

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
Технологий пищевых производств
Гроховский В. А.



подпись

« 22 » 09 2021 год

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по дисциплине Б2.В.01(П) «Научно-исследовательская работа»

направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного пита-
ния»
наименование направления подготовки

направленность/профиль «Новые пищевые продукты для рационального и сбаланси-
рованного питания»

Квалификация (степень) выпускника: магистр
(указывается классификация (степень) выпускника в соответствии с ФГОС ВО)

Кафедра-разработчик: технологий пищевых производств
(название кафедры-разработчика ФОС)

Мурманск

2021

Фонд оценочных средств практики

Программа НИР, правила оформления отчетной документации представлены в методических указаниях по прохождению НИР и оформлению отчета.

Характеристика результатов НИР

Код и наименование компетенции	Этапы освоения компетенций	Уровень освоения компетенции			
		<i>Ниже порогового</i>	<i>Пороговый</i>	<i>Продвинутый</i>	<i>Высокий</i>
ПК-2 Внедрение инновационных технологий и изменений в управление деятельностью предприятий питания и сети предприятий питания	Знать: основные этапы развития раздела науки, к которому принадлежит выбранная им специальность; основные методы теоретических и экспериментальных исследований в области профессиональной деятельности; об основных проблемах научно-технического развития сферы общественного питания; способах повышения качества полуфабрикатов; о способах рационального использования сырьевых ресурсов; о технологических процессах производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятия, физиологического состояния питающихся и других факторов; об организации исследования содержания и свойств нутриентов в сырье и пищевых продуктах; о методах современного анализа нутриентов сырья и готовой продукции; теоретические основы формирования показателей качества пищевой продукции; основные виды и классификацию нормативной и технической документации; теоретические основы и современную практику разработки нормативной и технической документации, порядок актуализации документов; сырье, материалы, полуфабрикаты, а также процессы производства продуктов питания, формирующие	Фрагментарные знания основных этапов развития раздела науки, к которому принадлежит выбранная им специальность; основные методы теоретических и экспериментальных исследований в области профессиональной деятельности; об основных проблемах научно-технического развития сферы общественного питания; способах повышения качества полуфабрикатов; о способах рационального использования сырьевых ресурсов; о технологических процессах производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятия, физиологического состояния питающихся и других факторов; об организации исследования содержания и свойств нутриентов в сырье и пищевых продуктах; о методах современного анализа нутриентов сырья и готовой продукции; теоретические основы формирования показателей качества пищевой продукции; основные виды и классификацию нормативной и технической документации; теоретические основы и современную практику разработки нормативной и технической документации; сырье, материалы, полуфабрикаты, а также процессы производства продуктов питания, формирующие потребительские свойства пищевой продукции; норматив-	Общие, но не структурированные знания основных этапов развития раздела науки, к которому принадлежит выбранная им специальность; основные методы теоретических и экспериментальных исследований в области профессиональной деятельности; об основных проблемах научно-технического развития сферы общественного питания; способах повышения качества полуфабрикатов; о способах рационального использования сырьевых ресурсов; о технологических процессах производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятия, физиологического состояния питающихся и других факторов; об организации исследования содержания и свойств нутриентов в сырье и пищевых продуктах; о методах современного анализа нутриентов сырья и готовой продукции; теоретические основы формирования показателей качества пищевой продукции; основные виды и классификацию нормативной и технической документации; теоретические основы и современную практику разработки нормативной и технической документации; сырье, материалы, полуфабрикаты, а также процессы производства продуктов питания, формирующие потребительские свойства пищевой	Сформированные, но содержащие отдельные знания основных этапов развития раздела науки, к которому принадлежит выбранная им специальность; основные методы теоретических и экспериментальных исследований в области профессиональной деятельности; об основных проблемах научно-технического развития сферы общественного питания; способах повышения качества полуфабрикатов; о способах рационального использования сырьевых ресурсов; о технологических процессах производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятия, физиологического состояния питающихся и других факторов; об организации исследования содержания и свойств нутриентов в сырье и пищевых продуктах; о методах современного анализа нутриентов сырья и готовой продукции; теоретические основы формирования показателей качества пищевой продукции; основные виды и классификацию нормативной и технической документации; теоретические основы и современную практику разработки нормативной и технической документации, порядок актуализации документов; сырье, материалы, полуфабрикаты, а также процессы производства продуктов питания, формирующие потребительские свойства пищевой продукции; нормативные и технические документы, устанавливающие	Сформированные знания основных этапов развития раздела науки, к которому принадлежит выбранная им специальность; основные методы теоретических и экспериментальных исследований в области профессиональной деятельности; об основных проблемах научно-технического развития сферы общественного питания; способах повышения качества полуфабрикатов; о способах рационального использования сырьевых ресурсов; о технологических процессах производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятия, физиологического состояния питающихся и других факторов; об организации исследования содержания и свойств нутриентов в сырье и пищевых продуктах; о методах современного анализа нутриентов сырья и готовой продукции; теоретические основы формирования показателей качества пищевой продукции; основные виды и классификацию нормативной и технической документации; теоретические основы и современную практику разработки нормативной и технической документации, порядок актуализации документов; сырье, материалы, полуфабрикаты, а также процессы производства продуктов питания, формирующие потребительские свойства пищевой продукции; нормативные и технические документы, устанавливающие требования к безопас-

