

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

5-5/78

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УиВР

А.Г. Черкашина А.Г. Черкашина

20 апреля 2018 г.

Научно-исследовательская работа рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания		
Учебный план	b190304_18_12_ТОП.plx Направление - Технология продукции и организация общественного питания Направленность (профиль) - Технология продукции и организация общественного питания		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты с оценкой 4	
аудиторные занятия	0		
самостоятельная работа	108		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>,<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
	уп	рпд	уп	рпд
Неделя	20 5/6			
Вид занятий	уп	рпд	уп	рпд
Сам. работа	108	108	108	108
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины

Научно-исследовательская работа

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.11.2015г. №1332)

составлена на основании учебного плана:

Направление - Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) - Технология продукции и организация общественного питания
утвержденного учёным советом вуза от 29.03.2018 протокол № 5.

Разработчик (и) РПД:

к.т.н., доцент, Ханхалдаева С.Г.-Д. СГД

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от 16.04. 2018 г. № 18

Срок действия программы: уч.г.

Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Руководитель направления:

В.В. Панкратов Панкратов В.В.

Зав. профилирующей кафедры

В.В. Панкратов Панкратов В.В.

Протокол заседания кафедры от 16.04. 2018 г. № 18

Председатель МК факультета

М.П. Лукина Лукина М.П.

Протокол заседания МК факультета от 19.04. 2018 г. № 4

Председатель УМС ФГБОУ ВО Якутская ГСХА

И.В. Гоголева Гоголева И.В.

Протокол заседания УМС от 19.04. 2018 г. № 4

СОДЕРЖАНИЕ

1. Вид практики, способы и формы ее проведения.
2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место практики в структуре образовательной программы.
4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах.
5. Содержание практики
6. Формы отчетности по практике.
7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.
8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики.
 - 8.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).
 - 8.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля).
9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.
 - 9.1. Перечень программного обеспечения.
 - 9.2. Перечень информационных справочных систем.
10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики.
11. Условия реализации программы для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1. Вид практики, способы и формы ее проведения.

Цели научно-исследовательской работы

Научно-исследовательская работа является важным компонентом профессиональной подготовки к научной деятельности и представляет собой вид практической деятельности бакалавров по получению навыков самостоятельного проведения экспериментальных исследований с участием в выполнении конкретных научных разработок.

Основной целью научно-исследовательской работы является приобретение навыков ведения самостоятельного исследования, что обеспечивается приобщением студентов к практическому участию в выполнении научных исследований.

Задачи научно-исследовательской работы

Задачами научно-исследовательской работы являются:

- формирования научного мировоззрения и расширения научного кругозора будущих специалистов
- расширение знаний в области производства продукции общественного питания;
- приобретение опыта в постановке научно-исследовательских работ;
- выявление влияния различных факторов на формирование качества готовой продукции;
- ведение поиска источников литературы с привлечением современных информационных технологий;
- сбор необходимых материалов для подготовки и написания выпускной квалификационной работы;
- применение современных информационных технологий при организации и проведении научных исследований;
- овладение методами анализа и обработки экспериментальных данных;
- подготовка тезисов доклада к выступлению на научной конференции или статьи для опубликования;
- изучение требований к оформлению нормативной, научно-технической документации.
- обеспечение качества выполняемых работ.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);
- способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);
- способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);
- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);
- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26);

способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5)	
Знать:	
Уровень 1	производственные мощности
Уровень 2	производственные мощности и технологическое оборудование
Уровень 3	производственные мощности и технологическое оборудование, инновации в производстве
Уметь:	
Уровень 1	рассчитывать производственные мощности
Уровень 2	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
Уровень 3	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
Владеть:	
Уровень 1	способностью рассчитывать производственные мощности
Уровень 2	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
Уровень 3	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7)	
Знать:	
Уровень 1	систему контроля деятельности производства
Уровень 2	систему контроля деятельности производства, индустрию питания
Уровень 3	систему контроля деятельности производства, индустрию питания и гостеприимства
Уметь:	
Уровень 1	анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства
Уровень 2	анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания
Уровень 3	анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
Владеть:	
Уровень 1	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства
Уровень 2	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания
Уровень 3	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17)	

Знать:	
Уровень 1	ресурсосберегающее производство
Уровень 2	ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и технологические процессы производства продукции питания
Уровень 3	ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и технологические процессы производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
Уметь:	
Уровень 1	организовать ресурсосберегающее производство
Уровень 2	организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания
Уровень 3	организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
Владеть:	
Уровень 1	способностью организовать ресурсосберегающее производство
Уровень 2	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания
Уровень 3	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24)	
Знать:	
Уровень 1	основные термины и определения
Уровень 2	основные термины и определения, структуру и порядок научного исследования
Уровень 3	основные термины и определения, структуру и порядок научного исследования, особенности исследования объектов в пищевой отрасли
Уметь:	
Уровень 1	Проводить научное исследование по заданной методике, самостоятельно формировать научную тематику
Уровень 2	Проводить научное исследование по заданной методике, самостоятельно формировать научную тематику, организовывать и вести научно-исследовательскую деятельность
Уровень 3	проводить научное исследование по заданной методике, самостоятельно формировать научную тематику, организовывать и вести научно-исследовательскую деятельность, проводить анализ полученных результатов исследований
Владеть:	
Уровень 1	методами получения продуктов с заранее заданными составом и свойствами
Уровень 2	методами получения продуктов с заранее заданными составом и свойствами, методическими и приемами реализации экспериментальных исследований
Уровень 3	методами получения продуктов с заранее заданными составом и свойствами, методическими и организационными приемами реализации экспериментальных исследований
способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию,	

отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25)	
Знать:	
Уровень 1	основные термины и определения, структуру и порядок научного исследования в пищевой отрасли, направления научных исследований в области технологии пищевой продукции
Уровень 2	основные термины и определения, структуру и порядок научного исследования в пищевой отрасли, направления научных исследований в области технологии пищевой продукции, а также современные методы научных исследований в пищевой отрасли
Уровень 3	основные термины и определения, структуру и порядок научного исследования в пищевой отрасли, направления научных исследований в области технологии пищевой продукции, а также современные методы научных исследований в пищевой отрасли, анализ и обобщение научных фактов, материалов учебной практики, особенности сбора информации в организации
Уметь:	
Уровень 1	применять освоенные знания в области современных достижений науки и передовой технологии в работах
Уровень 2	применять освоенные знания в области современных достижений науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах
Уровень 3	применять освоенные знания в области современных достижений науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах, анализировать потребности в материальных и трудовых ресурсах, калькуляции себестоимости отдельных видов продукции, прибыли и рентабельности
Владеть:	
Уровень 1	современными информационными и инновационными технологиями
Уровень 2	современными информационными и инновационными технологиями, включая методы получения научной информации
Уровень 3	современными информационными и инновационными технологиями, включая методы получения, обработки и хранения научной информации
способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26)	
Знать:	
Уровень 1	технологии приготовления отдельных изделий
Уровень 2	технологии приготовления отдельных изделий, основные составные вещества пищевых продуктов
Уровень 3	технологии приготовления отдельных изделий, основные составные вещества пищевых продуктов, их свойства, строение, классификации и изменении их в процессе производства
Уметь:	
Уровень 1	применять освоенные знания в области поиска и принятия оптимальных решений при создании продукции
Уровень 2	применять освоенные знания в области поиска и принятия оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости
Уровень 3	применять освоенные знания в области поиска и принятия оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности
Владеть:	
Уровень 1	практическими производственными навыками
Уровень 2	практическими производственными навыками, приобретение опыта

	трудовой деятельности
Уровень 3	практическими производственными навыками, приобретение опыта трудовой и организаторской деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	Знать:
2.1.1	производственные мощности и технологическое оборудование, инновации в производстве
2.1.2	систему контроля деятельности производства, индустрию питания и гостеприимства
2.1.3	ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и технологические процессы производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых,
2.1.4	основные термины и определения, структуру и порядок научного исследования, особенности исследования объектов в пищевой отрасли
2.1.5	основные термины и определения, структуру и порядок научного исследования в пищевой отрасли, направления научных исследований в области технологии пищевой продукции, а также
2.1.6	технологии приготовления отдельных изделий, основные составные вещества пищевых продуктов, их свойства, строение, классификации и изменения их в процессе производства
2.2	Уметь:
2.2.1	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
2.2.2	анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии
2.2.3	организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального
2.2.4	проводить научное исследование по заданной методике, самостоятельно формировать научную тематику, организовывать и вести научно-исследовательскую деятельность, проводить анализ
2.2.5	применять освоенные знания в области современных достижений науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах, анализировать потребности в материальных и трудовых
2.2.6	применять освоенные знания в области поиска и принятия оптимальных решений при создании
2.3	Владеть:
2.3.1	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
2.3.2	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
2.3.3	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы
2.3.4	методами получения продуктов с заранее заданными составом и свойствами, методическими и организационными приемами реализации экспериментальных исследований
2.3.5	современными информационными и инновационными технологиями, включая методы получения, обработки и хранения научной информации

2.3.6	практическими производственными навыками, приобретение опыта трудовой и организаторской деятельности
-------	--

3. Место научно-исследовательской работы в структуре ОП бакалавриата

Производственная практика относится к вариативной части Блока 2 «Научно-исследовательская работа» основной образовательной программы бакалавриата.

Освоение научно-исследовательской работы базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися после освоения дисциплин Б1.Б.19 Технология продукции общественного питания 1 (Физико-химические свойства кулинарной продукции), Б1.В.06 Основы проведения научных исследований, Б1.Б.27 Товароведение продовольственных товаров, Б1.В.07 Пищевая химия, Б1.В.08 Пищевая биотехнология, Б1.Б.28 Процессы и аппараты пищевых производств. Научно-исследовательская работа обеспечивает преемственность и последовательность в изучении теоретического и практического материала и предусматривает комплексный подход к освоению программы бакалавриата.

Прохождение производственной практики необходимо для приобретения практических навыков и умений для дальнейшего освоения специальных дисциплин.

Знания, полученные в процессе практики будут использоваться для написания выпускной квалификационной работы, а также прохождения преддипломной практики.

