

Фонд оценочных средств по «НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЕ» / разраб. Т.В. Пазяева. – Тирасполь: ГОУ «ПГУ им. Т.Г. Шевченко», 2022. – 9с.

Фонд оценочных средств по производственной практике (научно-исследовательская работа) предназначен для аттестации обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 2.19.03.04. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» и является центральным элементом системы оценивания уровня сформированности компетенций обучающихся и выпускников, на соответствие требованиям Федеральному государственному стандарту высшего образования (ФГОС 3+).

Фонд оценочных средств разработан в соответствии со стандартом СТ ПГУ 001.3–2016 «Система менеджмента качества. Положение (типовое) о формировании Фонда оценочных средств для аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования Приднестровского государственного университета им. Т. Г. Шевченко»

Фонд оценочных средств по производственной практике (научно-исследовательская работа) содержит паспорт, материалы текущей и промежуточной аттестации, включая комплект утвержденных контрольно-измерительных материалов.

ПАСПОРТ

Фонда оценочных средств по производственной практике (научно-исследовательская работа)

В результате освоения производственной практики (научно-исследовательская работа) работы обучающийся должен:

знать:

- методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания на базе стандартных пакетов прикладных программ;
- методы исследований для подготовки производственных испытаний разработок по усовершенствованию технологического процесса;

уметь:

- проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций;
- проводить производственные испытания и внедрение результатов исследований и разработок в промышленное производство;
- анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования;

владеть:

- статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья.

Программа оценивания контролируемой компетенции

<i>Текущая аттестация</i>	<i>Контролируемые разделы (этапы) практики и их наименование</i>	<i>Код контролируемой компетенции (или ее части)</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>
6 семестр	Раздел 1. Подготовительный этап. Инструктаж по технике безопасности. Получение задания на НИР.	ПК-5, ПК-6, ПК-12, ПК-13, ПК-17	Опрос Примерное задание на практику НИР
	Раздел 2. Научно-исследовательский этап. Проведение наблюдений, измерений, производственных испытаний. Разработка технико-технологических карт на новые блюда, разработка ассортимента горячих блюд и технологии их приготовления, обработка экспериментальных данных	ПК-5, ПК-6, ПК-12, ПК-13, ПК-17	Вопросы для собеседования, консультации
	Раздел 3. Заключительный этап. Оформление отчета по производственной практике научно-исследовательская работа.	ПК-5, ПК-6, ПК-12, ПК-13, ПК-17	Собеседование по вопросам, консультации
<i>Промежуточная аттестация</i>		<i>Код контролируемой компетенции (или ее части)</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>
6 семестр	Защита отчета	ПК-5, ПК-6, ПК-12, ПК-13, ПК-17	Вопросы для зачета с оценкой для защиты отчетов по НИР

Тематика собеседования, консультации

для обучающихся по направлению 2.19.03.04. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
профиль «Технология и организация централизованного производства
кулинарной продукции и кондитерских изделий»

Комплект примерных вопросов для собеседования и консультации

1. Понятие, цели и задачи дегустационной, или органолептической (сенсорная) оценки.
2. Какие методы относятся к различительным методам дегустационного анализа.
3. Какие шкалы используются при использовании профильного метода.
4. Какая роль потребительских методов дегустационного анализа в оценке качества и безопасности пищевых продуктов.
5. Цели и задачи использования методов потребительской оценки.
6. В каких случаях применяют дескрипторно-профильный метод дегустационного анализа и его значение. Стандартные методы оценки органолептических показателей качества продовольственного сырья и продуктов питания
7. Стандартные методы оценки влажности сырья и продуктов питания
9. 12. Методы определения жира
13. Определение жирнокислотного состава пищевых продуктов и сырья методом газожидкостной хроматографии
14. Метод определения белка (ГОСТ 10846-91)
15. Документирование процедуры контроля и метрологическое обеспечение - гаранты качества и безопасности готовой продукции.
16. Требования к оформлению и приемке научно-исследовательских разработок. Научная документация.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Примерное задание на производственную (Научно-исследовательская работа)

практику под руководством научного руководителя для обучающихся по направлению

2.19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной
продукции и кондитерских изделий»

