Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Ивановская ГМХА
Дата подписания: 30.09.2024 11:03:45
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe86a2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____ / Попова О.М. /
«27» марта 20 19 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**МЕТОДОЛОГИЯ РАЗРАБОТКИ, АПРОБАЦИЯ И ОФОРМЛЕНИЕ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ В СФЕРЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**
Направление подготовки	**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
Направленность (профиль)	**Технология и организация предприятий общественного питания**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**очная**
Кафедра-разработчик	**Технологии продуктов питания**
Ведущий преподаватель	**Стрижевская В.Н., доцент**

Разработчик(и): доцент, Стрижевская В.Н. _____ (подпись)

Саратов 2019

Содержание

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процесс освоения ОПОП 3

2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания 4

3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые дл оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоени образовательной программы 10

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы и формирования 14

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

В результате изучения дисциплины «Методология разработки, апробация и оформление научных исследований в сфере технологии общественного питания» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 № 1332, формируют следующие компетенции, представленные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Методология разработки, апробация и оформление научных исследований в сфере технологии общественного питания»

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающий должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	**знает:** основные методы, применяемые для осуществления исследований в области разработки пищевой продукции	4	лекции, лабораторные занятия	устный опрос, лабораторная работа
		умеет: анализировать информацию, планировать эксперимент			
		владеет: методами анализа и синтеза, методами получения первичной информации			
ПК-26	способностью измерять и	**знает:** основы науковедения,	4	Лекции, лабораторны	Устный опрос, лабораторная

	составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	классификацию наук		е занятия	работа
		умеет: провести эксперимент, обработать полученные результаты, оформить отчет по научно-исследовательской работе			
		владеет: статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований			

Примечание:

Компетенция ПК-24 – также формируется в ходе освоения дисциплин: Неорганическая химия, Аналитическая химия и физико-химические методы анализа, Органическая химия, Физическая и коллоидная химия, Биохимия, Микробиология пищевых продуктов, Методы исследования сырья и пищевых продуктов, Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания, Технохимический контроль продукции общественного питания, Структура пищевых систем кулинарной продукции, Качество и анализ пищевых систем кулинарной продукции, а также в ходе прохождения производственной практики: научно-исследовательской работы, преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК-26 – также формируется в ходе освоения дисциплин: Методы исследования сырья и пищевых продуктов, Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания, Структура пищевых систем кулинарной продукции, Качество и анализ пищевых систем кулинарной продукции, а также в ходе прохождения производственной практики: научно-исследовательской работы, преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

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	устный опрос	средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по разделу или нескольким разделам	Вопросы к устному опросу по теме лабораторной работы, промежуточной аттестации и выходному контролю
2	лабораторная работа	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	устный опрос/ лабораторная работа

Программа оценивания контролируемой дисциплине

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1	Вводная: Предмет, цель и задачи курса. Требования к современному специалисту. НИРС и её место в учебном процессе	ПК-24, ПК-26	Устный опрос
2.	Основы науковедения. Основные понятия. Основные закономерности развития науки. Классификация наук	ПК-24, ПК-26	Устный опрос
3.	Основы науковедения. Общенаучные методы исследования.Концепция, программа и план исследования, научная парадигма Укрупненная классификация. Эмпирические методы	ПК-24, ПК-26	Устный опрос

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
4.	Общенаучные методы исследования. Виды классификаций и их особенности. Фазы доказательства и его виды	ПК-24, ПК-26	Устный опрос
5.	Применение эмпирических методов в исследовании	ПК-24, ПК-26	Устный опрос/ лабораторная работа
6	Междисциплинарные методы исследования. Методы получения первичной информации. Методы анализа. Классификация методов анализа, используемых в исследованиях	ПК-24, ПК-26	Устный опрос
7	Информационный поиск. Поисковые системы. Патентный поиск. Авторское право	ПК-24, ПК-26	Устный опрос
8	Проведение исследования с применением мыслительно-логических методов	ПК-24, ПК-26	Устный опрос/ лабораторная работа
9	Организация научных исследований. Выбор методов и объектов. Постановка эксперимента	ПК-24, ПК-26	Устный опрос
10	Выбор темы. Изучение литературы. Составление плана эксперимента.	ПК-24, ПК-26	Устный опрос
11	Метод классифицирования. Применение в практическом эксперименте	ПК-24, ПК-26	Устный опрос/ лабораторная работа
12	Внедрение результатов НИР. Научные произведения Классификация документов по научным исследованиям. Требования к оформлению	ПК-24, ПК-26	Устный опрос
13	Оформление отчета по НИР. Требования к оформлению	ПК-24, ПК-26	Устный опрос
14	Методы получения первичной информации	ПК-24, ПК-26	Устный опрос/ лабораторная работа
15	Изучение метода синектики	ПК-24, ПК-26	Устный опрос/ лабораторная работа
16	Выходной контроль	ПК-24, ПК-26	Зачет/ устный опрос

