

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ  
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
Б1.О.08 ПЛАНИРОВАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ИССЛЕДОВАНИЙ В ПИЩЕВОЙ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

**Направление подготовки (специальность) 19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

**Профиль подготовки (специализация) Технология молока и молочных продуктов**

**Квалификация выпускника магистр**

**1. Перечень компетенций и их формирование в процессе освоения образовательной программы.**

**Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций**

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.2 Разрабатывает эффективные конкурентоспособные стратегии развития предприятия	<p>Знать:  эффективной стратегии и инновационной политики предприятия, основных правил конкурентоспособной концепции предприятия</p> <p>Уметь:  поддерживать инновационную политику предприятия, осуществлять конкурентоспособные концепции предприятия</p> <p>Владеть:  навыками разработки эффективной стратегии и инновационной политики предприятия, применения конкурентоспособной концепции предприятия</p>	устный опрос, тестирование

<p>ОПК-5 Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач</p>	<p>ОПК-5.1 Использует на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ</p>	<p>Знать: Современные подходы сбора, систематизации и анализа научно-технической информации по тематике исследования</p> <p>Уметь: Осуществлять критический анализ проблемных ситуаций в производственной сфере</p> <p>Владеть: Навыками критического анализа проблемных ситуаций, поиска решения поставленных наудотехнических задач, оценки эффективности разрабатываемых решений</p>	<p>устный опрос, тестирование</p>
<p>ПК-5 Способен организовывать контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от поля, фермы до потребителя</p>	<p>ПК-5.2 Применяет знание современных методов экспертизы и контроля безопасности и качества упаковочных материалов</p>	<p>Знать: основные термины, понятия в области экспертизы и безопасности продуктов питания, основные характеристика качества упаковочных материалов</p> <p>Уметь: проводить лабораторные испытания по качеству исходного сырья и готовой продукции</p> <p>Владеть: методами лабораторных испытаний, современными методами экспертизы продуктов пищевой промышленности</p>	<p>устный опрос, тестирование</p>

<p>ПК-6 Способен проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии, осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции</p>	<p>ПК-6.1 Способен проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии</p>	<p>Знать: Современные достижения в области создания высокотехнологичных процессов производства новых конкурентоспособных продуктов Уметь: разрабатывать новые подходы к производству конкурентоспособных продуктов Владеть: навыками создания высокотехнологичных процессов производства новых конкурентоспособных продуктов</p>	<p>устный опрос, тестирование</p>
---	---	--	-----------------------------------

## 2. Шкала оценивания.

Шкалы оценивания и система оценок представлены в локальном нормативном акте ВУЗа Положении «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация» утвержденным решением Ученого совета университета 20 июля 2016г., протокол № 11

**3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, в процессе освоения образовательной программы.**

**Таблица 2.1 - ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия**

<p><b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)</b></p>	<p><b>Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции</b></p>
<p>ОПК-1.2 Разрабатывает эффективные конкурентоспособные стратегии развития предприятия</p>	<p>1. Какие принципы определяют успех планирования? 2. Чем определяется организационная значимость программы и плана исследования? 3. Какие науки направлены на получение новых знаний об основных закономерностях строения, функционирования и развития человека, общества, окружающей среды? прикладные науки + фундаментальные науки технические науки 4. Как соотносятся программа и план исследования? 5. Какова структура программы исследования?</p>

	<p>6. Особенности планирования и постановки экспериментов в молочных технологиях при использовании корреляционно-регрессионного анализа.</p> <p>7. Определение коэффициентов парной корреляции и множественной регрессии.</p> <p>8. Определение частных критериев корреляции.</p> <p>9. Определение объекта и предмета, цели и задач происходит на _____ этапе научного исследования.</p> <p>+ подготовительном втором исследовательском</p> <p>10. Достоверность коэффициентов парной корреляции</p> <p>11. Охарактеризуйте теоретический и эмпирический уровни научного исследования. Чем они отличаются?</p> <p>12. Какие вы знаете методы эмпирического исследования?</p> <p>13. Можно выделить четыре уровня знаний, составляющих методологию стратегического управления. Если рассматривается «совокупность знаний об управлении в социально-экономических системах (статистика, менеджмент, социология, право, макроэкономика, микроэкономика, теория управления и др.)», то это уровень? конкретная методология наук методология, методика и технология стратегического управления</p> <p>+ общенаучный</p> <p>14. Охарактеризуйте наблюдение как метод эмпирического исследования.</p> <p>15. Охарактеризуйте сравнение и измерение как методы эмпирического исследования.</p> <p>16. Охарактеризуйте эксперимент как метод эмпирического исследования. В чем специфика этого метода по отношению к другим методам эмпирического исследования?</p> <p>17. Одним из факторов внешней среды предприятия являются: наличие оборудования улучшение труда + сбыт</p> <p>18. В чем сходство и различие следующих двух видов абстракции: отождествление и изолирование?</p> <p>19. В чем сходство и различие следующих двух видов абстракции: актуальная бесконечность и потенциальная осуществимость?</p> <p>20. Замысел исследования – это... + сновная идея, которая связывает воедино все структурные элементы методики, определяет порядок проведения исследования, его этапы литературное оформление результатов исследования</p>
--	---

