

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

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

<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Способ оценивания</b>	<b>Оценочное средство</b>
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.

<b>Критерий</b>	<b>Оценка по 100-балльной шкале</b>	<b>Оценка по традиционной шкале</b>
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»  
направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
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

**Фонд оценочных материалов для промежуточной аттестации по  
дисциплине «Основы научных исследований»  
направление 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**

**Компетенции:**

**ПК-3:** Способность проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания

**ПК-5:** Способность решать проектно-технологические задачи с использованием информационных технологий

**Индикаторы:**

**ПК-3.1:** Способен проводить экспериментальные исследования по этапам технологических процессов в производство продукции общественного питания

**ПК-5.1:** Применяет информационные системы для сбора и анализа информации в соответствии с профессиональными задачами

**Задания:**

1. Приведите основные методы экспериментальных исследований в области производства продукции общественного питания (ПК-3.1)

2. Опишите логику научного исследования при разработке и экспериментальном исследовании продукции общественного питания (ПК-3.1)

3. Приведите методы экспериментальных исследований по этапам технологических процессов при проектировании и производстве выбранного Вами фирменного блюда (ПК-3.1)

4. Перечислите документальные источники информации, используемые при проведении экспериментальных исследований на различных этапах технологических процессов в производстве продуктов общественного питания (ПК-3.1)

5. Перечислите информационно-библиографические ресурсы, используемые при проведении экспериментальных исследований на различных этапах технологических процессов в производстве продуктов общественного питания (ПК-3.1)

6. Приведите последовательность проведения сбора информации для проведения экспериментальных исследований сырья и продукции общественного питания с применением информационных систем (ПК-5.1)

7. Приведите последовательность анализа полученных данных экспериментальных исследований сырья и продукции общественного питания с применением информационных систем (ПК-5.1)

8. Приведите методику первичной математической обработки экспериментальных данных при обработке информации, полученной в ходе проведения экспериментов при разработке и исследовании продукции общественного питания (ПК-5.1)



9. Опишите этапы проведения модельных исследований в области разработки продукции общественного питания с использованием современных информационных систем (ПК-5.1)

10. Приведите способы интерпретации математической модели при планировании и проведении экспериментов в области производства продукции общественного питания с помощью информационных систем (ПК-5.1)

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