

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**ПРИЛОЖЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

ОСНОВЫ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ В ОТРАСЛИ

Направление подготовки - **35.03.07 «Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции»**

Профиль подготовки - **«Технология производства и
переработки продукции растениеводства»**

Квалификация выпускника - **бакалавр**

Форма обучения - **очная, заочная**

Содержание

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

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

Коды компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в ОПОП	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства сформированности компетенции
ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	<p>Знать: структуру проведения экспериментальных исследований; методов научных исследований; основные научные проблемы и задачи, решение которых имеет существенное значение для дальнейшего развития системы переработки продукции животноводства и растениеводства.</p> <p>Уметь: планировать и проводить научные исследования; организовывать экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; использовать законы и приемы логики в целях аргументации в научных дискуссиях и повседневном общении.</p> <p>Владеть: классическими и современными методами исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства; навыками публичной речи, аргументации, ведения научной дискуссии; стилем научной письменной и устной речи на русском языке; навыками аргументированного изложения основных результатов самостоятельной научно-исследовательской работы.</p>	3 семестр очная форма обучения, 4 семестр заочная форма обучения	Занятия лекционного и практического типа	Контрольная работа, отчет по практическим занятиям, доклад с презентацией, тесты, зачёт
ПК - 6	Способен осуществлять кон-	Знать: основные методы контроль качества и безопасность сельскохозяй-	3 семестр очная форма	Занятия лекционного и	Контрольная работа,

	<p>троль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>ственного сырья и продуктов его переработки; основные научные проблемы и задачи, решение которых имеет существенное значение для дальнейшего развития системы переработки продукции животноводства и растениеводства в разделе качественной оценки. Уметь: планировать, организовывать и проводить контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; вести документацию и отчеты в области производства и переработки продукции животноводства и растениеводства. Владеть: навыками обработки полученных данных в области контроля качества продукции животноводства и растениеводства; стилем научной письменной и устной речи на русском языке при написании научной документации в ходе оценки качества продукции животноводства и растениеводства.</p>	<p>обучения, 4 семестр заочная форма обучения</p>	<p>практического типа</p>	<p>отчет по практическим занятиям, доклад с презентацией, тесты, зачет</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------	---------------------------	----------------------------------------------------------------------------

Компетенция ОПК-5 также формируется в ходе освоения дисциплин

-Введение в профессиональную деятельность; Физико-химические методы анализа продовольственного сырья и продуктов питания; Производственная практика: Научно-исследовательская работа; Преддипломная практика; Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Компетенция ПК-6 также формируется в ходе освоения дисциплин

Технология переработки продукции растениеводства; Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции; -Безопасность пищевого сырья и продуктов питания;

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

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Входной контроль	Средство проверки полученных знаний предшествующих дисциплин	Комплект тестовых вопросов
2	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме	Комплект контрольных заданий по вариантам
3	Устный доклад с презентацией	Устный доклад с презентацией представляет собой краткое изложение содержания научных трудов, литературы по определенной теме.	Тематика докладов
4	Тестовые задания	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
5	Практическая работа	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект вопросов для выполнения отчета
6	Зачёт	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой устный ответ по вопросам, охватывающим все разделы (модули) дисциплины. Позволяет оценить уровень приобретенных знаний	Перечень вопросов к зачёту.

Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	оценочные средства		
			количество тестовых заданий	другие оценочные средства	
				вид	количество
1	Исторические аспекты развития научной деятельности общества. Современное состояние науки.	ОПК - 5	10	Тест для проведения входного контроля.	20
				Доклад	1
				Комплект вопросов для отчета	1
2	Научные документы и издания. Организация работы с научной литературой.	ОПК - 5 ПК – 6	10	Доклад	1
				Комплект вопросов для отчета	1
				Контрольная работа	1
3	Методология и порядок выполнения научно- исследовательской работы.	ОПК - 5 ПК – 6	14	Доклад	1
				Комплект вопросов для отчета	1
				Контрольная работа	1
4	Анализ и оформление результатов научно – исследовательских работ.	ОПК - 5 ПК – 6	10	Доклад	1
				Комплект вопросов для отчета	1
				Контрольная работа	1
5	Организация сбора научной информации на перерабатывающих предприятиях сельскохозяйственной продукции.	ОПК - 5 ПК – 6	10	Доклад	1
				Комплект вопросов для отчета	1
				Контрольная работа	1

**Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине на различных этапах их формирования,
описание шкал оценивания**

Компетенция, этапы освоения компетенции	Индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
			Ниже порогового уровня	Пороговый уровень	Продвинутый уровень	Высокий уровень
ОПК - 5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК-5.1 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции -5.2 Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства ОПК- 5.3. Использует классические и современные ме-	Знать: современные методы ведения научно - исследовательской работы в профессиональной деятельности	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
		Уметь: использовать приёмы научно - исследовательской работы в профессиональной деятельности.	Не умеет использовать приёмы научно - исследовательской работы в профессиональной деятельности.	В целом успешное, но не системное умение применять приёмы научно - исследовательской работы в профессиональной деятельности.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в умении использовать приёмы научно - исследовательской работы в профессиональной деятельности.	Умеет использовать приёмы научно - исследовательской работы в профессиональной деятельности.
		Владеть: способностью обосновывать приемы и методы экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	Не владеет способностью обосновывать выбор применяемых приемов и методов экспериментальных исследований в профессиональной деятельности..	Владеет способностью обосновывать выбор применяемых приемов и методов экспериментальных исследований в профессиональной деятельности.	Успешно владеет способностью обосновывать выбор применяемых приемов и методов экспериментальных исследований в профессиональной деятельности.	Владеет способностью обосновывать выбор применяемых приемов и методов экспериментальных исследований в профессиональной деятельности.

