

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Горский государственный аграрный университет»  
Товароведно-технологический факультет  
Кафедра технологии продукции и организации общественного  
питания**



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по дисциплине «Методология науки о пище»**

Направление подготовки *19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания*

Направленность подготовки *Технология продукции и организация  
общественного питания*

Уровень высшего образования *магистратура*

Разработчик *д. с.-х. наук, доцент Газзаева М.С.*

**Владикавказ 2018**

## СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование	Стр.
1	Пояснительная записка	3
2	Паспорт фонда оценочных средств	3
3	Карта применения материалов оценочных средств для оценки уровня сформированности компетенций по дисциплине	6
4	Требования к результатам освоения дисциплины	8
5	Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины	9
6	Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций	10
7	Контрольные задания и другие материалы оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе усвоения дисциплины	12
7.1	Вопросы текущего контроля	12
7.2	Вопросы промежуточного контроля	12
7.3	Билеты	15
7.4	Комплект тестовых заданий	16
7.5	Темы рефератов	16
8	Организация занятий по дисциплине	18

## 1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Оценочные средства текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплине «**Методология науки о пище**» и уровню сформированности компетенций.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации дисциплины разработан «Фонд оценочных средств по дисциплине **«Методология науки о пище»**», являющийся неотъемлемой частью учебно-методической документации настоящей дисциплины.

**Этот фонд включает:**

**а) паспорт фонда оценочных средств;**

**б) фонд промежуточной аттестации:**

- вопросы и билеты к итоговому экзамену (промежуточный контроль);

**в) фонд текущего контроля успеваемости:**

- вопросы и билеты к разделам (текущий контроль);

- комплект тестовых заданий,

- темы рефератов;

- темы докладов;

В Фонде оценочных средств по дисциплине «**Методология науки о пище**», представлены оценочные средства для оценивания формирования следующих общепрофессиональных компетенций ОК-1, ПК-16, ПК-17, ПК-

18

## 2 ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства	Способ контроля
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
			Вопросы раздела	Устно
<b>Вводная лекция. Роль питания в жизни человеческого общества. История развития науки о питании.</b>				

1	<p><b>1.1.</b>Пища – основное условие жизни. Связь науки питания с другими науками.</p> <p><b>1.2.</b>Потребность человека в различных пищевых веществах и энергии.</p> <p><b>1.3.</b> Кулинарное искусство в историческом разрезе.</p>	ОК-1, ПК-16, ПК-17, ПК-18	Тестовое задание	Устно
2	<p><b>Этапы развития науки о питании.</b></p> <p><b>2.1</b>История развития диетологии. Роль иностранных ученых в развитии науки о питании</p> <p><b>2.2</b>Вклад русских ученых в развитии науки о питании.</p> <p><b>2.3</b>Развитие науки о питании в СССР.</p>	ОК-1, ПК-16, ПК-17, ПК-18	Реферат Тестовое задание	Защита Устно
3	<p><b>Вклад физиологии в развитие науки о питании.</b></p> <p><b>3.1</b>История развития физиологии пищеварения</p> <p><b>3.2</b> Успехи химии и химической</p>	ОК-1, ПК-16, ПК-17, ПК-18	Реферат Тестовое задание	Защита Устно

	<p>технологии.</p> <p><b>3.3</b>Влияние достижений химии на развитие химической технологии</p>			
4	<p><b>Развитие хлебопекарной и мукомольной промышленности</b></p> <p>4.1 История возникновения и значение.</p> <p>4.2 Хронология.</p> <p>4.3 Развитие хлебопекарной промышленности в настоящее время и связь с наукой.</p>	ОК-1, ПК-16, ПК-17, ПК-18	Реферат Тестовое задание	Защита Устно
5	<p><b>Развитие молочного хозяйства и маслоделия в России</b></p> <p>5.1 Социально-экономические условия развития молочного хозяйства до реформы 1861г</p> <p>5.2 Пионеры развития молочного хозяйства и маслоделия.</p>	ОК-1, ПК-16, ПК-17, ПК-18	Реферат Тестовое задание	Защита Устно