Производственная практика «Научно-исследовательская работа» на очной форме обучения проходит на втором курсе в четвертом семестре - продолжительность 2 недели (3 зачетные единицы или 108 часов). По результатам практики на очной форме выставляется зачет с оценкой. Производственная практика на заочной форме обучения проходит на третьем курсе - продолжительность 2 недели (3 зачетные единицы или 108 часов). По результатам практики по очной форме выставляется зачет с оценкой.

4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах

Семестр (курс, семестр на курсе)	2 курс, 4 семестр	
Неделя	2 недели	
	УП	РПП
Общая трудоемкость, час. /ЗЕТ	108/3	108/3

5. Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики (указываются в соответствии с программой)	Виды производственной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость, в часах (указываются те виды, которые осуществляются при прохождении практики)					Формы текущего и промежуточного контроля
		инструктаж	выполнение заданий, выполнение производственных функций и т.д.	сбор материала по программе в организации	СРС	итого	
1	Составление индивидуального плана прохождения работы совместно с научным руководителем.	2		10		12	Проверка наличия оформленного раздела. Роспись в журнале по ТБ

	Формулировка цели и задач собственного исследования. Техника безопасности в лаборатории						
2	Подготовка к проведению исследования. Подбор и освоение соответствующих методик.		20			20	Проверка наличия оформленного раздела
3	Проведение конкретного экспериментального исследования.		20			20	Проверка наличия оформленного раздела
4	Обработка и анализ полученных экспериментальных данных.		20			20	Проверка наличия оформленного раздела
5	Оформление отчета по работе. Подготовка публикации или презентации по результатам исследования.				36	36	Проверка наличия оформленного раздела
	Всего, час	2	60	10	36	108	Зач. с оцен.

6. Форма отчетности по практике

По результатам прохождения *производственной* практики студент предоставляет на кафедру следующие документы:

- отчет о практике;
- дневник прохождения практики (см. в приложении Форма дневника практики);
- отзыв руководителя практикой (см. в приложении Форма отзыва руководителя практики).

Материалы *производственной* практики после защиты хранятся на кафедре.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств (ФОС) - комплекты методических и оценочных материалов, методик и процедур, предназначенных для определения соответствия или несоответствия уровня достижений обучающихся планируемыми результатам обучения. ФОС должны соответствовать ФГОС и ООП, целям и задачам обучения, предметной области, быть достижимыми, исполнимыми, включать полноту представления материалов.

При составлении ФОС для каждого результата обучения по дисциплине, модулю, практике необходимо определить этапы формирования компетенций, формы контроля,

показатели и критерии оценивания сформированности компетенции на различных этапах ее формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по НИР приведен в отдельном разделе учебно-методического комплекса практики.

8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики

8.1 Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

8.1.1. Основная литература				
№	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Кол-во
Л.1.1	<i>Дунец, ЕГ</i>	<i>Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания</i>	<i>Троицкий мост, 2012</i>	10 http://biblioteka.ysaa.ru
Л.1.2	<i>Бредихина ОВ</i>	<i>Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания</i>	<i>Троицкий мост, 2014</i>	10 http://biblioteka.ysaa.ru
Л.1.3	<i>Рогожин ВВ</i>	<i>Биохимия молока и мяса</i>	<i>ГИОРД, 2012</i>	25 http://biblioteka.ysaa.ru
Л.1.4	<i>Тюньков И. В.</i>	<i>Химия пищи</i>	<i>Изд-во НГАУ, 2011</i>	http://znanium.com
Л.1.5	<i>Рогов ИА</i>	<i>Химия пищи</i>	<i>КолосС, 2007</i>	22 http://biblioteka.ysaa.ru
8.1.2. Дополнительная литература				
Л.2.1	<i>А.И. Мглинец</i>	<i>Справочник технолога общественного питания</i>	<i>Колос, 2000</i>	1 http://biblioteka.ysaa.ru
Л.2.2	<i>Шаробайко ВИ</i>	<i>Биохимия продуктов холодильного консервирования</i>	<i>Агропромиздат, 1991</i>	1 http://biblioteka.ysaa.ru
Л.2.3	<i>И. М. Скурихина</i>	<i>Химический состав пищевых продуктов</i>	<i>Агропромиздат, 1987</i>	2 http://biblioteka.ysaa.ru
Л.2.4	<i>О.А.Неверова</i>	<i>Пищевая биотехнология продуктов из сырья растит. происхожд</i>	<i>НИЦИНФРА-М, 2014</i>	http://znanium.com
Л.2.5		<i>Пищевая промышленность</i>		http://www.foodprom.ru
Л.2.6		<i>Переработка молока</i>		http://www.milkbranch.ru
Л.2.7		<i>Молочная промышленность</i>		http://moloprom.ru/

8.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Перечень электронных ресурсов:	
Э 1.	Сайт Научной библиотеки ЯГСХА: http://nlib.vsaa.ru/
Э 2.	Электронная обучающая оболочка на сайте ЯГСХА: http://moodle.vsaa.ru/
Э 3.	Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАИТ», договор на оказание
Э 4.	Доступ к Электронно-библиотечной системе издательства «Лань» в рамках
Э 5.	Доступ к 53 наименованиям журналов на платформе Научной электронной библиотеки Elibnrgv.ru;
Э 6.	ИАС ScienceIndex на платформе ЭБ платформе Научной электронной библиотеки