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Методология разработки, апробация и оформление научных исследований в сфере технологии общественного питания» на различных этапах их формирования,
описание шкал оценивания

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ПК - 24	**знает:**	обучающийся не знает основные методы, применяемые для осуществления исследований в области разработки пищевой продукции, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала - основные методы, применяемые для осуществления исследований в области разработки пищевой продукции, но не знает динамики развития, допускает неточности, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала - основные методы, применяемые для осуществления исследований в области разработки пищевой продукции, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала - основные методы, применяемые для осуществления исследований в области разработки пищевой продукции, практики применения инноваций, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий

	умеет:	не умеет анализировать информацию, планировать эксперимент, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение анализировать информацию, планировать эксперимент	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение использовать Анализировать информацию, планировать эксперимент	сформированное умение использовать Анализировать информацию, планировать эксперимент
	владеет навыками:	обучающийся не владеет методами анализа и синтеза, методами получения первичной информации, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение методами анализа и синтеза, методами получения первичной информации	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение методами анализа и синтеза, методами получения первичной информации	успешное и системное владение методами анализа и синтеза, методами получения первичной информации
ПК - 26	**знает:**	обучающийся не знает значительной части программного материала - основы науковедения, классификацию	обучающийся демонстрирует знания только основного материала - основы науковедени	обучающийся демонстрирует знание материала - основы науковедения, классификац	обучающийся демонстрирует знание материала - основы науковедения, классификац

		наук, плохо ориентируется в материале, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	я, классификацию наук, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	ию наук, не допускает существенных неточностей	ию наук, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет провести эксперимент, обработать полученные результаты, оформить отчет по научно-исследовательской работе, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение провести эксперимент, обработать полученные результаты, оформить отчет по научно-исследовательской работе	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение провести эксперимент, обработать полученные результаты, оформить отчет по научно-исследовательской работе	сформированное умение провести эксперимент, обработать полученные результаты, оформить отчет по научно-исследовательской работе
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками и статистическими методами и средствами обработки эксперименталь	в целом успешное, но не системное владение навыками и статистическими методами и	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными	успешное и системное владение навыками и статистическими методами и средствами

		ных данных проведенных исследований, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	ошибками владение навыками и статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	обработки экспериментальных данных проведенных исследований

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 Устный опрос

Цель устного опроса выявить степень усвоения материала и способность оперативно проанализировать заданную проблему, пояснить возможности применения в практической деятельности

Вопросы устного опроса по лабораторным занятиям

Лабораторное занятие № 1. Тема: Применение эмпирических методов в исследовании

1. Что такое научный метод?
2. Что такое «наблюдение» и «эксперимент»?
3. Какие требования предъявляются к наблюдению?
4. Как подразделяют эксперименты?
5. Возможно, ли осуществить эксперимент без наблюдения?

Лабораторное занятие № 2. Тема: Проведение исследования с применением мыслительно-логических методов

1) Какую роль в познавательной деятельности играет понятие?
2) Что понимают под классификацией?
3) В чем сущность доказательства?
4) В чем состоит различие между анализом и синтезом?
5) В чем вы усматриваете различие между индукцией и дедукцией?
6) Существует ли связь понятий анализ—дедукция, синтез—индукция?

7) В чем заключается мыслительный (мысленный) эксперимент?