	управления технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции; практическими навыками производства кулинарной продукции; основными инструментами разработки нормативной и технической документации; навыками выбора перспективного для производителей продуктов питания ассортимента; разработки рекомендаций по совершенствованию существующей технологии производства продуктов питания с целью расширения их ассортимента и максимального удовлетворения потребительского спроса и актуальных потребительских предпочтений; разработки комплексной шкалы оценки качества продуктов питания с целью оптимизации технологических процессов на всех этапах жизненного цикла пищевой продукции.	обеспечивающими выпуск высококачественной продукции; практическими навыками производства кулинарной продукции; основными инструментами разработки нормативной и технической документации; навыками выбора перспективного для производителей продуктов питания ассортимента; разработки рекомендаций по совершенствованию существующей технологии производства продуктов питания с целью расширения их ассортимента и максимального удовлетворения потребительского спроса и актуальных потребительских предпочтений; разработки комплексной шкалы оценки качества продуктов питания с целью оптимизации технологических процессов на всех этапах жизненного цикла пищевой продукции.	гическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции; практическими навыками производства кулинарной продукции; основными инструментами разработки нормативной и технической документации; навыками выбора перспективного для производителей продуктов питания ассортимента; разработки рекомендаций по совершенствованию существующей технологии производства продуктов питания с целью расширения их ассортимента и максимального удовлетворения потребительского спроса и актуальных потребительских предпочтений; разработки комплексной шкалы оценки качества продуктов питания с целью оптимизации технологических процессов на всех этапах жизненного цикла пищевой продукции.	гическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции; практическими навыками производства кулинарной продукции; основными инструментами разработки нормативной и технической документации; навыками выбора перспективного для производителей продуктов питания ассортимента; разработки рекомендаций по совершенствованию существующей технологии производства продуктов питания с целью расширения их ассортимента и максимального удовлетворения потребительского спроса и актуальных потребительских предпочтений; разработки комплексной шкалы оценки качества продуктов питания с целью оптимизации технологических процессов на всех этапах жизненного цикла пищевой продукции.	ющими выпуск высококачественной продукции; практическими навыками производства кулинарной продукции; основными инструментами разработки нормативной и технической документации; навыками выбора перспективного для производителей продуктов питания ассортимента; разработки рекомендаций по совершенствованию существующей технологии производства продуктов питания с целью расширения их ассортимента и максимального удовлетворения потребительского спроса и актуальных потребительских предпочтений; разработки комплексной шкалы оценки качества продуктов питания с целью оптимизации технологических процессов на всех этапах жизненного цикла пищевой продукции.
--	--	--	--	--	--

Перечень оценочных средств для контроля сформированности компетенций

2.1 Оценочные средства для проведения

методические указания по выполнению отчета по производственной практике: научно и следовательской работе

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации зачета с оценкой

Перечень компетенций	Этапы формирования компетенций	Оценочные средства текущего контроля	Оценочные средства промежуточной аттестации
ПК-2 Внедрение инновационных технологий и изменений в управление деятельностью предприятий питания и сети предприятий питания	Знать: основные этапы развития раздела науки, к которому принадлежит выбранная им специальность; основные методы теоретических и экспериментальных исследований в области профессиональной деятельности; об основных проблемах научно-технического развития сферы общественного питания; способах повышения качества полуфабрикатов; о способах рационального использования сырьевых ресурсов; о технологических процессах производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятия, физиологического состояния питающихся и других факторов; об организации исследования содержания и свойств нутриентов в сырье и пищевых продуктах; о методах современного анализа нутриентов сырья и готовой продукции; теоретические основы формирования показателей качества пищевой продукции; основные виды и классификацию нормативной и технической документации; теоретические основы и современную практику разработки нормативной и	Отчет по прохождению практики	Набранное количество баллов по результату оценочных средств текущего контроля