	Elibrarv.ru
Э 7.	Доступ к Национальному цифровому ресурсу Руконт: http://rucont.ru/collections/1122 ;
Э 8.	Доступ к электронному каталогу Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»
Э 9.	ЭБС «Инфра»

9 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

9.1. Перечень программного обеспечения

Название программы	
П 1.	Windows Vista TM Home Basic К OEMAct
П 2.	LIBREOFFICE (открытое лицензионное соглашение NUGeneralPublicLicense
П 3.	DoctorWeb (лицензионный договор № 44 от 09 марта 2016 г.
П 4.	ПО «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования. (лицензионный договор № 1942 от 28 мая 2014 года).
П 5.	Adobe Reader

9.2. Перечень информационных справочных систем

Название системы	
С 1.	<i>справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф;</i>
С 2.	<i>ru.wikipedia;</i>
С 3.	<i>slovari.yandex.ru;</i>
С 4.	<i>справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ http://www.gramota.ru/;</i>
С 5.	<i>федеральный портал Российское образование http://www.edu.ru/;</i>
С 6.	<i>федеральный образовательный портал http://ecsocman.hse.ru/;</i>
С 7.	<i>справочная правовая система ГАРАНТ (интернет-версия) http://www.garant.ru/iv/</i>
С 8.	<i>деловая онлайн-библиотека http://kommersant.org.ua/ Электронные архивы.</i>

10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

При обучении по производственной практике используется система, поддерживающая дистанционное образование - «Moodle» (moodle.yxaa.ru), ориентированная на организацию дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимися посредством интерактивных обучающих элементов курса.

Для обучающихся лиц предоставляются:

- учебные пособия, методические указания в печатной форме (раздел 8 настоящей рабочей программы);

- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа (раздел 8 настоящей рабочей программы);

- лаборатория молока и молочных продуктов, лаборатория безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. Учебная аудитория лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. 1.302);

- лаборатория процессов и аппаратов, лаборатория товароведения продовольственных товаров, лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции, лаборатория кулинарной продукции, лаборатория методов исследования свойств сырья и продуктов питания (ауд 2.324);

При проведении практики на предприятиях указывается наименование

организации, реквизиты договора и основное оборудование.

1. ООО «Конезавод Берте», доп. соглашение №288 от 21.12.2017 к соглашению № 239 от 25.10.2017
2. ФГБНУ «Якутский НИИСХ имени М.Г. Сафронова» доп. соглашение №287 от 20.12.17 к договору №07 от 21.04.2017
3. Сельскохозяйственный потребительский кооператив «Мюрю-Ас», соглашение о сотрудничестве № 283 от 11.12.2017
4. Сельскохозяйственный потребительский кооператив «Майа», договор №284 от 20 декабря 2017
5. Сельскохозяйственный потребительский кооператив «Чурапча», доп. соглашение № 286 от 10.12.2017 к Соглашению о сотрудничестве №273 от 16.12.2017

11. Условия реализации программы для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

11.1 Выбор места и формы прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для инвалидов I, II, III групп и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

С целью оказания помощи в обучении студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ прохождение практик осуществляется дистанционно с использованием ЭОС Moodle (см moodle.usaa.ru).

Доступ к документации предприятия, на котором студент-инвалид, студент с ограниченными возможностями здоровья проходит практику, осуществляется посредством электронной почты и дистанционной образовательной системы «Moodle» (moodle.usaa.ru), ориентированной на организацию дистанционного обучения, в рамках которых студент-инвалид, студент с ограниченными возможностями здоровья получает необходимую информацию в объеме, достаточном для изучения материала и решения, поставленных задач при прохождении практики.

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются:

- видеоувеличитель-монокуляр для просмотра Levenhuk Wise 8x25;
- электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”;
- возможно также использование собственного увеличивающих устройств;
- версия сайта академии <http://www.vsaa.ru/> для слабовидящих.
- учебные пособия, методические указания в форме аудиофайла (указать учебники, учебные пособия, методические указания на аудионосителе).

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются:

- аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон);
- компьютерная техника в оборудованных классах;
- учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором;
- аудиторий с интерактивными досками в аудиториях (указать номера аудиторий);
- печатные издания.

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются:

- система дистанционного обучения Moodle;
- учебные пособия, методические указания в печатной форме;
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа;

С целью оказания помощи в обучении студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ прохождение практик созданы специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

11.2 Контроль и оценка результатов освоения

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ имеются фонды оценочных средств в ИС «Тестирование».

Формы и сроки проведения контроля определяются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (*устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.*), и может проводиться в несколько этапов.

При необходимости студенту-инвалиду, студенту с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответов *на зачете или экзамене*. Во время аттестации может присутствовать ассистент, аттестация прерывается для приема пищи, лекарств, во время аттестации используются специальные технические средства.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Якутская государственная сельскохозяйственная академия»
Факультет «Агротехнологический»
Кафедра «Технология переработки продуктов животноводства и
общественного питания»

**Дневник прохождения производственной практики
Научно-исследовательская работа**

Направление подготовки: **19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»**

Профиль подготовки: **«Технология продукции и организация
общественного питания»**

Квалификация (степень) выпускника **«Бакалавр»**

Форма обучения _____

Место прохождения практики

Руководитель практики

от академии _____

(Ф.И.О., должность)

от предприятия _____

(Ф.И.О., должность)

_____ (Фамилия, имя, отчество)

студент бакалавр II курса, АТФ,

группы _____

период практики с _____

по _____ 201__ г.