	тоды исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства					
ПК - 6 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-6.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства	Знать: принципы и методики контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
		Уметь: подбирать методики контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	Не умеет выбирать и комплектовать методы контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;	Не уверенно умеет выбирать и комплектовать методы контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	Допускает ошибки и не уверенно умеет выбирать и комплектовать методы контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	Умеет выбирать и комплектовать методы контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.
		Владеть: навыками обработки полученных данных в области контроля качества продукции животноводства и растениеводства; стилем научной	Не владеет навыками обработки полученных данных в области контроля качества продукции животноводства и растениеводства; стилем научной	Не полно владеет навыками обработки полученных данных в области контроля качества продукции животноводства и растениеводства; стилем научной письмен-	Хорошо владеет навыками обработки полученных данных в области контроля качества продукции животноводства и растениеводства; стилем научной	Владеет навыками обработки полученных данных в области контроля качества продукции животноводства и растениеводства; стилем научной письмен-

		<p>письменной и устной речи на русском языке при написании научной документации в ходе оценки качества продукции животноводства и растениеводства.</p>	<p>письменной и устной речи на русском языке при написании научной документации в ходе оценки качества продукции животноводства и растениеводства.</p>	<p>ной и устной речи на русском языке при написании научной документации в ходе оценки качества продукции животноводства и растениеводства.</p>	<p>письменной и устной речи на русском языке при написании научной документации в ходе оценки качества продукции животноводства и растениеводства.</p>	<p>ной и устной речи на русском языке при написании научной документации в ходе оценки качества продукции животноводства и растениеводства.</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ

1	Назовите организатора первого в России молочного заведения ?	1.С.М. Кочергин 2. А. А. Калантар 3. Я.С. Зайковский 4. В.Н. Муравьев
2	В кисломолочных продуктах со смешанным брожением наряду с молочной кислотой образуется...	1. большое количество этилового спирта и углекислого газа 2. большое количество карбонильных соединений
3	Для чего подвергают молоко тепловой обработке?	1. для уничтожения микроорганизмов 2. для разрушения ферментов 3. изменения технологических свойств молока
4	На чем основаны диетические свойства кисломолочных продуктов?	1. снижение аппетита, потеря веса 2. стимуляция выделения желудочного сока и возбуждение аппетита 3. снижение сахара в крови
5	Какими методами вырабатывается сливочное масло?	1. методом коагуляции 2. методом рефракции 3. методом сбивания сливок 4. методом преобразования высокожирных сливок
6	Что наблюдается в молоке при повышении температуры сепарирования?	1. коагуляция белков и образование комочков жира 2. вспенивание обезжиренного молока и сливок 3. дробление жировых шариков
7	Главная и ценная часть мяса (туши)	1. жировая ткань 2. мышечная ткань 3. костная ткань
8	Для свертывания молока в сыроделии применяют...	1. сычужный фермент 2. сыворотку при температуре 85 °С 3. лимонную кислоту
9	Изменения в мясе после убоя характеризуется	1. распадом прижизненно биологических систем 2. приобретает синтез ферментативных биохимических процессов
10	18. В какие часы после убоя скота глубинные слои мяса практически стерильны?	1. через 48 часов 2. через 24 часа 3. в первые часы
11	Как изменяются основные показатели при добавлении к молоку воды?	1. плотность повышается, остальные показатели понижаются; 2. плотность, жир, сухое вещество, СОМО понижаются; 3. жир резко понижается, остальные

		показатели не изменяются; 4. все показатели повышаются.
12	Как определяется цвет молока:	1. В цилиндре из бесцветного стекла 2. При переливании из сосуда в сосуд 3. При перемешивании 4. Капнув молоко на белую бумагу
13	По термическому состоянию мясо подразделяют на:	1. Остывшее, охлажденное, мороженое, 2. Теплое, охлажденное, замороженное 3. Охлажденное, замороженное, размороженное.
14	В процессе хранения мясо может подвергаться изменениям, таким как:	1. Загар, изменение цвета, свечение, ослизнение, плесневение, разложение. 2. Потемнение, тумачность, плесневение, гниение, точечный некроз 3. Загар, налив, стекание, ослизнение, позеленение, разложение.
15	Мясо считается парным после убоя в течение:	1. Не более 1,5 ч 2. Не более 3 ч. 3. Не более 4 ч.
16	Как называется процесс раздробления жировых шариков?	1. Гомогенизация 2. Сепарирование 3. Нормализация 4. Пастеризация
17	При выработке какого продукта применяется фризирование?	1. Сыр 2. Масло 3. Сухое молоко 4. Мороженое
18	Как получают обезжиренное молоко?	1. Нормализацией 2. Гомогенизацией 3. Сепарированием 4. Вакуумированием
19	Какой из перечисленных отрубов туши крупного рогатого скота является наиболее ценным	1. -пашина 2. -задняя голяшка 3. -плечевая часть 4. -поясничная часть
20	Для какого мяса характерна наибольшая продолжительность хранения	1. -замороженного 2. -охлажденного 3. -остывшего 4. -подмороженного 5. -копченого

3.2. ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Вариант 1

1. Цели и задачи научного исследования. Объекты и предметы исследования.
2. Порядок сбора информации в торговой организации.
3. Составить список литературы в соответствии с требованиями ГОСТ по теме: Экспертиза молочных напитков изделий.

Вариант 2

1. Основные направления научных исследований.
2. Выбор объектов исследования в торговой организации: качественные и количественные требования.

3. Составить список литературы в соответствии с требованиями ГОСТ по теме: Исследование современного рынка колбасных изделий в России.

