

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 12:49:28
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.
«28» марта 2022 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по:
дисциплине: «Методы исследования сырья и продуктов общественного питания»

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Форма обучения	заочная
Год начала обучения	2022
Реализуется в <u>7</u> семестре	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Методы исследования сырья и продуктов общественного питания» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела».

2. ФОС является приложением к программе дисциплины (модуля) Методы исследования сырья и продуктов общественного питания

3. Разработчик Писаренко О.Н., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения.

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель Холодова Е.Н., зав.кафедрой технологии продуктов питания и товароведения.

Члены комиссии: Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения,

Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения.

Представитель организации-работодателя: Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск.

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует ОП ВО по направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Методы исследования сырья и продуктов общественного питания».

«24» марта 2022 г.

3. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

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

Код оцениваемой компетенции, индикатора (ов)	Этап формирования компетенции (№ темы) (в соответствии с рабочей программой дисциплины)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация (текущий/промежуточный)	Тип контроля (устный, письменный или с использованием технических средств)	Наименование оценочного средства
ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7} ИД-1 _{ПК-8}	№1-9	собеседование	текущий	устный	вопросы для собеседования

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

Уровни сформированности компетенции(ий), индикатора (ов)	Дескрипторы			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция: ПК-7 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): Индикатор:				
ИД-1ПК-7 Выполняет лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны	Слабо осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно-технической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты.	Недостаточно осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно-технической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты.	Осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно-технической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты, но допускает ошибки.	Осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно-технической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты.
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022				

ИД-2 _{ПК-7} Анализирует результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.	Слабо анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.	Недостаточно анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.	Анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований, но допускает ошибки.	Анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.
Компетенция: ПК-8 Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг				
ИД-1 _{ПК-8} Организует мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания.	Слабо анализирует исследования полуфабрикатов и готовой продукции при оценке качества.	Недостаточно анализирует исследования полуфабрикатов и готовой продукции при оценке качества.	Анализирует исследования полуфабрикатов и готовой продукции при оценке качества, но допускает ошибки.	Анализирует исследования полуфабрикатов и готовой продукции при оценке качества.

Описание шкалы оценивания

Рейтинговая оценка знаний студентов не предусмотрена.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация предусмотрена в форме зачета с оценкой.

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, характеризующие этапы формирования компетенций

Вопросы для собеседования

Базовый уровень:

1. Организация и проведение контроля качества продуктов питания.
2. Классификация методов анализа сырья и продуктов питания.
3. Абсорбционная спектроскопия.
4. Классификация спектральных методов.
5. Определении показателя преломления (рефракции).
6. Измерение величины угла вращения плоскости поляризации света при прохождении его через оптически активные вещества.
7. Хроматография распределительная.
2. Хроматография адсорбционная.
3. Хроматография ионнообменная.
4. Хроматография мембранная.
5. Классификация структур дисперсных систем.
6. Определение наиболее существенных реологических констант посредством специального метода на исследуемое тело.
7. Основные прикладные методы оценки качества пищевых продуктов.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

8. Определение влагосвязывающей способности пищевых продуктов.
9. Определение влагоудерживающей способности пищевых продуктов.
10. Определение жирудерживающей способности пищевых продуктов.
11. Определение гелеобразующей способности пищевых продуктов.
12. Качественный анализ углеводов.
13. Физико-химические методы анализа минеральных веществ - оптические.
14. Классификация социологических методов.

Повышенный уровень

1. Современные методы обнаружения и определения содержания микотоксинов в пищевых продуктах.
2. Современные методы обнаружения и определения содержания консервантов в пищевых продуктах.
3. Современные методы обнаружения и определения содержания тяжелых металлов в пищевых продуктах.
4. Эмиссионная спектроскопия.
5. Классификация методов определения белковых веществ.
6. Основные методы определения содержания жира в пищевых продуктах.
7. Количественный анализ углеводов.
8. Метод определения каротина.
9. Метод определения витамина В1.
10. Метод определения витамина В2.
11. Физико-химические методы анализа минеральных веществ - электрохимические.
12. Применение расчетных методов при проектировании продукции.
13. Характеристика экспертных методов.

