

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Викторовна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 24.04.2024 10:47:37

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Данченко Н.В.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
Методология научных исследований

Направление подготовки	<u>19.04.04 Технология продукции и организация общест- венного питания</u>	
Направленность (профиль)	<u>Технология продукции и организация предприятий пи- тания туристско-рекреационного кластера</u>	
Год начала обучения	<u>2024</u>	
Форма обучения	<u>очная</u>	<u>заочная</u>
Реализуется в семестре	<u>1</u>	<u>1</u>

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Методология научных исследований» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера».

2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Методология научных исследований»

3. Разработчик
Сергеев А.А. доцент кафедры технологии продук-
тов
питания и товароведения

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель Холодова Е.Н., зав.кафедрой технологии продуктов
питания и товароведения

Члены комиссии: Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения
Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Представитель организации-работодателя: Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор»,
г. Кисловодск

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует ОП ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Методология научных исследований»

« » 2024 г.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

1. Описание критериев оценивания компетенции на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция (ии), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенци(ий),			
	Минимальный уровень не дос- тигнут (Неудовлетво- рительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетвори- тельно) 3 балла	Средний уро- вень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (от- лично) 5 баллов
Компетенция: УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий.				
Результаты обу- чения по дисцип- лине <i>Индикатор:</i>				
ИД-1УК-1 Крити- чески анализирует проблемную ситу- ацию, используя системный под- ход.	Слабо анализи- рует проблем- ную ситуацию, используя сис- темный подход.	Недостаточно анализирует проблемную ситуацию, ис- пользуя систем- ный подход.	Анализирует проблемную ситуацию, ис- пользуя систем- ный подход, но допускает ошибки.	Анализирует проблемную ситуацию, ис- пользуя сис- темный под- ход.
ИД-2УК-1 спосо- бен находить не- обходимую ин- формацию из дос- тупных источни- ков с целью ана- лиза составных компонентов про- блемной ситуа- ции.	Слабо учитыва- ет информацию из доступных источников с целью анализа составных ком- понентов про- блемной ситуа- ции.	Недостаточно учитывает ин- формацию из доступных ис- точников с це- лью анализа со- ставных компо- нентов про- блемной ситуа- ции.	Учитывает ин- формацию из доступных ис- точников с це- лью анализа со- ставных компо- нентов про- блемной ситуа- ции, но допус- кает ошибки.	Учитывает информацию из доступных источников с целью анализа составных компонентов проблемной ситуации.
ИД-3УК-1 Выра- батывает страте- гию действий для выхода из про- блемной ситуа- ции.	Слабо выраба- тывает страте- гию действий для выхода из проблемной си- туации.	Недостаточно вырабатывает стратегию дей- ствий для выхо- да из проблем- ной ситуации.	Вырабатывает стратегию дей- ствий для выхо- да из проблем- ной ситуации, но допускает ошибки.	Вырабатывает стратегию действий для выхода из проблемной ситуации.
Компетенция: ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию техно- логических процессов производства продукции различного назначения.				
Результаты обу- чения по дисцип- лине <i>Индикатор:</i>				
ИД-1ОПК-2 Об- ладает знаниями в области совер- шенствования технологических	Слабо осознает технологические процессы произ- водства продук- ции различного	Недостаточно осознает техно- логические про- цессы производ- ства продукции	Осознает техно- логические про- цессы производ- ства продукции различного на-	Осознает техно- логические про- цессы производ- ства продукции различ-

процессов производства продукции различного назначения.	назначения.	различного назначения.	значения, но допускает ошибки.	ного назначения.
ИД-2ОПК-2 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, в том числе используя индустриальный подход к производству продуктов питания различного назначения.	Слабо учитывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, используя индустриальный подход к производству продуктов питания различного назначения.	Недостаточно учитывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, используя индустриальный подход к производству продуктов питания различного назначения.	Учитывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, используя индустриальный подход к производству продуктов питания различного назначения, но допускает ошибки.	Учитывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, используя индустриальный подход к производству продуктов питания различного назначения.
ИД-3ОПК-2 Использует инновации в области пищевых производств и индустрии питания для совершенствования технологических процессов.	Слабо учитывает инновации в области пищевых производств и индустрии питания.	Недостаточно учитывает инновации в области пищевых производств и индустрии питания.	Учитывает инновации в области пищевых производств и индустрии питания, но допускает ошибки.	Учитывает инновации в области пищевых производств и индустрии питания.
Компетенция: ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания				
Результаты обучения по дисциплине <i>Индикатор:</i>				
ИД-1ОПК-4 Обладает знаниями в области моделирования продуктов питания и проектирования технологических процессов производства продукции питания.	Слабо осознает моделирование продуктов питания и проектирование технологических процессов при производстве продукции питания.	Недостаточно осознает моделирование продуктов питания и проектирование технологических процессов при производстве продукции питания.	Осознает моделирование продуктов питания и проектирование технологических процессов при производстве продукции питания, но допускает ошибки.	Осознает моделирование продуктов питания и проектирование технологических процессов при производстве продукции питания.
ИД-2ОПК-4 Использует методы моделирования продуктов питания различного назначения.	Слабо учитывает методы моделирования продуктов питания различного назначения.	Недостаточно учитывает методы моделирования продуктов питания различного назначения.	Учитывает методы моделирования продуктов питания различного назначения, но допускает ошибки.	Учитывает методы моделирования продуктов питания различного назначения.
ИД-3ОПК-4 Проектирует технологию	Слабо анализирует технологию	Недостаточно анализирует технологию	Анализирует технологию	Анализирует технологию