Вариант 3

1. Структурные единицы научного направления (комплексные проблемы, проблемы, темы и научные вопросы).
2. Определение показателей, подлежащих сбору в торговой организации.
3. Составить список литературы в соответствии с требованиями ГОСТ по теме: Новые молочные продукты на современном рынке.

Вариант 4

1. Выбор направления, проблемы, темы научного исследования.
2. Разработка методик получения отдельных показателей в торговой организации.
3. Составить список литературы в соответствии с требованиями ГОСТ по теме: Основные зерновые культуры, используемые в качестве сырья для производства пищевых продуктов.

Вариант 5

1. Этапы научно-исследовательской работы.
2. Обоснование выводов и практических рекомендаций по улучшению деятельности торгового предприятия.
3. Составить список литературы в соответствии с требованиями ГОСТ по теме: Проблема фальсификации сливочного масла в России.

Вариант 6

1. Цели и задачи теоретического исследования.
2. Правильное документальное оформление данных, полученных на перерабатывающих предприятиях.
3. Составить список литературы в соответствии с требованиями ГОСТ по теме: оболочки в колбасном производстве.

Вариант 7

1. Экспериментальные исследования, его цели и задачи. Виды эксперимента.
2. Организация работы с научной литературой.
3. Составить список литературы в соответствии с требованиями ГОСТ по теме: Вопросы качества мяса и мясных продуктов в России.

Вариант 8

1. Виды научных документов и изданий.
2. Оценка экономической эффективности темы.
3. Составить список литературы в соответствии с требованиями ГОСТ по теме: диетические свойства кефира и простокваши.

Вариант 9

1. Читательские библиотечные каталоги и организация работы с научной литературой.
2. Внедрение результатов научного исследования.
3. Составить список литературы в соответствии с требованиями ГОСТ по теме: Вопросы качества и безопасности мясной продукции.

Вариант 10

1. Основные требования к теме научного исследования.
2. Оформление результатов научного исследования.
3. Составить список литературы в соответствии с требованиями ГОСТ по теме: Экспертиза товаров – продуктов переработки плодов и овощей.

3.3. ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И ВОПРОСЫ ДЛЯ ОТЧЕТА

Тема 1. Исторические аспекты развития научной деятельности общества. Современное состояние науки.

Примерные вопросы

1. Значение науки в современном обществе.
2. Определение науки.
3. Исторические аспекты развития научной деятельности общества, этапы развития науки в истории человечества.
4. Наука для производства и производство для науки.
5. Современные тенденции развития отечественной и зарубежной науки.
6. Научно - исследовательская деятельность студентов.
7. Качества современного ученого.
8. Как можно заработать на науки.
9. Классификация наук.
10. Федеральный закон «О науке и государственной научно-технической политике».

Тема 2. Научные документы и издания. Организация работы с научной литературой.

Примерные вопросы

1. Научный документ: определение, классификация научных документов в зависимости от способа предоставления информации.
2. Первичные документы и издания: книги, брошюры, монографии, учебники и учебные пособия, официальные издания.
3. Периодические и продолжающиеся издания.
4. Патентная информация.
5. Первичные непубликуемые научные документы.
6. Вторичные научные документы: справочные, обзорные, реферативные и библиографические.
7. Кумулятивность научной информации.
8. Организация работы с научной литературой.
9. Читательские библиотечные каталоги.

Тема 3. Методология и порядок выполнения научно- исследовательской работы.

Примерные вопросы

1. Организация труда научных работников.
2. Методологические основы научного познания.
3. Выбор направления и темы научного исследования.
4. Поиск и анализ литературных данных.
5. Значение анализа литературных данных для научного исследования.
6. Выбор и обоснование методов исследования: критерии выбора метода исследования; методы, используемые при научном исследовании в товароведении и экспертизе.
7. Методы, используемые при научном исследовании в товароведении и экспертизе.
8. Выполнение теоретического исследования: цель и основные стадии теоретического исследования.
9. Понятие о гипотезе, требования, предъявляемые к ней.
10. Выполнение экспериментального исследования: цель и организация эксперимента; виды экспериментов, используемых в товароведении и экспертизе.
11. Соблюдение техники безопасности при выполнении лабораторного эксперимента.
12. Методика поиска, накопления, обработки научно-технической и патентной информации.
13. Специальные методы исследования проблем современных перерабатывающих производств.

Тема 4. Анализ и оформление результатов научно – исследовательских работ.

Примерные вопросы

1. Обработка и анализ собранных материалов: систематизация полученных цифр, их статистическая обработка и представление в удобно читаемой форме; использование компьютерных программ на данном этапе.
2. Оформление результатов исследования; структура дипломной работы; требования к оформлению основных разделов научной работы; редактирование работы.
3. Внедрение результатов исследований: понятие о внедрении; простейшая форма внедрения; основные стадии внедрения; значение внедрения результатов научного исследования.
4. Оформление заявки на предполагаемое изобретение.
5. Предварительный выбор методов экспериментальных данных.
6. Обработка результатов экспериментов на компьютере с помощью универсальных программ.
7. Структура научной статьи и правила ее написания.
8. Что такое аннотация к статье.

Тема 5. Организация сбора научной информации на перерабатывающих предприятиях сельскохозяйственной продукции.

1. Источники информации при выполнении исследований в области товароведения и экспертизы.
2. Особенности сбора информации в торговых предприятиях.
3. Выбор объектов исследования: количественные и качественные требования.
4. Обоснованное определение показателей, подлежащих сбору.
5. Разработка методик получения отдельных показателей.
6. Правильное документальное оформление данных исследования.