Якутск 201__

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Якутская государственная сельскохозяйственная академия»
Факультет «Агротехнологический»
Кафедра «Технология переработки продуктов животноводства и
общественного питания»

Отчет по производственной практике

Научно-исследовательская работа

Направление подготовки: **19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»**

Профиль подготовки: **«Технология продукции и организация
общественного питания»**

Квалификация (степень) выпускника **«Бакалавр»**

Форма обучения _____

Место прохождения практики

Руководитель практики
от академии _____

(Ф.И.О., должность)

от предприятия _____

(Ф.И.О., должность)

(Фамилия, имя, отчество)

студент бакалавр II курса, АТФ,
группы _____

период практики с _____

по _____ 201__ г.

ОТЗЫВ

на научно-исследовательскую работу

Соответствие названия и содержания научно-исследовательской работы ее целевой установке и задачам

Научный уровень, полнота и качество разработки темы научно-исследовательской работы

Степень самостоятельности, личное участие студента при выполнении научно-исследовательской работы

Способность студента работать с нормативными документами и литературой, делать обоснованные выводы и предложения

Грамотность и логичность изложения материала научно-исследовательской работы, качество ее оформления

Практическая значимость и возможность внедрения предложений, представленных в научно-исследовательской работе

Научно-исследовательская работа выполнена на (низком, достаточным, высоком, особо высоком) уровне и может быть допущена к защите, а работу студента

Руководитель научно-исследовательской работы звание, должность

«__» _____ 20 __ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЯКУТСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»
(ФГБОУ ВО Якутская ГСХА)
Агротехнологический факультет
Кафедра «Технология переработки продуктов животноводства и общественное питание»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Производственная практика Б2.В.03(П) Научно-исследовательская работа

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации
общественного питания»

Направление (с (профиль) образовательной программы «Технология продукции и
организации общественного питания»

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Общая трудоемкость / ЗЕТ 108 часов / 3 ЗЕТ

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с требованиями к федеральным государственным образовательным стандартам высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015г. N1332

Разработчик(и) программы и.т.д. Хитскалова С.Г.-Д.
Инициалы, фамилия, имя, отчество

Зав. кафедрой разработки программы  Панератов В.В.
Инициалы Фамилия, имя, отчество
Протокол заседания кафедры № 57 от «6» июня 2017 г.

Зав. профилирующей кафедрой  Панератов В.В.
Инициалы Фамилия, имя, отчество
Протокол заседания кафедры № 57 от «6» июня 2017 г.

Председатель методической комиссии факультета  Ескинова В.К.
Инициалы Фамилия, имя, отчество
Протокол заседания МК факультета № 6 от «6» июня 2017 г.

Декан факультета  Тоголева И.А.
Инициалы Фамилия, имя, отчество
«6» июня 2017 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Введение
2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.
3. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания.
4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.
5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

1. Введение

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для проведения промежуточной аттестации обучающихся и является приложением к программе *производственной* практики Научно-исследовательская работа, представляет собой совокупность контрольно-измерительных материалов (типовые задачи (задания), контрольные работы, тесты и др.), предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения.

Материалы ФОС для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике студентов размещены в *ИС Visual Testing Studio u Moodle (moodle.ysaa.ru)*.

2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы освоения компетенция по дисциплинам и учебным практикам формируются следующим образом: категории компетенций «знать» и «уметь» составляют I этап освоения, категория компетенции «владеть» соответствует II этапу освоения.

Перечень компетенций	Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОП	Характеристика этапов формирования компетенций в соответствии с РПД
ПК-5	I этап формирования	<i>Знает:</i> производственные мощности и технологическое оборудование, инновации в производстве <i>Умеет:</i> рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в
	II этап формирования	<i>Владеть:</i> способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-7	I этап формирования	<i>Знает:</i> систему контроля деятельности производства, индустрию питания и гостеприимства <i>Умеет:</i> анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и
	II этап формирования	<i>Владеть:</i> способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и
ПК-17	I этап формирования	<i>Знает:</i> ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и технологические процессы производства продукции питания, способы рационального использования ресурсов <i>Умеет:</i> организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального
	II этап формирования	<i>Владеть:</i> способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности

		продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других
ПК-24	I этап формирования	<i>Знает:</i> основные термины и определения, структуру и порядок научного исследования, особенности исследования объектов в пищевой отрасли
		<i>Умеет:</i> проводить научное исследование по заданной методике, самостоятельно формировать научную тематику, организовывать и вести научно-исследовательскую деятельность, проводить анализ
	II этап формирования	<i>Владеть:</i> методами получения продуктов с заранее заданными составом и свойствами, методическими и организационными приемами реализации
ПК-25	I этап формирования	<i>Знает:</i> основные термины и определения, структуру и порядок научного исследования в пищевой отрасли, направления научных исследований в области технологии пищевой продукции, а также современные методы научных исследований в пищевой отрасли, анализ и обобщение научных фактов, материалов учебной практики, особенности сбора информации в
		<i>Умеет:</i> применять освоенные знания в области современных достижений науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах, анализировать потребности в материальных и трудовых ресурсах, калькуляции себестоимости отдельных видов
	II этап формирования	<i>Владеть:</i> современными информационными и инновационными технологиями, включая методы получения, обработки и хранения научной информации
ПК-26	I этап формирования	<i>Знает:</i> технологию приготовления отдельных изделий, основные составные вещества пищевых продуктов, их свойства, строение, классификации и изменения их в процессе производства
		<i>Умеет:</i> применять освоенные знания в области поиска и принятия оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков изготовления, безопасности
	II этап формирования	<i>Владеть:</i> практическими производственными навыками, приобретением опыта трудовой и организаторской деятельности

3. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания

Перечень и описание компетенций		
Уровни освоения, показатель оценивания	Критерии оценивания	Шкала оценивания
	– способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);	
	– способностью анализировать и оценивать результативность системы	

<p>контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17); - способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24); - способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25); - способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26); 		
Не освоены	<i>незнание значительной части программного материала, неумение даже с помощью преподавателя сформулировать правильные ответы на задаваемые вопросы, невыполнение практических заданий;</i>	0-60 Неудовлетворительно (не зачтено)
<i>Уровень 1 (пороговый)</i>	<i>дает общее представление о виде деятельности, основных закономерностях функционирования объектов профессиональной деятельности, методов и алгоритмов решения практических задач;</i>	
Знать: ПК-5, ПК-7, ПК-17, ПК-24. ПК-25, ПК-26	производственные мощности систему контроля деятельности производства ресурсосберегающее производство основные термины и определения технологию приготовления отдельных изделий основные термины и определения, структуру и порядок научного исследования в пищевой отрасли, направления научных исследований в области технологии пищевой продукции	75 - 61 Удовлетворительно (зачтено)
Уметь: ПК-5, ПК-7, ПК-17, ПК-24. ПК-25, ПК-26	анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства организовать ресурсосберегающее производство Проводить научное исследование по заданной методике, самостоятельно формировать научную тематику применять освоенные знания в области современных достижений науки и передовой технологии в работах применять освоенные знания в области поиска и принятия оптимальных решений при создании продукции	
Владеть: ПК-5, ПК-7, ПК-17, ПК-24. ПК-25, ПК-26	способностью рассчитывать производственные мощности способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства способностью организовать ресурсосберегающее производство методами получения продуктов с заранее заданными составом и свойствами современными информационными и инновационными технологиями практическими производственными навыками	
<i>Уровень 2 (продвинутой)</i>	<i>позволяет решать типовые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения по известным алгоритмам, правилам и методикам;</i>	
Знать: ПК-5, ПК-7,	производственные мощности и технологическое оборудование систему контроля деятельности производства,	90-76 Хорошо (зачтено)

<p><i>ПК-17, ПК-24. ПК-25, ПК-26</i></p>	<p>индустрию питания ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и технологические процессы производства продукции питания основные термины и определения, структуру и порядок научного исследования основные термины и определения, структуру и порядок научного исследования в пищевой отрасли, направления научных исследований в области технологии пищевой продукции, а также современные методы научных исследований в пищевой отрасли технологии приготовления отдельных изделий, основные составные вещества пищевых продуктов</p>	
<p>Уметь: <i>ПК-5, ПК-7, ПК-17, ПК-24. ПК-25, ПК-26</i></p>	<p>рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания Проводить начное исследование по заданной методике, самостоятельно формировать научную тематику, организовывать и вести научно-исследовательскую деятельность применять освоенные знания в области современных достижений науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах применять освоенные знания в области поиска и принятия оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости</p>	
<p>Владеть: <i>ПК-5, ПК-7, ПК-17, ПК-24. ПК-25, ПК-26</i></p>	<p>способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания методами получения продуктов с заранее заданными составом и свойствами, методическими и приемами реализации экспериментальных исследований современными информационными и инновационными технологиями, включая методы получения научной информации практическими производственными навыками, приобретение опыта трудовой деятельности</p>	

<p>Уровень 3 (высокий)</p>	<p><i>предполагает готовность решать практические задачи повышенной сложности, нетиповые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения в условиях неполной определенности, при недостаточном документальном, нормативном и методическом обеспечении;</i></p>	
<p>Знать: ПК-5, ПК-7, ПК-17, ПК-24. ПК-25, ПК-26</p>	<p>производственные мощности и технологическое оборудование, инновации в производстве систему контроля деятельности производства, индустрию питания и гостеприимства ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и технологические процессы производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов основные термины и определения, структуру и порядок научного исследования, особенности исследования объектов в пищевой отрасли основные термины и определения, структуру и порядок научного исследования в пищевой отрасли, направления научных исследований в области технологии пищевой продукции, а также современные методы научных исследований в пищевой отрасли, анализ и обобщение научных фактов, материалов учебной практики, особенности сбора информации в организации технологию приготовления отдельных изделий, основные составные вещества пищевых продуктов, их свойства, строение, классификации и изменения их в процессе производства</p>	
<p>Уметь: ПК-5, ПК-7, ПК-17, ПК-24. ПК-25, ПК-26</p>	<p>рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов проводить научное исследование по заданной методике, самостоятельно формировать научную тематику, организовывать и вести научно-исследовательскую деятельность, проводить анализ полученных результатов исследований применять освоенные знания в области современных достижений науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах, анализировать потребности в материальных и трудовых ресурсах, калькуляции себестоимости отдельных видов продукции, прибыли и рентабельности применять освоенные знания в области поиска и</p>	<p>100-91 Отлично (зачтено)</p>

