МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ» (ФГБОУ ВО «МГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий кафедрой технологий пищевых производств

_____/ В.А. Гроховский / «<u>20</u>» мая 2019 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Б2.В.01(П) ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ПРАКТИКА)

Направление подготовки/специальность <u>19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии</u> код и наименование направления подготовки

Направленность (профиль)/ специализация <u>Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и</u> код и направленность программы

холодильных производств

Разработчик(и) <u>Шокина Ю.В. профессор кафедры технологий пищевых производств, д-р техн.</u> наук, профессор ФИО, должность, ученая степень, (звание)

Фонд оценочных средств практики

1. Характеристика результатов обучения по дисциплине Таблица 1

Код и			Уровень освоени	я компетенции	
наименова ние компетенц ии (части компетенц ии)	Этапы (индикаторы) освоения компетенций	Ниже порогового	Пороговый	Продвинутый	Высокий
1	2	3	4	5	6
ОПК-1. Способнос ть и готовность	знать: -основной круг проблем (задач), встречающихся в избранной сфере научной деятельности, и основные способы (методы, алгоритмы) их решения; - основные источники и методы поиска научной информации.	Фрагментарные знания основного круга проблем (задач), встречающихся в избранной сфере научной деятельности, и основных способов (методов, алгоритмов) их решения; основных источникиов и методов поиска научной информации.	Общие, но не структурированны е знания основного круга проблем (задач), встречающихся в избранной сфере научной деятельности, и основных способов (методов, алгоритмов) их решения; основных источникиов и методов поиска научной информации.	Сформированны е, но содержащие отдельные пробелы знания основного круга проблем (задач), встречающихся в избранной сфере научной деятельности, и основных способов (методов, алгоритмов) их решения; основных источникиов и методов поиска научной информации.	Сформированные систематические знания основного круга проблем (задач), встречающихся в избранной сфере научной деятельности, и основных способов (методов, алгоритмов) их решения; основных источникиов и методов поиска научной информации.
к организац ии и проведени ю фундамент альных и прикладн ых научных исследован ий	Уметь: - обобщать и систематизировать передовые достижения научной мысли и основные тенденции хозяйственной практики; - анализировать, систематизировать и усваивать передовой опыт проведения научных исследований; - собирать, отбирать и использовать необходимые данные и эффективно применять количественные методы их анализа; - выделять и обосновывать авторский вклад в проводимое исследование, оценивать его научную новизну и	Частично освоенное умение обобщать и систематизировать передовые достижения научной мысли и основные тенденции хозяйственной практики; анализировать, систематизировать и усваивать передовой опыт проведения научных исследований; собирать, отбирать и использовать необходимые данные и эффективно применять количественные методы их анализа; выделять и обосновывать	В целом успешно, но не систематически осуществляемое умение обобщать и систематизировать передовые достижения научной мысли и основные тенденции хозяйственной практики; анализировать и усваивать передовой опыт проведения научных исследований; собирать, отбирать и использовать необходимые данные и эффективно применять количественные	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение обобщать и систематизирова ть передовые достижения научной мысли и основные тенденции хозяйственной практики; анализировать, систематизирова ть и усваивать передовой опыт проведения научных исследований; собирать, отбирать и использовать необходимые данные и эффективно применять количественные	Сформированное умение обобщать и систематизировать передовые достижения научной мысли и основные тенденции хозяйственной практики; анализировать, систематизировать и усваивать передовой опыт проведения научных исследований; собирать, отбирать и использовать необходимые данные и эффективно применять количественные методы их анализа; выделять и обосновывать

