

**Фонд оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине Б1.В.ДВ.03.01 Технология пектинопродуктов**

Фонд оценочных средств включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания			
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	5		Метрология, стандартизация и сертификация
6	7		Барное дело
8	8		Технология производств пищевых продуктов функционального и специального назначения
7	9		Лечебно-профилактическое питание
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
7	8		Кухни народов мира
56	67		Технология продукции общественного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
6	6		Технология пектинопродуктов
6	6		Основы пектинового производства
6	7		Рестораны мира
6	7		Дизайн ресторанов
6	7		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	7		Гигиенические основы питания
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
8	8		Холодильная техника и технология
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
7	9		Производство мучных полуфабрикатов

7	9	Производство мясных полуфабрикатов
24	46	Ознакомительная практика
7	9	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
6	7	Технологическая практика
8	9	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
5	7	Расчет технологических проектов строительства ресторана
6	8	Расчет технологических проектов строительства кафе

ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

3	3	Электротехника и электроника
3	4	Процессы и аппараты пищевых производств
3	5	Метрология, стандартизация и сертификация
7	8	Контроль качества продукции общественного питания
47	578	Модуль получения квалификации "Официант"
7	8	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
7	8	Технология продуктов детского питания
7	8	Технология продуктов дошкольного питания
6	6	Технология пектинопродуктов
6	6	Основы пектинового производства
6	7	Рестораны мира
6	7	Дизайн ресторанов
8	9	Организация мучного и кондитерского производства
8	9	Технологические процессы мучного и кондитерского производства
8	8	Холодильная техника и технология
8	8	Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
7	9	Производство мучных полуфабрикатов
7	9	Производство мясных полуфабрикатов
24	46	Ознакомительная практика
7	9	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
6	7	Технологическая практика
8	9	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
5	7	Расчет технологических проектов строительства ресторана
6	8	Расчет технологических проектов строительства кафе

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства	
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично		
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения						
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания						
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	письменный опрос, экзамен	
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения		
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания,	Частично владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков	Успешное и систематическое применение навыков		

<p>обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</p>			допускаются пробелы		
<p>ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>					
<p>ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>					
<p>Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</p>	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	письменный опрос, экзамен
<p>Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</p>	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<p>Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания,</p>	Частично владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков	Успешное и систематическое применение навыков	

обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.			допускаются пробелы		
--	--	--	---------------------	--	--

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине

1. Номенклатура пектиновых веществ.
 2. Химическая структура пектиновых веществ.
 3. Локализация пектиновых веществ в растительной клетке и их функции.
 4. Физико-химические свойства пектиновых веществ (растворимость, вязкость, ионная селективность, действие ферментов, комплексообразующая способность, студнеообразующая способность, эмульгирующие и пенообразующие свойства).
 5. Классификация пектиносодержащего сырья.
 6. способы подготовки пектиносодержащего сырья к производству пектина.
 7. Гидролиз протопектина. Особенности этого процесса.
 8. Коагуляция пектиновых веществ.
 9. Производство пектина из цитрусового сырья.
 10. Производство пектина и пектинопродуктов из яблочных выжимок. И. Производство свекловичного пектина.
 12. Производство пектина из соцветий-корзинок подсолнечника.
 13. Производство пектина из плодовой оболочки (створки) хлопчатника.
 14. Производство пектина из нетрадиционных видов сырья.
 15. Производство кондитерских изделий с пектином.
 16. Производство консервных изделий с пектином.
 17. Производство хлебобулочных изделий с пектином.
 18. Производство безалкогольных напитков с пектином.
 19. Лечебно-профилактические продукты на основе пектина.
 20. Использование пектина в лечебных препаратах.
 21. Роль пектиновых веществ в питании человека.
 22. Производство пектина из цитрусовых выжимок.
 23. ГОСТ на яблочный пектин.
 24. Строение растительной клеточной стенки.
 25. Производство пектина из яблочных выжимок.
 26. Распределение пектина в подсолнечнике. Технологическая схема получения пектина в сравнении с не очищенным.
 27. Применение пектина в пищевой промышленности.
 28. Технические условия на пектин свекловичный лечебно-профилактический.
 29. Физико-химические свойства пектиновых веществ. Действие щелочей, кислоты ферментов.
 30. Технологические условия на пектин свекловичный лечебно-профилактический.
 31. Виды пектиносодержащего сырья и его классификации.
 32. Технологическая схема производства цитрусового пектина.
 33. Предварительная обработка пектиносодержащего сырья.
 34. Производство пектина из хлопковой створки. Особенности технологии.
 36. Гидролиз протопектина.
 37. Применение пектина в лечебно-профилактических и медицинских целях.
- Требование к пектину.
38. Строение плода яблок и распределение пектина в нем.
 39. Строение корнеплода сахарной свеклы и распределение в нем пектина.
 40. Гидролиз свекловичного жома.
 41. Строение цитрусового плода и содержание пектина в его составных частях. Классификация цитрусовых выжимок.
 42. Низкоэтерифицированный пектины и их характеристика.
 43. Влияние pH среды на выход пектина и показатели качества.
 44. Комplexообразующая способность пектина. Факторы, влияющие на нее.

45. Студнеобразующая способность пектина. Факторы, влияющие на нее.
46. Производство яблочного пектина в Молдавии.
47. Органолептическая оценка пектинов.
48. Получение пектина из кормового арбуза. Его показатели качества.
49. Очистка пектинового экстракта и его применение в лечебно-профилактическом питании.
50. Производство яблочного пектина в Болгарии.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Критерии оценки знаний студентов на экзамене

Оценка «отлично» ставится, если студент строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

Оценка «хорошо» ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно.

Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.

Оценка «неудовлетворительно» ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных ошибок. Оценка «неудовлетворительно» ставится также при отказе от ответа, или если представленный ответ полностью не по существу содержащихся в экзаменационном задании вопросов.

Фонд оценочных средств составлен на основе учебного плана ФГОС ВО «МГТУ» по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Разработчик:

доктор техн. наук, доцент

З.Н. Хатко

Зав. выпускающей кафедрой,

доктор техн. наук, доцент

З.Н. Хатко