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	*Отлично*
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с непринципиальными ошибками.	50-74	*Хорошо*
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	*Удовлетворительно*
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала,	<25	*Неудовлетворительно*

задания в 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

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

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.