




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ПЕРЕДОВАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ ШКОЛА
«ИНСТИТУТ БИОТЕХНОЛОГИЙ, БИОИНЖЕНЕРИИ И ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»

СОГЛАСОВАНО

Научный руководитель ОП



(подпись) Л.В. Левочкина
(ФИО)


Руководитель ОП



(подпись) Т.А. Ершова
(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ

Директор департамента пищевых наук и технологий



(подпись) Т.А. Ершова
(Ф.И.О. зав. каф.)
«14» сентября 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в
кулинарную продукцию)
растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Магистерская программа Управление и организация деятельностью предприятий питания
Программа подготовки очная

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 14 августа 2020 г. № 1028.

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий протокол № 1 от «4» октября 2022 г.

Директор Департамента пищевых наук и технологий Ершова Т.А.
Составитель (ли): _к.т.н., доцент Ершова Т.А.

Владивосток
2022

Оборотная сторона титульного листа РПД

1. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 202 г. № ____

2. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 202 г. № ____

3. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 202 г. № ____

4. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 202 г. № ____

5. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 202 г. № ____

Аннотация дисциплины

«Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию»

Дисциплина «Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений к технологическо-проектному модулю цикла дисциплин (Б.1.В.01.02). Трудоемкость дисциплины составляет: в зачетных единицах - 4; в академических часах - 144.

Учебным планом предусмотрены в 3 семестре лекции 18 ч (втч в интерактивной форме 7 ч), самостоятельная работа (63 часа), практические занятия 36 (МАО 7) ч, контроль – 27 ч. Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре. В третьем семестре предусмотрен – экзамен.

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения растительного сырья ДВ региона, технологий переработки сырья. В программу курса входит изучение высокоэффективных технологий переработки растительного сырья и производства кулинарной продукции.

I ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель - изучение растительного сырья ДВ региона, высокоэффективных технологий переработки растительного сырья в кулинарную продукцию.

Задачи:

- изучение растительного сырья ДВ региона
- изучение основных отечественных и зарубежных технологий переработки растительного сырья
- изучение технологий переработки растительного сырья ДВ региона

- знакомство с ассортиментом кулинарной продукции из растительного сырья ДВ региона.

Для успешного изучения дисциплины «Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять критический анализ ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК - 1.1 Знает: методы критического анализа и оценки современных научных достижений; методы критического анализа; основные принципы критического анализа.
		УК - 1.2 Умеет: получать новые знания на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области.
		УК – 1.3 Владеет: методами исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
УК-1.1 - Проводит методы критического анализа и оценки современных научных достижений; применяет основные	Знает методы критического анализа и оценки современных научных достижений; применяет основные принципы критического анализа
	Умеет применять методы критического анализа и

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
принципы критического анализа	оценки современных научных достижений; применять основные принципы критического анализа
	Владеет методами критического анализа и оценки современных научных достижений; применением основных принципов критического анализа
УК-1.2 - Применяет новые знания на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области	Знает методологию применения новых знаний на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области
	Умеет применять новые знания на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области
	Владеет навыками применения новых знаний на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области
УК-1.3 - Успешно применяет методы исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа	Знает методологию успешного применения методов исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа
	Умеет успешно применять методы исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа
	Владеет методологией успешного применения методов исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Технологический	ПК-3 способен оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции	ПК-3.1.1 Применяет знания основных положений нормативной и технологической документацией при производстве продуктов питания, кулинарной продукции
		ПК-3.1.2 Применяет знания нормативной, технологической документации, определяет приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции
		ПК-3.1.3 Внедряет информацию о современных технологических процессах производства кулинарной продукции из растительного сырья

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	
Технологический	ПК-4 Способен оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	<p>ПК-4.1.1 Активно использует в работе современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции</p> <p>ПК-4.1.2 Организует, разрабатывает и внедряет систему качества и безопасности продукции производства, оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции</p> <p>ПК-4.1.3 Оказывает влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции</p>
научно-исследовательский	ПК-20 Способен самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и	<p>ПК -20.1 Применяет теоретические знания о составе, физиологическом значении, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания различных групп населения</p> <p>ПК -20.2 Выполняет лабораторные исследования по изучению свойств сырья и продуктов питания</p> <p>ПК -20.3 Применяет методы исследования свойств сырья, продуктов питания различных групп населения</p>

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	продуктов питания	
научно-исследовательский	ПК-21 Способен анализировать результаты научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	ПК -21.1 Активно применяет знания о научных исследованиях, структуре научно-технической документации и научных отчетов
		ПК -21.2 Осуществляет анализ результатов научных исследований, внедряет результаты исследований и разработок на практике
		ПК -21.3 Составляет и занимается оформлением научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК-3.1.1 Применяет знания основных положений нормативной и технологической документацией при производстве продуктов питания, кулинарной продукции	Знает основные положения нормативной и технологической документацией при производстве продуктов питания, кулинарной продукции
	Умеет применять знания основных положений нормативной и технологической документацией при производстве продуктов питания, кулинарной продукции
	Владеет знаниями основных положений нормативной и технологической документации
ПК-3.1.2 Применяет знания нормативной, технологической документации, определяет приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции	Знает нормативную и технологическую документацию, определяет приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции
	Умеет применять разработки системы качества и безопасности продукции
	Владеет знаниями нормативной, технологической документации в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции
ПК-3.1.3 Внедряет информацию о современных технологических процессах производства кулинарной продукции из растительного сырья	Знает технологию производства кулинарной продукции из растительного сырья
	Умеет применять знания о современных технологических процессах производства кулинарной продукции из растительного сырья
	Владеет способностью применения информации о современных технологических процессах

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	производства кулинарной продукции из растительного сырья
ПК-4.1.1 Активно использует в работе современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Знает современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	Умеет применять в работе современные системы оценки качества и безопасности продукции производства
	Владеет способностью применять в работе современные системы оценки качества и безопасности продукции производства
ПК-4.1.2 Организует, разрабатывает и внедряет систему качества и безопасности продукции производства, оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Знает принципы организации и разработки системы качества и безопасности продукции производства,
	Умеет применять оценку рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	Владеет принципами внедрения системы качества и безопасности продукции производства,
ПК-4.1.3 Оказывает влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Знает принципы влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства,
	Умеет оценить риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	Владеет принципами оценки рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ПК -20.1 Применяет теоретические знания о составе, физиологическом значении, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания различных групп населения	Знает состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания различных групп населения
	Умеет применять знания о составе, физиологическом значении, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания различных групп населения
	Владеет способностью применять теоретические знания о составе, физиологическом значении, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания различных групп населения
ПК -20.2 Выполняет лабораторные исследования по изучению свойств сырья и продуктов питания	Знает о практике ведения лабораторных исследований по изучению свойств сырья и продуктов питания
	Умеет выполнять лабораторные исследования по изучению свойств сырья и продуктов питания
	Владеет навыками ведения лабораторных исследований по изучению свойств сырья и продуктов питания

