

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Нижекамский химико-технологический институт (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(НХТИ ФГБОУ ВО «КНИТУ»)



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

Н.И. Никифорова

«14» апреля 2021 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

ФТД.04 «История развития пищевой промышленности»

(наименование дисциплины)

19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

(код и наименование направления подготовки)

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

(наименование профиля)

бакалавр

квалификация

очная / очно-заочная

форма обучения

Нижнекамск, 2021 г.

Составитель ФОС:

Зав. кафедрой биотехнологии
(должность)


(подпись)

Г.С. Сагдеева
(ФИО)

ФОС рассмотрен и одобрен на заседании кафедры биотехнологии,
протокол от 22 марта 2021 г. № 7

Зав. кафедрой биотехнологии
(должность)


(подпись)

Г.С. Сагдеева
(ФИО)

Эксперт:
Руководитель ООП

Зав. кафедрой биотехнологии
(должность)


(подпись)

Г.С. Сагдеева
(ФИО)

***Перечень компетенций и индикаторов достижения компетенций
с указанием этапов формирования в процессе освоения дисциплины***

Компетенция:

ПК-2 Способен осуществлять ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака и внедрению современных безотходных и малоотходных технологий.

ПК-2.1. Знает основные принципы организации и осуществления технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья, причины возникновения брака продукции, современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК-2.2. Умеет оценивать влияние качества сырья, различных способов, режимов и технологий переработки растительного сырья на показатели качества готовых продуктов питания и осуществлять, на основе анализа свойств растительного сырья подбор способов и режимов его переработки для получения продукции заданного качества.

ПК-2.3. Владеет методами и средствами расчета рецептур, контроля и управления технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья, разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака и внедрению современных безотходных и малоотходных технологий.

<i>Индикаторы достижения компетенции</i>	<i>Этапы формирования в процессе освоения дисциплины</i>				<i>Наименование оценочного средства</i>
	<i>Лекции</i>	<i>Практические занятия, лабораторный практикум</i>	<i>Лабораторные занятия</i>	<i>Курсовой проект (работа)</i>	
ПК-2.1	Все темы	Все темы	Не предусмотрены	Не предусмотрены	Реферат и презентация.
ПК-2.2	Все темы	Все темы	Не предусмотрены	Не предусмотрены	Реферат и презентация.
ПК-2.3	Все темы	Все темы	Не предусмотрены	Не предусмотрены	Реферат и презентация.

Перечень оценочных средств по дисциплине

Оценочные средства	Кол-во	Min, баллов	Max, баллов
Реферат, доклад с презентацией	1	60	100
Итого:		60	100

Шкала оценивания

Цифровое выражение	Выражение в баллах:	Словесное выражение	Критерии оценки индикаторов достижения при форме контроля:	
			экзамен / зачет с оценкой	зачет
5	87 - 100	Отлично (зачтено)	Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий	Оценка «зачтено» выставляется студенту, если ответы на вопросы по темам дисциплины последовательны, логически изложены, допускаются незначительные недочеты в ответе студента, такие как отсутствие самостоятельного вывода, речевые ошибки и пр.
4	74 - 86	Хорошо (зачтено)	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.	
3	60 - 73	Удовлетворительно (зачтено)	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	
2	Ниже 60	Неудовлетворительно (не зачтено)	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному	Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если студент не знает основных понятий темы дисциплины, не отвечает на дополнительные и наводящие вопросы преподавателя.

