Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии и организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н., доцент Ю.С. Эзрох

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
31.08.2026
Владелец: Ю.С. Эзрох
Срок действия: не ограничен
Адрес хранения электронного документа:
https://www.nstu.ru/university/info/sveden/education

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ДИСЦИПЛИНЫ

Современные методы исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

Новосибирск 2026

1. Обобщенная структура фонда оценочных средств дисциплины

Обобщенная структура фонда оценочных средств по **дисциплине** «Современные методы исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции» представлена в Таблице. Результаты обучения по дисциплине соотнесены с уровнями сформированности компетенций и соотнесенных с ними индикаторов. Индикаторы достижения компетенций измеряемы с помощью средств текущей и промежуточной аттестации по дисциплине.

Таблица

Формируемые компетенции	**Индикаторы компетенций**	**Темы**	**Этапы оценки компетенций и соотнесенных с ними индикаторов**	
			Мероприятия текущего контроля (контрольная работа, курсовой проект, РГЗ(Р), реферат и др.)	**Промежуточная аттестация (экзамен, зачет)**
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологически х процессов производства продукции различного назначения	2.1 Анализирует технологические процессы производств а продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапа) и разрабатывает мероприятия по их снижению	Дидактическая единица 1. Современные методы исследования сырья и продуктов питания 1. Классификация методов исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 2. "Органолептические методы оценки качества пищевых продуктов." 3. Инструментальные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 4. Биохимические методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. 5. Биологические методы анализа пищевого сырья и готовой продукции 6.Методы санитарно-эпидемиологического контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Лабораторные работы 1. Органолептическая оценка и сенсорный анализ. 2. "Измерительные методамы определения показателей качества и безопасности сырья и продуктов питания 3. Биохимические методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. 4. Биологические методы анализа пищевого сырья и готовой продукции Определение качества товаров по микробиологическим показателям РГР разделы 3 расчет показателей качества сырья	Экзамен, вопросы 4-40

	2.2. Применяет принципы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции с целью рационализации питания населения, в том числе различных категорий потребителей	Дидактическая единица 1. Современные методы исследования сырья и продуктов питания 1. Классификация методов исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 2. "Органолептические методы оценки качества пищевых продуктов." 3. Инструментальные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 4. Биохимические методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. 5. Биологические методы анализа пищевого сырья и готовой продукции Методы санитарно-эпидемиологического контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Лабораторные работы 1. Органолептическая оценка и сенсорный анализ. 2. "Измерительные методамы определения показателей качества и безопасности сырья и продуктов питания 3. Биохимические методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. 4. Биологические методы анализа пищевого сырья и готовой продукции Определение качества товаров по микробиологическим показателям РГР разделы 3 расчет показателей качества сырья	
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	3.2. Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции	Дидактическая единица 1. Современные методы исследования сырья и продуктов питания 1. Классификация методов исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 2. "Органолептические методы оценки качества пищевых продуктов." 3. Инструментальные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 4. Биохимические методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. 5. Биологические методы анализа пищевого сырья и готовой продукции 6. Методы санитарно-эпидемиологического контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Лабораторные работы 5. Органолептическая оценка и сенсорный анализ. 6. "Измерительные методамы определения показателей качества и безопасности сырья и продуктов питания 7. Биохимические методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. 8. Биологические методы анализа пищевого сырья и готовой продукции Определение качества товаров по микробиологическим показателям РГР разделы расчет показателей качества сырья	Экзамен, вопросы 1-40

2. Методика оценки этапов формирования компетенций по дисциплине

Уровни сформированности компетенции проверяется при проведении мероприятий текущей аттестации (контроля) в процессе изучения дисциплины указанных в таблице раздела

1. В 1 семестре обязательным этапом текущей аттестации является расчетно-графическая работа. Требования к выполнению РГР, состав и правила оценки сформулированы в паспорте РГР.

Промежуточная аттестация по **дисциплине** проводится в 1 семестре - в форме экзамена, который направлен на оценку сформированности компетенций ОПК-2 , ОПК-3 и соотнесенных с ними индикаторов. (см. таблицу раздела 1).

Экзамен проводится в форме письменного тестирования с использованием электронной информационно-образовательной среда НГТУ (http:// www.nstu.ru/sveden/eos).

Тестовые задания охватывают все содержание «Современные методы исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции».

Тест состоит из 40 вопросов различного вида и позволяет проверить уровень сформированности компетенций и соотнесенных с ними индикаторов, закрепленных за дисциплиной.

Общие правила выставления оценок текущей и промежуточной аттестации по дисциплине определяются балльно-рейтинговой системой, приведенной в рабочей программе дисциплины.

На основании приведенных далее критериев можно оценить уровни сформированности, ОПК2 , ОПК-3, закрепленных за дисциплиной.

3. Общая характеристика уровней освоения компетенций

Продвинутый. Теоретическое содержание курса освоено полностью. Студент демонстрирует систематическое и глубокое понимание учебного материала и способность к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности. Сформированы необходимые навыки практической работы. Все учебные задания, предусмотренные программой обучения, выполнены качественно, без замечаний. Уровень сформированности компетенций и соотнесенных с ними индикаторов, закрепленных за дисциплиной, оценен числом баллов, входящим в диапазон продвинутого уровня.

Базовый. Теоретическое содержание курса освоено в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и профессиональной деятельности. Навыки практической работы сформированы на базовом уровне. Все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены с небольшими погрешностями. Уровень сформированности компетенций и соотнесенных с ними индикаторов, закрепленных за дисциплиной, оценен числом баллов в пределах базового уровня.

Пороговый. Теоретическое содержание курса освоено, необходимом для дальнейшей учебы и профессиональной деятельности. Некоторые практические навыки работы с сформированы с незначительными пробелами. Учебные задания, предусмотренные программой обучения, выполнялись с ошибками, исправленными под руководством преподавателя. Уровень сформированности компетенций и соотнесенных с ними индикаторов, закрепленных за дисциплиной оценен числом баллов в пределах порогового уровня.

Ниже порогового. Теоретическое содержание курса освоено фрагментарно. Необходимые навыки практической работы сформированы минимально. Большинство учебных заданий, предусмотренных программой обучения, не выполнены. Уровень сформированности компетенций и соотнесенных с ними индикаторов, закрепленных за дисциплиной, оценен числом баллов, входящих в диапазон ниже порогового уровня.