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК -20.3 Применяет методы исследования свойств сырья, продуктов питания различных групп населения	Знает о методах исследования свойств сырья, продуктов питания различных групп населения
	Умеет применять методы исследования свойств сырья, продуктов питания различных групп населения
	Владеет методами исследования свойств сырья, продуктов питания различных групп населения
ПК -21.1 Активно применяет знания о научных исследованиях, структуре научно-технической документации и научных отчетов	Знает о научных исследованиях, структуре научно-технической документации и научных отчетов
	Умеет применять знания о научных исследованиях, структуре научно-технической документации и научных отчетов
	Владеет навыками составления научно-технической документации и научных отчетов
ПК -21.2 Осуществляет анализ результатов научных исследований, внедряет результаты исследований и разработок на практике	Знает о способах осуществления анализа результатов научных исследований, внедряет результаты исследований и разработок на практике
	Умеет осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике
	Владеет навыками составления и оформления результатов научных исследований, внедряет результаты исследований и разработок на практике
ПК -21.3 Составляет и занимается оформлением научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Знает направления научных исследований, структуру научно-технической документации и научных отчетов, занимается оформлением научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений
	Умеет оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, публикации и публичные обсуждения
	Владеет навыками оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: интерактивные лекции, семинар пресс-конференция, групповая дискуссия.

II ТРУДОЁМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачётных единиц (108 академических часов).

(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам)

Видами учебных занятий и работы обучающегося по дисциплине могут являться:

Обозначение	Виды учебных занятий и работы обучающегося
Лек	Лекции
ПР	Практические работы
ЛР	Лабораторные работы
СР	Самостоятельная работа обучающегося в период теоретического обучения
Контроль	Самостоятельная работа обучающегося и контактная работа обучающегося с преподавателем в период промежуточной аттестации

Структура дисциплины:

Форма обучения – очная.

№	Наименование раздела дисциплины	Семестр	Количество часов по видам учебных занятий и работы обучающегося						Формы промежуточной аттестации, текущего контроля успеваемости
			Лек	Лаб	Пр	ОК	СР	Контроль	
1	Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию	3	18		36	-	36	27	Собеседование, коллоквиум, реферат
	Итого:		18	18	36	-	36	27-	экзамен

III СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

(18 час., в том числе в форме активного обучения – 7 час)

Раздел I. Производство кулинарной продукции из растительного сырья ДВ региона

Тема 1. Характеристика растительного сырья ДВ региона (4 час) в форме активного обучения – интерактивная лекция

Виды растительного сырья, классификация. Ассортимент растительного сырья, пищевая и биологическая ценность растительного сырья. Особенности заготовки и переработки растительного сырья. Гигиенические требования к качеству и безопасности растительного сырья.

Тема 2. Отечественные и зарубежные технологии переработки растительного сырья (4 час)

Общая характеристика технологического процесса. Общая характеристика технологического процесса централизованного производства полуфабрикатов. Схема технологического процесса производства полуфабрикатов и кулинарных изделий. Отечественные технологии переработки растительного сырья. Зарубежные технологии переработки растительного сырья.

Тема 3. Общая характеристика предприятий, предназначенных для централизованного производства кулинарных изделий (4 час) - в форме активного обучения – интерактивная лекция 3 часа

Классификация предприятий по выпуску кулинарной продукции. Назначение предприятий. Основной ассортимент предприятий по выпуску кулинарной продукции. Мощность предприятий по выпуску кулинарной продукции.

Характеристика технологического процесса производства кулинарной продукции. Назначение операций технологического процесса. Основные параметры и режимы технологических операций и их влияние на качество кулинарной продукции. Техническая документация в общественном питании в области производства кулинарной продукции.

Тема 4. Технология производства кулинарной продукции из растительного сырья ДВ региона (6 час)

Технологический процесс производства кулинарной продукции из растительного сырья. Производство мучных кулинарных изделий с добавками растительного сырья. Производство мучных кондитерских изделий с добавками растительного сырья. Производство рыбных

кулинарных изделий с добавками растительного сырья. Производство мясных кулинарных изделий с добавками растительного сырья. Производство функциональных продуктов с добавками растительного сырья.

IV СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия

(36 час, в том числе в форме активного обучения 7час.)

Занятие 1. Тематический семинар на тему: Современные отечественные и зарубежные технологии производства кулинарной продукции (4 час.)

1. Классификация кулинарной продукции
2. Отечественные технологии производства кулинарной продукции
3. Зарубежные технологии производства кулинарной продукции

Занятие 2. Семинар пресс-конференция на тему: кулинарная продукция длительных сроков хранения в форме активного обучения (4 час.)

По каждому вопросу плана семинара преподавателем назначается группа обучаемых (3-4 человека) в качестве экспертов. Они всесторонне изучают проблему и выделяют докладчика для изложения тезисов по ней. После первого доклада участники семинара задают вопросы, на которые отвечают докладчик и другие члены экспертной группы. Вопросы и ответы составляют центральную часть семинара. На основе вопросов и ответов разворачивается творческая дискуссия, итоги которой подводит сначала докладчик, а затем преподаватель. Аналогичным образом обсуждаются и другие вопросы плана семинарского занятия. В заключительном слове преподаватель подводит итоги обсуждения темы, оценивает работу экспертных групп, определяет задачи самостоятельной работы

1. Современные зарубежные технологии производства кулинарной продукции длительных сроков хранения с растительным сырьем.
2. Сублимированная еда: за и против.
3. Современные отечественные технологии производства кулинарной продукции длительных сроков хранения из растительного сырья.
4. Замороженная продукция: за и против.

Занятие 3. «Производство мучной кулинарной продукции из растительного сырья ДВ региона» (4 час.)

