

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор/Декан  
института ветеринарии и  
биотехнологий  
Скрипкин Валентин Сергеевич

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)**

**Б1.В.24 Производство комбинированных пищевых продуктов**

**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Технология производства и переработки продукции животноводства

бакалавр

очная

## 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Оперативное управление производством продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	<b>знает</b> Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных тех-нологических линиях
		<b>умеет</b> Вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения
		<b>владеет навыками</b> навыками разработки технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и при-способлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и меха-низации, предусмотренных технологи-ей производства продуктов питания животного происхождения

## 2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Научные основы создания комбинированных продуктов			
1.1.	Научные основы создания комбинированных продуктов	3	ПК-1.1	Контрольная работа
1.2.	Методические принципы проектирования комбинированных продук-тов	3	ПК-1.1	Контрольная работа
1.3.	Технология производства комбинированных продук-тов	3	ПК-1.1	Контрольная работа
	Промежуточная аттестация			За

## 3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
Текущий контроль			

	Для оценки знаний		
	Для оценки умений		
1	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
	Для оценки навыков		
	Промежуточная аттестация		
2	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «зачтено», «незачтено».	Перечень вопросов к зачету

**4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Производство комбинированных пищевых продуктов"**

***Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости***

***Примерные оценочные материалы  
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)  
по итогам освоения дисциплины (модуля)***

1. Инновационные процессы в разработке пищевых продуктов. Пищевые продукты и пищевая система.
2. Инновационные процессы в разработке пищевых продуктов. Пищевые продукты и рынки.
3. Инновационные процессы в разработке пищевых продуктов. Пищевые продукты и технологии.
4. Инновационные процессы в разработке пищевых продуктов. Пищевые продукты и уровень инноваций.
5. Инновационные процессы в разработке пищевых продуктов. Пищевая ценность продукта и полезность его для здоровья.
6. Систематическая группировка пищевых продуктов (продуктовые платформы).
7. Инновационные процессы в разработке пищевых продуктов. Категории новых продуктов.
8. Критерии успешности продукта. Успешность отдельного продукта - финансовые, рыночные, производственные и потребительские критерии.
9. Критерии успешности продукта. Успешность проектов по разработке продуктов, программы разработки продуктов. Выбор критериев успеха при разработке продуктов.
10. Факторы успешности продуктов.
11. Процесс разработки продуктов. Первая стадия - разработка продуктовой стратегии.
12. Процесс разработки продуктов. Вторая стадия разработки продукта и технологии его производства.
13. Процесс разработки продуктов. Третья стадия – коммерциализация продукта.
14. Процесс разработки продуктов. Четвертая стадия – запуск продукта и его оценка, возможные риски.
15. Техническое задание на разработку продукта и план проекта.

16. Менеджмент успеха продукта. Основные задачи. Управление программой и проектом разработки продукта.
17. Анализ продуктового портфеля.
18. Продуктовая и технологическая стратегии.
19. Менеджмент успеха продукта. Управление знаниями.
20. Разработка инновационной стратегии. Основные принципы инноваций. Основные ступени инноваций.
21. Разработка инновационной стратегии. Первая ступень – ощущение возможности инноваций.
22. Разработка инновационной стратегии. Вторая ступень – оценка инновационных возможностей.
23. Разработка инновационной стратегии. Четвертая ступень – включение инноваций в бизнес-стратегию (продуктовые, технологические и маркетинговые стратегии).
24. Формирование и выполнение инновационной стратегии.
25. Выработка инновационной стратегии по разработке продуктов.
26. Этапы технического задания на разработку продукта и их характеристика.
27. Процесс разработки продукта. Важнейшие факторы разработки продукта (сырье и ингредиенты, знания в области эстетики продуктов, значение свойств продукта, эргономичность, возможность опытного производства и др.).
28. Процесс разработки продукта. Важнейшие факторы разработки продукта (морфология продукта, характеристики продукта, профиль продукта и др.).
29. Характеристики сервиса при разработке продукта.
30. Поведенческая роль потребителей.
31. База знаний для разработки продуктов. Неовещественные и овещественные знания, явные и неявные знания.
32. База знаний для разработки продуктов. Два направления в системе знаний. Знания, необходимые для разработки продукта.
33. Формирование «фирменных знаний».
34. Знания, применяемые в рамках технологии.
35. Участие потребителей в разработке продукта.
36. Новые продукты и отношение к ним потребителей.
37. Выявление потребностей и желаний потребителей (физические, психологические и социальные, интеллектуальные).
38. Общие требования, предъявляемые к построению диет.
39. Создание продуктов питания для лиц пожилого возраста.
40. Разработка пищевых продуктов для детского питания.
41. Особенности питания для спортсменов.
42. Требования, предъявляемые к пищевому рациону.
43. Влияние питания на здоровье человека.
44. Основные аспекты питания (пища, пищевой рацион, усвояемость пищи, удобоваримость пищи, рациональное питание и др.)

***Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)***