	<p>накопление фактического материала</p> <p>21. В чем сходство и различие следующих двух методов познания: анализ и синтез?</p> <p>22. Какое умозаключение называется дедуктивным и индуктивным?</p> <p>23. Какие вы знаете методы научной индукции?</p> <p>24. Охарактеризуйте методы единственного сходства и различия.</p> <p>25. Охарактеризуйте метод сопутствующих изменений и метод остатков как методы научной индукции.</p> <p>26. Условиями формирования стратегии являются: рациональное использование ресурсов основные подходы к изучению предприятия +рост конкуренции</p> <p>27. Что такое системный анализ?</p> <p>28. Перечислите и охарактеризуйте основные этапы принятия решений с точки зрения методологии системного анализа.</p> <p>29. Можно выделить четыре уровня знаний, составляющих методологию стратегического управления. Если на рассматриваемом уровне «управление наиболее приближено к практической деятельности и призвано реализовать достижения других наук», то это уровень? +конкретная методология наук методология, методика и технология стратегического управления общефилософский</p> <p>30. Назовите категории научных подразделений в общенаучном комплексе, их значимость и особенности проводимых ими исследований?</p> <p>31. Какая категория научных подразделений в общенаучном комплексе выполняет исследования по открытию закономерностей наследуемости и изменчивости свойств и признаков у животных, а также закономерностей их роста и развития?</p> <p>32. Можно выделить четыре уровня знаний, составляющих методологию стратегического управления. Если рассматривается уровень «даёт понимание общих подходов, принципов, форм организации системы. Этот уровень образуют науки: теория систем, кибернетика, теория организации и др.», то это уровень? конкретная методология наук + методология, методика и технология стратегического управления общефилософский</p> <p>33. Что лежит в основе деятельности специалиста на производстве?</p> <p>34. Как осуществляется научная работа студентов в вузах?</p>
--	---

	<p>35. Метод научного познания, в основу которого положена процедура соединения различных элементов предмета в единое целое, систему, без чего невозможно действительно научное познание этого предмета: анализ + синтез индукция</p> <p>36. Как взаимосвязаны науки и философия?.</p> <p>37. Научная этика и правовая защита интеллектуальных прав авторов научных произведений и технических решений на охраняемые объекты интеллектуальной собственности.</p> <p>38. Из каких разделов должна состоять методика?</p> <p>39. Что такое схема опыта?</p> <p>40. Какова техника проведения исследований?</p> <p>41. Стратегия это : завоевание рынка организация управления рынком и внешним окружением + подробный, всесторонний комплексный план</p> <p>42. Какие есть виды научно-исследовательской деятельности?</p> <p>43. Кого можно отнести к субъектам научно-исследовательской деятельности?</p> <p>44. Какие есть формы научного общения?</p> <p>45. Какой процесс можно назвать научным исследованием?</p> <p>46. Какие науки направлены на применение новых знаний для достижения практических целей и решения конкретных задач? + прикладные науки фундаментальные науки технические науки</p> <p>47. Какие средства используются в научно-исследовательской деятельности?</p> <p>48. Какие методы используются в научно-исследовательской деятельности?</p> <p>49. Какие методы научного исследования относят к теоретическим?</p> <p>50. Какие методы научного исследования относят к эмпирическим?</p> <p>51. Как называется данный этап в развитии методологии стратегического управления: «реактивная адаптация, которая наиболее естественна для организации, но требует много времени на осознание неизбежности изменений, выработку новой стратегии и адаптацию к ней системы» долгосрочное планирование + управление на основе контроля за исполнением управление на основе предвидения изменений</p> <p>52. Назовите основные фазы научно-исследовательского процесса.</p>
--	---

	<p>53. Какова логическая структура фазы проектирования научно исследовательского процесса?</p> <p>54. На что направлены фундаментальные научные исследования?</p> <p>55. Какие задачи решаются в ходе прикладных научных исследований?</p> <p>56. В чем заключается стадия технологической подготовки научного исследования?</p> <p>57. Чем завершается стадия технологической подготовки научного исследования?</p> <p>58. Для чего разрабатывается оперативный план работы на месяц:  для неопределенного распределения неизвестного заранее объема работ.  для планирования распределения неизвестного заранее объема работ.  + для рационального распределения неизвестного заранее объема работ</p> <p>59. Особый прием мышления, который заключается в отвлечении от ряда свойств и отношений изучаемого явления:  понимание  + абстрагирование  осознание</p> <p>60. Как называется данный этап в развитии методологии стратегического управления: «реактивная адаптация, которая наиболее естественна для организации, но требует много времени на осознание неизбежности изменений, выработку новой стратегии и адаптацию к ней системы»  долгосрочное планирование  управление на основе контроля за исполнением  + управление на основе гибких экстренных решений</p>
--	--