1. Виды растительного сырья, используемого в производстве мучной продукции
2. Этапы подготовки растительного сырья, виды добавок
3. Технологический процесс производства кулинарной продукции из растительного сырья.
4. Производство мучных кулинарных изделий с добавками растительного сырья.
5. Производство мучных кондитерских изделий с добавками растительного сырья.

Занятие 4. «Производство напитков из растительного сырья ДВ региона» (4 час.)

1. Виды растительного сырья, используемого в производстве напитков
2. Этапы подготовки растительного сырья, виды добавок
3. Технологический процесс производства напитков с добавками растительного сырья.
4. Производство напитков с добавками растительного сырья.

Занятие 5. Мясные и рыбные изделия с растительными добавками (4 часа)

1. Виды растительного сырья, используемого в производстве мясной и рыбной продукции
2. Этапы подготовки растительного сырья, виды добавок

3. Технологический процесс производства кулинарной продукции с добавками растительного сырья.

4. Производство рыбных кулинарных изделий с добавками растительного сырья.

5. Производство мясных кулинарных изделий с добавками растительного сырья.

6. Производство функциональных продуктов с добавками растительного сырья.

Занятие 6 «Производство продуктов длительного хранения из растительного сырья ДВ региона» (4 час.)

1. Виды растительного сырья, используемого в производстве продукции длительного хранения

2. Этапы подготовки растительного сырья, виды добавок

3. Технологический процесс производства кулинарной продукции длительного хранения с добавками растительного сырья.

4. Производство функциональных продуктов длительного хранения с добавками растительного сырья.

Занятие 7. Биологически активные вещества дикоросов ДВ региона с использованием МАО - семинар пресс-конференция (4 часа)

По каждому вопросу плана семинара преподавателем назначается группа обучаемых (3-4 человека) в качестве экспертов. Они всесторонне изучают проблему и выделяют докладчика для изложения тезисов по ней. После первого доклада участники семинара задают вопросы, на которые отвечают докладчик и другие члены экспертной группы. Вопросы и ответы составляют центральную часть семинара. На основе вопросов и ответов разворачивается творческая дискуссия, итоги которой подводят сначала докладчик, а затем преподаватель. Аналогичным образом обсуждаются и другие вопросы плана семинарского занятия. В заключительном слове преподаватель подводит итоги обсуждения темы, оценивает работу экспертных групп, определяет задачи самостоятельной работы

Вопросы:

1. Виды растительного сырья, используемого для выделения биологически активных веществ
2. Виды БАД к пище из растительного сырья ДВ региона
3. Способы внесения БАВ при производстве кулинарной продукции

Занятие 8 Разработка и создание функционального продукта с растительным сырьем ДВ региона – 4 часа

План работы:

1. выбор и обоснование направленности функционального продукта;
2. изучение медико-биологических требований, предъявляемых к данному виду функциональных продуктов;
3. подбор основы для функционального продукта (мясной, растительной и т.д.);
4. выбор и обоснование применяемой добавки;
5. выбор и обоснование дозы добавки или группы применяемых добавок;
6. разработка рецептуры;
8. разработка технологии функционального продукта;
9. моделирование качественных и количественных показателей продукта;
10. Разработка документации на продукт (технологическая схема, ТТК);
11. разработка рекомендаций по применению функционального продукта

Заключение

Занятие 9. Семинар- аудиторная защита презентаций – групповая дискуссия (4 час.)

Презентации выполняются студентами бакалаврами самостоятельно и защищаются аудиторно. На семинаре-дискуссии студент учится точно

выражать свои мысли в выступлениях, активно отстаивать свою точку зрения, аргументированно возражать, опровергать ошибочную позицию сокурсника.

V УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;

требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

VI КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Тема 1. Общая характеристика предприятий, предназначенных для централизованного производства кулинарных изделий	УК-1 ПК-3	<p>Проводит методы критического анализа и оценки современных научных достижений; применяет основные принципы критического анализа; Применяет знания основных положений нормативной и технологической документацией при производстве продуктов питания, кулинарной продукции</p> <p>Применяет новые знания на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; Применяет знания нормативной, технологической документации, определяет приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции</p> <p>Успешно применяет методы исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа; Внедряет информацию о современных технологических процессах производства кулинарной продукции из</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 1-7 Пр-1 – итоговый тест

			растительного сырья		
2	Тема 2. Характеристика растительного сырья ДВ региона	ПК-4	<p>Активно использует в работе современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции</p> <p>Организовывает, разрабатывает и внедряет систему качества и безопасности продукции производства, оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции</p> <p>Оказывает влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - перецентация	Экзамен Вопросы 8-11 Пр-1 – итоговый тест
3	Тема 3. Отечественные и зарубежные технологии переработки растительного сырья	ПК-20	Применяет теоретические знания о составе, физиологическом значении, энергетической и	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 12-15 Пр-1 – итоговый тест

			пищевой ценности различных продуктов питания различных групп населения		
			Выполняет лабораторные исследования по изучению свойств сырья и продуктов питания		
			Применяет методы исследования свойств сырья, продуктов питания различных групп населения		
4	Тема 4. Технология производства кулинарной продукции из растительного сырья ДВ региона	ПК-21	Активно применяет знания о научных исследованиях, структуре научно-технической документации и научных отчетов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - презентация	Экзамен Вопросы 16-26 Пр-1 – итоговый тест
		Осуществляет анализ результатов научных исследований, внедряет результаты исследований и разработок на практике			
		Составляет и занимается оформлением научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений			

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

VII СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

(электронные и печатные издания)

1. Технология продукции общественного питания. – В 2-х т.: Т 1 Учеб. пособие А. С. Ратушный. -М. : Мир, 2007. - 352 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353462&theme=FEFU>

2. Технология продукции общественного питания. – В 2-х т. : Т.2. Учеб. пособие/А. С. Ратушный - М. : Мир, 2007. - 352 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353462&theme=FEFU>

3. Технология продукции общественного питания. – В 2-х т. : Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при кулинарной обработке / [А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.] ; под ред. А. С. Ратушного.- М. : Мир, : Колос, 2004.- 351 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:340199&theme=FEFU>

4. Васюкова А.Т.Технология кулинарной продукции за рубежом - М. : Издательско-торговая корпорация “Дашков и К°”, 2013.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-4765&theme=FEFU>

Дополнительная литература

1. Обоснование и разработка технологии текстурированного соевого концентрата и кулинарной продукции на его основе : автореф. дис. на соиск. учен. степ. канд. экон. наук; 05.18.15 / Т.П. Скрипникова; Дальневосточный государственный аграрный университет.- Владивосток, 2004.- 25 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:350094&theme=FEFU>

2. Сметанин, А. Н. Полевая кухня из дикоросов Камчатки [Электронный ресурс] / А. Н. Сметанин // Проблемы региональной экономики, управления и образования. Материалы международной научно-практической конференции 17-19 февраля 2009 года. - Камчатский филиал Автономной некоммерческой организации высшего профессионального

образования Центросоюза РФ «Российский университет кооперации», 2009. - 114-121 с.

