

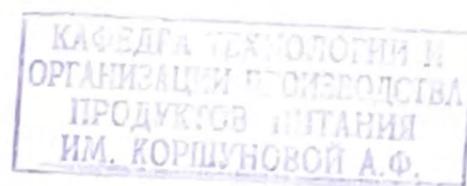
оТП(6)24

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени
Коршуновой А.Ф.

УТВЕРЖДАЮ



Заведующий кафедрой
_____ К.А. Антошина

«26» 02 2024г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.ДВ.08.02 ПРОМЫШЛЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль:

Разработчик (разработчики):

Ст. преподаватель _____ Попова Т.Н.

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры
от 26. 02. 2024 г., протокол № 14

Донецк 2024

Паспорт

оценочных материалов по учебной дисциплине ПРОМЫШЛЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины

№	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этап формирования (семестр изучения)
1	2	4	5
	ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 1. Основные исторические этапы индустриализации общественного питания. Тема 2. Промышленная технология: назначение, состав, функции. Тема 3. Методологические основы. Тема 4. Техническая подготовка производства. Тема 5. Методика разработки технологических потоков с оптимальными параметрами. Тема 6. Обработка исходных данных при проектировании. Тема 7. Разработка производственной программы и определение потребности в материальных ресурсах. Тема 8. Анализ технологических процессов и выбор способов их выполнения. Тема 9. Обоснование и выбор оборудования. Тема 10. Построение структурных схем технологических потоков Тема 11. Разработка технологической схемы Тема 12. Разработка участков технологического потока. Тема 13. Компоновка технологической линии. Тема 14. Технико-экономическая эффективность вариантов.	8

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
1	ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>ИДК-1_{ПК-1} Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых организации технологии производства продукции</p> <p>ИДК-2_{ПК-1} Осуществляет расчет производственных мощностей загрузки оборудования в рамках принятой организации производства продукции</p> <p>ИДК-3_{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>ИДК-4_{ПК-1} Проводит маркетинговые</p>	<p>Тема 1. Основные исторические этапы индустриализации общественного питания.</p> <p>Тема 2. Промышленная технология: назначение, состав, функции.</p> <p>Тема 3. Методологические основы.</p> <p>Тема 4. Техническая подготовка производства.</p> <p>Тема 5. Методика разработки технологических потоков с оптимальными параметрами.</p> <p>Тема 6. Обработка исходных данных при проектировании.</p> <p>Тема 7. Разработка производственной программы и определение потребности в материальных ресурсах.</p> <p>Тема 8. Анализ технологических процессов и выбор способов их выполнения.</p> <p>Тема 9. Обоснование и выбор оборудования.</p> <p>Тема 10. Построение структурных схем</p>	Тест, собеседование, эссе

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
		исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	технологических потоков Тема 11. Разработка технологической схемы Тема 12. Разработка участков технологического потока. Тема 13. Компоновка технологической линии. Тема 14. Технико-экономическая эффективность вариантов.	

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу эссе

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
8-10	Эссе выполнено на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач)
5-7	Эссе выполнено на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)
1-4	Эссе выполнено на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов/задач)
0	Эссе выполнено на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу контрольная работа

Шкала оценивания (интервал баллов) ²	Критерий оценивания
16-20	Контрольная работа выполнена на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач)
10-15	Контрольная работа выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)
2-9	Контрольная работа выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов/задач)
0-1	Контрольная работа выполнена на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу собеседование

Шкала оценивания (интервал баллов) ²	Критерии оценивания
5	Ответы на вопросы собеседования даны на высоком уровне (студент полно осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
3-4	Ответы на вопросы собеседования даны на среднем уровне (студент в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
1-2	Ответы на вопросы собеседования даны на низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
0	Ответы на вопросы собеседования даны на неудовлетворительном уровне или не представлен (студент не готов, не выполнил задание и т.п.)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу тест

Шкала оценивания (интервал баллов) ²	Критерии оценивания
9-10	Ответы на тест даны на 90-100% вопросов
7,5-8,9	Ответы на тест даны на 75-89% вопросов
6-7,4	Ответы на тест даны на 60-74% вопросов
0-5,9	Ответы на тест даны на 0-59% вопросов

Примерный перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
	Собеседование (устный или письменный опрос)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой учебной дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по учебной дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам учебной дисциплины
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
3	Контрольная работа (ТМК)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или учебной дисциплине.	Комплект контрольных заданий по вариантам

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

При поточном модульном контроле проводится тестирование по темам.