**Таблица 2.2 - ОПК-5 Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач**

<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)</b>	<b>Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции</b>
--	---



<p>ОПК-5.1 Использует на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какие вы знаете определения понятия «наука»?</li> <li>2. Что является предметом науки?</li> <li>3. Какие задачи решает наука?</li> <li>4. Какими свойствами обладает наука?</li> <li>5. Каковы современные концепции науки?</li> <li>6. Цель научного исследования – это... + краткая и точная формулировка того, что автор намеревается сделать в рамках исследования</li> <li>7. Охарактеризуйте нормы научной этики?</li> <li>8. Охраняются ли законом права авторов научных произведений и технических решений? Каким образом?</li> <li>9. Назовите формы научного знания</li> <li>10. В каких формах можно обнародовать результаты научного исследования?</li> <li>11. Назовите основные этапы выполнения эксперимента.</li> <li>12. Наука - это... + выработка и теоретическая систематизация объективных знаний</li> <li>13. На каком этапе выполнения эксперимента выдвигается рабочая гипотеза?</li> <li>14. На каком этапе выполнения эксперимента проводится математическая обработка экспериментальных данных?</li> <li>15. Перечислите и охарактеризуйте категории научных знаний.</li> <li>16. Охарактеризуйте новую и релевантную избыточную информации, содержащиеся в научном документе.</li> <li>17. Проверка гипотезы происходит на _____ этапе научного исследования. + исследовательском (втором) подготовительном заключительном</li> <li>18. Дайте характеристику возможным помехам в научной опубликованной работе: нерелевантной избыточной информации, «искажениям» и «шуму».</li> <li>19. Какие источники называются первичными и какие относятся ко вторичным?</li> <li>20. Какой вид реферата выполняет студент по заданию преподавателя и каковы к нему требования?</li> <li>21. Наблюдение, эксперимент и сравнение относятся к основным методам исследования. общекультурным общелогическим + эмпирическим</li> </ol>
--	---

	<p>22. На каких блоках - алгоритмов нужно концентрировать свое внимание при ознакомлении с первоисточником?</p> <p>23. Какие три блока – алгоритмов используются для описания научного источника при включении его в список литературы?</p> <p>24. Какие блоки – алгоритмов чтения научной работы используются для написания литературного обзора по заданной теме?</p> <p>25. Что такое литературный обзор и какие основные требования к нему предъявляются?</p> <p>26. Научное исследование - это...</p> <p>+ целенаправленное познание</p> <p>выработка общей стратегии науки</p> <p>система методов, функционирующих в конкретной науке</p> <p>27. Что такое патентный поиск и как он проводится? Что такое методика опыта?</p> <p>28. Что относится к первичной документации в опыте?</p> <p>29. Какие показатели характеризуют экономическую эффективность научных исследований?</p> <p>30. Методология любого исследования начинается с</p> <p>+ выбора цели;</p> <p>определение подхода;</p> <p>оценки средств;</p> <p>31. Какой способ определения экономического эффекта используется, если результаты опыта показывают изменение себестоимости продукции, хотя продуктивность животных и качество продукции остаются прежними?</p> <p>32. В каком случае рассчитывается рентабельность производства продукции по выраженному в процентах отношению полученной в денежном выражении прибыли к себестоимости произведенной продукции?</p> <p>33. Каковы основные условия, обеспечивающие достоверность опыта?</p> <p>34. Метод научного познания, который заключается в переходе от некоторых общих посылок к частным результатам-следствиям:</p> <p>анализ</p> <p>синтез</p> <p>+ дедукция</p> <p>35. Охарактеризуйте значение выбора темы научного исследования в процессе подготовительного этапа научно - исследовательской работы.</p> <p>36. Каковы основные функции научного руководителя НИР студента?</p> <p>37. Охарактеризуйте методологический раздел рабочей программы научно-исследовательской работы. В чем его отличие от процедурного раздела?</p> <p>38. Охарактеризуйте процедурный раздел рабочей программы научно-исследовательской работы. В чем его отличие от методологического раздела?</p>
--	---