3.4. ВОПРОСЫ ДЛЯ ДОКЛАДОВ С ПРЕЗЕНТАЦИЕЙ

1. Роль науки в развитии системы перерабатывающих производств сельскохозяйственной продукции.
2. Краткая история науки.
3. Роль белковых веществ в питании человека
4. Особенности опытно-конструкторских разработок в системе перерабатывающих производств сельскохозяйственной продукции.
5. Особенности научно-исследовательских работ в системе перерабатывающих производств сельскохозяйственной продукции.
6. Рабочая программа научно-исследовательской работы.
7. Оформление заявки на изобретение (на выдачу патента).
8. Классификация технических и опытно-конструкторских решений в технологии переработки продукции животноводства.
9. Классификация технических и опытно-конструкторских решений в технологии переработки продукции растениеводства
10. Структура и консистенция твердых сычужных сыров.
11. Органолептический анализ пищевых продуктов.
12. Понятие о метрологии, стандартизации и управления качеством.
13. Применение современных научных разработок при производстве молочных продуктов.
14. Применение современных научных разработок при производстве мясных продуктов.
15. Применение современных научных разработок при производстве хлебобулочных продуктов.
16. Влияние ГМО на качество пищевых продуктов.
17. Производство безопасных пищевых продуктов.
18. Современные научные тенденции в молочной перерабатывающей промышленности

19. Современные научные подходы в переработке продукции животноводства.
20. Современные научные подходы в переработке продукции растениеводства
21. Современные научные тенденции в мясной перерабатывающей промышленности
22. Анализ рынка молочной продукции в России
23. Анализ рынка мясной продукции в России.
24. Наука и общество. Функции, цели, задачи.
25. Наука и пищевые производства
26. Проблемы современного общества в пищевых производствах.
27. Фальсификация молочной продукции.
28. Пищевые добавки в пищевых производствах.
29. Обзор. Современные периодические издания в области перерабатывающих производств сельскохозяйственной продукции.
30. Консерванты в молочной и мясной промышленности.

3.5. Примерные вопросы для подготовки к зачёту

1. Цель научного исследования, объект и предмет исследования.
2. Объекты научного исследования в товароведении и экспертизе.
3. Классификации научных исследований.
4. Основные виды научных исследований: фундаментальные, прикладные и разработки.
5. Научное направление и его структурные единицы.
6. Направления научного исследования в товароведении и экспертизе товаров.
7. Проблемы и псевдопроблемы.
8. Основные требования к теме научного исследования.
9. Оценка экономической эффективности темы.
10. Выбор объектов исследования в торговой организации: качественные и количественные требования.
11. Как определить показатели, подлежащие сбору в торговой организации ?
12. Разработка методик получения отдельных показателей.
13. Правильное документальное оформление данных, полученных в торговой организации.
14. Обоснование выводов и практических рекомендаций по улучшению деятельности торгового предприятия.
15. Этапы научного исследования.
16. Организация работы с научной литературой. Кумулятивность научной информации.
17. Виды научных документов и изданий: первичные документы.
18. Виды научных документов и изданий: вторичные документы.
19. Читательские библиотечные каталоги и порядок работы с ними.
20. Стадии поиска и анализа литературных данных.
21. Теоретические основы темы исследования и история вопроса.
22. Выбор и обоснование метода исследования; требования, предъявляемые к методам исследования.
23. Методы исследования при экспертизе продукции животноводства.
24. Теоретическое исследование, требования, предъявляемые к гипотезе.
25. Экспериментальное исследование, виды эксперимента.
26. Техника безопасности при работе в лаборатории.
27. Обработка и анализ результатов исследования.

28. Оформление результатов научно-исследовательской работы.
29. Внедрение результатов научного исследования.
30. Органолептические методы определения качества молока.
31. Органолептические методы определения качества мяса.
32. Органолептические методы определения качества кисломолочной продукции.
33. Органолептические методы определения качества колбасной продукции
34. Органолептические методы определения качества муки
35. Органолептические методы определения качества хлеба.

3.8. Комплект тестов

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

? Научкой называют

- + микробиология
- = общественное питание
- = железнодорожный транспорт
- = определение жира в молоке методом Гербера

? Лабораторный эксперимент

- = проводится на производстве
- + проводится в лабораторных условиях
- = на перерабатывающем предприятии
- = в библиотеке

? _____ - это совокупность приемов, операций и способов теоретического познания и практического преобразования действительности при достижении определенных результатов

- + метод
- = разработка
- = эксперимент
- = наука

? Научные исследования обычно проводятся

- = бесплатно;
- + финансируются государством или фирмой
- = финансируются исполнителем
- = финансы заложены в бюджет региона

? Производственный эксперимент

- = проводится в лаборатории
- + проводится в производственных условиях
- = в инновационных условиях лаборатории
- = проводится исключительно в лаборатории теххимического контроля предприятия

? Основанием для выполнения научно-исследовательской работы

- + служит техническое задание
- = согласие заказчика
- = рабочая программа
- = приказ по предприятию или по организации

Уметь

? Этапы научно-исследовательской работы

- = аналитический обзор – эксперимент – защита научного отчета
- + методика – аналитический обзор и теоретические исследования – эксперимент – анализ данных – защита
- = теоретические исследования – эксперимент – защита
- + составление и написание методики эксперимента – изучение литературы по теме и теоретические исследования – эксперимент – анализ данных – написание отчёта - защита

? Не рекомендуется вести изложение в курсовой и дипломной работах

- + от первого лица единственного числа (...в работе я представил...)
- = от первого лица множественного числа (...коллектив научных сотрудников в своих исследованиях...)
- = в безличной форме (...в ходе эксперимента выявлено...)
- + от первого лица (...изученный мною научный материал, свидетельствует...)