	T				
	практическую	авторский вклад в	методы их	методы их	авторский вклад в
	значимость при	проводимое	анализа; выделять	анализа;	проводимое
	условии	исследование,	и обосновывать	выделять и	исследование,
	уважительного	оценивать его	авторский вклад в	обосновывать	оценивать его
	отношения к вкладу и	научную новизну	проводимое	авторский вклад	научную новизну
	достижениям других	и практическую	исследование,	в проводимое	и практическую
	исследователей,	значимость при	оценивать его	исследование,	значимость при
	занимающихся	условии	научную новизну	оценивать его	условии
	(занимавшихся)	уважительного	и практическую	научную	уважительного
	данной	отношения к	значимость при	новизну и	отношения к
	проблематикой,	вкладу и	условии	практическую	вкладу и
	соблюдения научной	достижениям	уважительного	значимость при	достижениям
	этики и авторских	других	отношения к	условии	других
	прав.	исследователей,	вкладу и	уважительного	исследователей,
		занимающихся	достижениям	отношения к	занимающихся
		(занимавшихся)	других	вкладу и	(занимавшихся)
		данной	исследователей,	достижениям	данной
		проблематикой,	занимающихся	других	проблематикой,
		соблюдения	(занимавшихся)	исследователей,	соблюдения
		научной этики и	данной	занимающихся	научной этики и
		авторских прав.	проблематикой,	(занимавшихся)	авторских прав.
			соблюдения	данной	
			научной этики и	проблематикой,	
			авторских прав.	соблюдения	
				научной этики и	
				авторских прав.	
	Владеть:	Фрагментарное	В целом	В целом	Успешное и
	- современными	применение	успешное, но не	успешное, но	систематическое
	методами,	навыками	систематическое	содержащее	применение
	инструментами и	владения	применение	отдельные	навыков владения
	технологией научно-	современными	навыков владения	пробелы	современными
	исследовательской и	методами,	современными	применение	методами,
	проектной	инструментами и	методами,	навыков	инструментами и
	деятельности в	технологией	инструментами и	владения	технологией
	определенных	научно-	технологией	современными	научно-
	областях биологии;	исследовательской	научно-	методами,	исследовательской
	- навыками	и проектной	исследовательской	инструментами и	и проектной
	публикации	деятельности в	и проектной	технологией	деятельности в
	результатов научных	определенных	деятельности в	научно-	определенных
	исследований, в том	областях	определенных	исследовательск	областях
	числе полученных	технологии	областях	ой и проектной	технологии
	лично обучающимся,	мясных, молочных	технологии	деятельности в	мясных, молочных
	в рецензируемых	и рыбных	мясных, молочных	определенных	и рыбных
	научных изданиях.	продуктов;	и рыбных	областях	продуктов;
		навыками	продуктов;	технологии	навыками
		публикации	навыками	мясных,	публикации
			публикации	молочных и	результатов
		результатов			
		результатов научных	•		
		научных	результатов	рыбных	научных
		научных исследований, в	результатов научных	рыбных продуктов;	научных исследований, в
		научных исследований, в том числе	результатов научных исследований, в	рыбных продуктов; навыками	научных исследований, в том числе
		научных исследований, в том числе полученных лично	результатов научных исследований, в том числе	рыбных продуктов; навыками публикации	научных исследований, в том числе полученных лично
		научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в	результатов научных исследований, в том числе полученных лично	рыбных продуктов; навыками публикации результатов	научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в
		научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых	результатов научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в	рыбных продуктов; навыками публикации результатов научных	научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых
		научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в	результатов научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых	рыбных продуктов; навыками публикации результатов научных исследований, в	научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в
		научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых	результатов научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в	рыбных продуктов; навыками публикации результатов научных исследований, в том числе	научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых
		научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых	результатов научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых	рыбных продуктов; навыками публикации результатов научных исследований, в том числе полученных	научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых
		научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых	результатов научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых	рыбных продуктов; навыками публикации результатов научных исследований, в том числе полученных лично	научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых
		научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых	результатов научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых	рыбных продуктов; навыками публикации результатов научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в	научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых
		научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых	результатов научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых	рыбных продуктов; навыками публикации результатов научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых	научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых
		научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых	результатов научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых	рыбных продуктов; навыками публикации результатов научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых научных	научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых
	Знать	научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых научных изданиях.	результатов научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых научных изданиях.	рыбных продуктов; навыками публикации результатов научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых научных изданиях.	научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых научных изданиях.
VK-6	Знать:	научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых научных изданиях.	результатов научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых научных изданиях.	рыбных продуктов; навыками публикации результатов научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых научных изданиях.	научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых научных изданиях. Сформированные
УК-6. Способнос	Знать: - методы и технологии научной	научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых научных изданиях.	результатов научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых научных изданиях.	рыбных продуктов; навыками публикации результатов научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых научных изданиях.	научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых научных изданиях.