	<p>39. Методика научного исследования – это...</p> <p>+ : система последовательных действий, модель исследования</p> <p>предварительные обобщения и выводы</p> <p>временное предположение для систематизации имеющегося фактического материала</p> <p>40. В чем сходство и различие первичных и вторичных документов?</p> <p>41. Приведите примеры первичных и вторичных документов в молочной отрасли</p> <p>42. В чем сходство и различие опубликованных и неопубликованных документов?</p> <p>43. Методология науки - это...</p> <p>+ система методов, функционирующих в конкретной науке</p> <p>целенаправленное познание</p> <p>воспроизведение новых знаний</p> <p>44. В чем сходство и различие периодических и продолжающихся изданий?</p> <p>45. В чем сходство и различие научной и научно-популярной литературы?</p> <p>46. В системном подходе к исследованию основным является:</p> <p>знание предмета исследования;</p> <p>возможность моделирования явлений;</p> <p>+ определение целостности и связи явлений;</p> <p>47. В чем сходство и различие научной и производственно-технической литературы?</p> <p>48. В чем сходство и различие справочно-информационных изданий и учебных изданий?</p> <p>49. В чем сходство и различие периодических и непериодических изданий?</p> <p>50. В чем состоит информационная значимость в био- и холодильной технологиях таких непубликуемых документов, как научно-технические отчеты и диссертации?</p> <p>51. В чем состоит информационная значимость и специфика патентной информации в био- и холодильной технологиях по сравнению с другими видами научно-технической информации?</p> <p>52. Науки о природе называются...</p> <p>общественные науки</p> <p>технические науки</p> <p>+ естественные науки</p> <p>53. Перечислите три основных вида каталогов. В чем специфика каждого из видов каталогов?</p> <p>54. В чем состоят достоинства и недостатки Интернет-ресурсов по био- и холодильной технологиях?</p> <p>55. Опишите методику и последовательность изучения источников информации на подготовительном этапе научного исследования</p> <p>56. Основу методологии научного исследования</p>
--	---

	<p>составляет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ диагностический метод</li> <li>общий метод</li> <li>обобщение общественной практики</li> </ul> <p>57. Основные концепции современной науки.</p> <p>58. Главным источником развития науки является:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ конкуренция теорий, исследовательских программ</li> <li>взаимодействие теории и эмпирических данных</li> <li>выявление и разрешение противоречий</li> </ul> <p>59. Самоорганизующиеся системы изучает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>кибернетика</li> <li>семиотика</li> <li>+ синергетика</li> </ul> <p>60. Интеграционный подход в исследовании – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>процесс анализа всех стадий жизненного цикла продукции;</li> <li>+ исследования по горизонтали и вертикали;</li> <li>изучение конкурентов;</li> </ul>
--	--

**Таблица 2.3 - ПК-5 Способен организовывать контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от поля, фермы до потребителя**

<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)</b>	<b>Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции</b>
--	---

<p>ПК-5.2 Применяет знание современных методов экспертизы и контроля безопасности и качества упаковочных материалов</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какие характеристики входят в понятие «качество» пищевых продуктов? Дать их краткое описание.</li> <li>2. Совокупность свойств продукции – это показатель: пищевой ценности сохраняемости + качества продукции</li> <li>3. Что включает понятие доброкачественности пищевого сырья и продуктов?</li> <li>4. Что включает понятие «пищевая ценность»?</li> <li>5. Как производится оценка качества пищевых продуктов?</li> <li>6. Дать характеристику единичных и комплексных показателей качества.</li> <li>7. Какой закон диалектики определен следующим образом: «Изменение качества объекта происходит тогда, когда накопление количественных изменений достигает определенного предела»? закон отрицания; + закон перехода количественных изменений в качественные; закон взаимной связи и взаимообусловленности.</li> <li>8. Дать краткую характеристику методам определения показателей качества сырья и продуктов питания</li> <li>9. Какими основными нормативными документами регламентируется безопасность пищевых продуктов?</li> <li>10. Какой термин определяется как: «Совокупность характеристик объекта, относящихся к его способности удовлетворять установленные и предполагаемые потребности»? свойство; категория; + качество.</li> <li>11. Как нормируются вопросы качества молочной продукции?</li> <li>12. Какие виды сырья и добавок используются в технологии молочных продуктов?</li> <li>13. Какие проблемы связанные с химическим составом молочного сырья возникают при проектировании новых молочных продуктов?</li> <li>14. Какие методы определения называют измерительными</li> <li>15. Плесневение, гниение продукта относится: скрытому дефекту + явному дефекту малозначительному дефекту</li> <li>16. Что такое экспертный метод. Привести примеры</li> <li>17. Какие методы называются биологическими</li> <li>18. Какие свойства продукции определяют органолептическими методами</li> <li>19. Какой термин определяется как: «Способность</li> </ol>
---	--