Студент получает оценки по 5-ти балльной шкале, которые потом интерполируются в баллы поточного модульного контроля в зависимости от максимально возможного по следующей таблице.

Представить эссе в виде тезиса научной публикации в направлении создания рецептур и технологий новых продуктов питания, которые имеют признаки, отличающие их от известных.

К этим признакам относятся много факторов, среди которых можно выделить следующие:

- повышение пищевой и биологической ценности продукта по сравнению с известным аналогом (повышение содержания высокоценного белка со сбалансированным составом незаменимых аминокислот, улучшения витаминного и минерального состава продукта, наличие основных витаминов и макро- и микроэлементов);

- снижение энергетической ценности или калорийности продукта (снижение содержания жирового компонента блюда без изменения ее органолептических показателей, снижение сахаросодержания блюда и др.);

- приобретение продуктом функциональных свойств (способность выводить тяжелые металлы и радионуклиды из организма, стимулировать рост полезных бифидобактерий в кишечнике, повышать резистентность организма в неблагоприятных экологических условиях, в том числе к ионизирующей радиации и др.);

- приобретение продуктом диетических и лечебно-профилактических свойств (возможность включения в рационы питания больных на различные патологии - сахарный диабет, гипертоническую болезнь, атеросклероз, язву желудка и др.);

- снижение себестоимости продукта за счет использования нового нетрадиционного сырья вместо привычного высоко кондиционного.

Для поиска тематик нужно использовать ресурсы доступные в библиотеке ДонНУЭТ:

<http://library.donnuet.education/prepodavatelyam/v-pomosh-obrazovatelnoj-deyatelnosti/informatsionnye-resursy.html>

Обязательно должны быть указаны ссылки на использованные источники, в правильном оформлении (как указано <http://library.donnuet.education/prepodavatelyam/v-pomoshch-nauchnoj-rabote.html>)

Критерии оценки:

- наличие логической структуры построения текста (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным аспектам; заключение с выводами, полученными в результате рассуждения);
 - обоснование актуальности темы;
 - представление системы показателей, измеряющих изучаемое явление;
 - освещение проблемных, альтернативных и перспективных направлений изучения данного явления;
 - краткий анализ изучаемого явления или краткий обзор информации по теме;
- адекватность и количество использованных источников (использование 3-5 и более учебных изданий, 4-5 и более статей из научных и научно-популярных журналов за последние 3 года, информационных ресурсов сети «Интернет» с обязательным правильным указанием ссылок на источник);
 - самостоятельность выполнения реферата (наличие выраженной собственной позиции);
 - уникальность текста, не менее 70%;
 - стиль и язык изложения (использование научной терминологии, цитат, стилистическое построение фраз, пояснение новых понятий и т.д.);
 - качество оформления работы (аккуратность, форматирование текста, визуализация информации как результат ее обработки, правильное размещение таблиц и графиков и т.д.);
 - владение материалом на защите (полные ответы на заданные вопросы, знание проблематики и уровня основных показателей по теме).

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Темы к контрольным работами текущего модульного контроля

По данной учебной дисциплине предусмотрен вид индивидуального задания – **контрольная работа для заочного отделения.**

Контрольные вопросы

1. Понятие промышленные технологии и инновации.

2. Товарная форма промышленных технологий.
3. Экономическая природа промышленной технологии и ее роль в хозяйственной деятельности рыночных субъектов.
4. Научно-технический и инновационный потенциал России.
5. Основные характеристики понятия «промышленная технология» как экономической категории и роль ПТ в хозяйственной деятельности экономических субъектов.
6. Инновации и их виды. Системный подход в управлении промышленными технологиями и инновациями.
7. Процесс коммерциализации ПТ в условиях ее рыночного воспроизводства.
8. Институциональную природу процесса коммерциализации ПТ, анализ его с позиций теории институционального механизма современной рыночной экономики.
9. Назовите транзакционные издержки, присущие инновационной деятельности экономических субъектов. Механизм их минимизации.
10. Конструкторская и технологическая подготовка производства.
11. Назовите типы воспроизводственного процесса промышленных технологий.
12. Что представляет собой конструкторская подготовка производства на основе CAD/CAM систем.
13. Технологии производства в разнообразных областях народного хозяйства.
14. Опишите сущность промышленных технологии в машиностроении.
15. Опишите сущность технологии переработки сырья и производство промышленных материалов.
16. Опишите сущность технологии электроснабжения и электропотребления.
17. Опишите сущность наукоемких промышленных технологий. Назовите их.
18. Опишите сущность пусконаладочных технологий и сервисного обслуживания.
19. Институт интеллектуальной собственности (патентования и коммерческой тайны).
20. Что представляет собой институт интеллектуальной собственности (патентования и коммерческой тайны)?
21. Что представляет собой процесс эффективного распределения прав собственности на промышленные технологии при помощи действующих институциональных норм, правил, ограничений и санкций, закрепленных в обществе институтами патентования и коммерческой тайны.
22. Назовите функции института интеллектуальной собственности.

