

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

Факультет технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой

 Дерканосова Н.М.

«08» февраля 2018 г.

**Фонд оценочных средств
по дисциплине Б1.В.ДВ.02.02 Планирование и организация НИР в отрасли**

Для направления 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функ-
ционального и специализированного назначения

Направленность «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения» - академическая магистратура

квалификация (степень) выпускника - магистр

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

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины	
		1	2
ОПК-3	способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	+	+
ПК-18	способностью разрабатывать новые технологические решения в рамках существующих технологий по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения в соответствии с профилем подготовки		+

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

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	не зачтено	зачтено

2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ОПК-3	<p>знать: основы исследовательского процесса в организации при производстве продуктов функционального и специализированного назначения; принципы закономерности организации проведение научных исследований, конференции, семинаров, круглых столов;</p> <p>уметь: применять полученные навыки для подготовки проведения научных исследований при проектировании продуктов функционального и специализированного назначения;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: владения методами анализа научных исследований; решения практических задач области технологий по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;</p>	1-2	Сформированные и систематические знания требований в области менеджмента научных исследований в России и за рубежом	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, письменный опрос, тестирование	Вопросы из раздела 3.1 Задания из раздела 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Задания из раздела 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Задания из раздела 3.3

	ного назначения.							
ПК-18	<p>знать: теоретические основы научных исследований; классификацию методов исследования и условия их применения в научном исследовании в области технологий по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; теоретические основы организации научно-исследовательской работы;</p> <p>уметь: выполнять научно-исследовательскую экспериментальную работу; составлять заключения и практические рекомендации на основе исследовательских данных; использовать экспериментальные и теоретические методы исследования в профессиональной деятельности; адаптировать современные достижения науки и наукоемких технологий к созданию технологий по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.</p>	2	Сформированные и систематические знания основных достижений науки в сфере организации научных исследований и разработок новых технологий по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, письменный опрос, тестирование	Вопросы из раздела 3.1 Задания из раздела 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Задания из раздела 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Задания из раздела 3.3

<p>ного назначения; иметь навыки и /или опыт деятельности способами осмысления и критического анализа научной информации ; обработкой, анализом и интерпретацией результатов исследования; современными методами научного исследования в предметной сфере; навыками совершенствования и развития своего научного потенциала.</p>							
---	--	--	--	--	--	--	--

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6	7
ОПК-3	<p>знать: основы исследовательского процесса в организации при производстве продуктов функционального и специализированного назначения; принципы закономерности организации проведение научных исследований, конференции, семинаров, круглых столов;</p> <p>уметь: применять полученные навыки для подготовки проведения научных исследований при проектировании продуктов функционального и специализированного назначения;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: владения методами анализа научных исследований; решения практических задач области технологий по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	Вопросы из разделов 3.1, 3.2	Вопросы из разделов 3.1, 3.2	Вопросы из разделов 3.1, 3.2
ПК-18	<p>знать: теоретические основы научных исследований; классификацию методов исследования и условия их применения в научном исследовании в области технологий по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; теоретические основы организации научно-исследовательской работы;</p> <p>уметь: выполнять научно-исследовательскую экспериментальную ра-</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	Вопросы из разделов 3.1, 3.2	Вопросы из разделов 3.1, 3.2	Вопросы из разделов 3.1, 3.2

	<p>боту; составлять заключения и практические рекомендации на основе исследовательских данных; использовать экспериментальные и теоретические методы исследования в профессиональной деятельности; адаптировать современные достижения науки и наукоемких технологий к созданию технологий по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности способами осмысления и критического анализа научной информации; обработкой, анализом и интерпретацией результатов исследования; современными методами научного исследования в предметной сфере; навыками совершенствования и развития своего научного потенциала.</p>					
--	--	--	--	--	--	--

2.4 Критерии оценки на зачете

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«Зачтено»	Обучающийся показал достаточные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты
«Не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«Отлично»	Обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
«Хорошо»	Обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55% баллов за задания теста.
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75% баллов за задания теста.
Высокий	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90% баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована	Обучающийся плохо воспроизводит термины, основные понятия.	Менее 55% баллов за задания теста.

2.7 Критерии оценки практических заданий

Оценка	Критерии
«Отлично»	Обучающийся демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по

	условию задания.
«Хорошо»	Обучающийся демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.
«Удовлетворительно»	Обучающийся затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, дает неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.
«Неудовлетворительно»	Обучающийся дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

2.8 Допуск к сдаче зачета

1. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Выполнение практических работ и самостоятельных заданий.
3. Активное участие в работе на занятиях.

