

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Научно-исследовательская работа»

1. Перечень оценочных средств для компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-1: Способен осваивать новые технологические процессы и внедрять их в производство пищевых продуктов	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-2: Способен разрабатывать новые технологии и продукцию общественного питания	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-3: Способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-4: Способен применять методологию научных исследований в профессиональной деятельности	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
УК-3: Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
УК-4: Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Оцениваемые компетенции представлены в разделе «Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций» рабочей программы дисциплины «Научно-исследовательская работа».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Научно-исследовательская работа» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент освоил изучаемый материал (основной и дополнительный), системно	75-100	<i>Отлично</i>

и грамотно излагает его, осуществляет полное и правильное выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций, способен ответить на дополнительные вопросы.		
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с не принципиальными ошибками.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент демонстрирует освоение только основного материала, при выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами

1. ФОМ к Научно-исследовательской работе для магистров 3++

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.3 Представляет результаты собственной и/или командной деятельности
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1 Осуществляет академическое и профессиональное взаимодействие, в том числе на иностранном языке
	УК-4.2 Использует коммуникативные технологии как средство делового общения, в том числе на иностранном языке
	УК-4.3 Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные, в том числе на иностранном языке
ПК-1 Способен осваивать новые технологические процессы и внедрять их в производство пищевых продуктов	ПК-1.1 Описывает новые технологические процессы в производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-1.2 Разрабатывает план внедрения новых технологий и новой продукции общественного питания в производство пищевых продуктов
ПК-2 Способен разрабатывать новые технологии и продукцию общественного питания	ПК-2.1 Способен проводить научно-исследовательские работы в области производства перспективной продукции общественного питания
	ПК-2.2 Предлагает технологические решения для производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-2.3 Способен оценивать эффективность новых технологий и новой продукции общественного питания
ПК-3 Способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	ПК-3.1 Демонстрирует знание стандартных методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции общественного питания
	ПК-3.2 Предлагает способ проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания
	ПК-3.3 Знать методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии
ПК-4 Способен применять методологию научных исследований в профессиональной деятельности	ПК-4.1 Способен проводить патентные исследования новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-4.2 Оценивает уровень научной и технической новизны проектируемых технологий и продукции общественного питания
	ПК-4.3 Способен оформлять и представлять результаты научно-исследовательской

УК-1 (УК-3.3)

1. Поясните принципы формирования команды.
- 2:Какой способ представления результатов командной деятельности наиболее эффективен?

УК-4 (УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3)

1. Какие коммуникативные технологии Вы применяли для академического взаимодействия?
2. В каких научных конференциях, в том числе международных, Вы принимали участие?
3. Какие коммуникативные технологии Вы применяли для профессионального взаимодействия?
4. Какие коммуникативные технологии использовались Вами?
5. Какие источники на иностранном языке Вы использовали при выполнении практики?
6. Поясните перспективы представления достигнутых результатов на научных мероприятиях международного уровня.

ПК -1 (ПК-1.1, ПК-1.2)

1. Какие новые технологические процессы применяются при приготовлении продукции массового производства?
2. Опишите технологию известную Вам для производства специализированной продукции питания?
3. Из каких этапов складывается план внедрения новых технологий продукции общественного питания?
4. Изменяются ли технологические решения в цеховой структуре предприятия при внедрении в производственную программу новой продукции?

ПК-2 (ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3)

1. Какие физико-химические показатели Вы провели при исследовании функциональной продукции?
2. Как оценивали перспективность производства новой продукции?
3. Какое техническое переоснащение необходимо при производстве новой продукции общественного питания?
4. Какое оборудование необходимо иметь предприятию общественного питания для производства специализированной пищевой продукции?
5. Насколько эффективны современные технологии приготовления пищевой продукции?
6. Какими параметрами оцениваем эффективность новой продукции реализуемой на предприятии общественного питания?

ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3)

1. Назовите стандартные методики применимые Вами при проведении физико-химических исследований новой продукции общественного питания?

2. Каким методом определяют содержание хлорида натрия в готовой продукции?

3. Какие арбитражные методы Вы можете предложить при исследовании свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции?

4. Какие экспресс-методы Вы можете предложить при исследовании свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции?

5. Каким методом можно определить содержание белка в готовой продукции?

6. Опишите методику определения содержания витамина С в готовой продукции?

ПК-4 (ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3)

1. Что является аналогом и прототипом при составлении патентной документации на состав продукта?

2. Отличительные особенности написания патента на состав и на способ производства?

3. Как оценить уровень научной новизны при проектировании новой технологии?

4. Оцените уровень покупательской способности новой продукции общественного питания?

5. Какой НТД пользовались при оформлении научно-исследовательской работы?

6. Опишите логику при составлении последовательности физико-химических исследований новой продукции?