гические процессы производства продукции питания различного назначения.	ческие процессы производства продукции питания различного назначения.	нологические процессы производства продукции питания различного назначения.	процессы производства продукции питания различного назначения, но допускает ошибки.	ские процессы производства продукции питания различного назначения.
Компетенция: ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач				
Результаты обучения по дисциплине <i>Индикатор:</i>				
ИД-1ОПК-5 Имеет научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач на предприятиях питания.	Слабо осознает научные знания и навыки исследовательской деятельности.	Недостаточно осознает научные знания и навыки исследовательской деятельности.	Осознает научные знания и навыки исследовательской деятельности, но допускает ошибки.	Осознает научные знания и навыки исследовательской деятельности.
ИД-2ОПК-5 Использует научные знания и навыки исследовательской деятельности для оптимизации работы предприятий питания.	Слабо учитывает научные знания и навыки исследовательской деятельности.	Недостаточно учитывает научные знания и навыки исследовательской деятельности.	Учитывает научные знания и навыки исследовательской деятельности, но допускает ошибки.	Учитывает научные знания и навыки исследовательской деятельности.

Оценивание уровня сформированности компетенции по дисциплине осуществляется на основе «Положения о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры – в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» в актуальной редакции.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
		Форма обучения очная, заочная. Семестр _1	
1.		Какие функции выполняет методология научного исследования?	ОПК-5
2.		Планирование научного исследования.	ОПК-2

3.		Разработка плана работы научного исследования.	УК-1
4.		Что понимается под экономической эффективностью научных исследований?	УК-1
5.		Алгоритм поиска научной информации по тематике научно-исследовательской работы.	ОПК-5
6.		Основные методы разметок и их назначение.	ОПК-4
7.		Конструктивно-синтетический метод написания текста научной работы.	ОПК-5
8.		Критико-аналитический метод написания текста научной работы.	ОПК-5
9.		Примерная последовательность по литературному оформлению научной работы.	УК-1
10.		Что такое пищевая ценность блюда (изделия)?	ОПК-4
11.		Что понимается под понятием «унификация» продукции общественного питания?	ОПК-4
12.		Что обеспечивают показатели безопасности?	ОПК-2
13.		Какие методы, нашедшие широкое применение в пищевой промышленности можно выделить?	ОПК-5
14.		Для чего применяют физические методы в определении показателей качества сырья и продуктов питания?	ОПК-5
15.		Для чего применяют биологические методы в определении показателей качества сырья и продуктов питания?	ОПК-5
16.		Для чего применяют химические методы в определении показателей качества сырья и продуктов питания?	ОПК-5
17.		Для чего применяют рефрактометрию?	ОПК-5
18.		Для чего используют люминесценцию?	ОПК-5
19.		Для чего используют метод ИК-спектроскопии?	ОПК-5
20.		Что такое спектроскопия?	ОПК-5
21.		Экономическая эффективность научной разработки.	УК-1
22.		Какие задачи планируется решить при коммерциализации предлагаемой разработки?	ОПК-5
23.	б)	Методы исследования делятся на: а) диалектические и исторические; б) теоретические и эмпирические; в) формирующие и констатирующие; г) творческие и шаблонные.	ОПК-5
24.	в)	Синтез – это: а) метод научного исследования явлений и процессов, в основе которого лежит изучение составных частей, элементов изучаемой системы; б) это понятие, означающее представление о чем-либо в более совершенном виде, чем это есть на самом деле; в) метод научного исследования, в основе которого ле-	ОПК-5