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

3.1 Вопросы к зачету

1. Управление в сфере науки.
2. Законодательная основа.
3. Субъекты научной деятельности.
4. Приоритеты развития научной исследовательской деятельности в РФ.
5. Кадровый потенциал научно-технического комплекса.
6. международного научно-технического сотрудничества.
7. Структурно-функциональная организация Министерства образования и науки РФ, Высшей аттестационной комиссии (ВАК), Российской академии наук.
8. Научно-исследовательские институты. Формирование научных и научно-технических программ и проектов в РФ.
9. Научно-исследовательская работа в вузах и научно-исследовательских институтах.
10. Направления научной деятельности: понятия, классификации.
11. Классификация наук.
12. Системы классификации наук. Номенклатура.
13. Естественные науки и математика, гуманитарные и социально-экономические науки, технические науки, сельскохозяйственные науки.
14. Фундаментальные (теоретические) и прикладные науки.
15. Научно-практическое исследование: понятие, виды, этапы.
16. Подготовительный этап.
17. Исследовательский этап.
18. Поискные исследования.
19. Этап построения внутренней структуры работы.
20. Этап внедрения результатов исследования в практику.
21. Методы и понятия теоретического и эмпирического исследования.
22. Группа теоретических методов.
23. Группа эмпирических методов.

24. Применение статистических методов и средств в научном исследовании.
25. Понятие статистических методов и средств.
26. Экспериментальная работа. Понятие и специфика экспериментальной работы.
27. Комплексный научный эксперимент.
28. Понятие и характеристика эксперимента.
29. Виды комплексного научного эксперимента.
30. Этапы подготовки и проведения эксперимента.
31. Постановка проблемы, выбор объекта, предмета, определение цели и основных задач исследования.
32. Формулирование гипотезы исследования.
33. Разработка программы (планов) по методике исследования.
34. Сбор и обработка научных фактов.
35. Корректировка гипотезы в ходе исследования.
36. Оформление и теоретическое обоснование результатов исследования.
37. Понятие инноваций и зарождение теории инноваций.
38. Современные подходы к определению инноваций и модели инновационного процесса.
39. Определение инноваций в федеральном и региональном законодательстве РФ.
40. Классификация инноваций.
41. Необходимость инноваций в деятельности предприятия и продуцируемые инновациями эффекты.
42. Технологический предел и технологический разрыв.
43. Инновационный процесс и его этапы.
44. Виды научных мероприятий.
45. Конгресс, конференции, семинары, симпозиумы и др.
46. Региональные, национальные и международные мероприятия.

3.2 Практические задачи

Задача 1. Найдите тезис, аргументы и укажите способ доказательства:

- 1) Таланты истинны на критику не злятся: их повредить она не может красоты.
- 2) Я не успел укрыться: внезапно налетела буря.
- 3) Назойлив только глупец: умный человек сразу чувствует, приятно его общество или наскучило, и уходит за секунду до того, как станет ясно, что он лишний.

Задача 2.

1. Опишите наиболее распространенные общенаучные и частнонаучные методы, используемые в экономической науке.
2. Разработайте пример мысленного эксперимента в экономической науке.

3.3 Тестовые задания (примерные)

1 Понятия называются совместимыми, если и только если они:

- 1)включаются друг в друга
- 2)имеют общие элементы объема
- 3)относятся к одному универсуму

2 Отношения по объему между понятиями «действие или бездействие, квалифицируемое законом в качестве уголовно наказуемого» и «действие, квалифицируемое законом в качестве уголовно наказуемого и бездействие, квалифицируемое законом в качестве уголовно наказуемого»

- 1) перекрещивание
- 2) подчинение
- 3) равнозначность

3 Явное определение, содержащее один и тот же термин в определяющей и определяемой частях, называют:

- 1) тавтологическим
- 2) неясным
- 3) определением «как попало»
- 4) слишком узким

4 Тавтологическо-ложной называется формула, которая принимает значение «л» ... таблицы истинности:

- 1) во всех строках
- 2) хотя бы в одной строке
- 3) во всех столбцах
- 4) хотя бы в одном столбце.

5 Высказывания, совместимые по истинности, но не совместимые по ложности, находятся в отношении:

- 1) контрарности
- 2) субконтрарности
- 3) контрадикторности
- 4) эквивалентности.

6 Высказывания, совместимые по ложности, но не совместимые по истинности, находятся в отношении:

- 1) контрарности
- 2) субконтрарности
- 3) контрадикторности
- 4) эквивалентности.

3.4 Реферат

Не предусмотрен.

3.5 Вопросы к коллоквиуму

Коллоквиум не предусмотрен.

3.6 Перечень тем курсовых работ (проектов)

Не предусмотрены.

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

4.1 Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.01 – 2017.

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	На практических занятиях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в течение практического занятия
3.	Требования к техническому	В соответствии с ОП и рабочей программой

	оснащению аудитории	
4.	Ф.И.О. преподавателя, проводящего процедуру контроля	Василенко О.А.
5.	Вид и форма заданий	Собеседование, опрос
6.	Время для выполнения заданий	В течение занятия
7.	Возможность использования дополнительных материалов	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя, обрабатывающего результаты	Василенко О.А.
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