6	<p><b>Развитие мясной промышленности</b></p> <p>6.1 История употребления мяса.</p> <p>6.2 Мясоедение в антропогенезе. Употребление мяса в античности.</p> <p>6.3 История употребления мяса в России. Из истории мясной индустрии.</p>	ОК-1, ПК-16, ПК-17, ПК-18	Реферат Тестовое задание	Защита Устно
7	<p><b>Развитие консервной промышленности</b></p> <p>7.1 История тушенки.</p> <p>7.2 Консервация. Производство сегодня.</p> <p>7.3 Советская классификация консервов.</p>	ОК-1, ПК-16, ПК-17, ПК-18		
8	<p><b>Рацион питания человека в процессе эволюции</b></p> <p>8.1 Виды питания</p> <p>8.2 Основы правильного питания.</p> <p>8.3 Питание будущего</p>	ОК-1, ПК-16, ПК-17, ПК-18		
9	<p><b>Развитие индустрии общественного питания в России.</b></p> <p>9.1 Развитие</p>	ОК-1, ПК-16, ПК-17, ПК-18		

	<p>предприятий общественного питания в олимпийском городе Сочи.</p> <p>9.2 Питание в поездах.</p> <p>9.3 Европейская декларация по пище, технологии и питанию.</p>			
--	--	--	--	--

### 3 КАРТА ПРИМЕНЕНИЯ МАТЕРИАЛОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Наименование контрольных мероприятий				
		Тестирование	Решение ситуационных задач	Анализ деловых ситуаций	Текущий контроль Разделы	Экзамен
		Наименование материалов оценочных средств				
		Вопросы и задания теста	Типовые задачи	Кейс-стади	Вопросы раздела	Вопросы к экзамену
№ заданий						
1	ОК-1, ПК-16, ПК-17, ПК-18	Тестовых заданий 60 по темам № 1 - 6	Тема № 1,2,3,4,5,6	по теме № 8	45 вопросов	75
2	ОК-1, ПК-16, ПК-17, ПК-18	Тестовых заданий 60 по темам № 3- 9	Тема № 3,4,5,6,7,8,9	по теме № 8	45 вопросов	75

3	ОК-1, ПК-16, ПК-17, ПК-18	Тестовых заданий 60 по темам № 1-9	Тема № 1,2,3,4,5,6,7,8,9	по теме № 8	45 вопросов	75
---	------------------------------------	------------------------------------	--------------------------	-------------	-------------	----

#### 4 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Индекс компетенции	Этапы сформированности компетенции		
		знать	уметь	владеть
1	ОК-1	фундаментальные физико-химические основы технологических процессов кулинарной обработки; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации в области исследования свойств нового сырья, разработки новых видов оборудования, совершенствования процессов кулинарной обработки	использовать базы данных, локальные и глобальные сети, технические средства для решения задач профессиональной деятельности	методами ИТ, методами математического моделирования, методами представления результатов исследований
2	ПК-16	специализированную терминологию, основные этапы исследования, основные современные научные подходы, приемы, принципы и методы изучения рынка услуг питания	эффективно применять современные научные принципы и методы исследования, использовать информационные технологии при интерпретации, анализе и оценке результатов исследований	современными научно-практическими методами и приемами исследований; навыками по разработке и выполнению исследовательских задач



	ПК-17	сущность и значение научно-технической информации в области достижений техники и технологии; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; основные источники научно-технической информации в сфере питания; методы инновационных информационных связей в общественном питании	сущность и значение научно-технической информации в области достижений техники и технологии; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; основные источники научно-технической информации в сфере питания; методы инновационных информационных связей в общественном питании	сущность и значение научно-технической информации в области достижений техники и технологии; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; основные источники научно-технической информации в сфере питания; методы инновационных информационных связей в общественном питании
3	ПК-18,	фундаментальные физико-химические основы технологических процессов кулинарной обработки; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации в области исследования свойств нового сырья, разработки новых видов оборудования, совершенствования процессов кулинарной обработки	использовать базы данных, локальные и глобальные сети, технические средства для решения задач профессиональной деятельности	методами анализа, обработки и систематизации научно-технической информации в области новейших достижений техники и технологии; навыками определения актуальных направлений развития; навыками формулировки целей и задач исследований в области совершенствования и разработки новых технологических процессов, ассортимента продуктов питания с новыми, в том числе функциональными свойствами

## 5 ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ

### ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Код контролируемой компетенции (или её части)	№ учебной недели															
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>
	Этапы формирования компетенции															

ОК-1	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ПК-16	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ПК-17	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ПК-18	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

## ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОПРЕДЕЛЕНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

№ п/п	Индекс компетенции	Этапы сформированности компетенции		
		пороговый	достаточный	повышенный
1	2	3	4	5
1	ОК-1	<b>Знать:</b> теорию познания - философские аспекты; историю выдающихся открытий; функции науки; основные научные школы, направления, концепции, источники знания и приемы работы с ними; методологию научных исследований, основные особенности научного метода познания; основные методы обобщения, восприятия и анализа информации	<b>Знать:</b> теорию познания - философские аспекты; историю выдающихся открытий; функции науки; основные научные школы, направления, концепции, источники знания и приемы работы с ними; методологию научных исследований, основные особенности научного метода познания; основные методы обобщения, восприятия и анализа информации <b>Уметь:</b> использовать базы данных, локальные и глобальные сети, технические средства для решения задач профессиональной деятельности	<b>Знать:</b> теорию познания - философские аспекты; историю выдающихся открытий; функции науки; основные научные школы, направления, концепции, источники знания и приемы работы с ними; методологию научных исследований, основные особенности научного метода познания; основные методы обобщения, восприятия и анализа информации <b>Уметь:</b> использовать базы данных, локальные и глобальные сети, технические средства для решения задач профессиональной деятельности <b>Владеть:</b> методами ИТ, методами математического моделирования, методами представления результатов исследований
2	ПК-16	<b>Знать:</b>	<b>Знать:</b>	<b>Знать:</b> специализированную

		специализированную терминологию, основные этапы исследования, основные современные научные подходы, приемы, принципы и методы изучения рынка услуг питания	специализированную терминологию, основные этапы исследования, основные современные научные подходы, приемы, принципы и методы изучения рынка услуг питания <b>Уметь:</b> эффективно применять современные научные принципы и методы исследования, использовать информационные технологии при интерпретации, анализе и оценке результатов исследований	терминологию, основные этапы исследования, основные современные научные подходы, приемы, принципы и методы изучения рынка услуг питания <b>Уметь:</b> эффективно применять современные научные принципы и методы исследования, использовать информационные технологии при интерпретации, анализе и оценке результатов исследований <b>Владеть:</b> современными научно-практическими методами и приемами исследований; навыками по разработке и выполнению исследовательских задач
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
3	ПК-17	<b>Знать</b> сущность и значение научно-технической информации в области достижений техники и технологии; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; основные источники научно-технической информации в сфере питания; методы информационных связей в общественном питании	<b>Знать</b> сущность и значение научно-технической информации в области достижений техники и технологии; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; основные источники научно-технической информации в сфере питания; методы инновационных информационных связей в общественном питании <b>Уметь</b> находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников; пользоваться методами и приемами информационно-коммуникационных технологий; использовать сети Интернет в целях быстрого поиска информации, использовать электронную почту,	<b>Знать</b> сущность и значение научно-технической информации в области достижений техники и технологии; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; основные источники научно-технической информации в сфере питания; методы инновационных информационных связей в общественном питании <b>Уметь</b> находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников; пользоваться методами и приемами информационно-коммуникационных технологий; использовать сети Интернет в целях быстрого поиска информации, использовать электронную почту, режим он-лайн диалога <b>Владеть:</b> методами анализа, обработки и систематизации научно-технической информации в области новейших достижений техники и технологии, полученной из разных

			режим он-лайн диалога	источников в практической деятельности; навыками использования полученной информации в научно-исследовательской и научно-производственной деятельности
4	ПК-18	<p><b>Знать:</b> фундаментальные физико-химические основы технологических процессов кулинарной обработки; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации в области исследования свойств нового сырья, разработки новых видов оборудования, совершенствования процессов кулинарной обработки</p>	<p><b>Знать:</b> фундаментальные физико-химические основы технологических процессов кулинарной обработки; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации в области исследования свойств нового сырья, разработки новых видов оборудования, совершенствования процессов кулинарной обработки</p> <p><b>Уметь:</b> находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников по вопросам фундаментальных разделов техники и технологии продукции питания; проводить экспериментальные исследования в направлении развития и совершенствования процессов и оборудования производства продуктов питания</p>	<p><b>Знать:</b> фундаментальные физико-химические основы технологических процессов кулинарной обработки; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации в области исследования свойств нового сырья, разработки новых видов оборудования, совершенствования процессов кулинарной обработки</p> <p><b>Уметь:</b> находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников по вопросам фундаментальных разделов техники и технологии продукции питания; проводить экспериментальные исследования в направлении развития и совершенствования процессов и оборудования производства продуктов питания <b>Владеть:</b> методами анализа, обработки и систематизации научно-технической информации в области новейших достижений техники и технологии; навыками определения актуальных направлений развития; навыками формулировки целей и задач исследований в области совершенствования и разработки новых технологических процессов, ассортимента продуктов питания с новыми, в том числе функциональными свойствами</p>

