

Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
**«АЛТАЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМ. И.И. ПОЛЗУНОВА»**

УТВЕРЖДАЮ

Начальник УМУ АлтГТУ


Н. П. Щербаков

" 05 "  20 11 г.

**Программа
научно-исследовательской работы**

Направление подготовки

19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Квалификация (степень) выпускника

Магистр

Форма обучения

очная

Барнаул 2015

1

Настоящая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры).

Настоящая Программа определяет понятие научно-исследовательской работы магистрантов, порядок ее организации и руководства, раскрывает содержание и структуру работы, требования к отчетной документации.

1. Общие положения

В соответствии с ФГОС ВО по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры) научно-исследовательская работа магистранта включает:

- планирование научно-исследовательской работы (составление индивидуального плана НИР), включающее ознакомление с тематикой исследовательских работ в данной области и выбор темы исследования, написание реферата по избранной теме;
- проведение научно-исследовательской работы;
- составление отчета о научно-исследовательской работе;
- публичную защиту магистерской диссертации.

Общее количество часов специализированной подготовки студентов-магистрантов, отведенное на научно-исследовательскую работу, составляет 1080 часов.

Научно-исследовательская работа (НИР) является обязательной составляющей образовательной программы подготовки магистра и направлена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры).

НИР предполагает исследовательскую работу, направленную на развитие у магистрантов способности к самостоятельным теоретическим и практическим суждениям и выводам, умения давать объективную оценку научной информации и свободно осуществлять научный поиск, стремления к применению научных знаний в образовательной деятельности.

НИР предполагает как общую программу для всех магистрантов, обучающихся по конкретной образовательной программе, так и индивидуальную программу, направленную на выполнение конкретных заданий.

НИР магистрантов проводится на выпускающей кафедре «Технологии продуктов питания».

2. Цели и задачи научно-исследовательской работы магистранта

Основной целью НИР магистранта является развитие способности самостоятельного осуществления научно-исследовательской работы, связанной с решением сложных профессиональных задач в инновационных условиях.

Научно-исследовательская работа выполняется студентом-магистрантом под руководством научного руководителя. Направление научно-исследовательских работ магистранта определяется в соответствии с магистерской программой и темой магистерской диссертации.

Задачами научно-исследовательской работы являются:

- закрепление знаний, умений и навыков, полученных магистрантами в процессе изучения дисциплин магистерской программы;
- овладение современными методами и методологией научного исследования, в наибольшей степени соответствующие профилю избранной студентом магистерской программы;

- совершенствование умений и навыков самостоятельной научно-исследовательской деятельности;
- обретение опыта научной и аналитической деятельности, а также овладение умениями изложения полученных результатов в виде отчетов, публикаций, докладов;
- формирование соответствующих умений в области подготовки научных и учебных материалов с использованием навыков перевода с иностранных языков;
- выявление студентами своих исследовательских способностей;
- привитие навыков самообразования и самосовершенствования;
- содействие активизации научной деятельности магистрантов.

3 Место научно-исследовательской работы в структуре основной образовательной программы

Научно-исследовательская работа проводится на кафедре «Технологии продуктов питания» АлтГТУ направлена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций и представляет собой вид учебных занятий, которые непосредственно ориентированы на профессионально-практическую подготовку обучающихся, включающую в себя развитие способностей вести самостоятельный научный поиск и самостоятельную научную работу.

Содержание практики определяется руководителями программ подготовки магистров на основе ФГОС ВО с учетом интересов и возможностей кафедры технологии продуктов питания.

Научно-исследовательская работа предусматривает написание научной статьи или аналитического обзора, а также разработку учебных материалов по профилю.

4 Способы и формы проведения научно-исследовательской работы

Научно-исследовательская работа проводится на кафедре «Технологии продуктов питания» или профильном предприятии. Способ проведения может быть как стационарный, так и выездной.

В процессе выполнения научно-исследовательской работы магистранты участвуют во всех видах научно-исследовательской и организационной работы кафедры. Изучают научно-методические материалы: научно-методические разработки, научно-методическую литературу, тематику научных направлений кафедры.

5 Место и время проведения научно-исследовательской работы

Научно-исследовательская работа по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» организуется в течение 20 недель в 4 семестре.