ть планирова ть и решать задачи собственно го профессио нального и личностно го развития	коммуникации на государственном и иностранном языках; - стилистические особенности представления результатов научной деятельности в устной и письменной форме на государственном и иностранном языках.	научной коммуникации на государственном и иностранном языках; стилистических особенностей представления результатов научной деятельности в устной и письменной форме на государственном и иностранном языках.	технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках; стилистических особенностей представления результатов научной деятельности в устной и письменной форме на государственном и иностранном языках.	отдельные пробелы знания методов и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках; стилистических особенностей представления результатов научной деятельности в устной и письменной форме на государственном и иностранном языках.	технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках; стилистических особенностей представления результатов научной деятельности в устной и письменной форме на государственном и иностранном языках.
	Уметь: - следовать в основным нормам, принятым в научном общении на государственном и иностранном языках.	Частично освоенное умение следовать в основным нормам, принятым в научном общении на государственном и иностранном языках.	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение, следовать в основным нормам, принятым в научном общении на государственном и иностранном языках.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение следовать в основным нормам, принятым в научном общении на государственном и иностранном языках.	Сформированное умение следовать в основным нормам, принятым в научном общении на государственном и иностранном языках.
	Владеть: - владеть навыками анализа научных текстов на государственном и иностранном языках; - навыками критической оценки эффективности различных методов и технологий научной коммуникации на государственном и иностранном языках; - различными методами, технологиями и типами коммуникаций при осуществлении профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках.	Фрагментарное применение навыков анализа научных текстов на государственном и иностранных языках; навыков критической оценки эффективности различных методов и технологий научной коммуникации на государственном и иностранном языках; различными методами, технологиями и типами коммуникаций при осуществлении профессиональной деятельности на	В целом успешное, но не систематическое применение навыков анализа научных текстов на государственном и иностранных языках; навыков критической оценки эффективности различных методов и технологий научной коммуникации на государственном и иностранном языках; различными методами, технологиями и типами коммуникаций при осуществлении	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков анализа научных текстов на государственном и иностранных языках; навыков критической оценки эффективности различных методов и технологий научной коммуникации на государственном и иностранном языках; различными методами, технологиями и типами	Успешное и систематическое применение навыков анализа научных текстов на государственном и иностранных языках; навыков критической оценки эффективности различных методов и технологий научной коммуникации на государственном и иностранном языках; различными методами, технологиями и типами коммуникаций при осуществлении профессиональной

		государственном и иностранном языках.	профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках.	коммуникаций при осуществлении профессиональн ой деятельности на государственном и иностранном языках	деятельности на государственном и иностранном языках.
	Знать:	Фрагментарные	Общие, но не	языках Сформированны	Сформированные
	основныеэтапы развития того	знания основных этапов развития	структурированны е знания основных	е, но содержащие	систематические знания основных
	раздела науки, к	того раздела	этапов развития	отдельные	этапов развития
	которому	науки, к которому	того раздела	пробелы знания	того раздела
	принадлежит выбранная им	принадлежит выбранная им	науки, к которому принадлежит	развития того	науки, к которому принадлежит
	специальность;	специальность;	выбранная им	раздела науки, к	выбранная им
	основныеметоды	основных методов теоретических и	специальность; основных методов	которому принадлежит	специальность; основных методов
	теоретических и	экспериментальны	теоретических и	выбранная им	теоретических и
ПК-3. Способнос	экспериментальных исследований в	х исследований в области	экспериментальны х исследований в	специальность; основных	экспериментальны х исследований в
ТЬ	области	профессиональной	области	методов	области
адаптиров	профессиональной	деятельности;	профессиональной	теоретических и	профессиональной
ать результат	деятельности; – об основных	основных проблемах	деятельности; основных	экспериментальн ых исследований	деятельности; основных
Ы	проблемах научно-	научно-	проблемах	в области	проблемах
современн ых	технического развития сферы	технического развития сферы	научно- технического	профессиональн ой деятельности;	научно- технического
исследован	производства и	производства и	развития сферы	основных	развития сферы
ий в области	технологий мясных, молочных и рыбных	технологий мясных, молочных	производства и технологий	проблемах научно-	производства и технологий
технологи	продуктов и	и рыбных	мясных, молочных	технического	мясных, молочных
и мясных, молочных	холодильных производств;	продуктов и холодильных	и рыбных продуктов и	развития сферы производства и	и рыбных продуктов и
и рыбных	– способах	производств;	холодильных	технологий	холодильных
продуктов	повышения качества	способах	производств;	мясных,	производств;
и холодильн	полуфабрикатов и готовой продукции;	повышения качества	способах повышения	молочных и рыбных	способах повышения
ых	о способах	полуфабрикатов и	качества	продуктов и	качества
производст в для	рационального использования	готовой продукции;	полуфабрикатов и готовой	холодильных производств;	полуфабрикатов и готовой
решения	сырьевых ресурсов	способах	продукции;	способах	продукции;
актуальны	животного	рационального	способах	повышения качества	способах
х проблем, возникаю	происхождения;	использования сырьевых	рационального использования	полуфабрикатов	рационального использования
щих в	технологических	ресурсов	сырьевых	и готовой	сырьевых
деятельнос ти	процессах производства мясных,	животного происхождения;	ресурсов животного	продукции; способах	ресурсов животного
организац	молочных и рыбных	технологических	происхождения;	рационального	происхождения;
ий и предприят	продуктов широкого ассортимента;	процессов производства	технологических процессов	использования сырьевых	технологических процессов
ий	– об	мясных, молочных	производства	ресурсов	производства
	организации исследования	и рыбных продуктов	мясных, молочных и рыбных	животного происхождения;	мясных, молочных и рыбных
	содержания и свойств	широкого	продуктов	технологических	продуктов
	нутриентов в сырье и	ассортимента;	широкого	процессов	широкого
	мясных, молочных и рыбных продуктах;	организации исследования	ассортимента; организации	производства мясных,	ассортимента; организации
	– о методах	содержания и	исследования	молочных и	исследования
	современного анализа химического состава	свойств нутриентов в	содержания и свойств	рыбных продуктов	содержания и свойств
	сырья животного	сырье и мясных,	нутриентов в	широкого	нутриентов в
	происхождения и	молочных и	сырье и мясных,	ассортимента;	сырье и мясных,