Пример теста

1. К какому понятию относится определение: «деятельность, ориентированная на создание и испытание опытного образца»?
 - А) прикладные исследования;
 - Б) производственные исследования;

- В) фундаментальные исследования;
 - Г) проектно-конструкторские разработки.
2. В чем проявляется свойство непрерывности инновационного процесса?
- А) в сменяемости и повторяемости одних и тех же видов работ
 - Б) в подстраиваемости параметров и характеристик нововведений к рынку;
 - В) в значительной продолжительности процесса.
3. Каким образом изменяются затраты по этапам процесса при прохождении идеи от фундаментальных исследований до производства?
- А) затраты остаются практически постоянными;
 - Б) затраты увеличиваются;
 - В) затраты уменьшаются;
 - Г) нет четкой закономерности в изменении затрат.
4. Выделите особенность характерную для инновационной организации?
- А) бережное отношение к творческим личностям;
 - Б) расширение своей доли на рынке;
 - В) разработка стратегии;
 - Г) совершенствование выпускаемой продукции.
5. Как обеспечивается снижение неопределенности при оценке проекта на ранних стадиях его работы?
- А) разработкой бизнес-плана;
 - Б) расчетом экономических показателей эффективности реализации проекта;
 - В) привлечением общественности;
 - Г) составлением широкого круга перечня вопросов и получения ответов на них.

Вопросы к зачету

1. Каковы важнейшие проблемы народного хозяйства России в настоящее время?
2. Место России на мировом рынке в настоящее время?
3. Конкурентные преимущества российской экономики в рамках т.н. «стратегии экономического роста».
4. Понятие «макротехнологии» в мировой рыночной экономике.
5. Понятие физического эффекта и основные закономерности его проявления.
6. Обобщенная схема создания новых промышленных технологий.
7. Конкурентоспособность промышленной продукции и ее составляющие.
8. Показатели точности.
9. Единая система допусков и посадок и ее структура.
10. Статистические методы исследования точности.
11. Показатели качества поверхности.
12. Методы управления механическими свойствами металлов.
13. Методы повышения выносливости деталей из металлов.
14. Методы управления характеристиками поверхностного слоя.
15. Методы защиты от коррозии.
16. Высокопрочные полимерные композиции.
17. Металломатричные композиции.
18. Сверхтвердые керамические материалы.

19. Оптимизационный подход к функционированию заготовительного производства.

20. Методы малоотходного производства заготовок.

21. Технологичность литейных материалов.

22. Технологичность материалов, обрабатываемых давлением.

23. Применение энергии взрыва.

24. Технологический процесс обработки и его составляющие.

25. Понятие типового, группового и единичного технологического процесса (ТП).

26. Разновидности токарной обработки.

27. Разновидности обработки на станках сверлильной группы.

28. Разновидности фрезерной обработки.

29. Строгание, долбление, протягивание, прошивание.

30. Обработка зубьев зубчатых колес.

31. Абразивная обработка.

32. Электрофизические и электрохимические методы обработки.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл								Итог естиро вания	Итого вый тест (экза мен)	Сумма в баллах
Смысловой модуль N 1		Смысловой модуль N 2		Смысловой модуль N 3		Смысловой модуль N 4				
T1	T2	T1	T2, T3	T1	T2	T1,T2	T3,T4			100
10	10	10	15	10	15	15	15			

T1, T2 – темы смыслового модуля №1;

T1, T2, T3 – темы смыслового модуля №2;

T1, T2– темы смыслового модуля №3;

T1,T2, T3, T4 – темы смыслового модуля №4.

Лист изменений и дополнений

№	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры на котором были рассмотрены изменения	Подпись зав. кафедрой