6 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения научно-исследовательской работы

В результате прохождения данной научно-исследовательской работы обучающийся должен обладать следующими общекультурными, профессиональными компетенциями:

Код компетенции по ФГОС ВО или ООП	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		Знать	уметь	владеть
ОК-3	готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого	методы развития творческого потенциала	использовать свой творческий потенциал	способами самореализации и саморазвития

	потенциала			
ПК-16	способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований	использовать результаты экспериментов для решения научных и практических задач	способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований
ПК-17	способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	новейшие достижения техники и технологии в своей области	использовать достижения техники и технологии в своей научно-исследовательской работе	методами обработки экспериментальных данных
ПК-18	владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания	научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов питания с помощью фундаментальных разделов техники и технологии	методами решения научно-исследовательских и научно-производственных задач
ПК-19	Готовность к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе результатов	Пути повышения эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции	Разрабатывать автоматизированные системы управления качеством и технологиями производства продукции питания	Разработкой проектов нормативно-технической и технологической документации предприятий
ПК-20	способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля	стандартные методики проведения исследований свойств сырья и готовой продукции	разрабатывать новые методики проведения исследований	методами проведения исследований свойств сырья и готовой продукции
ПК-23	способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов	методы проведения лабораторных и производственных исследований	самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования с использованием современной отечественной и зарубежной литературы	методами проведения лабораторных и производственных исследований

	питания			
ПК-24	способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	способы внедрения результатов исследований на практике	осуществлять анализ результатов исследований	методами внедрения результатов исследований на практике

7 Структура и содержание научно-исследовательской работы

Общая трудоемкость научно-исследовательской работы составляет 30 зачетных единиц, 1080 часов.

Содержание НИР определяется кафедрой «Технологии продуктов питания», осуществляющей магистерскую подготовку. НИР может осуществляться в следующих формах:

- выполнение заданий научного руководителя в соответствии с утвержденным индивидуальным планом НИР;
- осуществление самостоятельного исследования по актуальной проблеме в рамках магистерской диссертации;
- участие в научно-исследовательских работах, выполняемых кафедрой (по грантам или в рамках договоров с другими организациями);
- выступление на научно-практических конференциях, участие в работе круглых столов, проводимых на факультете пищевых и химических производств, а также в других вузах;
- самостоятельное проведение семинаров по актуальной проблематике;
- участие в конкурсах научно-исследовательских работ;
- подготовка и публикация тезисов докладов, научных статей;
- ведение библиографической работы с привлечением современных информационных и коммуникационных технологий;
- подготовка и защита магистерской диссертации.

Научный руководитель магистерской программы устанавливает обязательный перечень форм научно-исследовательской работы.

Содержание научно-исследовательской работы магистранта указывается в Индивидуальном плане научно-исследовательской работы магистранта. План научно-исследовательской работы разрабатывается магистрантом под руководством научного руководителя, утверждается на заседании кафедры и фиксируется в отчете по научно-исследовательской работе.

№ п/п	Разделы (этапы) работы	Виды работы на практике, включая СРС и их трудоемкость в часах	Формы текущего контроля
-------	------------------------	--	-------------------------

1	Инструктаж по технике безопасности	2	
2	Подготовка научной статьи или аналитического обзора по теме (заданию)	Сбор, обработка, анализ и систематизация научной информации в соответствии с темами, предоставленными руководителем научно-исследовательской практики, применяя имеющиеся навыки работы с текстом, в том числе на иностранном языке 36	
3	Изучение специальной литературы	Подбор материала по выбранной тематике, в том числе достижения отечественной и зарубежной науки 36	
3.1	Составление плана научно-исследовательской работы	Проведение комплексного изучения рассматриваемой тематики 36	
3.2	Написание статьи	34	
3.3	Выполнение всех разделов научно-исследовательской работы	818	
4	Оформление отчета	108	
5	Подготовка к защите и защита отчета	10	
	Итого	1080	

8 Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые в научно-исследовательской работе

Магистрант при прохождении практики получает от непосредственного руководителя указания, рекомендации и разъяснения по всем вопросам, связанным с организацией и прохождением практики, отчитывается о промежуточных результатах исследования (в рамках научно-исследовательского семинара).

