Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 13.11.2026 08:32:47
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

ОТП(М)26

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» (ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»)

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

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМ. А.Ф. КОРШУНОВОЙ

_____ К.А. Антошина
(подпись)

«_24_» _____02_____ 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по учебной дисциплине

Б1.О.09 НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ КОНСТРУИРОВАНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
(шифр и наименование учебной дисциплины)

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

нет
(наименование профиля подготовки)

Разработчик:
к.т.н., доцент _____ _____ Н.В. Кравченко
(подпись)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «_24_» __02___ 2026 г., протокол № _26_

Донецк 2026 г.

Паспорт
оценочных материалов по дисциплине
Научные основы конструирования продуктов питания

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	Тема 1. Оценка сбалансированности продуктов питания	1
		Тема 2. Классические и инновационные источники эссенциальных компонентов в пищевых продуктах	1
		Тема 3. Концептуальные основы разработки комбинированных пищевых продуктов	1
		Тема 4. Моделирование технологических свойств пищевых систем с использованием компонентов, регулирующих структуру продуктов питания	1
		Тема 5. Характеристика схем разработки технологии современных продуктов питания	1
		Тема 6. Моделирование биологической ценности пищевых продуктов	1
		Тема 7. Конструирование пищевых продуктов с заданными функциональными свойствами	1
		Тема 8. Методология компьютерного моделирования и оптимизации при разработке новых рецептур продуктов питания	1
		Тема 9. Моделирование рецептур продуктов питания и их комплексная оценка качества	1

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	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ИДК-1$_{ОПК.3}$ Разрабатывает и внедряет элементы систем качества и безопасности на предприятиях общественного питания ИДК-2$_{ОПК.3}$ Оценивает риски и управляет качеством на предприятиях общественного питания на основе современных концепций менеджмента качества ИДК-3$_{ОПК.3}$ Разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств ИДК-4$_{ОПК.3}$ Использование современных методов управления качеством на предприятиях общественного питания.	Тема 1. Оценка сбалансированности продуктов питания Тема 2. Классические и инновационные источники эссенциальных компонентов в пищевых продуктах Тема 3. Концептуальные основы разработки комбинированных пищевых продуктов Тема 4. Моделирование технологических свойств пищевых систем с использованием компонентов, регулирующих структуру продуктов питания Тема 5. Характеристика схем разработки технологии современных продуктов питания Тема 6. Моделирование биологической ценности пищевых продуктов Тема 7. Конструирование пищевых продуктов с заданными функциональными свойствами Тема 8. Методология компьютерного моделирования и оптимизации при разработке новых рецептур продуктов питания Тема 9. Моделирование рецептур продуктов питания и их комплексная оценка качества	Тест, собеседование

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Разноуровневые задачи и ситуационные задания»
по темам смысловых модулей

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Задачи и ситуационные задания выполнены на очень высоком уровне (даны правильные ответы на 90-100% вопросов/задач)
4	Задачи и ситуационные задания выполнены на высоком уровне (даны правильные ответы на 75-89% вопросов/задач)
3	Задачи и ситуационные задания выполнены на среднем уровне (даны правильные ответы на 60-74% вопросов/задач)
2	Задачи и ситуационные задания выполнены на низком уровне (даны правильные ответы на 35-59% вопросов/задач)
1	Задачи и ситуационные задания выполнены на очень низком уровне (даны правильные ответы на 20-34% вопросов/задач)
0	Задачи и ситуационные задания выполнены на неудовлетворительном уровне (даны правильные ответы на 0-19% вопросов/задач)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тест»
по темам смысловых модулей

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
3	Процент правильных ответов составляет 75-100%
2	Процент правильных ответов составляет 50-74%
1	Процент правильных ответов составляет 25-49%
0	Процент правильных ответов составляет 0-24%

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного материала в перечне
1	Разноуровневые задачи и ситуационные задания	а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела учебной дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей	Задания для решения практических ситуаций
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

При текущем модульном контроле проводится тестирование по темам.

Тестовые задания могут быть следующих типов: закрытого типа с выбором одного или нескольких правильных ответов, открытого типа (с указанием ответов), задания на установление соответствия, задания на установление правильной последовательности.

Тестовые задания должны отвечать следующим требованиям:

– в тексте задания должна быть устранена всякая двусмысленность или неясность формулировок;

– задание и варианты ответов должно иметь предельно простую синтаксическую конструкцию;

– не рекомендуется в формулировках заданий и вариантов ответов использование фраз и слов, 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 необходимы четкие различия, правильный ответ должен быть однозначен;

– число тестовых заданий с отрицанием должно быть минимальным, при этом частица «не» выделяется жирным шрифтом.

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

Распределение баллов, которые получают обучающиеся

Текущее тестирование и самостоятельная работа								**Итого текущий контроль, балл**	**Итоговый контроль (экзамен), балл**	**Сумма, балл**
Смысловой модуль 1		Смысловой модуль 2		Смысловой модуль 3						
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	40	60	100
5	5	5	5	5	5	5	5			

Т1, Т2 – темы смыслового модуля 1
Т3, Т4 – темы смыслового модуля 2
Т5 - Т8 – темы смыслового модуля 3

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично»
75-89	4 «хорошо»
60-74	3 «удовлетворительно»
менее 60	2 «неудовлетворительно»