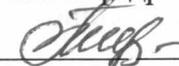


ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. кафедры-разработчика

 доцент Т.В. Пазяева

протокол № 1 « 01 » 09 2023

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

Б1.В.ДВ.04.01 «Разработка новых пищевых продуктов»

Направление:

2.19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

**Профиль: «Технология и организация централизованного производства кулинарной
продукции и кондитерских изделий»**

Квалификация: **Бакалавр**

Форма обучения: заочная

ГОД НАБОРА 2022

Разработал: доцент

 Е.А. Шуляк
« 01 » 09 2023 г.

Тирасполь – 2023 г.

Паспорт фонда оценочных средств учебной дисциплины «Разработка новых пищевых продуктов»

1. В результате изучения дисциплины «Разработка новых пищевых продуктов» у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции:

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Универсальные компетенции и индикаторы их достижения. Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины.		
Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 ОПК-1. Знает: основы принципа работы современных информационных технологий ИД-2 ОПК-1. Умеет: использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности. ИД-3 ОПК-1 Владеет: принципами работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения. Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины.		
Рекомендуемые профессиональные компетенции и индикаторы их достижения Не предусмотрены ОПОП.		

2. Программа оценивания контролируемой компетенции

Текущая аттестация	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции и (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Инновации в пищевых производствах.	ОПК-1	Темы реферата
	Процесс разработки пищевых продуктов		
	Разработка пищевых продуктов в сфере общественного питания.		

	База знаний для разработки продуктов		
	Управление процессом разработки.		
	Коммерциализация продукта.		
	Участие потребителей в разработке продуктов.		
	Разработка нормативной документации на производство новых продуктов.		
	<i>Промежуточная аттестация</i>	<i>Код контролируемой компетенции (или ее части)</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>
1	Раздел 1. Инновации в пищевых производствах Раздел 2. Процесс разработки пищевых продуктов Раздел 3. Разработка пищевых продуктов в сфере общественного питания. Раздел 4. База знаний для разработки продуктов Раздел 5. Управление процессом разработки. Раздел 6. Коммерциализация продукта Раздел 7. Участие потребителей в разработке продуктов Раздел 8. Разработка нормативной документации на производство новых продуктов	ОПК-1	Вопросы к зачёту

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»
Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Темы рефератов для проведения текущей аттестации

для проведения текущей аттестации по дисциплине

«Разработка новых пищевых продуктов»

1. Совершенствование процесса разработки продуктов
2. Участие потребителей в разработке продуктов
3. Продуктовые, технологические инновации в пищевых производствах
4. Актуальные технологии обработки биоактивных компонентов для функциональных пищевых продуктов
5. Маркетинговые и организационные мероприятия для инновационных продуктов питания
6. Регулирование технологий разработки новых пищевых продуктов в пищевой промышленности
7. Анализ законодательства в области разработки и производства новых пищевых продуктов
8. Новые методы продаж и презентации новых продуктов, их представления и продвижения на рынки сбыта
9. Требования к инновационной упаковке пищевых продуктов
10. основополагающие нормативные документы при разработке пищевых продуктов

Критерии оценки: Структура оценочных средств защиты реферата

Зачтено	Не зачтено
Содержание элементов оценки	
Отражена актуальность темы	Не отражена актуальность темы
Приведены и раскрыты базовые определения (понятия, термины)	Не раскрыты базовые определения (понятия, термины)
Тема раскрыта полностью	Тема не раскрыта
Изложение материала логическое и научное	изложение материала отрывочное
Соответствие использованной литературы теме работы	использованная литература не по теме работы, веб-сайтов мало (1-2)
Современность литературы	Литературные источники 30-40-летней давности
Наличие корректных ссылок в работе на источники литературы и веб-сайты	отсутствие ссылок в работе на источники литературы и веб-сайты
Оформление работы соответствует ГОСТ Р 7.0.100-2018 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие	Оформление работы не соответствует ГОСТ Р 7.0.100-2018 «Библиографическая

требования и правила составления»

запись. Библиографическое описание.
Общие требования и правила составления»

При выполнении реферата следует выполнять следующие требования:

1. При написании реферата соответствовать требованиям оценочных средств защиты реферата. Объем реферата должен быть в пределах 8-10 страниц рукописного (четкий понятный почерк с соблюдением оформления страниц – под «зебру») или машинописного текста 14 шрифтом и полуторным интервалом.

2. Реферат должен быть представлен с пронумерованными страницами, с ясным изложением материала по вопросам **плана реферата**.

3. На титульном листе реферата указываются факультет, кафедра, название дисциплины, шифр направления и профиль, фамилия, имя и отчество исполнителя и группа.

4. В конце работы ставят *список использованной литературы*, подпись исполнителя, дату.

Составитель –

 Е.А. Шуляк

« 01 » 09 2023 г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»
Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Вопросы для промежуточной аттестации (зачёт)

по итогам освоения дисциплины

«Разработка новых пищевых продуктов»

1. Пищевые продукты и пищевая система
2. Инновации в мире пищевого производства: новые горизонты и возможности
3. Критерии новых продуктов
4. Роль пищевой индустрии в современном мире
5. Стадии процесса разработки продукта
6. Разработка продуктовой стратегии
7. Разработка продукта и технологии его производства
8. Коммерциализация продукта
9. Запуск продукта и его оценка
10. Менеджмент разработки продуктов в пищевой промышленности
11. Этапы разработки пищевых продуктов
12. База знаний для разработки продуктов
13. Знания, необходимые для разработки продуктов
14. Источники информации
15. Запуск продукта и оценка

Критерии оценки промежуточного контроля

Критерии оценки промежуточного контроля

«ЗАЧТЕНО» - обучающийся владеет знаниями дисциплины в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину; самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы, подчеркивает при этом самое существенное; четко формирует ответы, дает полное определение рассматриваемых понятий по программе дисциплины «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья».