Основной формой планирования и корректировки индивидуальных планов научно-исследовательской работы обучаемых является обоснование темы, обсуждение плана и промежуточных результатов исследования в рамках научно-исследовательского семинара. В процессе выполнения научно-исследовательской работы и в ходе защиты ее результатов должно проводиться широкое обсуждение в учебных структурах вуза с привлечением работодателей и ведущих исследователей, позволяющее оценить уровень приобретенных знаний, умений и сформированных компетенций обучающихся. Необходимо также дать оценку компетенций, связанных с формированием профессионального мировоззрения и определенного уровня культуры.

9 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на научно-исследовательской работе

В учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы магистров для научно-исследовательской работы входят: задание на практику, программа научно-исследовательской работы, методические указания по проведению научно-исследовательской работы и дневник по прохождению работы.

10 Формы промежуточной аттестации (по итогам работы)

Общее руководство и контроль над прохождением научно-исследовательской работы магистрантов конкретного направления подготовки возлагается на руководителя магистерской диссертации. Перед началом НИР руководитель работы проводит организационное собрание студентов и информирует о ее целях и задачах.

Непосредственное руководство и контроль над выполнением плана НИР студента осуществляется его научным руководителем, совместно с которым на первой неделе практики магистрант выбирает тему будущей научной статьи или аналитического обзора и составляет индивидуальный план работы. Непосредственный руководитель магистранта:

- осуществляет постановку задач по самостоятельной работе в период НИР и оказывает соответствующую консультационную помощь;
- согласовывает график проведения НИР и осуществляет систематический контроль над ходом работы магистранта;
- выполняет редакторскую правку и оказывает помощь по всем вопросам, связанным с оформлением отчета.

Студент при прохождении НИР получает от руководителя указания, рекомендации и разъяснения по всем вопросам, связанным с организацией и прохождением НИР, отчитывается в выполнении работы в соответствии с графиком проведения НИР.

Аттестация по итогам НИР проводится на основании защиты оформленного отчета и отзыва научного руководителя НИР в комиссии, в которую входят научный руководитель магистерской программы, научный руководитель магистранта и представитель кафедры по направлению подготовки. По итогам положительной аттестации студенту выставляется дифференцированный зачет по сто балльной системе (отлично, хорошо, удовлетворительно).

Оценка по НИР приравнивается к оценкам по дисциплинам теоретического обучения и учитывается при подведении итогов промежуточной (сессионной) аттестации студентов-магистрантов.

Студенты, не выполнившие программу НИР по уважительной причине, направляются повторно, в свободное от учебы время.

Студенты, не выполнившие НИР по неуважительной причине или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность.

Фонд оценочных средств по научно-исследовательской работе приведен в приложении Г.

11 Учебно-методическое и информационное обеспечение научно-исследовательской работы

Основная литература

1. Маюрникова, Л.А. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учебное пособие / Л.А. Маюрникова и др; под

общ. ред. В.М. Позняковского. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 424с. - Доступ из ЭБС Издательства "Лань".

2. Лебухов, В. И. Физико-химические методы исследования [Электронный ресурс] : [учебник для подготовки бакалавров и магистров по направлению 100800 - "Товароведение"] / В. И. Лебухов, А. И. Окара, Л. П. Павлюченкова ; под ред. А. И. Окара. - Электрон. текстовые дан. - Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2012. - 480 с. - Доступ из ЭБС Издательства "Лань".
3. Селищев, Николай Викторович. 1С: Бухгалтерия 8.2 в кафе, баре, ресторане: бухгалтерский и налоговый учет на предприятиях общественного питания / Николай Селищев. - Санкт-Петербург [и др.] : Питер, 2012. – 20экз.
4. Цопкало, Любовь Андреевна. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс] : [учебное пособие] / Л. А. Цопкало, Л. Н. Рождественская ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Электрон. текстовые дан. - Новосибирск : НГТУ, 2012. - 230 с. : табл. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=228955&sr=1>.

Дополнительная литература

1. Закон Российской Федерации «Об образовании» от 10.07.1992 г. № 3266-1 (с последующими изменениями и дополнениями). - <http://ivo.garant.ru/>
2. Федерального закон «О высшем и послевузовском профессиональном образовании» от 22.08.1996 г. № 125-ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями). - <http://ivo.garant.ru/>

Нормативные документы

3. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры). - 2014. -13с.
4. СМК ОПД 01-19-2008 «Положение о модульно-рейтинговой системе квалиметрии учебной деятельности студентов».
5. СТО АлтГТУ 12600-2012 «Выпускная квалификационная работа магистра (магистерская диссертация). Организация выполнения. Требования к содержанию, оформлению и защите».
6. СТО АлтГТУ 12570-2013 «Общие требования к текстовым, графическим и программным документам».