	<p>технической документации, по-рядок актуализации документов; сырье, материалы, полуфабрикаты, а также процессы производства продуктов питания, формирующие потребительские свойства пищевой продукции, нормативные и технические документы, устанавливающие требования к безопасности и качеству продуктов питания, условиям их хранения, транспортирования, реализации, а также, обеспечивающие товаро-продвижение продуктов питания на потребительский рынок; методологию идентификации, оценки и подтверждения соответствия продуктов питания и продовольственных товаров установленным требованиям и заявленным характеристикам; методологию принятия решения о разработке технологии и производстве нового продукта питания; критерии эффективности и методологию оптимизации производства продуктов питания.</p>		
	<p>Уметь: применять основные методы организации и проведения фундаментальных и прикладных научных исследований; прогнозировать повышение качества выпускаемой продукции; рационально использовать сырье; разрабатывать нормативно-техническую документацию с учетом новейших достижений в области технологии и техники; разрабатывать технологические процессы, обеспечивающие получение экологически чистой продукции; находить оптимальные и рациональные технологические режимы работы всех видов используемого технологического оборудования; обеспечивать экономическую целесообразность выпуска заданной кулинарной продукции; использовать схемы анализа нутриентов пищевых продуктов, стандартные и современные методы определения компонентов сырья и готовых продуктов; использовать особенности подготовки материалов к исследованию, пути совершенствования органолептических методов анализа; современные методы сенсорного анализа пищевых продуктов; методы объемного и весового анализа; использовать в практической деятельности навыки разработки и актуализации нормативной и технической документации; изучать спрос с целью оптимизации ассортимента торгового предприятия и оптимизации производственной деятельности предприятий-производителей продуктов питания и продовольственных товаров; анализировать показатели ассортимента существующего рынка продуктов питания и продовольственных товаров и выработать на основе проведенного анализа рекомендации по его совершенствованию для предприятий-производителей; участвовать в разработке и внедрении стандартов организации по контролю качества продуктов питания и продовольственных товаров на основе принципов квалиметрии и методологии комплексной оценки качества продукции; участвовать в организации технологического процесса на всех этапах жизненного цикла пищевой продукции.</p>		
	<p>Владеть навыками: - умениями формулировать, излагать и аргументированно отстаивать собственное видение рассматриваемых проблем; методологией организации и проведения фундаментальных и прикладных научных исследований; методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд и кулинарных изделий; методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов; методами управления технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции; практическими навыками производства кулинарной продукции; основными инструментами разработки нормативной и технической документации; навыками выбора перспективного для производителей продуктов питания ассортимента; разработки рекомендаций по совершенствованию существующей технологии производства продуктов питания с целью расширения их ассортимента и максимального удовлетворения потребительского спроса и актуальных потребительских предпочтений; разработки комплексной шкалы оценки качества продуктов питания с целью оптимизации технологических процессов на всех этапах жизненного цикла пищевой продукции.</p>		

Критерии и шкала оценивания защиты отчета по НИР в форме зачета с оценкой

Оценка	Критерии оценки
<i>Отлично</i>	Обучающийся демонстрирует полное понимание проблемы, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены. Содержание глубокое и всестороннее. Оформление отчета - на высоком уровне (соответствие требованиям, полнота представления информации, общий дизайн). Работа целостна, использован творческий подход.
<i>Хорошо</i>	Обучающийся демонстрирует значительное понимание проблемы, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками решения практических задач. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены. Оформление отчета -на достаточном уровне (соответствие требованиям, полнота представления информации, общий дизайн). В основном, работа ясная и целостная.
<i>Удовлетворительно</i>	Обучающийся демонстрирует частичное понимание проблемы, имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. Частично присутствует интеграция элементов в целое, но работа неоригинальна, и/или незакончена. Оформление отчета -на низком уровне (соответствие требованиям, полнота представления информации, общий дизайн)
<i>Неудовлетворительно</i>	Обучающийся демонстрирует непонимание проблемы. Работа не закончена, фрагментарна и бессвязна и /или это плагиат. Не представлено задание (отчет)

Зависимость баллов БРС университета за выполненную работу обучающимся

Оценка	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Баллы в БРС	35	28 – 34	21 – 27	0 – 20