

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Анатольевна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 19.09.2025 10:44:50
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a138e976

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ**

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой ТППиТ
_____ Е.Н. Холодова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине:
«Основы проектной деятельности»

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала обучения	2021 г.

Предисловие

1. Назначение: данный фонд оценочных средств предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» по дисциплине «Основы проектной деятельности».
2. Фонд оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Основы проектной деятельности» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела».
3. Разработчик доцент кафедры ТППТ, кан. филос. наук Писаренко О.Н.
4. ФОС рассмотрен и утвержден на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения.
5. ФОС согласован с выпускающей кафедрой технологии продуктов питания и товароведения.
6. Проведена экспертиза ФОС. Члены экспертной группы, проводившие внутреннюю экспертизу:
 - Нарыжная А.Б. – председатель УМК.
 - Члены экспертной группы:
 - Холодова Е.Н., зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения;
 - Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения.
 - Эксперт, проводивший внешнюю экспертизу:
 - Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск
- Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Основы проектной деятельности».
7. Срок действия ФОС: на срок реализации образовательной программы.

Паспорт фонда оценочных средств
 для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине:
«Основы проектной деятельности»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Год начала обучения 2021

Изучается во 2 семестре

Код оцениваемой компетенции	Этап формирования компетенции (№ темы) (в соответствии с рабочей программой)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация (текущий / промежуточный)	Тип контроля (устный, письменный или с использованием технических средств)	Наименование оценочного средства	Количество заданий для каждого уровня, шт.	
						Базовый	Повышенный
УК-1	№1-8	Собеседование	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования	27	26

Составитель В.Н. Орбинская

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО–КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Вопросы для собеседования
По дисциплине «**Основы проектной деятельности**»

Базовый уровень

Тема 1. Методологическая оценка качества и безопасности, сертификация пищевой продукции.

1. Показатели качества и безопасности отдельных групп пищевой продукции.
2. Нормативная документация.
3. Сертификация – основная характеристика процедуры, схемы сертификации.

Тема 2. Планирование и проведение экспериментальных исследований.

1. Разработка плана, планирование эксперимента.
2. Методология проведения научных исследований.
3. Написание и оформление результатов исследований.
4. Композиция научной работы.
5. Рубрикация научной работы.
6. Язык и стиль научной работы.

Тема 3. Современные направления в разработке рецептур нового пищевого продукта.

1. Рецептура – основная часть технологической документации.
2. Органолептические и технологические показатели их качества.
3. Определение характера лабораторных методов контроля.
4. Расчет технологических потерь.
5. Разработка рецептур.

Тема 4. Методы исследований свойства сырья и готовой продукции. Методы анализа.

1. Установление перечня нормативных показателей качества новой пищевой продукции.
2. Установление перечня нормативных показателей безопасности новой пищевой продукции.
3. Унификация рецептур новой продукции.
4. Унификация – основной метод стандартизации.

Тема 5. Методы обработки результатов исследований.

1. Методология разработки балловой шкалы на пищевую продукцию.
2. Дегустационная оценка качества пищевой продукции

Тема 6. Управление маркетинговой деятельностью предприятия питания.

1. Определение приоритетов в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания.
2. Управление информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания.

Тема 7. Определение конкурентоспособности новой продукции.

1. Расчет конкурентного потенциала новой продукции.
2. Расчет комплексной оценки качества.
3. Оценка рисков внедрения новой продукции.

Тема 8. Патентование по результатам исследований.

1. Требования к формуле изобретения.
2. Требования к оформлению заявки.

Повышенный уровень

Тема 1. Методологическая оценка качества и безопасности, сертификация пищевой продукции.

1. Нормативная база.
2. Табличная форма представления результатов наблюдений.
3. Классификация методов анализа, используемых в исследованиях.

Тема 2. Планирование и проведение экспериментальных исследований.

1. Редактирование и «вылеживание» научной работы.
2. Основные элементы структуры научного произведения.
3. Рубрикация научной работы.
4. Составление и оформление научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.
5. Анализ результатов научных исследований.
6. Внедрение результатов исследований и разработок на практике.

Тема 3. Современные направления в разработке рецептур нового пищевого продукта.

1. Нормы потерь при тепловой обработке сырья или полуфабрикатов – при варке, жарке, запекании, припускании, бланшировании, тушении.
2. Разработка технологической схемы.
3. Разработка технико-технологической карты на производство новой продукции (блюд, изделий).
4. Техничко-технологическая карта – нормативный документ, дающий предприятию право на выработку нового или фирменного изделия (блюда).
5. Расчет пищевой и энергетической ценности новых изделий.

Тема 4. Методы исследований свойства сырья и готовой продукции. Методы анализа.

1. Создание комплексов рецептур, состоящих из ограниченного числа стандартизованных взаимозаменяемых ингредиентов.
2. Уменьшение многообразия видов и типов изделия одинакового функционального назначения.
3. Разработка унифицированных рецептур пищевой продукции.
4. Классификация методов анализа, используемых в научных исследованиях, их характеристика.

Тема 5. Методы обработки результатов исследований.

1. Методы математической статистики.
2. Корреляционный анализ, уравнение регрессии.

Тема 6. Управление маркетинговой деятельностью предприятия питания.

1. Анализ и оценивание информации, процессов, деятельности предприятия, рисков.

Тема 7. Определение конкурентоспособности новой продукции.

1. Расчет стоимости нового пищевого продукта.
2. Расчет экономической эффективности научной разработки.

Тема 8. Патентование по результатам исследований.

1. Оформление результатов патентного поиска.
2. Подготовка заявки на изобретение.
3. Структура формулы изобретения.

1. Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он отлично знает, умеет и владеет формулировкой совокупных взаимосвязанных задач в рамках поставленной цели

проекта, обеспечивающих ее достижение; успешно определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он хорошо знает, умеет и владеет формулировкой совокупных взаимосвязанных задач в рамках поставленной цели проекта, обеспечивающих ее достижение; хорошо определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он знает, умеет и владеет формулировкой совокупных взаимосвязанных задач в рамках поставленной цели проекта, обеспечивающих ее достижение; определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач, но допускает неточности.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки в формулировке совокупных взаимосвязанных задач в рамках поставленной цели проекта, обеспечивающих ее достижение; не определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы 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.

2. 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 определения уровня освоения знаний по предложенным темам.

Предлагаемые студенту вопросы позволяют проверить компонент компетенции:

Знать формулировку совокупных взаимосвязанных задач в рамках поставленной цели проекта, обеспечивающих ее достижение.

Уметь определять ожидаемые результаты решения выделенных задач.

Владеть формулировкой совокупных взаимосвязанных задач в рамках поставленной цели проекта, обеспечивающих ее достижение; определением ожидаемых результатов решения выделенных задач.

Вопросы повышенного уровня требуют от студентов глубоко разбираться в научно-исследовательских вопросах поиска источников литературы, подборе методик исследований, анализе проведенных исследований.

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

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования любыми справочными материалами, предложенными в рабочей программе дисциплины.

При проверке задания, оцениваются знания поиска информации из различных баз данных.

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 компьютерами.

Оценочный лист

№ п/п	Фамилия, имя студента	Вид работы						Итог
		Соответствие	Раскрытие	Ясность, четкость	Обоснованность	Самостоятельность	Четкость, обоснованность,	

	та	ответа зада- нию	про- бле- мы, темы	ть, ло- гич- ность, научно- сть из- ложе- ния	излага- емой пози- ции, от- вета	в форму- лировке позиции	научность выводов	
1								
2								
...								

Составитель В.Н. Оробинская