готовой продукции; молочных рыбных организации молочных И теоретически продуктах; рыбных исследования рыбных основы методов продуктах; содержания И продуктах; формирования современного методов свойств методов показателей качества анализа современного нутриентов современного мясной, молочной и анализа сырье и мясных, анализа химического молочных рыбной продукции и состава сырья химического химического продукции животного состава сырья рыбных состава сырья холодильных происхождения и животного продуктах; животного производств готовой происхождения и методов происхождения и продукции; широкого готовой современного готовой теоретических ассортимента; продукции; анализа продукции; основные основ теоретических химического теоретических И формирования основ состава сырья основ виды классификацию показателей формирования формирования животного нормативной качества мясной, показателей происхождения показателей И молочной качества мясной. мясной. технической И готовой качества документации; рыбной молочной И продукции; молочной И теоретически продукции И рыбной теоретических рыбной основы продукции продукции основ продукции e И И современную холодильных продукции формирования продукции практику разработки производств холодильных показателей холодильных нормативной качества мясной, широкого производств производств технической ассортимента; широкого молочной широкого документации, основных видов и ассортимента; рыбной ассортимента; порядок актуализации классификации основных видов и продукции основных видов и классификации нормативной классификации документов; И продукции сырье, технической нормативной холодильных нормативной И И документации; технической технической материалы, производств полуфабрикаты, теоретических документации; широкого документации; также процессы основ теоретических ассортимента; теоретических И производства мясных, современной основных видов основ И основ И молочных и рыбных практики современной и классификации современной продуктов разработки практики нормативной практики продукции нормативной разработки технической разработки технической нормативной документации; нормативной холодильных И документации, технической теоретических технической производств, формирующие порядок документации, основ И документации, потребительские актуализации порядок современной порядок свойства; актуализации практики актуализации документов; нормативные сырья, документов; разработки документов; технические материалов, сырья, нормативной сырья, И полуфабрикатов, а материалов, материалов, документы, технической также процессов полуфабрикатов, а полуфабрикатов, а устанавливающие документации, требования К производства также процессов порядок также процессов безопасности И мясных, молочных производства актуализации производства качеству мясных, рыбных мясных, молочных документов; мясных, молочных молочных и рыбных продуктов И рыбных сырья, и рыбных продуктов питания, продукции продуктов материалов, продуктов и условиям холодильных продукции полуфабрикатов, продукции их хранения, производств, холодильных также холодильных транспортирования, формирующие производств, процессов производств, реализации, а также, потребительские формирующие производства формирующие потребительские потребительские обеспечивающие свойства; мясных, товаропродвижение нормативных И свойства; молочных И свойства; продуктов питания на технических нормативных рыбных нормативных и потребительский технических продуктов технических документов, устанавливающих рынок; документов, продукции документов, устанавливающих методологию требования устанавливающих холодильных К идентификации, безопасности требования производств, требования к И формирующие опенки качеству мясных, безопасности безопасности и И И подтверждения молочных качеству мясных, потребительские качеству мясных, И соответствия мясных, молочных свойства; молочных и рыбных продуктов молочных и рыбных нормативных рыбных продуктов питания, условиям рыбных продуктов

продуктов питания и продукции холодильных производств широкого ассортимента установленным требованиям И заявленным характеристикам; методологию принятия решения о разработке технологии производстве нового продукта питания; критерии эффективности методологию оптимизации производства мясных, молочных и рыбных продуктов питания и продукции холодильных производств широкого ассортимента.

хранения, транспортировани я, реализации, а также, обеспечивающих товаропродвижени продуктов питания на потребительский рынок; методологии идентификации, оценки И подтверждения соответствия мясных, молочных рыбных продуктов питания И продукции холодильных производств широкого ассортимента установленным требованиям И заявленным характеристикам; методологии принятия решения разработке 0 технологии производстве нового продукта питания; критериев эффективности и методологии оптимизации производства мясных, молочных рыбных продуктов питания И продукции холодильных производств широкого ассортимента.

питания, условиям хранения, транспортировани я, реализации, а также, обеспечивающих товаропродвижени продуктов питания потребительский рынок; методологии идентификации, оценки подтверждения соответствия мясных, молочных И рыбных продуктов питания продукции холодильных производств широкого ассортимента установленным требованиям И заявленным характеристикам; методологии принятия решения разработке o технологии производстве нового продукта питания; критериев эффективности и методологии оптимизации производства мясных, молочных рыбных продуктов питания продукции холодильных производств широкого ассортимента.