	принятия оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности	
Владеть: <i>ПК-5, ПК-7, ПК-17, ПК-24, ПК-25, ПК-26</i>	<p>способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p> <p>способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p> <p>способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов методами получения продуктов с заранее заданными составом и свойствами, методическими и организационными приемами реализации экспериментальных исследований современными информационными и инновационными технологиями, включая методы получения, обработки и хранения научной информации</p> <p>практическими производственными навыками, приобретением опыта трудовой и организаторской деятельности</p>	

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Типовые задачи

ПК-5, ПК-7, ПК-17, ПК-24, ПК-25, ПК-26

1. Методы отбора проб и пробоподготовки жидких и твердых продуктов
2. Составные компоненты пищевых продуктов и их значение
3. Физические методы исследования (сущность, применение)
4. Химические методы и физико-химические методы исследований (сущность, применение)
5. Биологические методы исследования (сущность, применение)
6. Дайте понятие «брака». Какие виды брака классифицируют на производстве?
7. Какие действия необходимо выполнить при выявлении брака?
8. Что понимают под браком маркировки?
9. Что понимают под браком упаковки?
10. Что понимают под браком при хранении и транспортировании?
11. Как следует поступать с бракованной продукцией?
12. Кондуктометрический метод микробиологического анализа (импедансный).
13. Биoluminesцентный анализ, метод цитометрии.
14. Метод микроскопии.
15. Иммунологические (иммуноферментативные) методы.
16. ПЦР - метрия.
17. Какие системы контроля безопасности продуктов питания существуют в мире?
18. Поясните сущность системы GHP (Good Hygienic Practices) правильная

гигиеническая практика?

19. Поясните сущность системы GMP (Good Manufacturing Practices) правильная производственная практика?
20. Поясните сущность системы НА^АР (Hazard Analysis and Critical Control Points) анализ рисков и критические контрольные точки?
21. Перечислите законодательно-правовую базу НАССР?
22. Как осуществляется регистрация здоровья персонала?
23. Какие прививки являются обязательными для работников молочных предприятий?
24. Какие виды медицинских осмотров обязательны для работников молочных предприятий?
25. Какие болезни недопустимы у сотрудников заводов?
26. Как определяют концентрацию активного хлора в рабочих растворах?
27. Как определяют концентрацию надуксусой кислоты в концентрированных и рабочих растворах дезинфектанта?
28. Как определяют концентрацию перекиси водорода в рабочем растворе дезинфектанта?
29. Как контролируют остаточные количества моющих и дезинфицирующих средств?

Перечень вопросов для аттестации

ПК- 5, ПК- 7, ПК-17, ПК-24, ПК-25, ПК-26

1. Какова тематика данной исследовательской работы?
2. Почему была выбрана эта тема исследований? Ее актуальность.
3. Какие методы научного исследования вам известны?
4. Что такое аналитический метод исследования?
5. Как можно обобщить результаты научных исследований?
6. Что такое статья, тезис, доклад? В чем заключается их отличие?
7. Что такое патент и какова процедура его оформления?
8. Какое исследовательское оборудование Вы используете в своей практике? Для чего оно предназначено?
9. В чем заключается постановка эксперимента и какие виды эксперимента вы знаете?
10. Какие формы выражения результатов эксперимента вы используете в своей практике?
11. Какие способы обработки экспериментальных данных вам известны?
12. Какой нормативно-технической документацией вы пользовались во время прохождения практики?

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

Промежуточной аттестации и текущий контроль проводится в конце 4 семестра и завершает преддипломную практику в такой форме, как *защита отчета*, которая проводится *в устной или письменной формах, в форме контрольного тестирования.*

В соответствии с действующим Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования: бакалавриата, специалитета, магистратуры в ФГБОУ ВО Якутская ГСХА оценка знаний, умений и навыков осуществляется в рамках накопительной балльно-рейтинговой системы по 100-балльной шкале.

Для оценки результата сдачи студентом курсового экзамена и дифференцированного зачета используются отметки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно». Для оценки результата сдачи студентом курсового зачета используются отметки «зачтено» и «не зачтено».

Рейтинговый регламент устанавливает следующее соотношение между оценками в баллах и их числовыми эквивалентами. Перевод балльных оценок в академические отметки по

экзаменационным дисциплинам производится по следующей шкале:

- От 91 до 100 баллов общего рейтинга - «отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические компетенции сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;
- От 76 до 90 балла - «хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое;
- От 61 до 76 балла - «удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические компетенции в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных задач выполнено, в них имеются ошибки;
- Менее 61 баллов - «неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

5.1. Процедура оценивания - порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки.

