

**Приднестровский государственный университет
им. Т. Г. Шевченко**

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки с.-х. продукции

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. кафедрой, доцент

 Пазяева Т.В.

Протокол № 1 « 29 » 08 2022 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Направление подготовки:

2.19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль подготовки:

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

Квалификация (степень) выпускника: **Бакалавр**

Форма обучения: заочная

Год набора – 2022

Разработал: доцент

 Шуляк Е.А.

« 29 » 08 2022 г.

Тирасполь, 2022

ПАСПОРТ
фонда оценочных средств по Научно-исследовательской работе (получение
первичных навыков научно-исследовательской работы)

В результате изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции:

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
<i>Универсальные компетенции и индикаторы их достижения.</i> Не предусмотрены ОПОП.		
<i>Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения.</i> Не предусмотрены ОПОП.		
<i>Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения.</i> Не предусмотрены ОПОП.		
Не предусмотрен а ГОС	ПК-1 Способен оценивать и использовать материальные ресурсы предприятия питания.	ИД-1 ПК-1. Способен обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией ИД-2 ПК-1 Способен осуществлять оперативный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИД-3 ПК-1 . Способен обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования и контрольно-измерительных приборов ИД-4 ПК-1 . Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента ИД-5 ПК-1 Способен разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания
	ПК-7 Владеет современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием	ИД-1 ПК-7 Владеет современными информационными технологиями и управляет информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности ИД-2 ПК-7 Использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров

	прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	оборудования.
	ПК-10 Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ИД-1п к - 10 Рассчитывает производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования. ИД-2п К-10 Оценивает и планирует внедрение инноваций в производство
Рекомендуемые профессиональные компетенции и индикаторы их достижения. Не предусмотрены ОПОП.		

2. Программа оценивания контролируемой компетенции

Текущая аттестация	Контролируемые разделы дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
4 семестр	Раздел 1. Подготовительный Раздел 2. Основной Раздел 3. Заключительный	ПК-1; ПК-7, ПК-10	Вопросы для собеседования Методические рекомендации
Промежуточная аттестация			
	4 семестр	ПК-1; ПК-7, ПК-10	Вопросы к зачету

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

Аграрно-технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Вопросы для собеседования
для проведения текущей аттестации по практике «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» по направлению подготовки 2.19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Изучение литературных источников
2. Правила и научная этика цитирования
3. Характерные особенности осуществления этапов исследования.
4. Основные компоненты методики исследования.
5. Предмет исследования.
6. Объект исследования.
7. Классификация методов, проведения контроля качества продукции общественного питания.
8. Санитарно-гигиенический контроль предприятий общественного питания.
9. Производственная мощность цеха, её расчёт.
10. Пропускная способность зала, её расчет.
11. Анализ эффективности использования производственной мощности и пропускной способности зала.
12. Основные компоненты методики исследования.
13. В чем цель корреляционного анализа?
14. Что такое коэффициент корреляции?
15. Для чего используется t-статистика Стьюдента?
16. Какими способами можно определить коэффициент корреляции в MS Excel?
17. В чем цель регрессионного анализа?
18. Подготовка демонстрационного материала для научного доклада.

Критерии оценки:

«Зачтено» выставляется студенту, обнаружившему, как минимум, знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы. При собеседовании допускаются погрешности в ответе на вопросы, но при этом студент должен обладать необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

«Не зачтено» выставляется студенту, не обнаружившему знания основного учебно-программного материала и не ответившему на вопрос при собеседовании.

Составитель –
доцент Е.А. Шуляк


« 29 » 08 2022 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 (зачет)
по итогам освоения практики «Научно-исследовательская работа (получение
первичных навыков научно-исследовательской работы)»
по направлению подготовки 2.19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»

1. Этапы и принципы планирования опытов.
2. Лабораторные опыты: особенности планирования, закладки и проведения.
3. Основные требования к составлению списка литературных источников. Требования ГОСТ, ссылки.
4. Органолептическая оценка.
5. Изучение литературных источников.
6. Правила и научная этика цитирования.
7. Характерные особенности осуществления этапов исследования.
8. Основные компоненты методики исследования.
9. Предмет исследования.
10. Объект исследования.
11. Классификация методов, проведения контроля качества продукции общественного питания.
12. Санитарно-гигиенический контроль предприятий общественного питания.
13. Производственная мощность цеха, её расчёт.
14. Пропускная способность зала, её расчет.
15. Анализ эффективности использования производственной мощности и пропускной способности зала.
16. Основные компоненты методики исследования.
17. Практическое значение результатов исследования.
18. В чем цель корреляционного анализа?
19. Что такое коэффициент корреляции?
20. Для чего используется t-статистика Стьюдента?
21. Какими способами можно определить коэффициент корреляции в MS Excel?
22. В чем цель регрессионного анализа?
23. На какие основные составные части подразделяется доклад?
24. Какие основные принципы доклада вы можете назвать?
25. Почему презентация является необходимой частью научного доклада?
26. Из каких составных частей должна состоять презентация?