? Опытно - рецептурная разработка

- + конечный результат научного процесса
- = желаемый результат получить трудно
- = желаемый результат недостаточно продуман
- + результат научного процесса в лаборатории и на производстве

? Отчет о научной работе

- + содержит предложения по практическому применению полученных результатов
- = не содержит предложений по применению разработке
- = оформлен в виде статьи
- + содержит методику выполнения научно-исследовательской работы

? Выпускная квалификационная работа

- + содержит все этапы научно-исследовательской работы
- = содержит экспериментальные данные и выводы
- = содержит теоретические исследования – выводы и предложения
- + содержит все этапы научно-исследовательской работы в печатном виде

? Моделирование это...

- + изучение объекта по его аналогу
- = изучение объекта по мысленным соображениям
- = использование математических выводов или формул
- + изучение объекта по модели

Владеть

? При организации сбора информации на перерабатывающих пищевых предприятиях (организациях), следует представить следующий материал:

- = численность работников, юридически - правовая база и прочая техническая документация
- + правильный выбор объектов исследования, обоснованное определение показателей подлежащих сбору, разработку методик получения отдельных показателей, правильное документальное оформление данных исследования
- = сроки научного исследования, план утверждения научно - исследовательского эксперимента
- = объекты исследования, их характеристика и оформление данных исследования согласно требованиям

? Выводы по результатам научно-исследовательской работы рекомендуется формулировать

- + более тщательно, точно, не перегружая цифровыми данными и частностями (...в целях повышения эффективности производства творага рекомендуется включить...в дозе)
- = в виде табличного материала
- = на основе первичных и вторичных научных документов
- = согласуя с содержанием работы

? Обработка цифровых данных –

- = полученные данные вписывают в подготовленные таблицы разных форм
- = проходит согласно утвержденного плана научного эксперимента
- + составляются таблицы, графики, диаграммы, рассчитываются относительные и средние величины, проводится группировка по однородным признакам – т.е. создается новая информация
- = занимает 50% рабочего времени в научной лаборатории

? При выполнении научных исследований в технологии и экспертизе пищевой продукции используют методы:

- = стандартные
- + органолептические, физические, химические, микробиологические
- = инструментальные
- = анализа и систематизации

? Статья в журнале представляет собой –

- + изложение результатов теоретического или практического исследования по отдельной проблеме
- = документ в печатном виде
- = законченный результат научного эксперимента
- = документ коллективной работы в лаборатории

? Структура ВКР (выпускной квалификационной работы) работы

- + содержание, введение, актуальность темы, обзор литературы, объекты и методы исследования, экспериментальная часть, заключение, выводы и рекомендации, список литературы, приложения
- = содержание, введение, объекты исследования, экспериментальная часть, заключение, выводы и рекомендации, список литературы, приложения.
- = содержание, характеристика студента, введение, обзор литературы, объекты и методы исследования, экспериментальная часть, заключение, выводы и рекомендации, список литературы, приложения
- = оглавление, введение, литературный обзор, объекты и методы исследования, экспериментальная часть, заключение, рекомендации, список использованной литературы

ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ

Знать

? Основу любой науки составляет...

- = обычный разговорный язык
- + терминология, профессиональная лексика
- = все варианты верны
- = научная деятельность человечества

? Метод научного познания, в основу которого положена процедура соединения различных элементов предмета в единое целое, систему, без чего невозможно действительно научное познание этого предмета:

- + синтез
- = анализ
- = дедукция
- = моделирование

? Система знаний о природе, обществе и мышлении, накопленных человечеством в ходе общественно-исторической жизни, которая представляет собой особую целенаправленную деятельность по производству новых, объективных знаний – это...

- = опыт
- = философия
- + наука
- = обществоведение

? Науки, занимающиеся решением технологических, инженерных, экономических и иных проблем, называются...

- + технические науки
- = общественные науки
- = философские науки
- = инженерные науки

? Что из перечисленного ниже НЕ является отличительным признаком научного исследования

- + бездоказательность
- = целенаправленность
- = поиск нового
- = рекомендации и выводы в результате научного исследования

? Определение объекта и предмета, цели и задач происходит на _____ этапе научного исследования

- = исследовательском
- = заключительном
- + подготовительном
- = аналитическом

Уметь

? Объект научного исследования – это...

- + источник информации, необходимой для исследования
- = то, что предстоит открыть, доказать, нечто неизвестное в науке
- = более конкретный источник информации, необходимой для исследования
- + информационный ресурс для исследования

? Предмет научного исследования – это...

- = то, что предстоит открыть, доказать, нечто неизвестное в науке
- + более конкретный источник информации, необходимой для исследования
- = источник информации, необходимой для исследования
- + ресурс научной информации, необходимый для научно-исследовательской работы

? Тема научного исследования должна быть...

- + точно сформулированной
- = с размытой формулировкой
- = сформулирована в конце исследования
- + актуальна и практически значима в том или ином производстве

? Цель научного исследования – это...

- = уточнение проблемы, конкретизирующее основной замысел
- + краткая и точная формулировка того, что автор намеревается сделать в рамках исследования
- = источник информации, необходимой для исследования
- + формулировка того, что нужно исследовать или создать в ходе научного исследования

? Методика научного исследования – это...

- = предварительные обобщения и выводы
- = временное предположение для систематизации имеющегося фактического материала
- + система последовательных действий, модель исследования
- + совокупность приёмов, способов исследования, порядок их применения и интерпретация полученных результатов при достижении определённой научной цели

? Активное и целенаправленное вмешательство в протекание изучаемого процесса – это...

