

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Практика по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)»

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-2: способность выполнять анализ, осуществлять систематизацию научно-	Зачет	Комплект контролирующих

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
технической информации, документации по проблемам и научным вопросам сферы питания, технологий и товароведения пищевых продуктов, применять современные методы исследования с применением информационных технологий		материалов для зачета
ПК-3: способность планировать научно-исследовательскую работу, классифицировать, анализировать и синтезировать полученные результаты исследований, моделировать процесс товародвижения новых продуктов в условиях научно-инновационной деятельности организаций и предприятий сферы питания	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-4: способность исследования и моделирования организации товароведной оценки пищевых продуктов, потребительских свойств и качества, пищевой ценности продовольственных товаров на основе применения современных методов и технологий	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-5: готовность к преподавательской деятельности в области профессиональных дисциплин по профилю "Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания"	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 «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)» 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	Как осуществляется выбор методики при выполнении рентгенофазового и структурного анализа неорганических веществ, при обработке данных исследуемых материалов по заданной программе эксперимента в области технологии пищевых продуктов?	ОПК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-3
2	Каковы преимущества в использовании профилометра-интерферометра VEECO (WYKO) NT9080 при исследовании поверхностного слоя образцов, для получения пищевых продуктов с требуемыми свойствами, при оптимизации новых технологических процессов производства пищевых продуктов функционального и специального назначения?	ОПК-1, ОПК-3, ОПК-4, ПК-2, ПК-3, ПК-4
3	Применение разрывной электромеханической машины INSTRON в проведении научных исследований по определению взаимосвязи химических состав – структура – свойства при исследовании пищевых продуктов функционального и специального назначения.	ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1
4	Возможность применения методов структурно-фазовых исследований при разработке технологических процессов получения пищевых продуктов заданного состава и свойств.	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6
5	Как осуществлять подбор экспериментальных методов исследования и анализ полученных данных при анализа образцов в области пищевых продуктов функционального и специального назначения?	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-3, ПК-5
6	Как подобрать эталоны из базы данных международной картотеки PDF Международного центра дифракционных данных ICDD для определения фазового состава образцов, относящихся к области пищевых	ОПК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
	продуктов функционального и специального назначения?	
7	Какие программы для определения структурного и фазового состояния образцов, неорганических материалов входят в состав современного программного комплекса PDWin, адаптированного к дифрактометру ДРОН-6?	ОПК-4, ОПК-6, ПК-2, ПК-3
8	Основы обработки и представления экспериментальных данных с помощью программного комплекса Bluehill 3 при определении механических свойств материалов при проведении научно-исследовательской работы в области пищевых технологий.	ОПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-5
9	Как проанализировать, полученные в результате исследований по рентгенофазовому анализу образцов, относящихся к области пищевых продуктов, данные и оформить их для представления в научно-исследовательский отчет?	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-5

4. **Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**, определены локальными нормативными актами СТО АлтГТУ 12100 Фонд оценочных средств образовательной программы. Общие сведения, СТО АлтГТУ 12560 Текущий контроль успеваемости и промежуточной аттестации студентов и СМК ОПД-01-19 Положение о модульно-рейтинговой системе квалиметрии учебной деятельности студентов, а также соответствующими разделами стандарта настоящей дисциплины.

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