	<p>товаров более полно отвечать запросам покупателей в сравнении с другими аналогичными товарами, представленными на рынке»?</p> <p>качество; +конкурентоспособность; полезность</p> <p>20. Основные правила отбора проб и подготовка их к анализу</p> <p>21. Химические, физические и физико-химические методы исследования</p> <p>22. Плотность продукта, какие методы используют для определения плотности</p> <p>23. Сущность и классификация спектральных методов анализа</p> <p>24. Методы рефрактометрии и поляриметрии. Приборы, используемые при исследовании данными методами</p> <p>25. Наличие в продуктах биологически активных веществ – это показатель: сохраняемости энергетической ценности в) усвояемости + биологической ценности</p> <p>26. Хроматографические методы определения, сущность и классификация</p> <p>27. Какие методы используют для определения содержания влаги и массовой доли сухих веществ</p> <p>28. Методы исследования белка и биологической ценности, их сущность</p> <p>29. Какие методы применяют для исследования состава и количества липидов в пищевых продуктах</p> <p>30. Классификация углеводов. Методы определения, их сущность</p> <p>31. Безопасность пищевых продуктов. Определение основных веществ</p> <p>32. Какие минеральные вещества относятся к макро - и микроэлементам. Методы их определения</p> <p>33. Классификация витаминов. Основные методы, применяемые при их определении</p> <p>34. Организация лабораторного контроля</p> <p>35. Метод научного познания, основанный на изучении каких-либо объектов посредством их моделей: + моделирование аналогия эксперимент</p> <p>36. Как определяются кинетические параметры роста клеточной популяции?</p> <p>37. Как определить параметры роста клеточной культуры методом двойных обратных координат.</p> <p>38. Почему кинетика роста клеток может зависеть от концентрации нескольких субстратов?</p> <p>39. Какие виды влияния двухсубстратов на кинетику роста клеток вы знаете? дискриминировать?</p>
--	--

	<p>40. Целенаправленное изучение предметов, которое опирается в основном на данные органов чувств (ощущение, восприятие, представление) – это...</p> <ul style="list-style-type: none"><li>+ наблюдение</li><li>эксперимент</li><li>сравнение</li></ul> <p>41. Перечислите факторы, определяющие рН-зависимость скорости клеточного роста.</p> <p>42. По какой формуле вычисляется среднее арифметическое значение величины по выборке?</p> <p>43. Цвет, запах вкус продуктов определяют с помощью:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>измерительного метода</li><li>физического метода</li><li>органолептического метода</li></ul> <p>44. Как возникают ошибки результатов измерения величин?</p> <p>45. Каков порядок округления результатов эксперимента?</p> <p>46. Как определить среднее значение квадрата отклонения величины от ее среднего значения?</p> <p>47. При наличии в работе более одного приложения они...</p> <ul style="list-style-type: none"><li>+ нумеруются арабскими цифрами без знака «№»</li><li>не нумеруются</li><li>нумеруются римскими цифрами со знаком «№»</li></ul> <p>48. Для чего используется критерий Стьюдента?</p> <p>49. В чем суть регрессионного исчисления как метода математической статистики?</p> <p>50. Гипотеза научного исследования – это...</p> <ul style="list-style-type: none"><li>уточнение проблемы, конкретизирующее основной замысел</li><li>то, что предстоит открыть, доказать, нечто неизвестное в науке</li><li>+ предположительное суждение о закономерной (причинной) связи явлений</li></ul> <p>51. Стадия проведения исследования.</p> <p>52. Стадия оформления результатов исследования.</p> <p>53. Рефлексивная фаза научного исследования.</p> <p>54. Внешний вид продуктов относится:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>к специфическим показателям качества</li><li>+ определяющим показателям качества</li><li>единичному показателю</li></ul> <p>55. Классификация и краткая характеристика основных методов исследования качества сырья и продуктов питания (измерительные, регистрационные)</p> <p>56. К формирующим показателям качества продуктов относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>тара и упаковка</li><li>условия хранения</li><li>+ качество исходного сырья</li></ul> <p>57. Классификация и краткая характеристика</p>
--	---

	<p>основных методов исследования качества сырья и продуктов питания (расчетные, социологические)</p> <p>58. Отсутствие патогенных микроорганизмов относится:  + к санитарно-гигиенической безопасности  к химической безопасности  к физической безопасности</p> <p>59. Качества сырья и продуктов питания (экспертные и органолептические).</p> <p>60. Усвояемость продуктов зависит:  + от состава и активности ферментов  внешнего состояния продуктов  от доброкачественности продуктов</p>
--	---

**Таблица 2.4 - ПК-6 Способен проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии, осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции**

<p><b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)</b></p>	<p><b>Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции</b></p>
---	--