<http://znanium.com/catalog/product/463269>

3. Хранение и переработка продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ефремова Е.Н., Карпачева Е.А. - — Электрон. текстовые данные. — Волгоград:Волгоградский ГАУ, 2015. - 148 с.

<http://znanium.com/catalog/product/615277>

4. Разработка технологии и товароведная характеристика напитков винных из растительного сырья Дальневосточного региона [Электронный ресурс] : автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук : 05.18.15/А.А.Ширшов.- Электрон. текстовые данные. — Владивосток

<http://elib.dvfu.ru:8080/vital/access/manager/Repository/fefu:2429>

5. Технология экстрактов, концентратов и напитков из растительного сырья [Электронный ресурс]: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. — Электрон. текстовые данные. — М.: Форум, 2007. - 444 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=127630>

6. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: Учебное пособие [Электронный ресурс] /Дунченко Н.И., Магомедов М.Д., Рыбин А.В. - М.: ДашковиК, 2012. - 212 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-15066&theme=FEFU>

<http://znanium.com/bookread2.php?book=127630>

7.Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой - М. : Издательско-торговая корпорация “Дашков и К°”, 2013. - 212 с.

<http://znanium.com/catalog.php?item=extsearch#>

8.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие [Электронный ресурс] / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко - М. : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 416 с.: ил. ISBN 978-5-98281-114-1

<http://znanium.com/catalog.php?item=extsearch#>

Нормативно-правовые документы

1. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

<http://ivo.garant.ru/#/basesearch/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2%2030390-2013:0>

2. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

<http://ivo.garant.ru/#/basesearch/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2%2031988-2012/all:1>

3. ГОСТ Р 51705 .1.-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.

<http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=OTN;n=2228>

4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19 апреля 2010 г. N 25 "Об утверждении СанПиН 2.4.4.2599-10. Глава IX. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.

<http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=101051>

5.Рекомендации по рациональным нормам пищевых продуктов, отвечающим современным требованиям здорового питания. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 2 августа 2010 г. № 593н.

<http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=105725>

5. Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ. Методические рекомендации МР 2.3.1.1915-04.

<http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=EXP;n=339626>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Консультант студента. Электронная библиотека
<http://www.studentlibrary.ru/>
2. Электронная библиотека
<http://n-t.ru/>
3. Консультант +. Справочно-правовая система. Содержит законодательную базу, нормативно-правовое обеспечение, статьи.
<http://www.consultant.ru/>

VIII МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию» раскрывается на лекционных занятиях, так как лекция является основной формой обучения, где преподавателем даются основные понятия дисциплины.

Последовательность изложения материала на лекционных занятиях, направлена на формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала при самостоятельной работе.

На практических занятиях в ходе дискуссий на семинарских занятиях, при обсуждении презентаций и на занятиях с применением методов активного обучения магистры учатся анализировать и прогнозировать развитие науки о питании раскрывают ее научные и социальные проблемы.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе практических занятий магистр выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области построения рационов питания для различных групп населения с

учетом их физиологических особенностей. Активному закреплению теоретических знаний способствует обсуждение проблемных аспектов дисциплины в форме семинара и занятий с применением методов активного обучения. При этом происходит развитие навыков самостоятельной исследовательской деятельности в процессе работы с научной литературой, периодическими изданиями, формирование умения аргументированно отстаивать свою точку зрения, слушать других, отвечать на вопросы, вести дискуссию.

При подготовке презентаций рекомендуется самостоятельно найти материал к нему. В презентации раскрывается содержание исследуемой проблемы. Работа над презентацией помогает углубить понимание отдельных вопросов курса, формировать и отстаивать свою точку зрения, приобретать и совершенствовать навыки самостоятельной творческой работы, вести активную познавательную работу.

Основные виды самостоятельной работы магистров – это работа с литературными источниками и методическими рекомендациями по составлению рационов питания студентов, интернет–ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными проблемами питания. Результаты работы оформляются в виде докладов с последующим обсуждением. Темы докладов соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов, контрольная работа и коллоквиумы.

Рекомендации по работе с литературой

Важной составляющей самостоятельной подготовки студентов является работа с литературой ко всем занятиям: семинарским, практическим, при подготовке к зачетам, экзаменам, тестированию, участию в научных конференциях. Умение работать литературой означает научиться осмысленно пользоваться источниками.

Существует несколько методов работы с литературой. Один из них – самый известный - метод повторения: прочитанный текст можно заучить

наизусть. Простое повторение воздействует на память механически поверхностно. Полученные таким путем сведения легко забываются. Наиболее эффективный метод - метод кодирования: прочитанный текст нужно подвергнуть большей, чем простое заучивание, обработке. Чтобы основательно обработать информацию и закодировать ее для хранения, важно провести целый ряд мыслительных операций: прокомментировать новые данные; оценить их значение; поставить вопросы; сопоставить полученные сведения с ранее известными. Изучение научной учебной и иной литературы требует ведения рабочих записей. Форма записей может быть весьма разнообразной: простой или развернутый план, тезисы, цитаты, конспект.

Выписки - небольшие фрагменты текста (неполные и полные предложения, отделы, а также дословные и близкие к дословным записи об излагаемых в нем фактах), содержащие в себе квинтэссенцию (т.е. самое главное, самое важное, наиболее существенное) содержания прочитанного. Выписки представляют собой более сложную форму записи содержания исходного источника информации. По сути, выписки - не что иное, как цитаты, заимствованные из текста. Выписки позволяют в концентрированной форме и с максимальной точностью воспроизвести в произвольном (чаще последовательном) порядке наиболее важные мысли автора. В отдельных случаях - когда это оправдано с точки зрения продолжения работы над текстом - вполне допустимо заменять цитирование изложением, близким дословному.