Справочная таблица процедур оценивания (с необходимым комплектом материалов и критериями оценивания)

№ п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Необходимо наличие материалов по оценочному средству в фонде	Критерии оценивания (примеры описания ¹)	Возможность формирования компетенции на каждом этапе		
					Знания	Навыки	Умения
	Устный ответ (У) – сообщение по тематике практических занятий	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Темы и вопросы для обсуждения.	<p>При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полноту и правильность ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного; 3) языковое оформление ответа. <p>Отметка "5" ставится, если студент:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка. <p>Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого. <p>Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого</p>	+		

5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3
1	Составление индивидуального плана прохождения работы совместно с научным руководителем. Формулировка цели и задач собственного исследования.	ПК - 5, ПК - 7, ПК - 17, ПК - 24. ПК-25, ПК-26	У	20	0-12	13-15	16-18	19-20
2	Подготовка к проведению исследования. Подбор и освоение соответствующих методик.	ПК - 5, ПК - 7, ПК - 17, ПК - 24. ПК-25, ПК-26	У	20	0-12	13-15	16-18	19-20
3	Проведение конкретного экспериментального исследования.	ПК - 5, ПК - 7, ПК - 17, ПК - 24. ПК-25, ПК-26	У					
4	Обработка и анализ полученных экспериментальных данных.	ПК - 5, ПК - 7, ПК - 17, ПК - 24. ПК-25, ПК-26	У	20	0-12	13-15	16-18	19-20
5	Оформление отчета по работе. Подготовка публикации или презентации по результатам исследования.	ПК - 5, ПК - 7, ПК - 17, ПК - 24. ПК-25, ПК-26	У	20	0-12	13-15	16-18	19-20
	<i>ВСЕГО</i>			100	0-60	61-75	76-90	91-100
	<i>Зачет(з)</i>	ПК - 5, ПК - 7, ПК - 17, ПК - 24. ПК-25, ПК-26	У	20	0-12	13-15	16-18	19-20

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ ПО ФОС ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Научно-исследовательская работа
(наименование дисциплины (модуля))

основной образовательной программы по направлению подготовки (специальности)

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
(шифр и наименование направления подготовки (специальности))

Представленный фонд оценочных средств соответствует требованиям ФГОС ВО.

Оценочные средства текущего и промежуточного контроля соответствуют целям и задачам реализации основной образовательной программы по направлению подготовки (специальности) Продукты питания животного происхождения соответствует целям и задачам рабочей программы реализуемой дисциплины (модуля).

Оценочные средства, включенные в представленный фонд, отвечают основным принципам формирования ФОС, отвечают задачам профессиональной деятельности выпускника.

Оценочные средства и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов представлены в достаточном объеме.

Оценочные средства позволяют оценить сформированность компетенции(ий), указанных в рабочей программе дисциплины (модуля).

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе подготовки магистров по направлению «Технология продукции и организация общественного питания».
(бакалавров/специалистов по направлению)

ФИО, должность, звание _____
(подпись)

Дата

**Выписка из Положения о Фонде оценочных средств
для текущей, промежуточной и итоговой (государственной итоговой)
аттестации студентов ФГБОУ ВО Якутская ГСХА**

«... 4. РАЗРАБОТКА ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.

4.1. Академия разрабатывает ОПОП по реализуемым направлениям подготовки.

4.2. Фонды оценочных средств разрабатываются по каждой дисциплине с целью проведения текущей и промежуточной аттестации, и в целом для итоговой аттестации по реализуемым направлениям подготовки. По дисциплинам с одинаковыми требованиями к их содержанию для различных профилей в рамках направления подготовки может создаваться комплексный ФОС.

4.3. Целесообразность разработки фондов оценочных средств по одноименным дисциплинам для различных направлений подготовки, определяется кафедрой, обеспечивающей реализацию данной дисциплины, по согласованию с методической комиссией факультета на основе предполагаемых результатов обучения.

4.4. Ответственность за разработку фондов оценочных средств несет кафедра, за которой закреплена данная дисциплина, в соответствии с учебным планом направления подготовки.

Ответственным исполнителем разработки фонда оценочных средств по дисциплинам является заведующий кафедрой.

4.5. Непосредственный разработчик (коллектив разработчиков) ФОС назначается заведующим кафедрой, как правило, из числа педагогических работников кафедры, реализующий данную дисциплину. Перечень фондов оценочных средств и ответственные исполнители утверждаются протоколом заседания кафедры.

4.6. При составлении, согласования и утверждении фонда оценочных средств должно быть обеспечено его соответствие:

- ФГОС ВПО (ВО) по соответствующему направлению подготовки;
- ОПОП и учебному плану по направлению подготовки;
- рабочей программе дисциплины, реализуемой по ФГОС ВПО (ВО);
- образовательным технологиям, используемым в реализации данной дисциплины.

4.7. ФОС формируется на бумажном и электронном носителях.

4.8. Планирование и выполнение работ, связанных с разработкой и экспертизой ФОС оформляется в индивидуальном плане преподавателя на текущий учебный год...»