Лабораторное занятие № 3. Тема: Метод классифицирования. Применение в практическом эксперименте

1. Какие виды классификаций вы знаете?
2. Какие подходы к формированию классификации вы знаете?
3. Что понимают под дихотомией?
4. В чем заключается особенность классификации «стратификация»?
5. Какие принципы классификации вы знаете?

Лабораторное занятие № 4. Тема: Методы получения первичной информации

1. Какие методы получение первичной информации Вы знаете?
2. Какие приемы получения первичной информации возможно использовать в общественном питании?
3. Требования к интервьюеру?
4.

Лабораторное занятие № 5. Тема: Изучение метода прогнозирования проблем (метод синектики)

1. В чем суть метода?
2. Какие требования предъявляются к созданию группы?
3. Каким образом происходит работа в группе?

3.2 Рубежный контроль

Цель проведения рубежного контроля: установить уровень усвоения знаний, полученных в ходе изучения дисциплины, навык анализа научной литературы.

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Каковы цели и задачи дисциплины?
2. Каковы требования к современному специалисту?
3. Какие научные проблемы стоят перед общественным питанием?
4. Что такое «наука»?
5. Охарактеризуйте этапы развития науки.
6. Каковы важнейшие закономерности развития науки?
7. Классификация наук по Б.М.Кедрину?
8. Типы научных учреждений страны?
9. Что такое «концепция», «программа исследований». Для чего необходимо придерживаться этих понятий?
10. Что такое «план исследования», «научная парадигма»?
11. Что понимают под методом исследования?

12. Общенаучные методы исследования: эмпирические методы.
13. Общенаучные методы исследования: мыслительно-логические методы исследования.

Вопросы для самостоятельного изучения
1. Какие методы, применяются на этапе выявления проблемы
2. Что необходимо для применения метода оценивания
3. Какая связь существует между понятиями анализ-дедукция, синтез-индукция?

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях
1. Виды классификаций и их особенности.
2. Фазы доказательства и его виды.
3. Междисциплинарные методы исследования.
4. Методы получения первичной информации.
5. Классификация методов анализа, используемых в исследованиях
6. Метод «Круглого стола».
7. Синектика.
8. Суть «закрытых» и «открытых» вопросов при проведении анкетирования.
9. Информационный поиск. Поисковые системы.
10. Патентный поиск.
11. Авторское право.
12. Как осуществляется выбор темы исследований.
13. Составление плана эксперимента.
14. По каким источникам составляется обзор литературы, чем он завершается?
15. Как осуществляется выбор темы исследования?
16. Какие существуют методы научного познания?
17. Как планируется эксперимент? Каковы задачи этапа поисковых исследований?
18. Какие возможны направления исследовательских работ в технологии?

Вопросы для самостоятельного изучения
1. Метод «мозгового штурма».
2. Коллективно-экспертные методы.
3. Метод «Дельфи».

3.3 Промежуточная аттестация

Вопросы выходного контроля (зачет)
1. Каковы цели и задачи дисциплины?

2. Каковы требования к современному специалисту?
3. Какие научные проблемы стоят перед общественным питанием?
4. Что такое «наука»?
5. Охарактеризуйте этапы развития науки.
6. Каковы важнейшие закономерности развития науки?
7. Классификация наук по Б.М.Кедрину?
8. Типы научных учреждений страны?
9. Что такое «концепция», «программа исследований». Для чего необходимо придерживаться этих понятий?
10. Что такое «план исследования», «научная парадигма»?
11. Что понимают под методом исследования?
12. Общенаучные методы исследования: эмпирические методы.
13. Общенаучные методы исследования: мыслительно-логические методы исследования.
14. Какие методы, применяются на этапе выявления проблемы.
15. Что необходимо для применения метода оценивания.
16. Какая связь существует между понятиями анализ-дедукция, синтез-индукция?
17. Виды классификаций и их особенности.
18. Фазы доказательства и его виды.
19. Междисциплинарные методы исследования.
20. Методы получения первичной информации.
21. Классификация методов анализа, используемых в исследованиях
22. Метод «Круглого стола».
23. Синектика.
24. Суть «закрытых» и «открытых» вопросов при проведении анкетирования.
25. Информационный поиск. Поисковые системы.
26. Патентный поиск.
27. Авторское право.
28. Как осуществляется выбор темы исследований.
29. Составление плана эксперимента.
30. По каким источникам составляется обзор литературы, чем он завершается?
31. Как осуществляется выбор темы исследования?
32. Какие существуют методы научного познания?
33. Как планируется эксперимент? Каковы задачи этапа поисковых исследований?
34. Какие возможны направления исследовательских работ в технологии?
35. Метод «мозгового штурма».
36. Коллективно-экспертные методы.
37. Метод «Дельфи».