технических документов, устанавливающи х требования к безопасности качеству мясных, молочных рыбных продуктов питания, условиям их хранения, транспортирован ия, реализации, а также, обеспечивающих товаропродвиже ние продуктов питания потребительский рынок; методологии идентификации, оценки И подтверждения соответствия мясных, молочных и рыбных продуктов питания И продукции холодильных производств широкого ассортимента установленным требованиям заявленным характеристикам методологии принятия решения разработке технологии производстве нового продукта питания; критериев эффективности и методологии оптимизации производства мясных, молочных и рыбных продуктов питания и продукции холодильных производств

широкого ассортимента.

питания, условиям их хранения, транспортировани я, реализации, а также, обеспечивающих товаропродвижени е продуктов питания на потребительский рынок; методологии идентификации, оценки и подтверждения соответствия мясных, молочных и рыбных продуктов питания и продукции холодильных производств широкого ассортимента установленным требованиям и заявленным характеристикам; методологии принятия решения о разработке технологии и производстве нового продукта питания; критериев эффективности и методологии оптимизации производства мясных, молочных и рыбных продуктов питания и продукции холодильных производств широкого ассортимента.

Уметь: анализироват ь многообразие форм человеческого знания, соотношение истины заблуждения, знания веры, рационального И иррационального В человеческой жизнедеятельности, особенностях функционирования знания в современном обществе, духовных ценностях. их значении творчестве И повседневной жизни; применять методы основные организации проведения фундаментальных прикладных научных исследований; прогнозирова повышение ть качества выпускаемой продукции; рационально использовать сырье; разрабатыват нормативнотехническую документацию новейших учетом достижений в области технологии техники; разрабатыват технологические процессы, обеспечивающие получение экологически чистой продукции; находить оптимальные рациональные технологические режимы работы всех видов используемого технологического оборудования; обеспечивать экономическую целесообразность выпуска мясной, молочной и рыбной продукции продукции

Частично освоенное умение анализировать многообразие форм человеческого знания, соотношения истины и заблуждения, знания и веры, рационального иррационального человеческой жизнедеятельност особенностях функционировани знания В современном обществе, духовных ценностях, их значении В творчестве повседневной жизни; основных методов организации И проведения фундаментальных прикладных И научных исследований; прогнозировать повышение качества выпускаемой продукции; рационального использования сырья; разрабатывать нормативнотехническую документацию учетом новейших достижений В области технологии и техники; разрабатывать технологические процессы, обеспечивающие получение экологически чистой продукции; находить оптимальные И рациональные технологические режимы работы всех видов

используемого

В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение анализировать многообразие форм человеческого знания, соотношения истины И заблуждения, знания и веры, рационального иррационального человеческой жизнедеятельност и, особенностях функционировани знания Я современном обществе, духовных ценностях, их значении В творчестве повседневной жизни; основных методов организации проведения фундаментальных прикладных научных исследований; прогнозировать повышение качества выпускаемой продукции; рационального использования сырья; разрабатывать нормативнотехническую документацию учетом новейших достижений области технологии И техники; разрабатывать технологические процессы, обеспечивающие получение экологически чистой продукции; находить оптимальные рациональные

технологические

целом успешное, содержащее отдельные пробелы умение анализировать многообразие форм человеческого знания, соотношения истины заблуждения, знания и веры, рационального и иррациональног о в человеческой жизнедеятельнос ти, особенностях функционирован ИЯ знания современном обществе, духовных ценностях, их значении В творчестве И повседневной жизни; основных методов организации проведения фундаментальны х и прикладных научных исследований; прогнозировать повышение качества выпускаемой продукции; рационального использования сырья; разрабатывать нормативнотехническую документацию с учетом новейших достижений области технологии техники; разрабатывать технологические процессы, обеспечивающие получение экологически чистой продукции; находить оптимальные

Сформированное умение анализировать многообразие форм человеческого знания, соотношения истины и заблуждения, знания и веры, рационального иррационального человеческой жизнедеятельност особенностях функционировани знания В современном обществе, духовных ценностях, их значении творчестве повседневной жизни; основных методов организации и проведения фундаментальных И прикладных научных исследований; прогнозировать повышение качества выпускаемой продукции; рационального использования сырья; разрабатывать нормативнотехническую документацию учетом новейших достижений области технологии И техники; разрабатывать технологические процессы, обеспечивающие получение экологически чистой продукции; находить оптимальные И рациональные технологические режимы работы всех видов используемого

