехнологичное производство продуктов питания как понятие. 2. Зарубежные технологии производства продуктов питания.
Уметь: Использовать приборы и современные методики для исследований сырья и продукции питания	1. Функциональное питание как направление развития высокотехнологичных производств. 2. Использование микронизированных продуктов как направление развития высокотехнологичных производств.
Навыки: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	1. Использование нанотехнологий для обеспечения безопасности пищевых продуктов. 2. Использование вакуумной упаковки полуфабрикатов как способ повышения качества продукции.

Таблица 7.4- ПК-7 способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: Способы оптимизации технологических процессов	1. Использование нанотехнологий для улучшения качества пищи. 2. Сублимационные методы производства продуктов питания.
Уметь: Анализировать составы продуктов с целью оптимизации технологических процессов общественного питания	1. Цель и задачи применения высокотехнологичных энергосберегающих технологий. 2. Энергоресурсосберегающие технологии и высокотехнологичное оборудование
Навыки: Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания	1. Требования к высокотехнологичному оборудованию. 2. Современный уровень развития автоматизированных программ по управлению производством.

Таблица 6.5 - ПК-13 способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания
Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: Современные методы исследований сырья и продукции питания	1. Высокотехнологичное производство продуктов питания как понятие. 2. Зарубежные технологии производства продуктов питания.
Уметь: Использовать приборы и современные методики для исследований сырья и продукции питания	1. Функциональное питание как направление развития высокотехнологичных производств. 2. Использование микронизированных продуктов как направление развития высокотехнологичных производств.
Навыки: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	1. Использование нанотехнологий для обеспечения безопасности пищевых продуктов. 2. Использование вакуумной упаковки полуфабрикатов как способ повышения качества продукции.

Таблица 7.5- ПК-13 способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания
Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: Способы оптимизации технологических процессов	1. Использование нанотехнологий для улучшения качества пищи. 2. Сублимационные методы производства продуктов питания.
Уметь: Анализировать составы продуктов с целью оптимизации технологических процессов общественного питания	1. Цель и задачи применения высокотехнологичных энергосберегающих технологий. 2. Энергоресурсосберегающие технологии и высокотехнологичное оборудование
Навыки: Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания	1. Требования к высокотехнологичному оборудованию. 2. Современный уровень развития автоматизированных программ по управлению производством.

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

Многообразие изучаемых тем, видов занятий, индивидуальных способностей студентов, обуславливает необходимость оценивания знаний, умений, навыков с помощью системы процедур, контрольных мероприятий, различных технологий и

оценочных средств.

Таблица 8- Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 1 этапе формирования компетенции

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов.

Таблица 9 - Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 2 этапе формирования компетенции

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме

В процессе изучения дисциплины предусмотрены следующие формы контроля: текущий, промежуточный контроль, контроль самостоятельной работы студентов.

Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется по всем видам контактной и самостоятельной работы, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем, ведущим аудиторные занятия.

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

- устная (устный опрос, собеседование, публичная защита, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.);
- письменная (письменный опрос, выполнение, расчетно-проектировочной и расчетно-графической работ и т.д.);
- тестовая (устное, письменное, компьютерное тестирование).

Результаты текущего контроля успеваемости фиксируются в журнале занятий с соблюдением требований по его ведению.

Устная форма позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Проводятся преподавателем с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитана на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» по следующим критериям:

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

- полно раскрыто содержание материала;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;
- продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

- вопросы излагаются систематизированно и последовательно;
- продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.
- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:

в изложении допущены небольшие пробелы, не искавшие содержание ответа;
допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя;
допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;

– продемонстрировано усвоение основной литературы

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.

–не сформированы компетенции, умения и навыки.

Доклад–подготовленное студентом самостоятельно публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной проблемы.

Количество и вес критериев оценки доклада зависят от того, является ли доклад единственным объектом оценивания или он представляет собой только его часть.

Доклад как единственное средство оценивания эффективен, прежде всего, тогда, когда студент представляет результаты своей собственной учебно/научно-исследовательской деятельности, и важным является именно содержание и владение представленной информацией. В этом случае при оценке доклада может быть использована любая совокупность из следующих критериев:

- соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам;
- проблемность / актуальность;
- новизна / оригинальность полученных результатов;
- глубина / полнота рассмотрения темы;
- доказательная база / аргументированность / убедительность / обоснованность выводов;
- логичность / структурированность / целостность выступления;
- речевая культура (стиль изложения, ясность, четкость, лаконичность, красота языка, учет аудитории, эмоциональный рисунок речи, доходчивость, пунктуальность, невербальное сопровождение, оживление речи афоризмами, примерами, цитатами и т.д.);
- используются ссылки на информационные ресурсы (сайты, литература);
- наглядность / презентабельность (если требуется);
- самостоятельность суждений / владение материалом / компетентность.

Промежуточная аттестация – это элемент образовательного процесса, призванный определить соответствие уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся, установленным требованиям согласно рабочей программе дисциплины. Промежуточная аттестация осуществляется по результатам текущего контроля.

Конкретный вид промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом и рабочей программой дисциплины.

Зачет, как правило, предполагает проверку усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, выполнения лабораторных, расчетно-проектировочных и расчетно-графических работ, курсовых проектов (работ), а также проверку результатов учебной, производственной или преддипломной практик. Зачет, как правило, выставляется без опроса студентов по результатам контрольных работ, рефератов, других работ выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях, при условии, что итоговая оценка студента за работу в течение семестра (по результатам контроля знаний) больше или равна 60%. Оценка, выставляемая за зачет, может быть как качественной типа (по шкале наименований «зачтено»/ «не зачтено»), так и количественной (т.н. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка - «отлично, «хорошо» и т.д.)

6. Материалы для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Полный комплект оценочных средств для оценки знаний, умений и навыков находится у ведущего преподавателя.