<p>ПК-6.1 Способен проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация и краткая характеристика основных методов исследования</li> <li>2. Дать определение пищевой ценности продукта.</li> <li>3. Дать определение энергетической ценности продукта.</li> <li>4. Перечислить показатели безопасности продуктов питания.</li> <li>5. Основа материального производства + научное знание материально-техническая база человек</li> <li>6. Какие микробные токсины вызывают пищевые интоксикации?</li> <li>7. Какие микроорганизмы вызывают порчу молочной продукции?</li> <li>8. Инновационная деятельность в сфере прикладных НИР технологического профиля направлена на ... создание интеллектуального продукта + создание и развитие нововведений – процессов обобщение потенциала научных знаний</li> <li>9. Организации, на которые возлагается разработка единых норм расхода сырья и материалов.</li> <li>10. По месту расположения относительно основного текста научной работы библиографические ссылки бывают: + внутритекстовые, подстрочные, затекстовые внутритекстовые, дополнительные, затекстовые внутристраничные, дополняющие, основные</li> <li>11. Органы, обладающие правом утверждать нормы расхода сырья.</li> <li>12. Порядок отбора опытно-контрольной партии сырья.</li> <li>13. Методика определения выхода готовой продукции.</li> <li>14. После поисковых НИР проводится (ятся) ... + прикладные исследования и разработки проектно-технические работы разработка конструкторской документации</li> <li>15. Методика определения коэффициента расхода сырья на единицу готовой продукции.</li> <li>16. Классификация норм расхода сырья и материалов по назначению материальных ресурсов.</li> <li>17. Индукция как общелогический метод исследования – это... + совокупность познавательных операций, в результате которых осуществляется движение мысли от менее общих положений к более общим использование общих научных положений при исследовании конкретных явлений разделение объекта на составные части с целью их самостоятельного изучения</li> <li>18. Понятие технологических отходов</li> </ol>
---	---

	<p>19. Какие методы исследования показателей качества продуктов относят к измерительным?</p> <p>20. Какие методы исследования показателей качества продуктов относят к расчетным?</p> <p>21. Аксиома – это... положение, которое в научном исследовании выступает в качестве проблемы + положение, которое принимается без логического доказательства положение, которое принимается исключительно с логическими доказательствам</p> <p>22. Какие методы исследования показателей качества продуктов относят к экспертным?</p> <p>23. Как формируется оценка уровня качества продукции?</p> <p>24. Какие показатели качества продукта оцениваются с помощью осязания (нажима)?</p> <p>25. Сжатая характеристика первоисточника, в которой перечисляются основные проблемы, рассматриваемые в нем, называется... + аннотация реферат тезисы</p> <p>26. Какие показатели качества продукта определяются с помощью органов чувств в полости рта?</p> <p>27. Как организуется работа дегустаторов?</p> <p>28. Какие есть виды таких фальсификаций сырья и продуктов питания?</p> <p>29. На какие группы можно подразделить показатели идентификации продовольственных товаров?</p> <p>30. Какие методы идентификации сырья и продуктов питания стандартизированы в настоящее время?</p> <p>31. Что Вы знаете о таком методе идентификации сырья и продуктов питания, как спектроскопия ядерного магнитного резонанса?</p> <p>32. Назовите и дайте краткую характеристику методам идентификации сырья и продуктов питания</p> <p>33. Путь движения познания к новым результатам – это ... выбор альтернатив анализ факторов + выдвижение гипотез</p> <p>34. Назовите и дайте краткую характеристику методам идентификации сырья и продуктов питания, не требующим использования сложного аналитического оборудования.</p> <p>35. Где и как используются измерительные методы идентификации сырья и продуктов питания?</p> <p>36. Главный элемент целостной системы инновационной деятельности инвестиции</p>
--	---

	<p>нововведение  + человек</p> <p>37. Что представляют собой генетически модифицированные (трансгенные) продукты питания?</p> <p>38. Требования к отбору проб для проведения контроля качества пищевых продуктов.</p> <p>39. Методы подготовки проб к анализу.</p> <p>40. Внедрение результатов исследования в практику происходит на _____ этапе научного исследования.</p> <p>подготовительном  исследовательском (втором)  + заключительном (третьем)</p> <p>41. Классификация органолептических методов исследований</p> <p>42. Характеристика основных методов анализа влаги в сырье и продуктах питания.</p> <p>43. Характеристика основных методов анализа липидов в сырье и продуктах питания.</p> <p>44. Системный подход в научном исследовании – это...  использование общих научных положений при исследовании конкретных явлений  разделение объекта на составные части с целью их самостоятельного изучения  + совокупность общенаучных методологических принципов (требований), в основе которых лежит рассмотрение объектов как систем</p> <p>45. Характеристика спектральных методов анализа. Колориметрические методы исследования белка в сырье.</p> <p>46. Характеристика основных методов анализа хлористого натрия в сырье и продуктах питания.</p> <p>47. Характеристика основных методов анализа кислотности сырья и продуктах питания. Классификация реактивов по назначению и чистоте.</p> <p>48. Журналы, официально утвержденные в качестве журналов, содержащих рефераты книг, статей и других разновидностей документов, называются...  научные  популярные  + реферативные</p> <p>49. Правила работы с реактивами.</p> <p>50. Основные признаки или критерии научного познания.</p> <p>51. Перечислите и охарактеризуйте основные стадии построения гипотезы.</p> <p>52. Что такое партия?</p> <p>53. Что такое точечная проба и объединенная проба?</p> <p>54. Что такое контрольная и лабораторная пробы? Какие требования предъявляются к их хранению?</p> <p>55. Метод разделения объекта на составные части с целью их самостоятельного изучения – это...</p>
--	---

