

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Климова Василия Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.02.2025 13:20:13
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
сервиса и гостиничного дела




Я.В.Дегтярева
« 22 » 02 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по учебной дисциплине

Б.1.В.11 Стандартизация, метрология, сертификация продуктов питания

(наименование учебной дисциплины)


19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

(код и наименование направления подготовки)

Технология мучных и кондитерских изделий

(наименование профиля)

Разработчик:


канд. техн. наук, доцент

(должность)

А.В. Полякова

(подпись)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела от « 22 » 02 2024 г., протокол № 16

Донецк 2024г.

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики ¹	Наименование оценочного средства ²
1	2	3	4	5
1	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие	Тема 1. Метрология - наука об измерениях.	Тест
		ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	Тема 2. Физические величины и технические средства их измерения.	Тест, самост. индивид. работа
		ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи	Тема 3. Метрологическая служба. Метрологическое обеспечение производства. Государственный метрологический контроль и надзор	Тест, самост. индивид. работа
		ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы	Тема 4. Сущность, принципы и функции стандартизации	Тест, самост. индивид. работа
		ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	Тема 5. Организация работ по стандартизации. Виды нормативных документов.	Тест, самост. индивид. работа
		ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие	Тема 6. Служба стандартизации. Международная и европейская деятельность в области стандартизации	Тест, самост. индивид. работа
		ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	Тема 7. Сущность и задачи сертификации	Тест, самост. индивид. работа
		ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи	Тема 8. Организация сертификации в государстве. Правила сертификации пищевой продукции.	Тест, самост. индивид. работа
		ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы	Тема 9. Экологическая сертификация. Экознаки.	Тест, самост. индивид. работа
ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки				

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу **самостоятельная индивидуальная работа**

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
20-30	Работа выполнена в полном объеме, изложение изученного вопроса представлено на высоком уровне (обучающийся представил полную характеристику исследуемого объекта, аргументировано описал его организацию, опираясь на требования нормативной документации, показал навыки по организации и выполнению исследовательских работ, устойчивое владение теоретическим материалом, умение работать с нормативной документацией, логически излагать и анализировать, аргументировать). Подготовлен доклад, обучающийся бегло ориентируется в материале и отвечает на дополнительные вопросы.
13-19	Выполнение работы соответствует среднему уровню (обучающийся в целом осветил тему, привел найденные факты, аргументирует и обосновывает свои умозаключения, однако допускает некоторые неточности в формулировках цели, выводов, а также имеются несоответствия в оформлении работы)
7-12	Работа выполнена на низком уровне (вопрос изучен поверхностно, обучающийся допускает существенные неточности, излагает фактический материал с ошибками, не владеет в достаточной степени материалом и умением анализировать, систематизировать, обосновывать и логически излагать полученные сведения).
0-7	Работа выполнена на неудовлетворительном уровне или не соответствует плану (обучающийся показал свою некомпетентность, не выполнил задание или представил выполнение менее чем на 50%)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу **тест**

Шкала оценивания (интервал баллов)			Критерии оценивания
1 модуль	2 модуль	3 модуль	
14-16	22-24	14-16	Тест выполнен на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100 %)
12-13	18-23	12-13	Тест выполнен на достаточном уровне (правильные ответы составляют 75-89 %)
10-11	14-17	10-11	Тест выполнен на удовлетворительном уровне (правильные ответы составляют 60-74 %)
0-9	0-13	0-9	Тест выполнен на неудовлетворительном уровне (правильные ответы составляют менее, чем 60 %)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу **практическая работа**

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
2	Работа выполнена на высоком уровне (задание выполнено в полном объеме, работа оформлена в соответствии с предъявленными требованиями, грамотно, логично, студент свободно владеет основными понятиями и теоретическими знаниями)
1	Работа выполнена на среднем уровне (тема раскрыта не полностью, ответы на контрольные вопросы вызывают затруднения)
0	Работа выполнена на низком уровне либо не выполнена.

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
2	Самостоятельная, индивидуальная работа	Обзор информационных источников, подбор информации, подготовка материала о состоянии стандартизации вида пищевой продукции в РФ (по варианту), анализ и обоснование полученных данных, аргументация умозаключений и формулировка выводов.	Тематика самостоятельной, индивидуальной работы
3	Практическая работа	Средство проверки умений работать с нормативными документами, применять, систематизировать и обобщать полученные знания при выполнении заданий определенного типа по теме, разделу или учебной дисциплине.	Темы практических работ

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

По оценочному материалу «тест»

Тестовые задания могут быть следующих типов: закрытого типа с выбором одного правильного ответа, открытого типа (обучающийся самостоятельно формулирует ответ), задания на установление соответствия, задания на установление правильной последовательности.

Тестовые задания должны отвечать следующим требованиям:

- наличие нескольких типов тестовых заданий в одном билете;
- в тексте задания не должно быть двусмысленного толкования и неясных формулировок;
- задание и варианты ответов должны иметь предельно простую синтаксическую конструкцию;
- не рекомендуется в формулировках заданий и вариантах ответов использовать фразы и слова, допускающих оценочные суждения субъекта, например, «большой», «небольшой», «много», «мало», «меньше», «больше», «часто», «всегда», «редко», «никогда» и т.п.
- варианты ответов должны быть грамотно согласованы с содержательной частью задания, однообразны по содержанию и структуре;
- между вариантами ответов должны быть четкие различия, правильный ответ должен быть однозначен;
- число тестовых заданий с отрицанием должно быть минимальным, при этом частица «не» выделяется жирным шрифтом.