## **7 КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ УСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **7.1 Вопросы текущего контроля**

1. Питание как важнейшее условие существования человека.
2. Связь вопросов питания с другими науками.
3. Физиологические потребности организма в пищевых веществах.
4. Питание в доисторические времена.
5. Питание в средневековье.
6. Краткая историческая справка о развитии науки о питании
7. Роль иностранных ученых в развитии науки о питании.
8. Вклад русских ученых в развитие науки о питании.
9. Развитие науки о питании в СССР.
10. История развития физиологии пищеварения в России и мире.
11. Основные этапы развития науки химии.
12. История изучения белков, углеводов, липидов, минеральных веществ, витаминов.
13. Хронология открытий науки химии ученых разных стран.
14. История открытия и изучения белков
15. Открытие аминокислот в составе белков
16. Открытие ферментов.
17. История открытия и изучения углеводов.
18. История открытия и изучения липидов.
19. Возникновение биотехнологии. Перспективы и результаты.
20. Хронология открытий в биотехнологии
21. История генетической инженерии
22. История возникновения и значение хлеба. Рецепт и технология.
23. Развитие хлебопекарной и мукомольной промышленности. Вклад российских ученых.
24. Социально-экономические условия развития молочного хозяйства.
25. Пионеры развития молочного хозяйства и маслоделия.
26. Роль ученых Вологодского молочного института в решении теоретических и практических проблем маслоделия
27. История употребления мяса в России и мире
28. Развитие мясной промышленности. Вклад российских ученых.
29. История консервирования продуктов в России и мире.
30. История тушенки, зеленого горошка и сгущенного молока.
31. Консервация. Виды.
32. Производство на примере любого отечественного завода
33. Советская классификация консервов.

- 34 Основные факторы, определявшие рацион питания человека.
- 35 Характерные исторические периоды в изменении рациона питания.
- 36 Понятие о культуре питания. Научно обоснованные принципы питания человека.
- 37 Основы правильного питания.
- 38 Питание будущего.
- 39 Развитие методологии науки.

## **7.2. Вопросы промежуточного контроля**

- 1. История открытия и изучения липидов.
- 2. Возникновение биотехнологии. Перспективы и результаты.
- 3. Хронология открытий в биотехнологии
- 4. История генетической инженерии
- 5. История возникновения и значение хлеба. Рецепттура и технология.
- 6. Развитие хлебопекарной и мукомольной промышленности. Вклад российских ученых.
- 7. Социально-экономические условия развития молочного хозяйства.
- 8. Пионеры развития молочного хозяйства и маслоделия.
- 9. Роль ученых Вологодского молочного института в решении теоретических и практических проблем маслоделия.
- 10. История употребления мяса в России и мире
- 11. Развитие мясной промышленности. Вклад российских ученых.
- 12. История консервирования продуктов в России и мире.
- 13. История тушенки, зеленого горошка и сгущенного молока.
- 14. Консервация. Виды.
- 15. Производство на примере любого отечественного завода
- 16. Советская классификация консервов.
- 17. Основные факторы, определявшие рацион питания человека.
- 18. Характерные исторические периоды в изменении рациона питания.
- 19. Понятие о культуре питания. Научно обоснованные принципы питания человека.
- 20. Основы правильного питания.
- 21. Питание будущего.
- 22. Развитие методологии науки.

**БИЛЕТЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ (ЭКЗАМЕНА)  
(прилагаются)**

**7.3 Билеты (Типовые билеты)**

**Федеральное государственное образовательное учреждение высшего  
образования  
«Горский государственный аграрный университет»  
Кафедра Технологии продукции и организации общественного питания**

Дисциплина «**Методология науки о пище**»  
для студентов 1 курса товароведно-технологического факультета  
направление подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация  
общественного питания»

**БИЛЕТ № 1**

1. Наука и другие формы освоения действительности.
2. Метрологическое обеспечение эксперимента.
3. Критерии оценки научной активности ученого.

Составитель \_\_\_\_\_ Газзаева М.С.  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Гасиева В.А.

2020 г.

**Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется за глубокие, исчерпывающие ответы на вопросы экзаменационного билета, изложенные последовательно, грамотно, с обоснованием представленных положений, использованием не только конспекта лекций и учебника, но и монографической литературы;

- оценка «хорошо» выставляется за правильные ответы на вопросы экзаменационного билета, причем они должны быть изложены грамотно и по существу вопроса, без существенных неточностей;

- оценка «удовлетворительно» выставляется за такие ответы, в которых частично изложен основной материал, но не приводятся детали,

допущены неточности в формулировках, нарушена последовательность изложения, допущено недостаточное знание практических вопросов;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется за отсутствие ответов на два вопроса билета, или неполные ответы на них, в которых допущены существенные ошибки.

## **7.4 Комплект тестовых заданий**

### **Примерные тесты**

#### **ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ № 1**

##### **1. Элементом науки как системы не являются:**

- A. Теория
- B. методология
- C. методика исследования
- D. научно-техническая документация

**Критерии оценки результатов тестовых заданий  
(все задания содержат по 10 вопросов, в каждом 4 варианта ответов,  
из которых один правильный):**

(стандартная)	(тестовые нормы: % правильных ответов)
«отлично»	90-100 %
«хорошо»	61-89 %
«удовлетворительно»	50-60 %
«неудовлетворительно»	менее 50 %

## **7.5 Темы рефератов**

1. Пища – основное условие жизни.
2. Связь науки питания с другими науками.
3. Потребность человека в различных пищевых веществах и энергии.
4. Кулинарное искусство в историческом разрезе.
5. Вклад зарубежных ученых в развитие науки о питании
6. Наука о протеинах – протеомика.
7. Модель химического строения белка.
8. Молочное хозяйство и маслоделия.
9. Хлебопекарное дело, Научно-исследовательский институт хлебопечения



10. История возникновения и значение хлебопекарной и мукомольной промышленности
11. Ассортимент хлебобулочных изделий для людей пожилого возраста.
12. История развития физиологии пищеварения
13. Успехи химии и химической технологии.
14. Влияние достижений химии на развитие химической технологии
15. Развитие мясной индустрии
16. Из истории мясной индустрии.
17. Питание как важнейшее условие существования человека.
18. Связь вопросов питания с другими науками.
19. Физиологические потребности организма в пищевых веществах.
20. Питание в доисторические времена.
21. Питание в средневековье.
22. Краткая историческая справка о развитии науки о питании
23. Роль иностранных ученых в развитии науки о питании.
24. Вклад русских ученых в развитие науки о питании.
25. Развитие науки о питании в СССР.
26. История развития физиологии пищеварения в России и мире.
27. Основные этапы развития науки химии.
28. История изучения белков, углеводов, липидов, минеральных веществ, витаминов.
29. Хронология открытий науки химии ученых разных стран.
30. История открытия и изучения белков
31. Открытие аминокислот в составе белков
32. Открытие ферментов.
33. История открытия и изучения углеводов.
34. История открытия и изучения липидов.
35. Возникновение биотехнологии. Перспективы и результаты.
36. Хронология открытий в биотехнологии
37. История генетической инженерии
38. История возникновения и значение хлеба. Рецептура и технология.
39. Развитие хлебопекарной и мукомольной промышленности. Вклад российских ученых.
40. Социально-экономические условия развития молочного хозяйства.
25. Пионеры развития молочного хозяйства и маслоделия.
41. Роль ученых Вологодского молочного института в решении теоретических и практических проблем маслоделия.
42. История употребления мяса в России и мире
43. Развитие мясной промышленности. Вклад российских ученых.
44. История консервирования продуктов в России и мире.
45. История тушенки, зеленого горошка и сгущенного молока.
46. Консервация. Виды.
47. Производство на примере любого отечественного завода
48. Советская классификация консервов.

49. Основные факторы, определявшие рацион питания человека.
50. Характерные исторические периоды в изменении рациона питания.
51. Понятие о культуре питания. Научно обоснованные принципы питания человека.
52. Основы правильного питания.
53. Питание будущего.
54. Развитие методологии науки.

### **Критерии оценки реферата:**

соответствие теме; глубина проработки материала; правильность и полнота использования источников; владение терминологией и культурой речи; оформление реферата.

Предпочтительнее сопровождение реферата презентацией по теме.

**Оценка «отлично»** ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, правильно и полно использованы источники информации, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

**Оценка «хорошо»** – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

**Оценка «удовлетворительно»** – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

**Оценка «неудовлетворительно»** – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

## **8 ОРГАНИЗАЦИЯ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Занятия по дисциплине «**Методология науки о пище**» представлены следующими видами работы: лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студентов. На лабораторных работах студенты проводят экспертизу качества продовольственных товаров по органолептическим и физико-химическим показателям, на основании анализа полученных результатов делают заключение о качестве продукции, изучают ассортимент и классификацию, работают с нормативными документами, выполняют индивидуальные задания.