Аннотация - краткое изложение основного содержания исходного источника информации, дающее о нем обобщенное представление. К аннотации прибегают в тех случаях, когда подлинная ценность и пригодность исходного источника информации исполнителю письменной работы окончательно неясна, но в то же время о нем необходимо оставить краткую запись с обобщающей характеристикой. Для указанной цели и используется аннотация. Резюме - краткая оценка изученного содержания

информации, полученная, прежде всего, на основе содержащихся в нем выводов.

Резюме весьма сходно по своей сути с аннотацией. Однако, в отличие от последней, текст резюме концентрирует в себе данные не из основного содержания информации, а из его заключительной части, прежде всего, выводов. Но, как и в случае с аннотацией, резюме излагается своими словами - выдержки из оригинального текста в нем практически не встречаются.

Конспект - сложная запись содержания исходного текста, включающая в себя заимствования (цитаты) наиболее примечательных мест в сочетании с планом источника, а также сжатый анализ записанного материала и выводы по нему.

Рекомендации по подготовке к экзамену

Первоначальное изучение дисциплины завершается экзаменом. Экзамен является формой итогового контроля знаний и умений, полученных на лекциях, семинарских, практических занятиях и процессе самостоятельной работы.

В период подготовки студент вновь обращается к уже изученному (пройденному) учебному материалу.

Подготовка студента к экзамену включает в себя три этапа:

1. самостоятельная работа в течение семестра;
2. непосредственная подготовка в дни, предшествующие зачету по темам курса;
3. подготовка к ответу на вопросы, содержащиеся в тестах.

Литература для подготовки к экзамену указана в рабочей программе. Для полноты учебной информации и ее сравнения лучше использовать лекции, а также не менее двух учебников по дисциплине. Студент вправе сам придерживаться любой из представленных в учебниках точек зрения по спорной проблеме (в том числе отличной от преподавателя), но при условии достаточной научной аргументации и обоснования.

Основным источником подготовки к экзамену является конспект лекций, где учебный материал дается в систематизированном виде, основные положения его детализируются, подкрепляются современными фактами и информацией, которые в силу новизны не вошли в опубликованные печатные источники. В ходе подготовки к экзамену студентам необходимо обращать внимание не только на уровень запоминания, но и на степень понимания излагаемых проблем, решению профессиональных задач, формированию соответствующих общекультурных и профессиональных компетенций.

Экзамен проводится по тестам, охватывающим весь пройденный материал дисциплины, включая вопросы, отведенные для самостоятельного изучения. По окончании ответа преподаватель (экзаменатор) может задать студенту дополнительные и уточняющие вопросы. На подготовку к ответу по вопросам билета студенту дается 30 минут с момента получения им билета.

Результаты экзамена объявляются студенту после окончания его ответа в день сдачи или на следующий день после написания студентом теста.

IX МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий, обеспеченные мультимедийным оборудованием и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам.

Наименование оборудованных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования
<p>Лекционная аудитория оснащенная мультимедийным комплексом г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М329, площадь 41,9м²</p>	<p>Лекционные аудитории Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,-2 шт. Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce, 50 см - 2 шт Документ-камера Avervision CP355AF - 2 шт Сетевая видеочамера Multipix MP-HD718 - 2 шт Матричный коммутатор DVI Extron DXP 44 DVI PRO - 2 шт Комплект удлинителей DVI - 2 шт</p>

	<p>Усилитель-распределитель DVI сигнала, Extron DVI DA2 - 2 шт</p> <p>Врезной интерфейс с системой автоматического втягивания кабелей TLS TAM 201 Standart III - 2 шт</p> <p>Усилитель мощности, Extron XPA 2001-100V - 2 шт</p> <p>Цифровой аудиопроцессор, Extron DMP 44 LC - 2 шт</p> <p>Акустическая система для потолочного монтажа с низким профилем, Extron SI 3CT LP - 2 шт</p> <p>Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе рокового приемника EM 100 G36 передатчика БЛ 100 ПЗ, петличный микрофон ME 4с ветрозащитой и антенн - 2 шт</p> <p>Сетевой контроллер управления C T S4 - 2 шт</p> <p>Расширение для контроллера управления Extron IPL T CR48 - 2 шт</p>
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW, GigEth, Wi-Fi, BT, usb kbd/mse, Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit), 1-1-1 Wty Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>

X ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Перечень форм оценивания, применяемых на различных этапах формирования компетенций в ходе освоения дисциплины «Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию»

№ п/п	Контролируемые цели / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Высокотехнологичные	ПК-3.1	Знает особенности	УО-1 –	Экзамен

	способы переработки зерновых культур Дальневосточного региона	ПК 3.2.	высокоэффективной технологии переработки растительного сырья	собеседование, ПР-1- тесты, ПР-4 - реферат	Вопросы 1-25
2.	Современные технологии переработки каротин-содержащих корнеплодов Дальневосточного региона	ПК 3.3 ПК 4.2 ПК 4.3	Дальневосточного региона в кулинарную продукцию.		
3.	Корнеплоды и оптимизации их технологии переработки		Умеет ориентироваться в высокоэффективных технологиях переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию.		
4.	Плодовые овощи и инновационные технологии их переработки		Владеет знаниями высокоэффективной технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию		
5.	Дальневосточные природные эмульгаторы и их применение в пищевой технологии				
6.	Дикорастущая ореховые культуры Дальневосточного региона и их рациональное использование в кулинарных изделиях				

* Формы оценочных средств:

1) собеседование (УО-1), коллоквиум (УО-2); доклад, сообщение (УО-3); круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты (УО-4); и т.д.

2) тесты (ПР-1); контрольные работы (ПР-2), эссе (ПР-3), рефераты (ПР-4), курсовые работы (ПР-5), научно-учебные отчеты по практикам (ПР-6); практические задания (ПР-7); портфолио (ПР-8); проект (ПР-9); деловая и/или ролевая игра (ПР-10); ситуационные задачи (ПР-11); рабочая тетрадь (ПР-12); кроссворды (ПР-13) и т.д.

3) тренажер (ТС-1); и т.д.

**Текущая аттестация по дисциплине
«Высокоэффективные технологии переработки
растительного сырья Дальневосточного региона в
кулинарную продукцию»**

Текущая аттестация студентов по дисциплине «Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию» проводится в форме контрольных мероприятий (собеседование, написание реферата, выполнение практических заданий) по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Оценочные средства для текущего контроля

Вопросы для собеседования

Раздел I. Высокотехнологичные способы переработки зерновых культур Дальневосточного региона.

