

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Основы научных исследований»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-3: Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-5: Способность решать проектно-технологические задачи с использованием информационных технологий	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена

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 «Основы научных исследований».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Основы научных исследований» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент освоил изучаемый материал (основной и дополнительный), системно и грамотно излагает его, осуществляет полное и правильное выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций, способен ответить на дополнительные вопросы.	75-100	<i>Отлично</i>
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	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.		
--	--	--

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

1.Фонд оценочных материалов для промежуточной аттестации по дисциплине «Основы научных исследований»

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-3.1 Способен проводить экспериментальные исследования по этапам технологических процессов в производство продукции общественного питания
ПК-5 Способность решать проектно-технологические задачи с использованием информационных технологий	ПК-5.1 Применяет информационные системы для сбора и анализа информации в соответствии с профессиональными задачами

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

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим А.А.
Беушев

(подпись)

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: **Б1.В.ДВ.1.1 «Основы научных исследований»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.04**

Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль, специализация): **Технология продуктов общественного питания**

Статус дисциплины: **элективные дисциплины (модули)**

Форма обучения: **очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия	Подпись
Разработал	доцент	М.А. Вайтанис	
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	М.П. Щетинин	
	руководитель направленности (профиля) программы	М.П. Щетинин	

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ПК-3	Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-3.1	Способен проводить экспериментальные исследования по этапам технологических процессов в производство продукции общественного питания
ПК-5	Способность решать проектно-технологические задачи с использованием информационных технологий	ПК-5.1	Применяет информационные системы для сбора и анализа информации в соответствии с профессиональными задачами

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Биохимия, Санитария и гигиена питания, Технология продукции общественного питания
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Методы исследования и контроль качества продукции общественного питания, Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий, Технология специализированных пищевых продуктов

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 4 / 144

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
очная	20	0	20	104	50

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Форма обучения: очная

Семестр: 8

Лекционные занятия (20ч.)

- 1. Исследовательская работа. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4,5]** Основные понятия и определения. Организация и методические основы исследовательской работы.
- 2. Исследовательская работа {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4,5]** . Работа с источниками информации. Научно-техническая литература.
- 3. Исследовательская работа {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4,5]** Постановка эксперимента. Обработка экспериментальных данных.
- 4. Теория решения изобретательских задач {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4,5]** Понятие идеального конечного результата. Основы системного анализа.
- 5. Теория решения изобретательских задач {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4,5]** Методы анализа проблемных ситуаций. Приемы устранения технических противоречий.
- 6. Представление результатов научной работы {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4,5]** Структура научной публикации.
- 7. Представление результатов научной работы {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4,5]** Работа над статьей. Корректное цитирование.
- 8. Понятие метода и методологии научного исследования {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4,5]** Метод научного исследования: подходы и определения. Классификация методов.
- 9. Метод научного исследования: подходы и определения. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4,5]** Техника, процедура и методика научного исследования. Понятие и уровни методологии научного исследования.
- 10. Частные и специальные методы научного исследования {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4,5]** Методы получения сведений об явлениях.

Практические занятия (20ч.)

- 1. Научная организация работы с источниками знаний. Подбор литературы по теме. Определение индекса УДК. Библиографическая запись. {ролевая игра} (2ч.)[1,2,3,4,5]** Получение навыков по научной организации работы с источниками знаний, подбор литературы по теме исследования, определение индекса УДК и правильное составление библиографической записи.
- 2. Обоснование темы исследования {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5]** получение навыков по обоснованию темы исследования
- 3. Обоснование объекта и предмета научного исследования {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5]** получение навыков по обоснованию объекта и предмета научного исследования

- 4. Планирование эксперимента {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5]** получение навыков по планированию научного эксперимента
- 5. Коллоквиум (модуль 1) {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5]** проведение коллоквиума по темам лекций № 1-5.
- 6. Математическая обработка экспериментальных данных {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5]** получение навыков по математической обработке экспериментальных данных
- 7. Статистическая обработка данных эксперимента {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5]** получение навыков по проведению статистической обработке данных эксперимента
- 8. Основы научно-технического творчества {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5]** получение навыков по изучению основ научно-технического творчества
- 9. Основы научно-технического творчества. Идеальный конечный результат {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5]** получение навыков по основам научно-технического творчества и получение идеального конечного результата
- 10. Основы научно-технического творчества. Идеальный конечный результат {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5]** получение навыков по основам научно-технического творчества и получение идеального конечного результата

Самостоятельная работа (104ч.)

- 1. Изучение конспекта лекций {ролевая игра} (15ч.)[2,3,4,5]** изучение конспекта лекций № 1-5
- 2. Подготовка к практическим занятиям {ролевая игра} (29ч.)[1,2,3,4,5]** Выполнение практических работ № 1-10
- 3. Подготовка к коллоквиуму {ролевая игра} (25ч.)[1,2,3,4,5]** подготовка к коллоквиуму по темам лекций № 1-5
- 4. Подготовка к экзамену {ролевая игра} (35ч.)[1,2,3,4,5]** подготовка к экзамену по темам лекций № 5-10

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

1. Вайтанис М.А. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Основы научных исследований» для студентов очной формы обучения направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / М.А.Вайтанис; Алт. гос. техн. ун-т им. И.И.Ползунова.- Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2020. – 27 с.. Прямая ссылка: http://elibr.altstu.ru/eum/download/tpp/Vaitanis_ONI_TOP_mu.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1 Основная литература

2. Кузнецов, И.Н. Основы научных исследований : учебное пособие : [16+] / И.Н. Кузнецов. – 5-е изд., перераб. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 282 с. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573392>

6.2. Дополнительная литература

3. Шкляр, М.Ф. Основы научных исследований : учебное пособие : [16+] / М.Ф. Шкляр. – 7-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 208 с. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573356>

4. Рыжков, И. Б. Основы научных исследований и изобретательства : учебное пособие / И. Б. Рыжков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-4207-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116011>

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

5. <http://window.edu.ru> – Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Полный доступ ко всем ресурсам, включая полнотекстовые материалы библиотеки, предоставляется всем пользователям в свободном режиме

8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное

взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru)
2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/)

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения учебных занятий
помещения для самостоятельной работы

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».

Приложения

Приложение А (обязательное). Фонд оценочных материалов для промежуточной аттестации по дисциплине.

Приложение Б (обязательное) Аннотация к рабочей программе дисциплины.

Приложение В (обязательное). Памятка по дисциплине.

2. Понятие идеального конечного результата.

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-3.1 Способен проводить экспериментальные исследования по этапам технологических процессов в производство продукции общественного питания
ПК-5 Способность решать проектно-технологические задачи с использованием информационных технологий	ПК-5.1 Применяет информационные системы для сбора и анализа информации в соответствии с профессиональными задачами

3. Техника, процедура и методика научного исследования.

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-3.1 Способен проводить экспериментальные исследования по этапам технологических процессов в производство продукции общественного питания
ПК-5 Способность решать проектно-технологические задачи с использованием информационных технологий	ПК-5.1 Применяет информационные системы для сбора и анализа информации в соответствии с профессиональными задачами

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