«НЕ ЗАЧТЕНО» - обучающийся не освоил обязательного минимума знаний дисциплины, не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах экзаменатора.

Составитель –
доцент Е.А. Шуляк

« 01 » 09 2023 г.

Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т. Г. Шевченко»
Аграрно-технологический факультет

**Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Итоговый тест к зачёту

1. Какое из следующих понятий относится к инновациям в общественном питании:

Одиночный выбор

- 1) увеличение количества посадочных мест
- 2) удешевление сырья
- 3) внедрение молекулярной кулинарии в меню ресторана
- 4) закупка одноразовой посуды

2. Какую цель преследует внедрение инновационных технологий в общественном питании: Одиночный выбор

- 1) увеличение продолжительности приготовления
- 2) повышение цен на продукцию
- 3) повышение качества, безопасности и конкурентоспособности блюд
- 4) упрощение отчетности

3. Что является первым этапом при разработке нового блюда в заведении общественного питания: Одиночный выбор

- 1) подбор поваров
- 2) анализ потребностей целевой аудитории
- 3) технологический расчет
- 4) ввод блюда в меню

4. Какой документ разрабатывается при создании нового блюда: Одиночный выбор

- 1) паспорт безопасности
- 2) договор на поставку
- 3) технологическая карта
- 4) табель рабочего времени

5. Что необходимо учитывать при разработке блюд для школьной столовой:

Одиночный выбор

- 1) мнение повара
- 2) возрастные потребности детей и санитарные нормы
- 3) цены на оборудование
- 4) ассортимент ресторанов конкурентов

6. Какой показатель особенно важен при разработке блюд для лечебного питания:

Одиночный выбор

- 1) вкусовое оформление
- 2) национальные традиции
- 3) пищевые и энергетические ценности
- 4) вид сервировки

7. Что представляет собой база знаний технолога в общественном питании:

Одиночный выбор

- 1) меню других предприятий
- 2) отзывы в соцсетях
- 3) система рецептов, нормативных требований и технологических стандартов
- 4) цены на продукты в супермаркете

8. Какой источник информации технолог использует для определения норм отходов сырья: Одиночный выбор

- 1) СанПиН по помещению
- 2) сборник технологических норм и рецептов
- 3) меню кафе
- 4) таблицу калорийности

9. Кто обычно отвечает за организацию разработки новых блюд в ресторане:

Одиночный выбор

- 1) бухгалтер
- 2) шеф-повар и технолог
- 3) официант
- 4) администратор зала

10. Что входит в процесс коммерциализации нового блюда: Одиночный выбор

- 1) обучение персонала
- 2) сравнение цен
- 3) определение себестоимости, цены и продвижение в меню
- 4) закупка столовых приборов

11. Какой из факторов наиболее важен при коммерциализации блюда в ресторане:

Одиночный выбор

- 1) сложность технологии
- 2) востребованность у целевой аудитории
- 3) длина названия
- 4) престиж поставщика

12. Как можно вовлечь клиентов в разработку новых блюд: Одиночный выбор

- 1) провести внутренний аудит
- 2) организовать дегустацию и собрать отзывы
- 3) установить скидки
- 4) закрыть кухню от посетителей

13. Почему важно учитывать мнение потребителей при создании нового продукта:

Одиночный выбор

- 1) чтобы получить скидки на сырье
- 2) чтобы повысить удовлетворённость и спрос
- 3) чтобы сократить санитарный контроль
- 4) чтобы повысить нормы выдачи блюд

14. Какой документ определяет рецептуру и технологию приготовления блюда:

Одиночный выбор

- 1) санитарный журнал
- 2) технологическая карта

- 3) план закупок
- 4) книга учета продуктов

15. Что включается в технологическую карту: Одиночный выбор

- 1) список сотрудников
- 2) рецептура, технология приготовления, нормы выхода и калорийность
- 3) меню недели
- 4) отзывы гостей

16. Как называется документ, подтверждающий безопасность продукта: Одиночный выбор

- 1) рекламный буклет
- 2) сертификат соответствия/декларация о соответствии
- 3) меню
- 4) договор аренды

17. Что относится к функциональным продуктам в общественном питании: Одиночный выбор

- 1) быстрое питание
- 2) блюда, обогащённые витаминами, минералами или пробиотиками
- 3) продукция масс-маркета
- 4) острая пища

18. Что учитывается при калькуляции стоимости блюда: Одиночный выбор

- 1) только зарплата повара
- 2) вес, стоимость сырья, потери при обработке, коэффициент отходов
- 3) цвет посуды
- 4) количество обслуженных гостей

19. Что является критерием успешности внедрения нового блюда: Одиночный выбор

- 1) сложность технологии
- 2) частота заказов администрацией
- 3) стабильный спрос и положительные отзывы потребителей
- 4) экзотичность названия

20. Что такое жизненный цикл пищевого продукта: Одиночный выбор

- 1) срок годности
- 2) последовательность этапов от идеи до снятия с производства
- 3) время приготовления
- 4) процесс термообработки