1. Какие сорта риса пригодны для производства рисового крахмала
2. Какие условия обработки рисовой шелухи позволяет использовать ее в продуктах питания
3. Что тормозит усвоению рисовой шелухи в организме человека
4. Какие сорта риса Приморского края относятся к мягким
5. Выращивают ли твердые сорта риса на Дальнем востоке
6. Съедобна ли шелуха гречихи .что тормозит перевариванию шелухи гречихи
7. Какие биологически активные вещества содержатся в шелухе гречихи
8. Какие компоненты обуславливают окраску гречихи

Раздел II. Современные технологии переработки каротин-содержащих корнеплодов Дальневосточного региона.

1. Какие сорта приморской селекции кукурузы содержат больше всего сахаров
2. На какие группы по химическому составу подразделяются сорта кукурузы
3. Какие условия необходимы для более полного усвоения каротиноидов
4. Из каких компонентов состоят плоды тыквы
5. В каком сорте тыквы приморской селекции содержится больше всего сухих веществ
6. Влияет ли содержание сахаров на устойчивость тыквы при хранении
7. Содержатся ли в плаценте тыквы витамины
8. К каким сортам относятся сорта японской селекции-тонкокожим или толстокожим

Раздел III. Плодовые овощи Дальневосточного региона и инновационные технологии их переработки.

1. Какие сорта моркови приморской селекции наиболее богаты каротином
2. Какие сорта моркови приморской селекции содержат наибольшее количество сахаров
3. Какие сорта свеклы приморской селекции наиболее пригодны для производства пищевого красителя

Раздел IV Съедобные полимерные пленки и покрытия как средства сохранения качества сырья и готовых изделий.

1. Из каких компонентов состоят плоды тыквы
2. Какие дикорастущие растения Дальневосточного региона используются для производства эмульгаторов

Раздел VI Дикорастущая ореховые культуры Дальневосточного региона и их рациональное использование в кулинарных изделиях.

1. Чем ценны ореховые культуры произрастающие на Дальнем востоке
2. Особенности пищевого использования ореха манжурского
3. Технологии переработки ореха дальневосточного кедра в пищевую продукцию

Требования к представлению и оцениванию материалов (результатов):

ответы должны отличаться достаточным объемом знаний, глубиной и полнотой раскрытия темы, логической последовательностью, четкостью выражения мыслей и обоснованностью выводов, характеризующих знание литературных источников, понятийно-терминологического аппарата, нормативно-правовых актов, умение ими пользоваться при ответе.

Критерии оценки:

Уровень освоения	Критерии оценки результатов обучения	Количество баллов
Повышенный	Ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.	100-86
Базовый	Ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна – две неточности в ответе.	85-76
Пороговый	Ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений,	75-61

	процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.	
Уровень не достигнут	Ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.	60-0

Тематика рефератов

1. Сравнительная характеристика сортов свеклы приморской селекции
2. Обоснование возможности производства цукатов из моркови приморской селекции
3. Производство каротинов из моркови приморской селекции
4. Производство цукатов из тыквы приморской селекции
5. Анализ выхода и качества шелухи при обработке гречихи приморской селекции
6. Возможности использования рисовой шелухи в производстве пищевых волокон
7. Использование маньжурского ореха в производстве красителей
8. Использование кореньев в производстве природных эмульгаторов
9. Использование плодов шиповника в производстве провитаминов
10. Возможности использования сортов кукурузы приморской селекции для консервирования
11. Производство томат пасты из томатов приморской селекции
12. Элеутерококк как сырье для БАДов
13. Производство пектина из районированных сортов свеклы

14. Корни лопуха большого в специальном питании
15. Дикоросы Дальневосточного региона в производстве биологически активных добавок

Требования к представлению и оцениванию материалов (результатов)

Реферат должен быть написан каждым студентом самостоятельно. Студент должен использовать только те литературные источники (научные статьи, монографии, пособия и т.д.), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Оглавление должно четко отражать основное содержание работы и обеспечивать последовательность изложения. Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения – начинать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы. Работа должна быть достаточно краткой, но раскрывающей все вопросы содержания и тему.

По своей структуре реферат должен иметь титульный лист, оглавление, введение (где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию), основной текст (где последовательно раскрывается избранная тема), заключение (где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста работы), список использованных источников (10-15 наименований). В список использованных источников вносятся не только источники, на которые студент ссылается при подготовке реферата, но и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Оформление реферата осуществляется в соответствии с Требованиями к оформлению письменных работ, выполняемых студентами и слушателями ДВФУ (2011 г.) или Методическими указаниями ШЭМ ДВФУ по выполнению и оформлению выпускных квалификационных и курсовых работ (сост. В.В. Лихачева, А.Б. Косолапов, Г.М. Сысоева, Е.П. Володарская, Е.С. Фищенко. – Владивосток: Издательский дом Дальневост. федерал. ун-та, 2014. – 43 с.).

Реферат студентами выполняется в сроки, устанавливаемые

преподавателем по реализуемой дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

Критерии оценки:

Уровень освоения	Критерии оценки результатов обучения	Количество баллов
Повышенный	При выполнении реферата студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.	100-86
Базовый	Реферат характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.	85-76
Пороговый	При выполнении реферата студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.	75-61
Уровень не достигнут	Реферат представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.	60-0

Тематика практических заданий

1. Практическая работа №1. Высокотехнологичные способы переработки зерновых культур Дальневосточного региона (6 часов.).

2. Практическая работа №2. Современные технологии переработки каротин-содержащих корнеплодов Дальневосточного региона (6 часов.).
3. Практическая работа №3. Корнеплоды и оптимизации технологии их переработки (6 часов.).
4. Практическая работа №4. Плодовые овощи Дальневосточного региона и инновационные технологии их переработки (6 часов.).
5. Практическая работа №5. Дальневосточные природные эмульгаторы и их применение в пищевой технологии (6 часов.).
6. Практическая работа №6. Дикорастущая ореховые культуры Дальневосточного региона и их рациональное использование в кулинарных изделиях (6 часов.).

Требования к представлению и оцениванию материалов (результатов)

Приступая к выполнению практического задания, прежде всего, студенту необходимо ознакомиться с планом занятия, изучить соответствующую литературу, нормативную и техническую документацию. По каждому вопросу практического задания студент должен определить и усвоить ключевые понятия и представления. В случае возникновения трудностей студент должен и может обратиться за консультацией к ведущему преподавателю.