	<p>синтез + анализ метод индукции 56. Какая информация указывается в акте отбора проб для лабораторных испытаний? На этикетке пробы? 57. Инновационный процесс – это ... выдвижение гипотез по направлениям исследований и их проверка на фактах + ) создание, распространение продукции и технологий, обладающих научно-технической новизной и удовлетворяющей новые общественные потребности подбор и анализ фактов для постановки и решения научной проблемы по созданию новшества 58. Перечислите требования к оборудованию и таре, используемым для отбора проб. 59. Перечислите методы подготовки проб к анализу. 60. Прием познания, в результате которого устанавливаются общие свойства и признаки объектов – это... синтез анализ + обобщение</p>
--	---

#### 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания уровня достижения компетенций

Многообразие изучаемых тем, видов занятий, индивидуальных способностей студентов, обуславливает необходимость оценивания знаний, умений, навыков с помощью системы процедур, контрольных мероприятий, различных технологий и оценочных средств.

**Таблица 3 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

<b>Виды занятий и контрольных мероприятий</b>	<b>Оцениваемые результаты обучения</b>	<b>Описание процедуры оценивания</b>
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций, тестирование
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы, тестирование
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов, рефератов, контрольных работ, курсовых работ (проектов), индивидуальных домашних заданий, эссе, расчетно-графических работ, тестирование
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Экзамен или зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме или компьютерное тестирование

В процессе изучения дисциплины предусмотрены следующие формы контроля: текущий, промежуточный контроль, контроль самостоятельной работы студентов.

Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется по всем видам контактной и самостоятельной работы, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем, ведущим аудиторские занятия.

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

- устная (устный опрос, собеседование, публичная защита, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.);
- письменная (письменный опрос, выполнение, расчетно-проектировочной и расчетно-графической работ и т.д.);
- тестовая (устное, письменное, компьютерное тестирование).

Результаты текущего контроля успеваемости фиксируются в журнале занятий с соблюдением требований по его ведению.

Устная форма позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Проводятся преподавателем с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитана на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» по следующим критериям:

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

- полно раскрыто содержание материала;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;
- продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

- вопросы излагаются систематизированно и последовательно;
- продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.
- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:

в изложении допущены небольшие пробелы, не искажившие содержание ответа; допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя; допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение основной литературы

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- не сформированы компетенции, умения и навыки.

Письменная форма приучает к точности, лаконичности, связности изложения мысли. Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе. Письменные работы могут включать: диктанты, контрольные работы, эссе, рефераты, курсовые работы, отчеты по практикам, отчеты по научно-исследовательской работе студентов.

Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или всей дисциплины. Контрольная работа – письменное задание, выполняемое в течение заданного времени (в условиях аудиторной работы – от 30 минут до 2 часов, от одного дня до нескольких недель в случае внеаудиторного задания). Как правило, контрольная работа предполагает наличие определенных ответов и решение задач.

Критерии оценки выполнения контрольной работы:

- соответствие предполагаемым ответам;
- правильное использование алгоритма выполнения действий (методики, технологии и т.д.);
- логика рассуждений;
- неординарность подхода к решению;
- правильность оформления работы.

Расчетно-графическая работа - средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю.

Критерии оценки:

- понимание методики и умение ее правильно применить;
- качество оформления (аккуратность, логичность, для чертежно-графических работ соответствие требованиям единой системы конструкторской документации);
- достаточность пояснений.

Курсовой проект/работа является важным средством обучения и оценивания образовательных результатов. Выполнение курсового проекта/работы требует не только знаний, но и многих умений, являющихся компонентами как профессиональных, так и общекультурных компетенций (самоорганизации, умений работать с информацией (в том числе, когнитивных умений анализировать, обобщать, синтезировать новую информацию), работать сообща, оценивать, рефлексировать).

Критерии оценки содержания и результатов курсовой работы могут различаться в зависимости от ее характера:

–реферативно-теоретические работы – на основе сравнительного анализа изученной литературы рассматриваются теоретические аспекты по теме, история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике, анализ подходов к решению проблемы с позиции различных теорий и т.д.;

–практические работы – кроме обоснований решения проблемы в теоретической части необходимо привести данные, иллюстрацию практической реализации теоретических положений на практике (проектные, методические, дидактические и иные разработки);

–опытно-экспериментальные работы – предполагается проведение эксперимента и обязательный анализ результатов, их интерпретации, рекомендации по практическому применению.