холодильных технологического режимы работы рациональные технологического производств; оборудования; всех видов технологические оборудования; использовать обеспечивать используемого режимы работы обеспечивать анализа экономическую технологического всех видов экономическую схемы нутриентов пищевых целесообразность оборудования; используемого целесообразность выпуска мясной, обеспечивать технологическог выпуска мясной, продуктов, стандартные И молочной И экономическую о оборудования; молочной И современные методы рыбной целесообразность обеспечивать рыбной определения продукции И выпуска мясной, экономическую продукции и продукции компонентов сырья и продукции молочной целесообразност И холодильных рыбной холодильных готовых продуктов; выпуска Ь продукции использовать производств; мясной, производств; И продукции молочной особенности использовать использовать подготовки схемы анализа холодильных рыбной схемы анализа нутриентов производств; продукции нутриентов материалов пищевых продукции пищевых исследованию, пути использовать совершенствования продуктов, схемы анализа холодильных продуктов, органолептических стандартные И нутриентов производств; стандартные и методов анализа; современные пищевых использовать современные современные метолы продуктов, схемы анализа методы сенсорного стандартные определения нутриентов определения методы пищевых компонентов современные пищевых компонентов анализа продуктов; сырья и готовых методы продуктов, сырья и готовых продуктов; определения стандартные продуктов; методы объёмного и весового использовать компонентов современные использовать особенности сырья и готовых особенности анализа; методы использовать подготовки продуктов; определения подготовки практической материалов использовать компонентов материалов В К К деятельности навыки исследованию, особенности сырья и готовых исследованию, разработки продуктов; пути подготовки пути актуализации совершенствовани использовать совершенствовани материалов К нормативной И исследованию, особенности технической органолептически пути подготовки органолептически документации; х методов анализа; совершенствовани материалов х методов анализа; изучать спрос современные исследованию, современные оптимизации органолептически целью методы пути методы сенсорного совершенствован сенсорного ассортимента х методов анализа; анализа пищевых торгового современные анализа пищевых органолептическ предприятия продуктов; методы продуктов; методы объёмного методы объёмного оптимизации сенсорного их методов весового анализа пищевых весового производственной анализа; современные деятельности анализа; продуктов; анализа; методы объёмного предприятийиспользовать В методы использовать В производителей практической весового сенсорного практической продуктов питания и деятельности анализа; анализа деятельности продовольственных навыки использовать пищевых навыки товаров; разработки И практической продуктов; разработки И анализироват актуализации деятельности методы актуализации показатели нормативной И навыки объёмного нормативной и Ь разработки ассортимента технической весового технической и существующего документации; актуализации документации; анализа; изучать спрос с нормативной изучать спрос рынка продуктов использовать И питания пелью технической целью практической продовольственных оптимизации документации; деятельности оптимизации товаров ассортимента изучать спрос с навыки ассортимента вырабатывать торгового целью разработки торгового на основе проведенного оптимизации актуализации предприятия И предприятия И нормативной анализа оптимизации ассортимента оптимизации И рекомендации по его производственной торгового технической производственной предприятия документации; совершенствованию деятельности деятельности для предприятийпредприятийоптимизации изучать спрос с предприятийпроизводителей; производителей производственной целью производителей продуктов деятельности продуктов участвовать в оптимизации питания разработке питания предприятийассортимента И

производителей внедрении стандартов продовольственны торгового продовольственны организации х товаров; продуктов предприятия х товаров; контролю качества анализировать питания оптимизации анализировать продуктов питания и показатели продовольственны производственно показатели ассортимента х товаров; й деятельности ассортимента продовольственных существующего анализировать предприятийсуществующего товаров на основе принципов рынка продуктов показатели производителей рынка продуктов квалиметрии питания ассортимента продуктов питания методологии продовольственны существующего питания продовольственны комплексной оценки товаров рынка продуктов продовольственн товаров И И качества продукции; вырабатывать питания ых товаров; вырабатывать на участвовать в основе продовольственны анализировать основе организации проведенного товаров И показатели проведенного технологического анализа вырабатывать ассортимента анализа рекомендации по основе существующего рекомендации процесса на всех проведенного рынка продуктов этапах жизненного шикла пишевой совершенствовани анализа питания совершенствовани продукции. рекомендации по продовольственн для предприятийего ых товаров и предприятийпроизводителей; совершенствовани вырабатывать на производителей; участвовать основе участвовать В В разработке предприятийразработке проведенного И И внедрении производителей; внедрении анализа стандартов участвовать рекомендации по стандартов В организации разработке организации И ПО совершенствован контролю качества внедрении контролю качества стандартов продуктов ию продуктов питания организации предприятийпитания И по И контролю качества производителей; продовольственны продовольственны товаров участвовать товаров на продуктов В X на разработке основе принципов основе принципов питания И внедрении квалиметрии И продовольственны квалиметрии И методологии товаров стандартов методологии комплексной основе принципов организации ПО комплексной качества квалиметрии контролю оценки качества оценки методологии качества продукции; продукции; участвовать комплексной продуктов участвовать организации оценки качества питания организации технологического продукции; продовольственн технологического процесса на всех ых товаров процесса на всех участвовать этапах жизненного организации основе этапах жизненного технологического принципов цикла пищевой цикла пищевой продукции. процесса на всех квалиметрии продукции. этапах жизненного методологии цикла пищевой комплексной продукции. оценки качества продукции; участвовать В организации технологическог о процесса на всех этапах жизненного цикла пищевой продукции. Фрагментарное Успешное Владеть: целом пелом умениями применение успешное, но не успешное, систематическое формулировать, систематическое содержащее навыков применение применение излагать формулировать, отдельные навыков навыков И аргументированно излагать навыков навыков пробелы формулировать, аргументированно формулировать, применение излагать отстаивать аргументированно собственное видение отстаивать излагать навыков навыков