Критерием готовности к выполнению практического задания является умение студента ответить на все контрольные вопросы, рекомендованные преподавателем.

Критерии оценки:

Уровень освоения	Критерии оценки результатов обучения	Количество баллов
Повышенный	Студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные нормативных и технических документов. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или	100-86

	практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.	
Базовый	Работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные нормативных и технических документов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.	85-76
Пороговый	Студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены нормативные и технические документы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.	75-61
Уровень не достигнут	Работа представляет собой полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.	60-0

1. Промежуточная аттестация по дисциплине

«Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию»

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Оценочные средства для промежуточного контроля (зачет)

Банк тестовых заданий

Итоговый тест

Вариант № 1

1.Какой обработке нужно подвергнуть рисовую шелуху чтобы сделать её съедобной:

- а) прокипятить
- б) обработать кислотой
- в) гидролизовать щелочью
- г) гидролизовать щелочью и ферментами

2. Приморские сорта сои не пригодны для производства пищевого белка, почему:

- а) из-за низкого содержания белка
- б) из-за высокой влажности
- в) из-за антипитательных свойств
- г) из-за высокой жирности

3. Влияет ли сор свеклы на содержание в ней пигментов:

- а) не влияет
- б) влияет
- в) влияют условия выращивания
- г) влияет способ выделения пигмента

4. Какие пигменты обуславливают окраску свеклы:

- а) фенолы
- б) катехины
- в) беталаины
- г) антоцианы

5. Где больше содержится пигментов в тыкве:

- а) в коре
- б) в мякоти

- в) в плаценте
- г) зависит от сорта

Вариант № 2

1. Какая доля от зерновки приходится на оболочку рисового зерна%
 - а) 5
 - б) 19
 - в) 18
 - г) 35
2. Какой сорт свеклы содержит больше пигмента
 - а) бордо
 - б) цилиндра
 - в) красный шар
 - г) египетская плоская
3. Какой сорт моркови является районированным
 - а) лосиноостровская
 - б) тайфун
 - в) витаминная
 - г) каротель
4. Какой дикорос используется в качестве эмульгатора
 - а) дуб
 - б) кровохлебка
 - в) солодка
 - г) папоротник
5. Какой из орехов используется как пищевой краситель
 - а) лещина
 - б) кедровый
 - в) дубейский
 - г) арахисовый

Вариант № 3

1. К каким овощам относится физалис
 - а) к пасленовым
 - б) к корнеплодам
 - в) к плодовым
 - г) к бахчевым
2. Какие корни рекомендуется использовать диабетикам
 - а) петрушку
 - б) сельдерей
 - в) редька
 - г) лопуха
3. Какой сорт кукурузы используется для воздушной кукурузы
 - а) сахарный
 - б) восковидный
 - в) молочный
 - г) столовый
4. Какой наиболее важный показатель химсостава томатов для производства томат пасты:
 - а) содержание сахаров
 - б) содержание кислот
 - в) содержание пектина
 - г) содержание сухих веществ
5. Из какой части тыквы получают тыквенное масло
 - а) из коры
 - б) из плаценты
 - в) Из мякоти
 - г) из семечек

Вариант № 4

1. Какой сорт тыквы относится к крупноплодным

- а) волжанка
 - б) улыбка
 - в) серая
 - г) ореховая
2. Что нужно сделать с тыквой чтобы продлить её срок хранения:
- а) заморозить
 - б) уменьшить влажность на 14%
 - в) увеличить содержание сухих веществ на 3%
 - г) Хранить в сухом помещении
3. Какой сорт свеклы содержит больше пигмента
- а) бордо
 - б) цилиндра
 - в) красный шар
 - г) египетская плоская
4. Какие пигменты обуславливают окраску свеклы:
- а) фенолы
 - б) катехины
 - в) беталаины
 - г) антоцианы
5. Какая доля от зерновки приходится на оболочку рисового зерна%
- а) 5
 - б) 19
 - в) 18
 - г) 35

Вариант № 5

1. Приморские сорта сои не пригодны для производства пищевого белка, почему:
- а) из-за низкого содержания белка
 - б) из-за высокой влажности

в) из-за антипитательных свойств

г) из-за высокой жирности

2. Какой сорт кукурузы используется для воздушной кукурузы

а) сахарный

б) восковидный

в) молочный

г) столовый

3. Какой наиболее важный показатель химсостава томатов для производства

томат пасты:

а) содержание сахаров

б) содержание кислот

в) содержание пектина

г) содержание сухих веществ

4. Какие корни рекомендуется использовать диабетикам

а) петрушку

б) сельдерей

в) редька

г) лопуха

5. Какой сорт моркови является районированным

а) лосиноостровская

б) тайфун

в) витаминная

г) каротель

Критерии оценки:

Уровень освоения	Критерии оценки результатов обучения	Количество баллов
------------------	--------------------------------------	-------------------

Повышенный	Оценка «зачтено» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил 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, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.	100-86
Базовый	Оценка «зачтено» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, 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.	85-76
Пороговый	Оценка «зачтено» выставляется студенту, если он 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.	75-61
Уровень не достигнут	Оценка «не зачтено» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «не зачтено» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.	60-0

**Шкала оценки уровня достижения результатов обучения
для текущей и промежуточной аттестации по дисциплине
«Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья
Дальневосточного региона в кулинарную продукцию»**

Вопросы к экзамену

1. Какие сорта риса пригодны для производства рисового крахмала
2. Какие условия обработки рисовой шелухи позволяет использовать ее в продуктах питания
3. Что тормозит усвоению рисовой шелухи в организме человека

4. Какие сорта риса Приморского края относятся к мягким
5. Выращивают ли твердые сорта риса на Дальнем востоке
6. Съедобна ли шелуха гречихи, что тормозит перевариванию шелухи гречихи
7. Какие биологически активные вещества содержатся в шелухе гречихи
8. Какие компоненты обуславливают окраску гречихи
9. Какие сорта приморской селекции кукурузы содержат больше всего сахаров
10. На какие группы по химическому составу подразделяются сорта кукурузы
11. Какие условия необходимы для более полного усвоения каротиноидов
12. Из каких компонентов состоят плоды тыквы
13. В каком сорте тыквы приморской селекции содержится больше всего сухих веществ
14. Влияет ли содержание сахаров на устойчивость тыквы при хранении
15. Содержатся ли в плаценте тыквы витамины
16. К каким сортам относятся сорта японской селекции-тонкокожим или толстокожим
17. Пригодны ли сорта томатов приморской селекции для производства ликопина
18. Какие требования предъявляются к качеству томатов при производстве томата-пасты
19. Какие дикорастущие растения дВрегиона используются для производства эмульгаторов
20. Чем ценны ореховые культуры произрастающие на Дальнем востоке
21. Каким требованиям должны отвечать природные эмульгаторы
22. Какие сорта моркови приморской селекции наиболее богаты каротином
23. Какие сорта моркови приморской селекции содержат наибольшее количество сахаров
24. Чем можно объяснить накопление каротиноидов в тыкве при ее