1. Критерии оценивания компетенций*

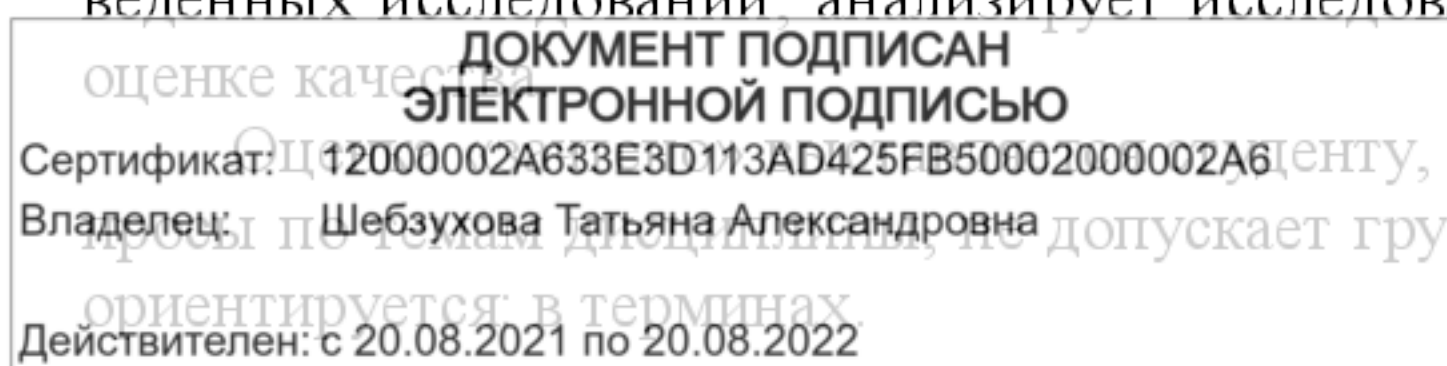
Оценка «отлично» выставляется студенту, если студент осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно-технической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты; анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований; анализирует исследования полуфабрикатов и готовой продукции при оценке качества.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно-технической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты; анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований; анализирует исследования полуфабрикатов и готовой продукции при оценке качества, *но допускает ошибки.*

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент *недостаточно* осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно-технической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты; анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований; анализирует исследования полуфабрикатов и готовой продукции при оценке качества.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент *слабо* осознает методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно-технической документации, анализирует лабораторные исследования и эксперименты; анализирует результаты проведенных экспериментов, учитывает методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований; анализирует исследования полуфабрикатов и готовой продукции при оценке качества.

Оценка «плохо» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает во-
зрос по темам дисциплины, не допускает грубых ошибок при изложении материала; хорошо ориентируется в терминах.



Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки при изложении материала.

** в соответствии с результатами освоения дисциплины*

2. Описание шкалы оценивания

Рейтинговая оценка знаний студентов не предусмотрена.

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

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя: вопросы для собеседования.

Предлагаемые студенту вопросы позволяют проверить ПК-7, ПК-8 компетенции.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 5 минут, в течение данного времени будет проводиться беседа со студентом в диалоговом режиме.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами и справочными таблицами.

Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более углубленными знаниями материала.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо подготовить ответы на вопросы в письменной форме.

При проверке ответа студента, оцениваются:

- знание терминологии курса дисциплины;
- раскрытие проблемы, темы;
- ясность, четкость, логичность, научность изложения;
- обоснованность излагаемой позиции, ответа;
- самостоятельность в формулировке позиции;
- правильность ответов на задаваемые вопросы.

№ п/ п	Фамилия, имя студента	Вид работы						Итог
		Зна- ние тер- мино- логии курса дис- ципли- ны	Рас- кры- тие про- бле- мы, те- мы	Яс- ность, чет- кость, ло- гич- ность, науч- ность изло- жения	Обос- нован- ность излага- емой пози- ции, ответа	Само- стоя- тель- ность в форму- лировке пози- ции	Правиль- ность от- ветов на задавае- мые во- просы	
1								
2								
...								

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022