- + эксперимент
- = сравнение
- = наблюдение
- + научное исследование

Владеть

? Верная последовательность структурных компонентов учебного реферата

- = основная часть, приложение, введение, титульный лист, список литературы, оглавление, заключение
- + титульный лист, оглавление, введение, основная часть, заключение, список литературы, приложение
- = титульный лист, оглавление, основная часть, приложение, введение, список литературы, заключение

= титульный лист, содержание, введение, актуальность темы, заключение, список использованной литературы, приложение

? Основные характеристики курсовой работы

= введение, задачи исследования, объект исследования, предмет исследования, заключение, приложение

= объект исследования, предмет исследования, цель исследования, задачи исследования

+ цель исследования, объект исследования, предмет исследования, задачи исследования

= цель, задачи, актуальность

? Гипотеза научного исследования – это...

+ заключительное суждение о закономерной связи явлений

= уточнение проблемы, конкретизирующее основной замысел

= источник информации, необходимой для исследования

+ научное предположение, выдвигаемое для объяснения какого либо явления, требующее проверки на опыте и теоретического обоснования для того, чтобы стать достоверной научной теорией

? Формулировка предварительных выводов, их апробирование и уточнение происходит на _____ этапе научного исследования

+ исследовательском (втором)

= заключительном

= подготовительном

= начальном

? Верная последовательность в определении основных характеристик выпускной квалификационной работы

= актуальность исследования, проблема исследования, цель, задачи, объект исследования, предмет исследования, основная часть, заключение

= тема исследования, актуальность исследования, проблема исследования, цель, объект исследования, предмет исследования

+ тема исследования, актуальность исследования, проблема исследования, цель, задачи, объект исследования, предмет исследования, гипотеза

= тема, цель, задачи, объект исследования, предмет исследования

? Наблюдение как один из основных эмпирических методов научного исследования – это...

= познавательная операция, лежащая в основе суждений о сходстве или различии объектов

= активное и целенаправленное вмешательство в протекание изучаемого процесса

= ощущение, восприятие, представление

+ целенаправленное изучение и фиксирование данных об изучаемом объекте

ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ

Знать

? Метод разделения объекта на составные части с целью их самостоятельного изучения – это...

= синтез

+ анализ

= метод индукции

= метод дедукции

? Синтез как общелогический метод исследования – это...

= разделение объекта на составные части с целью их самостоятельного изучения

+ метод познания, содержанием которого является совокупность приемов соединения отдельных частей предмета в единое целое

= мысленное отвлечение от несущественных свойств, связей и одновременное выделение одной или нескольких интересующих исследователя сторон изучаемого объекта

= метод, применяемый в научных исследованиях

? Анализ как общелогический метод исследования – это...

- + разделение объекта на составные части с целью их самостоятельного изучения
- = мысленное отвлечение от несущественных свойств, связей и одновременное выделение одной или нескольких интересующих исследователя сторон изучаемого объекта
- = прием познания, в результате которого устанавливаются общие свойства и признаки объектов
- = прием научного исследования

? Обобщение как общелогический метод исследования – это...

- = мысленное отвлечение от несущественных свойств, связей и одновременное выделение одной или нескольких интересующих исследователя сторон изучаемого объекта
- = разделение объекта на составные части с целью их самостоятельного изучения
- + прием познания, в результате которого устанавливаются общие свойства и признаки объектов
- = метод научного познания

? Сравнение как один из основных эмпирических методов научного исследования – это...

- + познавательная операция, лежащая в основе суждений о сходстве или различии объектов
- = активное и целенаправленное вмешательство в протекание изучаемого процесса
- = мысленное отвлечение от несущественных свойств, связей и одновременное выделение одной или нескольких интересующих исследователя сторон изучаемого объекта
- = прием познания, в результате которого устанавливаются общие свойства и признаки объектов

? Эксперимент как один из основных эмпирических методов научного исследования – это...

- = познавательная операция, лежащая в основе суждений о сходстве или различии объектов
- + активное и целенаправленное вмешательство в протекание изучаемого процесса
- = целенаправленное изучение предметов, которое опирается в основном на данные органов чувств (ощущение, восприятие, представление)
- = познавательная операция, лежащая в основе суждений о сходстве или различии объектов

Уметь

? Рабочая гипотеза – это...

- + временное предположение для систематизации имеющегося фактического материала
- = реальное положение, которое с определенными уточнениями и поправками может превратиться в научную теорию
- = уточнение проблемы, конкретизирующее основной замысел
- + отражение основного содержания исследования, которое выводится из общих знаний и теорий и служит в качестве руководства для более глубоких размышлений

? Обоснование заключительных выводов и практических рекомендаций происходит на _____ этапе научного исследования

- = подготовительном
- + исследовательском
- = заключительном
- + вором

? Разработка гипотезы происходит на _____ этапе научного исследования

- + подготовительном
- = исследовательском
- = заключительном
- + начальном

? Какие науки направлены на применение новых знаний для достижения практиче-

ских целей и решения конкретных задач

- + прикладные науки
- = фундаментальные науки
- = технические науки
- + науки, которые разрабатывают прикладные системы и имеют прямую ориентацию на практику

? Какие науки направлены на получение новых знаний об основных закономерностях строения, функционирования и развития человека, общества, окружающей среды

- = прикладные науки
- + фундаментальные науки
- = технические науки
- + науки, область которых заключается в познании, теоретических и экспериментальных научных исследований, основополагающих явлений

? Проверка гипотезы происходит на _____ этапе научного исследования

- + исследовательском
- = подготовительном
- = заключительном
- + втором

Владеть

? Системный подход в научном исследовании – это...