хранении

25. Какие сорта свеклы приморской селекции наиболее пригодны для производства пищевого красителя

Баллы (рейтинговая оценка)	Уровни достижения результатов обучения		Требования к сформированным компетенциям
	Текущая и промежуточная аттестация	Промежуточная аттестация	
100-86	Повышенный	«зачтено»	Свободно и уверенно находит достоверные источники информации, оперирует предоставленной информацией, отлично владеет навыками анализа и синтеза информации, знает все основные методы решения проблем, предусмотренные учебной программой, знает типичные ошибки и возможные сложности при решении той или иной проблемы и способен выбрать и эффективно применить адекватный метод решения конкретной проблемы.
85-76	Базовый	«зачтено»	В большинстве случаев способен выявить достоверные источники информации, обработать, анализировать и синтезировать предложенную информацию, выбрать метод решения проблемы и решить ее. Допускает единичные серьезные ошибки в решении проблем, испытывает сложности в редко встречающихся или сложных случаях решения проблем, не знает типичных ошибок и возможных сложностей при решении той или иной проблемы.
75-61	Пороговый	«зачтено»	Допускает ошибки в определении достоверности источников информации, способен правильно решать только типичные, наиболее часто встречающиеся проблемы в конкретной области (обрабатывать информацию, выбирать метод решения проблемы и решать ее).
60-0	Уровень не достигнут	«не зачтено»	Не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

Оценочные средства для текущего контроля

1. Вопросы для собеседования

Ключи правильных ответов на вопросы для собеседования: ответы должны отличаться достаточным объемом знаний, глубиной и полнотой раскрытия темы, логической последовательностью, четкостью выражения мыслей и обоснованностью выводов, характеризующих знание литературных источников, понятийно-терминологического аппарата, нормативно-правовых актов, умение ими пользоваться при ответе.

Критерии оценки:

Уровень освоения	Критерии оценки результатов обучения	Количество баллов
Повышенный	Ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.	100-86
Базовый	Ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна – две неточности в ответе.	85-76
Пороговый	Ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.	75-61

Уровень не достигнут	Ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.	60-0
----------------------	--	------

Реферат

Ключи правильных ответов на выполненный реферат: при оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение студента работать с научной литературой, нормативными и техническими документами, логически мыслить, владеть профессиональной терминологией, грамотность оформления.

Критерии оценки:

Уровень освоения	Критерии оценки результатов обучения	Количество баллов
Повышенный	При выполнении реферата студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.	100-86
Базовый	Реферат характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.	85-76

Пороговый	При выполнении реферата студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.	75-61
Уровень не достигнут	Реферат представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.	60-0

2. Практические задания

Ключи правильных ответов на практическое задание: своевременно и качественно выполнен весь объем работы практического задания; своевременно предоставлен отчет о выполнении работы, при оформлении которого грамотно использована профессиональная терминология и нормативно-правовые акты; проведенные расчеты верны, а выводы, сделанные по результатам расчетов, обоснованы; при защите выполненного задания правильно анализируется информация, демонстрируются твердые и достаточно полные знания материала без существенных ошибок, ответ не требует дополнительных вопросов, правильно и без затруднений интерпретируются полученные результаты в соответствии с требованиями нормативной документации.

Критерии оценки:

Уровень освоения	Критерии оценки результатов обучения	Количество баллов
Повышенный	Студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные нормативных и технических документов. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.	100-86

Базовый	Работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные нормативных и технических документов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.	85-76
Пороговый	Студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены нормативные и технические документы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.	75-61
Уровень не достигнут	Работа представляет собой полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.	60-0

Оценочные средства для промежуточного контроля

Банк тестовых заданий

Ключи правильных ответов к тестам:

Вариант	№ вопроса				
	1	2	3	4	5
1	г	в	б	в	г
2	в	б	б	в	в
3	а	г	б	г	г
4	б	б	б	в	в
5	в	б	г	г	б

Критерии оценки:

Уровень освоения	Критерии оценки результатов обучения	Количество баллов
Повышенный	Оценка «зачтено» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с	100-86

	практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.	
Базовый	Оценка «зачтено» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, 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.	85-76
Пороговый	Оценка «зачтено» выставляется студенту, если он 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.	75-61
Уровень не достигнут	Оценка «не зачтено» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «не зачтено» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.	60-0

**Шкала оценки уровня достижения результатов обучения
для текущей и промежуточной аттестации по дисциплине
«Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья
Дальневосточного региона в кулинарную продукцию»**

Баллы (рейтинговая оценка)	Уровни достижения результатов обучения		Требования к сформированным компетенциям
	Текущая и промежуточная аттестация	Промежуточная аттестация	
100-86	Повышенный	«зачтено»	Свободно и уверенно находит достоверные источники информации, оперирует предоставленной информацией, отлично владеет навыками анализа и синтеза информации, знает все основные методы решения проблем, предусмотренные учебной программой, знает типичные ошибки и возможные сложности при решении той или иной проблемы и способен выбрать и эффективно применить адекватный метод решения конкретной проблемы.

85-76	Базовый	<i>«зачтено»</i>	В большинстве случаев способен выявить достоверные источники информации, обработать, анализировать и синтезировать предложенную информацию, выбрать метод решения проблемы и решить ее. Допускает единичные серьезные ошибки в решении проблем, испытывает сложности в редко встречающихся или сложных случаях решения проблем, не знает типичных ошибок и возможных сложностей при решении той или иной проблемы.
75-61	Пороговый	<i>«зачтено»</i>	Допускает ошибки в определении достоверности источников информации, способен правильно решать только типичные, наиболее часто встречающиеся проблемы в конкретной области (обработать информацию, выбрать метод решения проблемы и решить ее).
60-0	Уровень не достигнут	<i>«не зачтено»</i>	Не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.