**Текущий контроль успеваемости по дисциплине.** Текущий контроль успеваемости студентов по дисциплине «**Методология науки о пище**» проводится в соответствии с Уставом Университета, локальными документами Университета и является обязательным. Текущий контроль успеваемости по дисциплине проводится в форме контрольных мероприятий: защиты отчета по лабораторной работе, защиты реферата, тестирования по оцениванию фактических результатов обучения студентов по каждой теме и разделу и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают: учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине); степень усвоения теоретических знаний; уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы; результаты самостоятельной работы.

Активность студента на занятиях оценивается на основе выполненных студентом работ и заданий, предусмотренных данной рабочей программой дисциплины. Студент, пропустивший два занятия подряд без уважительных причин, допускается до последующих занятий на основании допуска деканата.

### **Промежуточная аттестация студентов**

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «**Методология науки о пище**» проводится в соответствии с Уставом Университета, локальными актами Университета и является обязательной, проводится в соответствии с Учебным планом в конце 6-го семестра в форме экзамена в период экзаменационной сессии в соответствии с расписанием проведения экзаменов и зачетов.

Студент допускается к экзамену по дисциплине в случае выполнения им учебного плана дисциплины: выполненных и защищенных лабораторных работ, защищенных рефератов, и по результатам тестирования. В случае наличия учебной задолженности студент отрабатывает пропущенные лекции, лабораторные и практические занятия в форме, предложенной преподавателем и представленной в рабочей программе дисциплины. Экзамен принимает лектор. Экзамен проводится в устной форме по билетам. Экзаменатору предоставляется право задавать студентам дополнительные вопросы сверх билета. Количество вопросов в экзаменационном билете – 3, соответственно по одному или два вопроса из каждого раздела дисциплины. Знания, умения, навыки студента на экзамене оцениваются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Основой для определения оценки служит уровень усвоения студентами материала, предусмотренного рабочей программой.

### **Перечень используемых оценочных средств**

№ п/п	Наименование оценочного	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного
-------	-------------------------	--	--------------------------

	средства		средства в фонде
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
2	Рефераты	Краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания научного труда или трудов, обзор литературы по теме.	Темы рефератов
3	Отчет по лабораторной работе	Изложение результатов экспертизы качества, выполненных студентом под руководством преподавателя, связанная с использованием учебного, научного или производственного оборудования (приборов, устройств и др.) и проведением экспериментов, направленная в основном на приобретение новых знаний и практических умений	Критерии оценки лабораторной работы
4	Экзамен	Процедура, производимая с целью оценки качества освоения студентом полученных знаний	Вопросы к экзамену

### **Виды и формы отработки пропущенных занятий**

Студент, пропустивший лабораторные занятия, обязан отработать их под руководством преподавателя в обязательном порядке. Отработки проводятся по расписанию кафедры, в форме выполнения пропущенной лабораторной работы, написания и защиты доклада по теме пропущенного занятия, исследовательской работы охватывающей пропущенные темы.

В исключительных случаях (участие в межвузовских конференциях, олимпиадах, и др.) деканы и их заместители по согласованию с кафедрами могут освобождать студентов от отработок некоторых пропущенных занятий.

## **ВИДЫ И ФОРМЫ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ СТУДЕНТОВ**

### **Оценивание обучающегося на экзамене**

Оценка экзамена. Баллы рейтинговой оценки	Требования к знаниям
«отлично» (компетенции освоены полностью)	Обучающийся глубоко и прочно освоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и

	приемами выполнения практических задач.
«хорошо» (компетенции в основном освоены)	Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
«удовлетворительно» (компетенции освоены частично)	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
«неудовлетворительно» (компетенции не освоены)	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

Знания, умения, навыки обучающегося на экзамене оцениваются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Оценка «неудовлетворительно» выставляется также, если обучающийся после начала экзамена отказался его сдавать.

В экзаменационную ведомость и зачетную книжку студента выставляется оценка по четырех балльной системам.

Экзамен – форма промежуточной аттестации студентов по результатам освоения теоретических знаний, приобретения практических навыков и компетенций, целью которой является контроль результатов освоения студентами учебного материала по программе конкретной дисциплины, проверка и оценка знаний, полученных за семестр (курс), их прочности, развития творческого мышления, приобретения навыков самостоятельной работы, умения применять теоретические знания при решении практических задач.