аргументированно

отстаивать

формулировать,

излагать

рассматриваемых

проблем;

собственное

видение

отстаивать

собственное

рассматриваемых собственное методологией аргументированн видение организации проблем; владения видение отстаивать рассматриваемых проведения методологией рассматриваемых собственное проблем; владения фундаментальных организации проблем; владения видение методологией прикладных научных проведения методологией рассматриваемы организации И исследований фундаментальных организации проблем; проведения области технологий прикладных проведения владения фундаментальных мясных, молочных и научных фундаментальных методологией прикладных рыбных продуктов и прикладных исследований В организации научных холодильных области проведения исследований научных исследований фундаментальны области производств; технологий области методами мясных, молочных х и прикладных технологий расчета потребности рыбных технологий научных мясных, молочных исследований в рыбных рационального продуктов мясных, молочных холодильных области продуктов расхода сырья, рыбных производств; технологий холодильных выхода готовой продуктов продукции, навыков владения холодильных мясных. производств; разработки норм методами расчета производств; молочных И навыков владения отходов, потерь потребности навыков владения рыбных методами расчета рационального методами расчета продуктов потребности выхода готовой И расхода потребности холодильных рационального продукции; сырья, автоматизиро выхода готовой рационального производств; расхода сырья, ванного продукции, расхода сырья, навыков выхода готовой проектирования разработки норм выхода готовой владения продукции, рецептур отходов, потерь и продукции, методами разработки норм комбинированных и выхода готовой отходов, потерь и разработки норм расчета готовой многокомпонентных продукции; отходов, потерь и потребности И выхода мясных, молочных и автоматизированн выхода готовой рационального продукции; рыбных продуктов и автоматизированн ого продукции; расхода сырья, оптимизации проектирования автоматизированн выхода готовой ого проектирования рецептур по рецептур ого продукции, комбинированных выбранным проектирования разработки норм рецептур комбинированных критериям; рецептур отходов, потерь методами многокомпонентн комбинированных выхода управления готовой многокомпонентн мясных. технологическими многокомпонентн продукции; молочных ЫΧ мясных, рыбных продуктов автоматизирован молочных процессами, ЫΧ мясных, обеспечивающими оптимизации молочных ного рыбных продуктов проектирования оптимизации выпуск рецептур по рыбных продуктов высококачественной выбранным оптимизации рецептур рецептур ПО комбинированны критериям; выбранным продукции; рецептур ПО выбранным критериям; практическим владения навыками методами критериям; многокомпонент владения производства мясной, управления владения ных мясных, методами молочной и рыбной технологическими методами молочных управления продукции процессами, управления рыбных технологическими технологическими продукции обеспечивающими продуктов процессами, холодильных выпуск процессами, оптимизации обеспечивающими производств; высококачественн обеспечивающими рецептур по выпуск методологией ой продукции; выпуск выбранным высококачественн высококачественн критериям; разработки навыков ой продукции; ой нормативной производства продукции; владения навыков технической мясной, молочной навыков методами производства рыбной документации; производства управления мясной, молочной навыками продукции мясной, молочной технологическим рыбной выбора продукции рыбной процессами, продукции перспективного холодильных обеспечивающи для продукции И продукции производителей производств; продукции выпуск холодильных ми мясных, молочных и владения холодильных высококачествен производств; рыбных продуктов методологией производств; ной продукции; владения питания разработки владения навыков методологией ассортимента; нормативной методологией производства разработки И разработки технической разработки нормативной мясной, И технической рекомендаций по документации; нормативной молочной И

совершенствованию существующей технологии производства мясных, молочных и рыбных продуктов питания с целью расширения их ассортимента и максимального удовлетворения потребительского спроса и актуальных потребительских предпочтений;

— разработки комплексной шкалы оценки качества

комплексной шкалы оценки качества мясных, молочных и рыбных продуктов питания c целью оптимизации технологических процессов на всех жизненного этапах пищевой цикла продукции;

современным и методами, инструментами и технологией научно-исследовательской и проектной деятельности в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств;
 навыками

использования
Интернет-ресурсов;
навыками
представления
научных результатов
по теме
диссертационной
работы в виде отчетов
и публикаций.