Периодические издания

Питание и общество
Отраслевое питание
Ресторанное и гостиничное дело
Вопросы питания

Ресторанные ведомости
Пищевая промышленность
Стандарты и качество
Менеджмент: горизонты ISO
Ресторатор
Хранение и переработка сельхозсырья
Food Technologies
Food engineering.


Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Портал индустрии гостеприимства и питания;
2. Портал гостинично-ресторанного бизнеса;
3. Информационно-справочный портал Москвы и Московской области;
4. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»;
5. Интернет-сайт «Миллион Меню»;
6. Интернет-сайт «1001 рецепт»;
7. Интернет-сайт «Cooking-book»;
8. Интернет-сайт «Kuking.net»;
9. Интернет-сайт «Кулинар»;
10. Интернет-сайт «Кулинарная энциклопедия»;
11. Интернет-сайт «Кулинарный поисковик»;
12. Интернет-сайт «Kulina»;
13. Интернет-сайт «Фуршет.ru»;
14. Поисковая система «Google»;
15. Поисковая система «Rumbler»;
16. Поисковая система «Googl»;
17. Поисковая система «Яндекс»;
18. Поисковая система «Aport»;
19. Поисковая система «Yahoo»;
20. Поисковая система «Bing»;
21. Поисковая система «Mail.ru».

12 Материально-техническое обеспечение научно-исследовательской работы

Для прохождения научно-исследовательской работы требуются: фонд учебной литературы в научно-технической библиотеке (НТБ) АлтГТУ, электронно-библиотечная система АлтГТУ и компьютерная техника Центра информационных технологий, подключенная к сети Internet, для выхода в российские и международные информационные сети.

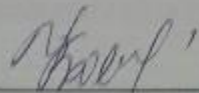
Автор(ы)

 А.В.Снегирева, доцент каф. ТПП

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ТПП

«11» сентября 2015 г., протокол № 1

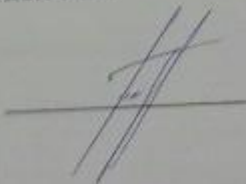
Заведующий кафедрой

 М.П. Щетинин

Программа рассмотрена и одобрена на заседании Совета факультета пищевых и химических производств

« 30 » сентября 2015 г., протокол № 2

Председатель Совета (декан)

 А.А. Беушев

Согласовано:

И.О. начальника отдела практик
и трудоустройства

 И.Г. Таран

«05» ноября 2015 г.

жение А
(обязательное)
Образец титульного листа

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет
им. И.И. Ползунова»

Факультет (институт) _____
Кафедра _____

Отчет защищен с оценкой _____

(подпись руководителя) (инициалы, фамилия)
“ _____ ” _____ 201_ г.

ОТЧЕТ
о научно-исследовательской работе

(тема работы)

(обозначение документа)

Студент группы _____
(инициалы, фамилия)

Руководитель работы _____
(должность, ученое звание) (инициалы, фамилия)

БАРНАУЛ 201_

Приложение Б (обязательное)
Задание и календарный план научно-исследовательской работы

Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова

Факультет пищевых и химических производств
Кафедра «Технологии продуктов питания»

ЗАДАНИЕ

на научно-исследовательскую работу

магистранту группы

База НИР: ФГБОУ ВПО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова», кафедра «Технологии продуктов питания»

Срок практики с _____ 2015 г. по _____ 2015 г.

обобщенная формулировка задания

Календарный план практики

Наименование задач, составляющих задание	Дата выполнения задачи	Подпись руководителя практики
1. Инструктаж по технике безопасности		
2. Составление рабочего плана по теме научной работы		
3. Проведение комплексного изучения рассматриваемой тематики 3.1. Выбор и обоснование объектов и методов исследования 3.2. Формулировка этапов научно-исследовательской работы 3.3. Постановка эксперимента, выполнение исследований, анализ полученных результатов		

Руководитель научно-исследовательской работы _____

Приложение В (рекомендательное)

Примерная структура отчета по научно-исследовательской работе

Магистранты должны представить в отчете следующие материалы и разделы:

1. Составление плана научно-исследовательской работы. (Приложение Б).

2. Выполнение всех разделов научно-исследовательской работы.