Примерные критерии оценивания курсовых работ/проектов складываются из трех составных частей:

1) оценка процесса выполнения проекта, осуществляемая по контрольным точкам, распределенным по времени выполнения проекта (четыре контрольные точки или еженедельно), проводится по критериям:

- умение самоорганизации, в том числе, систематичность работы в соответствии с планом,
- самостоятельность,
- активность интеллектуальной деятельности,
- творческий подход к выполнению поставленных задач,
- умение работать с информацией,
- умение работать в команде (в групповых проектах);

2) оценка полученного результата (представленного в пояснительной записке):

- конкретность и ясность формулировки цели и задач проекта, их соответствие

теме;

обоснованность выбора источников (полнота для раскрытия темы, наличие новейших работ

–журнальных публикаций, материалов сборников научных трудов и т.п.);

глубина/полнота/обоснованность раскрытия проблемы и ее решений;

соответствие содержания выводов заявленным в проекте целям и задачам;

наличие элементов новизны теоретического или практического характера;

практическая значимость; оформление работы (стиль изложения, логичность, грамотность, наглядность представления информации

–графики, диаграммы, схемы, рисунки, соответствие стандартам по оформлению текстовых и графических документов);

3) оценки выступления на защите проекта, процедура которой имитирует процесс профессиональной экспертизы:

соответствие выступления заявленной теме, структурированность, логичность, доступность, минимальная достаточность;

уровень владения исследуемой темой (владение терминологией, ориентация в материале, понимание закономерностей, взаимосвязей и т.д.);

аргументированность, четкость, полнота ответов на вопросы;

культура выступления (свободное выступление, чтение с листа, стиль подачи материала и т.д.).

Тестовая форма - позволяет охватить большое количество критериев оценки и допускает компьютерную обработку данных. Как правило, предлагаемые тесты оценки компетенций делятся на психологические, квалификационные (в учебном процессе эту роль частично выполняет педагогический тест) и физиологические.

Современный тест, разработанный в соответствии со всеми требованиями, может включать задания различных типов а также задания, оценивающие различные виды деятельности учащихся (например, коммуникативные умения, практические умения).

В обычной практике применения тестов для упрощения процедуры оценивания как правило используется простая схема:

– отметка «3», если правильно выполнено 50 –70% тестовых заданий;

–«4», если правильно выполнено 70 –85 % тестовых заданий;

–«5», если правильно выполнено 85 –100 % тестовых заданий

#### Шкала оценивания

Предел длительности контроля	45 мин.
Предлагаемое количество заданий из одного контролируемого подэлемента	30, согласно плана
Последовательность выборки вопросов из каждого раздела	Определенная по разделам, случайная внутри раздела
Критерии оценки:	Выполнено верно заданий
«5», если	(85-100)% правильных ответов
«4», если	(70-85)% правильных ответов
«3», если	(50-70)% правильных ответов



Промежуточная аттестация – это элемент образовательного процесса, призванный определить соответствие уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся, установленным требованиям согласно рабочей программе дисциплины. Промежуточная аттестация осуществляется по результатам текущего контроля.

Конкретный вид промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом и рабочей программой дисциплины.

Зачет, как правило, предполагает проверку усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, выполнения лабораторных, расчетно-проектировочных и расчетно-графических работ, курсовых проектов (работ), а также проверку результатов учебной, производственной или преддипломной практик. Зачет, как правило, выставляется без опроса студентов по результатам контрольных работ, других работ выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях, при условии, что итоговая оценка студента за работу в течение семестра (по результатам контроля знаний) больше или равна 60%. Оценка, выставляемая за зачет, может быть как качественной типа (по шкале наименований «зачтено»/ «не зачтено»), так и количественной (т.н. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка - «отлично, «хорошо» и т.д.).

Экзамен, как правило, предполагает проверку учебных достижений обучаемых по всей программе дисциплины и преследует цель оценить полученные теоретические знания, навыки самостоятельной работы, развитие творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и их практического применения.

Экзамен в устной форме предполагает выдачу списка вопросов, выносимых на экзамен, заранее (в самом начале обучения или в конце обучения перед сессией). Экзамен включает, как правило, две части: теоретическую (вопросы) и практическую (задачи, практические задания, кейсы и т.д.). Для подготовки к ответу на вопросы и задания билета, который студент вытаскивает случайным образом, отводится время в пределах 30 минут. После ответа на теоретические вопросы билета, как правило, ему преподаватель задает дополнительные вопросы. Компетентностный подход ориентирует на то, чтобы экзамен обязательно включал деятельностный компонент в виде задачи/ситуации/кейса для решения.

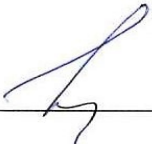
В традиционной системе оценивания именно экзамен является наиболее значимым оценочным средством и решающим в итоговой отметке учебных достижений студента. В условиях балльно-рейтинговой системы балльный вес экзамена составляет 25 баллов.

Оценочные материалы разработаны в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Разработал(и):

Доцент, к.с/х..  \_\_\_\_\_ Никонова Елена Анатольевна

Оценочные материалы рассмотрены и одобрены на заседании кафедры Технологии производства и переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 25.01.2021 г.

Зав. кафедрой  \_\_\_\_\_ Топурия Гоча Мирианович

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании учебно-методической комиссии факультета биотехнологий и природопользования, протокол № 8 от 05.02.2021 г.

Декан факультета биотехнологий и природопользования

 \_\_\_\_\_ Никулин Владимир Николаевич