

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Методы обработки результатов инженерного эксперимента в области
пищевых систем»

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОПК-1: способностью и готовностью к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ОПК-2: способностью и готовностью к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ОПК-3: способностью и готовностью к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологии; с учетом правил соблюдения авторских прав	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ОПК-4: способностью и готовностью к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ОПК-5: способностью и готовностью к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ОПК-6: способностью и готовностью к разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-1: способность самостоятельно выполнять научно-исследовательскую работу в области разработки пищевых продуктов функционального и специального назначения и общественного питания, обосновывать цель и задачи исследования, организовать деятельность творческого коллектива	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-4: способность исследования и моделирования организации товароведной оценки пищевых продуктов, потребительских свойств и качества,	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
пищевой ценности продовольственных товаров на основе применения современных методов и технологий		
УК-1: способностью к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций представлены в разделе «Требования к результатам освоения дисциплины» рабочей программы дисциплины «Методы обработки результатов инженерного эксперимента в области пищевых систем» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Методы обработки результатов инженерного эксперимента в области пищевых систем» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент проявил знание программного материала, демонстрирует сформированные (иногда не полностью) умения и навыки, указанные в программе компетенции, умеет (в основном) систематизировать материал и делать выводы	25-100	<i>Зачтено</i>
Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать выводы, четко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями	0-24	<i>Не зачтено</i>

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Поясните преимущества и недостатки лабораторного и промышленного эксперимента.	ОПК-1
2	Что такое случайная величина? В чем заключаются отличия дискретной от непрерывной случайной	ОПК-2

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
	величины? Приведите примеры.	
3	Какие задачи решают в ходе предварительной статистической обработки экспериментальных данных?	ОПК-3
4	В чем отличие количественного и качественного экспериментов?	ОПК-4
5	Почему нормальный закон распределения наиболее применим в экспериментальной практике?	ОПК-5
6	Что такое эксперимент? Какова его роль в инженерной практике?	ОПК-6
7	Что такое точечное оценивание? Перечислите точечные оценки основных параметров нормального распределения для непрерывной случайной величины, которую можно встретить в области разработки пищевых продуктов функционального и специального назначения и общественного питания.	ПК-1
8	В чем заключается основная идея оценивания с помощью доверительного интервала? Можно ли на основании доверительного интервала дать оценку потребительских свойств и качества, пищевой ценности продовольственных товаров?	ПК-4
9	Какие общие черты имеют научные методы исследований для изучения закономерностей различных процессов и явлений в промышленности?	УК-1

4. Файл и/или БТЗ с полным комплектом оценочных материалов прилагается.