3. Выводы по научно-исследовательской работе.

3. Описание методик анализа, необходимых при работе над темой диссертации.

4. Список библиографии.

Отчет о научно-исследовательской работе должен быть оформлен в соответствии с требованиями СТОАлтГТУ 12570-2013.

Одновременно с отчетом по НИР магистрант сдает руководителю материалы, подготовленные за время прохождения практики:

– текст подготовленной статьи по теме практики.

ПРИЛОЖЕНИЕ Г
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЕ

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

Код контролируемой компетенции	Этап формирования компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3)	итоговый	защита НИР	Комплект контролирующих материалов для защиты научно-исследовательской работы
способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач (ПК-16)	итоговый	защита НИР	Комплект контролирующих материалов для защиты научно-исследовательской работы
способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности (ПК-17)	итоговый	защита НИР	Комплект контролирующих материалов для защиты научно-исследовательской работы
владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-18)	итоговый	защита НИР	Комплект контролирующих материалов для защиты научно-исследовательской работы
готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов (ПК-19)	итоговый	защита НИР	Комплект контролирующих материалов для защиты научно-исследовательской работы
способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля	итоговый	защита НИР	Комплект контролирующих материалов для защиты научно-исследовательской работы

(ПК-20)			
способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания (ПК-23)	итоговый	защита НИР	Комплект контролирующих материалов для защиты научно-исследовательской работы
способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-24)	итоговый	защита НИР	Комплект контролирующих материалов для защиты научно-исследовательской работы

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

Показатели оценивания компетенций представлены в разделе «Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики» программы производственной практики с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по производственной практике используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
При защите отчета студент показал глубокие знания вопросов темы, свободно оперировал данными исследования и внес обоснованные предложения. Студент правильно и грамотно ответил на все поставленные вопросы. Практикант получил положительный отзыв от руководителя практики. Отчет в полном объеме соответствует заданию на практику.	75-100	<i>Отлично</i>
При ее защите отчета студент показал знания вопросов темы, оперировал данными исследования, внес обоснованные предложения. В отчете были допущены ошибки, которые носят	50-74	<i>Хорошо</i>

несущественный характер. Практикант получил положительный отзыв от руководителя практики.		
Отчет по практике имеет поверхностный анализ собранного материала, нечеткую последовательность изложения материала. Студент при защите отчета по практике не дал полных и аргументированных ответов на заданные вопросы. В отзыве руководителя практики имеются существенные замечания.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Отчет по практике не имеет детализированного анализа собранного материала и не отвечает требованиям, изложенным в программе практики. Студент затрудняется ответить на поставленные вопросы или допускает в ответах принципиальные ошибки. В полученной характеристике от руководителя практики имеются существенные критические замечания.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

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*

Контрольные вопросы:

1. Какие приложения содержит отчет по научно-исследовательской работе?
2. Какими методами пользовались при проведении экспериментов?
3. Сколько литературных источников было использовано при проведении работы?
4. Каким документом пользовались при составлении списка литературы?
5. Сколько использовано литературных источников на иностранном языке?
6. Каким документом пользовались при оформлении отчета по научно-исследовательской работе?
7. На базе какого предприятия проведена научно-исследовательская работа?
8. Какие разделы содержит отчет по научно-исследовательской работе?
9. Какое сырье было использовано при проведении экспериментов?
10. Какие показатели качества нормируются в сырье?
11. Какие показатели качества нормируются в готовом продукте?
12. Какие аналоги найдены в литературе?
13. За какие года осуществлен патентный поиск?
14. Каким документом пользовались при определении показателей качества готового продукта?
15. Каким документом пользовались при определении показателей качества сырья?
16. Каким методом была определена пищевая ценность готового продукта?
17. Каким документом пользовались при определении показателей безопасности сырья и готовой продукции?

4. *Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и(или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, определены локальными нормативными актами* **СТО АлтГТУ 12100-2015 Фонд оценочных средств образовательной программы. Общие сведения, СТО АлтГТУ 12330-2014 Практика. Общие требования к организации, проведению и программе практики, СТО АлтГТУ 12560-2011 Текущий контроль успеваемости и промежуточной аттестации студентов и СМК ОПД-01-19-2008 Положение о модульно-рейтинговой системе квалиметрии учебной деятельности студентов, а также соответствующими разделами настоящей программы практики.**