- + совокупность общенаучных методологических принципов (требований), в основе которых лежит рассмотрение объектов как систем
- = разделение объекта на составные части с целью их самостоятельного изучения
- = совокупность познавательных операций, в результате которых осуществляется движение мысли от менее общих положений к более общим
- = заинтересованное отношение к изучаемому предмету

? Правила оформления научной статьи из периодического научного журнала в списке литературы

- = Статья. Автор / Авторы // Журнал. – Год. – Номер. – Страницы размещения статьи
- + Автор. Статья / Авторы // Журнал. – Год. – Номер. – Страницы размещения статьи
- = Автор. Статья / Авторы // Журнал. – Страницы размещения статьи - Год. – Номер
- = Автор. Статья / Авторы // Журнал. – Год. – Страницы размещения статьи

? Правила оформления учебника в списке литературы

- + Автор. Название / Авторы. – Город: Издательство, год выпуска. – Количество страниц
- = Автор. Название / Авторы. – Издательство, год выпуска.- Город:.. – Количество страниц
- = Название. Автор. / Авторы. – Город: Издательство, год выпуска. – Количество страниц
- = Автор. Название / Авторы. – Издательство, год выпуска.- Город:.. – Количество глав

? Эксперимент имеет две взаимосвязанных функции. Из представленного к ним НЕ относится

- + заинтересованное отношение к изучаемому предмету
- = опытная проверка гипотез и теорий
- = формирование новых научных концепций
- = формулирование цели и задачи исследования

? Методика научного исследования представляет собой:

- = систему последовательно используемых приемов в соответствии с целью исследования
- = систему и последовательность действий по исследованию явлений и процессов
- + все варианты верны
- = комплекс используемых приемов соответственно с целью исследования

? Функцией науки в обществе является...

- + описание, объяснение и предсказание процессов и явлений действительности на основе открываемых ею (наукой) законов

- = создание грамотного, «умного» общества
- = построение эффективной работы социума
- = предоставление научной информации

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Оценивание качества знаний студентов при проведении входного контроля в виде тестирования

Ожидаемый результат:

Демонстрация знаний в области физико-химические методы анализа продовольственного сырья и продуктов питания, основной терминологий в сфере переработки продуктов животного происхождения.

Демонстрация умения с учётом знаний о физико-химических методах анализа продовольственного сырья и продуктов питания, об основных понятиях в сфере переработки продуктов животного происхождения;

Демонстрация владения информацией при производстве сельскохозяйственной пищевой продукции животного происхождения.

Критерии оценки при проведении тестирования студентов:

- «зачтено» выставляется студенту, если количество правильных ответов находится в пределах 61 – 100 %

- «не зачтено» выставляется студенту, если количество правильных ответов находится в пределах менее 60 %

Критерии рейтинговых оценок по курсу

Зачётная оценка	Рейтинговая оценка успеваемости
Отлично	80-100 баллов
Хорошо	60-79 баллов
Удовлетворительно	45-59
Не удовлетворительно	менее 45%

Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов, не более				
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Итоговый контроль	Сумма баллов	Поощрительные баллы
Зачёт	50	30	20	100	10

Если студент набирает не менее 45 баллов по итогам текущего и рубежного контроля, преподаватель имеет право с согласия студента выставить ему оценку «зачтено» без его участия в процедуре. В случаях несогласия студента, он сдает зачет по дисциплине на общих основаниях.

Студент, набравший по итогам текущего и рубежного контроля менее 35 возможных баллов или пропустивший более 50 % практически занятий, до зачета по данной дисциплине не допускается. В этом случае по разрешению декана он изучает не освоенные им темы, выполняет соответствующие задания в сроки, установленные деканатом для ликвидации задолженностей. Баллы, полученные таким образом, прибавляются к количеству баллов, набранных студентом в семестре.

Студент, набравший по итогам текущего и рубежного контроля менее 35 возможных баллов или пропустивший более 50 % практических занятий, до экзамена по данной дисциплине не допускается. В этом случае по разрешению декана он изучает не освоенные им темы, выполняет соответствующие задания в сроки, установленные деканатом для ликвидации задолженностей. Баллы, полученные таким образом, прибавляются к количеству баллов, набранных студентом в семестре.

Оценивание качества устного ответа при промежуточной аттестации обучающегося

Ожидаемый результат:

Демонстрация знания имеет полные знания о технологии и методах контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, знает современные технологии и может обосновывать их применение в профессиональной деятельности;

Демонстрация умения с учётом методик и приемов контроля контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, может разработать основные циклы технологии производства продукции;

Демонстрация владения способен реализовывать современные технологии производства пищевой продукции и обосновывать их применение в профессиональной деятельности. Способен обосновать выбор методик и приемов контроля контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки может разработать основные циклы технологии производства продукции;

Способен выделять значимость научно-экспериментальных разработок в производстве пищевой продукции. Способен разработать систему методик научно-исследовательской работы, с учетом вида пищевого производства. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности. Способен комплектовать методики и приемы контроля контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, может разработать основные циклы технологии производства продукции;

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» по следующим **критериям:**

Отлично (80-100 баллов) ставится, если:

- содержание материала раскрыто полностью;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;
- продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- допущены одна - две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Хорошо (60-79 баллов) ставится, если:

- вопросы излагаются систематизированно и последовательно;

- продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.
- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:
- в изложении допущены небольшие пробелы, не искажившие содержание ответа;
- допущены один - два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя;
- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Удовлетворительно(45-59 баллов) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.

Неудовлетворительно (менее 45 баллов) ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- не сформированы компетенции, умения и навыки.

Оценка контрольной работы

Ожидаемый результат:

Демонстрация знания имеет полные знания о технологии и методах контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, знает современные технологии и может обосновывать их применение в профессиональной деятельности;

Демонстрация умения с учётом методик и приемов контроля контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, может разработать основные циклы технологии производства продукции;

Демонстрация владения способен реализовывать современные технологии производства пищевой продукции и обосновывать их применение в профессиональной деятельности. Способен обосновать выбор методик и приемов контроля контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки может разработать основные циклы технологии производства продукции;

Способен выделять значимость научно-экспериментальных разработок в производстве пищевой продукции. Способен разработать систему методик научно-исследовательской работы, с учетом вида пищевого производства. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности. Способен комплектовать методики и приемы контроля контроль качества и безопасность сельско-

хозяйственного сырья и продуктов его переработки, может разработать основные циклы технологии производства продукции.

