Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Катаева Людмила 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

КАФЕДРА 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 _____ А.В. Полякова
(должность) (подпись)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела от «__22__» ____02_____ 2024 г., протокол № 16

Донецк 2024г.

Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине
Стандартизация, метрология, сертификация продуктов питания
(наименование учебной дисциплины)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины (модуля)

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые темы учебной дисциплины (модуля)	Этапы формирования (семестр изучения)
1	2	3	4
1	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	**Тема 1.** Метрология - наука об измерениях.	5
		Тема 2. Физические величины и технические средства их измерения.	5
		Тема 3. Метрологическая служба. Метрологическое обеспечение производства. Государственный метрологический контроль и надзор	5
		Тема 4. Сущность, принципы и функции стандартизации	5
		Тема 5. Нормативные документы по стандартизации	5
		Тема 6. Служба стандартизации. Международная и европейская деятельность в области стандартизации	5
		Тема 7. Понятие «сертификация».	5
		Тема 8. Сертификация в ДНР. Правила сертификации пищевой продукции. Международная сертификация.	5
		Тема 9. Экологическая сертификация.	5

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код и наимено-вание контроли-руемой компетен-ции	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 ИДК-2$_{УК-1}$ Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи ИДК-3$_{УК-1}$ Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи ИДК-4$_{УК-1}$ При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы ИДК-5$_{УК-1}$ Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостаткиИДК-1$_{УК-1}$ Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие ИДК-2$_{УК-1}$ Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи ИДК-3$_{УК-1}$ Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи ИДК-4$_{УК-1}$ При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы ИДК-5$_{УК-1}$ Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	**Тема 1.** Метрология - наука об измерениях.	Тест
			Тема 2. Физические величины и технические средства их измерения.	Тест, самост. индивид. работа
			Тема 3. Метрологическая служба. Метрологическое обеспечение производства. Государственный метрологический контроль и надзор	Тест, самост. индивид. работа
			Тема 4. Сущность, принципы и функции стандартизации	Тест, самост. индивид. работа
			Тема 5. Организация работ по стандартизации. Виды нормативных документов.	Тест, самост. индивид. работа
			Тема 6. Служба стандартизации. Международная и европейская деятельность в области стандартизации	Тест, самост. индивид. работа
			Тема 7. Сущность и задачи сертификации	Тест, самост. индивид. работа
			Тема 8. Организация сертификации в государстве. Правила сертификации пищевой продукции.	Тест, самост. индивид. работа
			Тема 9. Экологическая сертификация. Экознаки.	Тест, самост. индивид. работа

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 защиты 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			
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	
5	5	10	10	10	10	15	15	20	
20			30			50			**100**

Т1, Т2, Т3 – темы смыслового модуля №1; Т4,Т5,Т6 – темы смыслового модуля №2;
Т7, Т8, Т9 - 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
Итого по смысловому модулю 1		20
4	Практическая работа №3	2
5	Практическая работа №4	2
6	Практическая работа №5	2
7	Тестирование по темам смыслового модуля №2	24
Итого по смысловому модулю 2		*30*
8	Практическая работа №6	2
9	Практическая работа №7	2
10	Тестирование по темам смыслового модуля 3	16
11	Самостоятельная индивидуальная работа	30
Итого по смысловому модулю 3		*50*
	Всего по дисциплине	***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