Критерии оценки:

«**Зачтено**» выставляется обучающемуся, если он владеет материалом, знает исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; контроль за обеспечением качества продукции и услуг, исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.

«**Не зачтено**» студент не освоил обязательного минимума знаний, не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах.

Составитель – доцент Е.А. Шуляк


« 29 » 08 2022 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. **Какой нормативный документ регулирует санитарные нормы на предприятиях общественного питания: Одиночный выбор**
 - 1) ГОСТ Р
 - 2) СанПиН
 - 3) ТР ТС
 - 4) Закон "О качестве пищевых продуктов"
2. **Кто проводит вводный инструктаж по охране труда для практикантов на хлебокомбинате: Одиночный выбор**
 - 1) руководитель практики от вуза
 - 2) специалист по охране труда предприятия
 - 3) начальник производственного цеха
 - 4) технолог
3. **Какой инструктаж проводится перед допуском к работе с тестомесильным оборудованием: Одиночный выбор**
 - 1) вводный
 - 2) первичный на рабочем месте
 - 3) повторный
 - 4) целевой
4. **Какой вид инструктажа проводится при изменении технологического процесса выпечки хлеба: одиночный выбор**
 - 1) вводный
 - 2) внеплановый
 - 3) первичный
 - 4) повторный
5. **Какой этап научного исследования следует после постановки цели и задач: Одиночный выбор**
 - 1) проведение экспериментов
 - 2) подбор и изучение литературы
 - 3) оформление отчета
 - 4) защита работы
6. **Какой источник информации считается наиболее достоверным для исследования на хлебокомбинате: Одиночный выбор**
 - 1) блоги и форумы пекарей
 - 2) научные статьи и ГОСТы
 - 3) соцсети
 - 4) рекламные брошюры
7. **Какой метод исследования применяется для оценки качества муки: Одиночный выбор**
 - 1) органолептический
 - 2) лабораторный анализ (влажность, клейковина)
 - 3) социологический опрос
 - 4) математическое моделирование

8. **Какой показатель НЕ входит в оценку качества хлеба: Одиночный выбор**
 - 1) кислотность
 - 2) пористость
 - 3) содержание сахара
 - 4) влажность
9. **Какой прибор используется для определения влажности муки: Одиночный выбор**
 - 1) рН-метр
 - 2) влагомер
 - 3) ареометр
 - 4) рефрактометр
10. **Какой документ фиксирует параметры технологического процесса выпечки: Одиночный выбор**
 - 1) дневник практики
 - 2) технологическая карта
 - 3) трудовая книжка
 - 4) журнал учета сырья
11. **Какой раздел отчета по практике обязателен: Одиночный выбор**
 - 1) анализ полученных результатов
 - 2) рекомендации по дизайну упаковки
 - 3) отзывы коллег
 - 4) фото цеха
12. **Какой метод позволяет представить результаты дегустационной оценки в виде графика: Одиночный выбор**
 - 1) сенсорный круг
 - 2) дескрипторный профиль
 - 3) статистическая таблица
 - 4) хроматограмма
13. **Какой документ завершает прохождение практики: Одиночный выбор**
 - 1) характеристика от предприятия
 - 2) трудовая книжка
 - 3) договор аренды
 - 4) квитанция об оплате
14. **Кто подписывает дневник практики: Одиночный выбор**
 - 1) руководитель от предприятия и вуза
 - 2) коллеги по цеху
 - 3) директор школы
 - 4) санитарный врач
15. **Зачем проводят повторяемость эксперимента: Одиночный выбор**
 - 1) для ускорения процедуры
 - 2) для увеличения затрат
 - 3) для проверки достоверности полученных данных
 - 4) для получения сертификата
16. **Какую роль играют экспертные методы дегустационного анализа: Одиночный выбор**
 - 1) измеряют массу продукта
 - 2) устанавливают цену продукта
 - 3) дают обоснованную качественную и количественную оценку сенсорных характеристик
 - 4) подтверждают соответствие ТУ

17. **Какой из этапов исследования следует после постановки цели: **Одиночный выбор****
- 1) расчет себестоимости
 - 2) формулировка задач и плана исследования
 - 3) подача заявки на патент
 - 4) презентация продукта
18. **Кто считается одним из основоположников математической статистики: **Одиночный выбор****
- 1) Ньютон
 - 2) Ломоносов
 - 3) Пьер Лаплас
 - 4) Маркс
19. **Что означает термин "репрезентативность выборки": **Одиночный выбор****
- 1) размер выборки
 - 2) способность выборки отражать характеристики всей генеральной совокупности
 - 3) среднее значение
 - 4) мера рассеивания
20. **Что относится к эмпирическим методам научного познания: **Одиночный выбор****
- 1) логический анализ
 - 2) наблюдение и эксперимент
 - 3) индукция
 - 4) моделирование