Оценка контрольной работы осуществляется по следующим критериям:

Зачтено (максимальный балл, согласно разработанному плану-рейтингу) ставится, если:

- полные и правильные ответы на все поставленные теоретические вопросы, успешное решение задач с необходимыми пояснениями, корректная формулировка понятий и категорий или недостаточно полные и правильные ответы, несущественные ошибки в формулировке категорий и понятий, небольшие шероховатости в аргументации.

Не зачтено (0 баллов, согласно разработанному плану-рейтингу) ставится, если:

- неправильные ответы на 3 и более вопросов, большое количество существенных ошибок.

Оценивание качества практической работы

Ожидаемый результат:

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устной защите отчёта по практической работе определяется оценками «зачтено» или «не зачтено» по следующим критериям:

Зачтено (максимальный балл, согласно разработанного плана рейтинга) ставится, если:

- задание выполнено правильно и полностью;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;
- точно используется терминология;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- защита прошла самостоятельно, без наводящих вопросов;
- продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
- допущены одна - две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Не зачтено (0 баллов) ставится, если:

- задание выполнено с ошибками и не полностью; не раскрыто основное содержание учебного материала; обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не сформированы компетенции, умения и навыки.

Оценка работы студента на практических занятиях

Ожидаемый результат:

Демонстрация знания имеет полные знания о технологии и методах контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, знает современные технологии и может обосновывать их применение в профессиональной деятельности;

Демонстрация умения с учётом методик и приемов контроля контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, может разработать основные циклы технологии производства продукции;

Демонстрация владения способен реализовывать современные технологии производства пищевой продукции и обосновывать их применение в профессиональной деятельности. Способен обосновать выбор методик и приемов контроля контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки может разработать основные циклы технологии производства продукции;

Способен выделять значимость научно-экспериментальных разработок в производстве пищевой продукции. Способен разработать систему методик научно-исследовательской работы, с учетом вида пищевого производства. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности. Способен комплектовать методики и приемы контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, может разработать основные циклы технологии производства продукции.

Оценка работы студента на практических занятиях осуществляется по следующим критериям:

Зачтено (максимальный балл, согласно разработанного плана рейтинга) ставится, если:

- активное участие в обсуждении вопросов семинара, самостоятельность ответов, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на вопросы семинара, твердое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы.

Не зачтено (0 баллов) ставится, если:

- недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, незначительные ошибки в формулировке категорий и понятий, меньшая активность на семинаре, неполное знание дополнительной литературы.

- пассивность на семинаре, частая неготовность при ответах на вопросы, отсутствие качеств, указанных выше для получения более высоких оценок.

Оценка результатов представления доклада с презентацией

Ожидаемый результат:

Демонстрация знания имеет полные знания о технологии и методах контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, знает современные технологии и может обосновывать их применение в профессиональной деятельности;

Демонстрация умения с учётом методик и приемов контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, может разработать основные циклы технологии производства продукции;

Демонстрация владения способен реализовывать современные технологии производства пищевой продукции и обосновывать их применение в профессиональной деятельности. Способен обосновать выбор методик и приемов контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки может разработать основные циклы технологии производства продукции;

Способен выделять значимость научно-экспериментальных разработок в производстве пищевой продукции. Способен разработать систему методик научно-исследовательской работы, с учетом вида пищевого производства. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности. Способен комплектовать методики и приемы контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, может разработать основные циклы технологии производства продукции.

Оценка результатов осуществляется по следующим критериям:

Зачтено (максимальный балл, согласно разработанного плана рейтинга) ставится, при соответствии доклада следующим критериям:

информационная достаточность; соответствие материала теме и плану; стиль и язык изложения (целесообразное использование терминологии, пояснение новых понятий, лаконичность, логичность, правильность применения и оформления цитат); наличие выраженной собственной позиции; адекватность и количество выбранных источников (7-15); владение материалом.

Не зачтено (0 баллов) ставится при соответствии доклада не менее четырьмя критериям:

информационная достаточность; соответствие материала теме и плану; стиль и язык изложения (целесообразное использование терминологии, пояснение новых понятий, лаконичность, логичность, правильность применения и оформления цитат); наличие выраженной собственной позиции; адекватность и количество выбранных источников (7-15); владение материалом.

Оценка при проведении тестирования студентов

Ожидаемый результат:

Демонстрация знания имеет полные знания о технологии и методах контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, знает современные технологии и может обосновывать их применение в профессиональной деятельности;

Демонстрация умения с учётом методик и приемов контроля контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, может разработать основные циклы технологии производства продукции;

Демонстрация владения способен реализовывать современные технологии производства пищевой продукции и обосновывать их применение в профессиональной деятельности. Способен обосновать выбор методик и приемов контроля контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки может разработать основные циклы технологии производства продукции;

Способен выделять значимость научно-экспериментальных разработок в производстве пищевой продукции. Способен разработать систему методик научно-исследовательской работы, с учетом вида пищевого производства. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности. Способен комплектовать методики и приемы контроля контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, может разработать основные циклы технологии производства продукции.

Критерии оценки при проведении тестирования студентов:

Зачтено (максимальный балл, согласно разработанному плану-рейтингу) ставится, если:

- количество правильных ответов находится в пределах 61 – 100 %

Не зачтено (0 баллов, согласно разработанному плану-рейтингу) ставится, если:

- количество правильных ответов находится в пределах менее 60 %.