Во время тестирования все испытуемые должны работать самостоятельно, не оказывая влияния друг на друга.

Контрольное тестирование проводится в ограниченное время.

По оценочному материалу «самостоятельная индивидуальная работа»

Самостоятельная индивидуальная работа выполняется в рамках смыслового модуля №3 и является контролирующей формой. Выполнение заключается в написании текста работы по заданной теме, его оформлении, публичной защите в виде доклада, который сопровождается презентацией.

- задание позволяет оценить и диагностировать наличие умений и навыков анализировать, обобщать фактический и теоретический материал, устанавливать причинно-следственные связи, формулировать цели, делать выводы.

- задание дает возможность оценивать умения обучающихся самостоятельно применять имеющиеся знания в процессе решения практических задач и проблем, уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления.

Задачей данной работы является приобретение умений использования теоретических знаний для решения поставленных практических задач в области стандартизации, сертификации объектов пищевой продукции; применения современных методов по определению состояния организации исследуемого объекта, методик его изучения и анализа.

Поэтому требованием к самостоятельной индивидуальной работе является детальное изучение требований нормативной документации функционирующей в индустрии гостеприимства, проведение теоретических исследований с использованием конкретных документов, проведение сравнительного анализа существующих требований относительно пищевой продукции в РФ. Обобщение отечественного и зарубежного опыта функционирования предприятий производства пищевой продукции и формулировка выводов о состоянии стандартизации объектов технологии продуктов питания в государстве.

Работа выполняется по индивидуальной теме, имеет творческий характер. Предполагает сбор и анализ фактов из литературных источников по заданной теме, а также применение полученных сведений в решении поставленной проблемы. Темы самостоятельной индивидуальной работы обучающихся определены в рабочей программе дисциплины, методические рекомендации для обучающихся по ее выполнению оформлены в виде методической разработки. Преподаватель также рекомендует литературу, которая может быть использована для написания работы.

Требования к содержанию:

- материал, изложенный в работе, должен относиться строго к выбранной теме;
- изложение должно быть логичным, грамотным, научным.
- в работе должна быть четко сформулирована цель, выдержан план, каждый раздел заканчивается умозаключением, сама работа - подведением итогов проведенной исследовательской работы, выводами.

При оценивании работы внимание обращается на:

- умение формулировать цель работы;
- соответствие содержания выбранной теме;
- отсутствие в тексте отступлений от темы;
- соблюдение структуры работы;
- умение работать с научной литературой, нормативной документацией - вычленять проблему из контекста;
- умение логически мыслить;
- культуру письменной речи;
- умение оформлять научный текст (правильное применение и оформление ссылок, составление библиографии);
- умение правильно понять позицию авторов, работы которых использовались при написании реферата;
- способность верно, без искажения передать используемый авторский материал;

- умение емко формулировать выводы;
- аккуратность и правильность оформления, а также технического выполнения работы. Работа должна быть сдана для проверки в установленный срок.

Процедура проведения промежуточной аттестации по дисциплине

Обучающиеся, которые в семестре выполнив все виды заданий по дисциплине «Стандартизация, метрология, сертификация продуктов питания», набрали сумму баллов, которая демонстрирует их сформированный уровень знаний и умений (не менее 60 баллов), могут быть аттестованы.

Распределение баллов, которые получают обучающиеся на протяжении семестра

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл									Сумма, балл
Смысловой модуль №1			Смысловой модуль № 2			Смысловой модуль № 3			
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	
5	5	10	10	10	10	15	15	20	
20			30			50			100

T1, T2, T3 – темы смыслового модуля №1; T4, T5, T6 – темы смыслового модуля №2;
T7, T8, T9 - темы смыслового модуля №3

Система начисления баллов

№	Виды работ	Баллы
1.	Практическая работа №1	2
2	Практическая работа №2	2
3	Тестирование по темам смыслового модуля 1	16
<i>Итого по смысловому модулю 1</i>		20
4	Практическая работа №3	2
5	Практическая работа №4	2
6	Практическая работа №5	2
7	Тестирование по темам смыслового модуля №2	24
<i>Итого по смысловому модулю 2</i>		30
8	Практическая работа №6	2
9	Практическая работа №7	2
10	Тестирование по темам смыслового модуля 3	16
11	Самостоятельная индивидуальная работа	30
<i>Итого по смысловому модулю 3</i>		50
<i>Всего по дисциплине</i>		100

В случае если обучающийся в течение семестра не смог набрать необходимое количество баллов по дисциплине «Стандартизация, метрология, сертификация продуктов питания» (минимум 60 баллов), предусмотрен зачет, который проводится в устной форме.

В процессе собеседования на зачете выявляется и оценивается уровень знаний обучающихся. По номеру в списке группы обучающийся может выбрать билет с двумя вопросами и ответить на них. Ответы должны быть максимально расширенные. Сдавая зачет, обучающийся может увеличить количество набранных баллов в семестре по дисциплине «Стандартизация, метрология, сертификация продуктов питания» на 20 баллов.

Государственная шкала оценивания академической
успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
60-100	Зачтено	Отличное выполнение, а также допускаются неточности, недостатки и ошибки в количестве не более 40%
0-59	Не зачтено	Неудовлетворительное выполнение, где количество ошибок и замечаний превышает 40%. Возможность повторной аттестации