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

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения студентов, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Методология разработки, апробация и оформление научных исследований в сфере технологии общественного питания» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля, фонды контрольных заданий для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

4.2.1 Критерии оценки устного ответа

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: основных методов, применяемые для осуществления исследований в области разработки пищевой продукции, основы науковедения, классификацию наук.

умения: анализировать информацию, планировать эксперимент, провести эксперимент, обработать полученные результаты, оформить отчет по научно-исследовательской работе.

владение навыками: методами анализа и синтеза, методами получения первичной информации, статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

Критерии оценки устного ответа

отлично	обучающийся демонстрирует: – знания основных методов, применяемые для осуществления исследований в области разработки пищевой продукции, основы науковедения, классификацию наук, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; – умеет анализировать информацию, планировать эксперимент, провести эксперимент, обработать полученные результаты, оформить отчет по научно-исследовательской работе; - успешное и системное владение методами анализа и синтеза,

	методами получения первичной информации, статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
хорошо	обучающийся демонстрирует: – знание основных методов, применяемые для осуществления исследований в области разработки пищевой продукции, основы науковедения, классификацию наук, не допускает существенных неточностей; – в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение анализировать информацию, планировать эксперимент, провести эксперимент, обработать полученные результаты, оформить отчет по научно-исследовательской работе; – в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение методами анализа и синтеза, методами получения первичной информации, статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – знания только основного материала - основных методов, применяемые для осуществления исследований в области разработки пищевой продукции, основы науковедения, классификацию наук, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; – в целом успешное, но не системное умение анализировать информацию, планировать эксперимент, провести эксперимент, обработать полученные результаты, оформить отчет по научно-исследовательской работе; – в целом успешное, но не системное владение навыками приемами методами анализа и синтеза, методами получения первичной информации, статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
неудовлетворительно	обучающийся: – не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется основных методов, применяемые для осуществления исследований в области разработки пищевой продукции, основы науковедения, классификацию наук, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; – не умеет анализировать информацию, планировать эксперимент, провести эксперимент, обработать полученные результаты, оформить отчет по научно-исследовательской работе, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; – обучающийся не владеет методами анализа и синтеза, методами получения первичной информации, статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

4.2.2 Критерии оценки лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

знания: основных методов, применяемые для осуществления исследований в области разработки пищевой продукции.

умения: анализировать информацию, планировать эксперимент, провести эксперимент, обработать полученные результаты.

владение навыками: методами анализа и синтеза, методами получения первичной информации, статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

Критерии оценки выполнения лабораторных работ

отлично	обучающийся демонстрирует: знания основных методов, применяемые для осуществления исследований в области разработки пищевой продукции умеет анализировать информацию, планировать эксперимент, провести эксперимент, обработать полученные результаты, выполняет лабораторную работу, руководствуясь методикой, анализирует полученные результаты, делает выводы и заключения
хорошо	обучающийся демонстрирует: знания основных методов, применяемые для осуществления исследований в области разработки пищевой продукции, выполняет лабораторную работу, руководствуясь методикой, анализирует полученные результаты, делает выводы и заключения при помощи небольших уточнений со стороны преподавателя
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: неглубокие знания основных методов, применяемые для осуществления исследований в области разработки пищевой продукции, выполняет лабораторную работу, руководствуясь методикой, анализирует полученные результаты, делает выводы и заключенияпри помощи уточнений со стороны преподавателя и наводящих вопросов
неудовлетворительно	обучающийся не знает основные методы, применяемые для осуществления исследований в области разработки пищевой продукции, не выполняет лабораторную работу, руководствуясь методикой, не может проанализировать полученные результаты, сделаеть выводы и заключения при помощи уточнений со стороны преподавателя и наводящих вопросов

Разработчик: доцент, Стрижевская В.Н. _____

(подпись)