		жит процесс соединения или объединения ранее разрозненных вещей или понятий в одно целое; г) эмпирический метод психолого-педагогических исследований.	
25.	б)	Гипотеза – это а) предположение или догадка, утверждение, не предполагающее доказательство; б) предположение или догадка, утверждение, предполагающее доказательство; в) понятие, предполагающее доказательство.	ОПК-5
26.	а)	Метод исследования – это...: а) способ достижения какой-либо цели, решения конкретной задачи, совокупность приёмов и операций практического и теоретического освоения; б) точка зрения, с позиции которой рассматриваются или воспринимаются те или иные предметы, понятия, явления; в) инструмент для добывания фактического материала; г) неоспоримые умозаключения решения конкретной задачи.	ОПК-5
27.	а)	Метод исследования, который предполагает организацию ситуации исследования и позволяет её контролировать в процессе всей работы: а) наблюдение; б) эксперимент; в) анкетирование; г) математическая обработка результатов исследования.	ОПК-5
28.	б)	Научное исследование – это... а) выработка общей стратегии науки, позволяющее критически осмыслить методы познания; б) целенаправленное познание; в) система методов, функционирующих в конкретной науке.	ОПК-5
29.	в)	В научной работе речь чаще всего ведется а) первого лица; б) второго лица единственного числа; в) от третьего лица ("автор полагает"), редко употребляется форма первого и совсем не употребляется форма второго лица местоимений единственного числа; г) по желанию автора.	ОПК-5
30.	б)	Резюме (от франц. resumer – излагать вкратце) – а) это выводы; б) это краткое, в виде выводов, изложение содержания работы, чаще всего статьи, доклада; в) это практические рекомендации; г) заключение.	ОПК-5

2. Описание шкалы оценивания

Рейтинговая система оценки не предусмотрена для студентов, обучающихся на об-

разовательных программах уровня высшего образования магистратуры.

3. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если студент анализирует проблемную ситуацию, используя системный подход; учитывает информацию из доступных источников с целью анализа составных компонентов проблемной ситуации; вырабатывает стратегию действий для выхода из проблемной ситуации; осознает технологические процессы производства продукции различного назначения; учитывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, используя индустриальный подход к производству продуктов питания различного назначения; учитывает инновации в области пищевых производств и индустрии питания; осознает моделирование продуктов питания и проектирование технологических процессов при производстве продукции питания; учитывает методы моделирования продуктов питания различного назначения; анализирует технологические процессы производства продукции питания различного назначения; осознает научные знания и навыки исследовательской деятельности; учитывает научные знания и навыки исследовательской деятельности.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент анализирует проблемную ситуацию, используя системный подход; учитывает информацию из доступных источников с целью анализа составных компонентов проблемной ситуации; вырабатывает стратегию действий для выхода из проблемной ситуации; осознает технологические процессы производства продукции различного назначения; учитывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, используя индустриальный подход к производству продуктов питания различного назначения; учитывает инновации в области пищевых производств и индустрии питания; осознает моделирование продуктов питания и проектирование технологических процессов при производстве продукции питания; учитывает методы моделирования продуктов питания различного назначения; анализирует технологические процессы производства продукции питания различного назначения; осознает научные знания и навыки исследовательской деятельности; учитывает научные знания и навыки исследовательской деятельности, но допускает ошибки.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент недостаточно анализирует проблемную ситуацию, используя системный подход; учитывает информацию из доступных источников с целью анализа составных компонентов проблемной ситуации; вырабатывает стратегию действий для выхода из проблемной ситуации; осознает технологические процессы производства продукции различного назначения; учитывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, используя индустриальный подход к производству продуктов питания различного назначения; учитывает инновации в области пищевых производств и индустрии питания; осознает моделирование продуктов питания и проектирование технологических процессов при производстве продукции питания; учитывает методы моделирования продуктов питания различного назначения; анализирует технологические процессы производства продукции питания различного назначения; осознает научные знания и навыки исследовательской деятельности; учитывает научные знания и навыки исследовательской деятельности.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент слабо анализирует проблемную ситуацию, используя системный подход; учитывает информацию из доступных источников с целью анализа составных компонентов проблемной ситуации; вырабатывает стратегию действий для выхода из проблемной ситуации; осознает технологические процессы производства продукции различного назначения; учитывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, используя индустриальный подход к производству продуктов питания различного назначения; учитывает инновации в области пищевых производств и индустрии питания; осознает моделирование продуктов питания и проектирование технологических процессов при производстве

продукции питания; учитывает методы моделирования продуктов питания различного назначения; анализирует технологические процессы производства продукции питания различного назначения; осознает научные знания и навыки исследовательской деятельности; учитывает научные знания и навыки исследовательской деятельности.