Краткая характеристика оценочных средства

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Краткая характеристика оценочного средства</i>	<i>Представление оценочного средства в фонде</i>
1	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения	Темы рефератов

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Нижекамский химико-технологический институт (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»

Факультет технологический
Кафедра биотехнологии

Направление подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Темы рефератов по дисциплине «История развития пищевой промышленности»

1. Энергетические нормы рационального питания человека.
2. Сущность исторически сложившихся внутренних и внешних диспропорций в развитии аграрных секторов различных стран и регионов.
3. Влияние демографических и экологических процессов на производство продуктов питания в развитых и развивающихся странах.
4. Основные виды пищевого производства в Древней Руси.
5. Особенности формирования раннефеодальных отношений в древнерусском государстве.
6. Особенности отечественного предпринимательства и его социально-культурные традиции.
7. Милитаризация экономики в условиях первой мировой войны.
8. Обострение продовольственной проблемы в 1917 г. при Временном правительстве.
9. Первые мероприятия Советской власти по перестройке экономической системы российского общества, управления отраслями пищевой промышленности.
10. Экономические преобразования 90-х гг. и продовольственный вопрос в стране.
11. Современное состояние АПК России и продовольственный вопрос в стране.
12. Анализ состояния основных отраслей пищевой промышленности России в послевоенный период.
13. Влияние перестройки хозяйственного механизма на повышение производительности труда, сбалансированности денежных ресурсов.
14. Пищевая промышленность в Великую Отечественную войну (1941-1945 гг.)
15. Продовольственный кризис во время первой мировой войны.
16. Продовольственный кризис в период революции 1917 г
17. Известные хлеботорговцы и мукомолы. Мукомольное дело в России к началу XX в.

18. Выдающиеся кондитеры России.
19. Крупные российские булочники.
20. Российские гастрономы и виноделы.
21. Развитие предприятий общественного питания в России.
22. Упаковка продуктов питания «ушедшей эпохи».
23. Мастера молочного производства в России.
24. Рыбопромышленники России.
25. Крупные российские чаепромышленники
26. Экономика страны в начале XX века и место в ней пищевой промышленности.
27. Предпосылки возникновения и развитие хлебопекарной отрасли в России в X-XIII в.
28. Современное состояние продовольственной базы в России.
29. Позитивные факторы, влияющие на продовольственную базу России.
30. Отрицательные факторы, влияющие на продовольственную базу России.

Критерии оценки.

В ходе освоения дисциплины **«История развития пищевой промышленности»** студенту необходимо подготовить доклад в форме теоретического анализа определенной научной темы по заданной проблематике и оформить наглядный материал в виде презентации и реферата.

Виды работ	Минимальный балл	Максимальный балл
Своевременность предоставления материала	10	15
Формулировка и обоснование цели исследования или решаемой проблемы	10	15
Наличие наглядного иллюстрирующего материала (графики, таблицы, схемы, рисунки и т.д.)	10	15
Наличие практических примеров, выводов, их соответствие поставленной задаче	10	15
Качество изложения материала	10	20
Ответ на два проблемных вопроса по тематике работы	10	20
ИТОГО:	60	100

Выступление с докладом, презентация и реферат максимально оцениваются в 100 баллов при следующих условиях:

- а) своевременно предоставлены материалы (15 баллов);
- б) даны четкая формулировка и обоснование цели исследования или решаемой проблемы (15 баллов);

в) есть качественный наглядный иллюстрирующий материал (графики, таблицы, схемы, рисунки и т.д.) (15 баллов);

г) выдержан лаконизм изложения и приведены практические примеры, а также соблюдена четкость обобщений, выводов, их соответствие поставленной задаче (15 баллов);

д) выдержана последовательность, логичность и ясность изложения (не допускается чтение доклада) (20 баллов);

е) даны ответы на два проблемных вопроса по тематике работы (20 баллов).

Студенту присваивается превосходный уровень освоения компетенции, если соблюдены пункты а-е (от 87 до 100 баллов).

Присваивается продвинутый уровень освоения компетенции студенту, если соблюдаются пункты а-г, е (от 74 до 87 баллов).

Присваивается пороговый уровень освоения компетенции студенту, если соблюдаются пункты а-в, е (от 60 до 74 баллов).

Не освоен пороговый уровень студентом в случае, если не соблюдаются пункты а-е (менее 60 баллов).