Студент	Березюк Анастасия Андреевна
Группа	49 АТ18ДР68 ОП
Сроки прохождения	24.05.2022г. по 14.07.2022г.
Краткое содержание задания в соответствии с ООП	1. Подготовительный этап. Инструктаж по технике безопасности. 2. Научно-исследовательский этап. Проведение наблюдений, измерений, производственных испытаний, обработка экспериментальных данных. 3. Оформление отчета по научно-исследовательской работе.
Решаемые задачи	1. Изучить цели и задачи производственной практики (научно-исследовательская работа); 2. Изучить литературные источники (значение, историю и современные технологии в развитии общественного питания, состав сырья и др.). Обосновать задачи исследований по теме ВКР. 3. Изучить и описать: - характеристику предприятия; - режимы и процессы в области технологии производства и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий и эксплуатации технологического оборудования; - контроль качества продукции и задачи охраны труда.
Критерий успешного прохождения практики	Подготовка отчета
Форма отчетности	Дневник, отчет, отчетная ведомость
Срок сдачи задания	20.09.22г. защита 25.09.2022г.

Составитель

Т.В. Пазяева, доцент

« 29 » 08

2022г.

**Вопросы для промежуточной аттестации
(зачет с оценкой)**

по производственной практике (научно-исследовательская работа) для обучающихся по направлению 2.19.03.04. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

1. Цели и задачи производственной практики НИР.
2. Производственная структура предприятия
3. Значение питания человека, определение пищевой ценности продуктов
4. Технологическая документация предприятия общественного питания.
5. Новые кулинарные технологии и тенденции в приготовлении и подаче блюд на предприятиях общественного питания.
6. Методы исследований на предприятиях общественного питания.
7. Понятие, цели и задачи дегустационной, или органолептической (сенсорная) оценки.
8. Какие методы относятся к различительным методам дегустационного анализа.
9. Какая роль потребительских методов дегустационного анализа в оценке качества и безопасности пищевых продуктов.
10. Цели и задачи использования методов потребительской оценки. Товароведная характеристика сырья для приготовления блюд.
11. Особенности приготовления блюд согласно меню.
12. Набор и подготовка сырья, оформление, отпуск.
13. Санитарно-гигиенические требования к организации работы и безопасные условия труда на предприятиях общественного питания.
14. Организация рабочего места повара на предприятии общественного питания.
15. Поиск научной информации. Как получить Первичную информацию по теме исследования.
16. Научные результаты излагаются с учетом характера исследования. Назовите разделы в экспериментальных работах.
17. Оформление результатов информационного поиска и научного исследования.
18. На чем основан метод математической статистики. Понятие о статистических методах, называемых корреляцией и регрессией.
19. Как подтверждается достоверность полученных научных результатов. Понятие о НСР (наименьшей существенной разности).

Критерии оценки промежуточного контроля (зачет с оценкой)

Зачет с оценкой получает обучающийся, прошедший производственную практику (научно-исследовательская работа), который заполнил дневник практики со всеми отметками о выполнении и оформил Отчетную ведомость по практике и подготовил Отчет по производственной практике (научно-исследовательская работа) в соответствии с заданием и требованиями методических указаний.

Обучающийся при защите отчета получает:

- **ОТЛИЧНО** (5) за полностью заполненные дневник практики и отчетную ведомость, предоставленный отчет по производственной практике (Научно-исследовательская работа). Студент полностью владеет материалом, освоенным при прохождении практики, правильно использует понятийный аппарат, обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, излагает технологию производства продукции кулинарных и кондитерских изделий последовательно и правильно.

- **ХОРОШО** (4) ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого. Предоставляет дневник практики, отчетную ведомость по практике, отчет по практике позже установленного срока.

- **УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО** (3) ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений производственной практики (научно-исследовательская работа), но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий, не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения, излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

- **НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО** (2) ставится, если обучающийся не предоставляет дневник практики, отчетную ведомость по НИР, отчет по НИР, не обнаруживает понятия и знания по соответствующим разделам производственной практики (научно-исследовательская работа), не имеет понятия о методах исследований и допускает ошибки в технологической терминологии, неуверенно излагает материал.

Составитель _____ Т.В. Пазяева, доцент
«29» 08 2022 г.