выбора перспективного для производителей мясных, молочных рыбных продуктов питания ассортимента; разработки рекомендаций по совершенствовани ю существующей технологии производства мясных, молочных рыбных продуктов питания с целью расширения их ассортимента И максимального удовлетворения потребительского спроса актуальных потребительских предпочтений; разработки комплексной шкалы оценки качества мясных, молочных рыбных продуктов питания с целью оптимизации технологических процессов на всех этапах жизненного цикла пищевой продукции; владения современными методами, инструментами и технологией научноисследовательской проектной деятельности области технологии мясных, молочных рыбных продуктов холодильных производств; владения

Интернет-

ресурсами;

представления

результатов

навыками

представления

навыками

научных

технической документации; выбора перспективного для производителей мясных, молочных рыбных продуктов питания ассортимента; разработки рекомендаций по совершенствовани ю существующей технологии производства мясных, молочных рыбных продуктов питания с целью расширения ассортимента И максимального удовлетворения потребительского спроса актуальных потребительских предпочтений; разработки комплексной шкалы оценки качества мясных, молочных рыбных продуктов питания с целью оптимизации технологических процессов на всех этапах жизненного цикла пищевой продукции; владения современными методами, инструментами и технологией научноисследовательской проектной деятельности области технологии мясных, молочных рыбных продуктов холодильных производств; владения Интернетресурсами;

рыбной продукции продукции холодильных производств; владения методологией разработки нормативной технической документации; выбора перспективного для производителей мясных, молочных И рыбных продуктов питания ассортимента; разработки рекомендаций по совершенствован существующей технологии производства мясных, молочных И рыбных продуктов питания с целью расширения ассортимента и максимального удовлетворения потребительског спроса актуальных потребительских предпочтений; разработки комплексной шкалы оценки качества мясных, молочных рыбных продуктов питания с целью оптимизации технологических процессов на всех этапах жизненного цикла пищевой продукции; владения современными методами, инструментами и технологией научно-

исследовательск

документации; выбора перспективного ДЛЯ производителей мясных, молочных рыбных продуктов питания ассортимента; разработки рекомендаций по совершенствовани ю существующей технологии производства мясных, молочных рыбных продуктов питания с целью расширения их ассортимента И максимального удовлетворения потребительского спроса актуальных потребительских предпочтений; разработки комплексной шкалы оценки качества мясных, молочных рыбных продуктов питания с целью оптимизации технологических процессов на всех этапах жизненного цикла пищевой продукции; владения современными методами, инструментами и технологией научноисследовательской проектной деятельности области технологии мясных, молочных рыбных продуктов холодильных производств; владения Интернетресурсами; навыками представления

научных

		теме диссертационной работы в виде отчетов и публикаций.	научных результатов по теме диссертационной работы в виде отчетов и публикаций.	ой и проектной деятельности в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; владения Интернетресурсами; навыками представления научных результатов по теме диссертационно й работы в виде	результатов по теме диссертационной работы в виде отчетов и публикаций.
ПК-4. Готовност ь осуществл ять научно- исследоват ельскую, научно- производст венную и экспертно- аналитиче скую деятельнос	Знать: - нормативные требования к оформлению результатов научной работы, заявок на финансирование научных проектов; - требования к содержанию и правила оформления рукописей к публикации в рецензируемых научных изданиях.	Фрагментарные знания нормативных требований к оформлению результатов научной работы, заявок на финансирование научных проектов; требований к содержанию и правила оформления рукописей к публикации в рецензируемых научных изданиях.	Общие, но не структурированны е знания нормативных требований к оформлению результатов научной работы, заявок на финансирование научных проектов; требований к содержанию и правила оформления рукописей к публикации в рецензируемых научных изданиях.	отчетов и публикаций. Сформированны е, но содержащие отдельные пробелы знания нормативных требований к оформлению результатов научной работы, заявок на финансирование научных проектов; требований к содержанию и правила оформления рукописей к публикации в рецензируемых научных изданиях.	Сформированные систематические знания основ системы фундаментальных и прикладных знаний в области технологии и товароведения пищевых продуктов и функционального и специализированн ого назначения и общественного питания.
деятельнос ть в области технологи и мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильн ых производст в	Уметь: - представлять научные результаты по теме диссертационной работы в виде отчетов и публикаций в рецензируемых научных изданиях. Владеть:	Частично освоенное умение представлять научные результаты по теме диссертационной работы в виде отчетов и публикаций в рецензируемых научных изданиях.	В целом успешно, но не систематически осуществляемое умение представлять научные результаты по теме диссертационной работы в виде отчетов и публикаций в рецензируемых научных изданиях.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение представлять научные результаты по теме диссертационно й работы в виде отчетов и публикаций в рецензируемых научных изданиях. В целом	Сформированное умение представлять научные результаты по теме диссертационной работы в виде отчетов и публикаций в рецензируемых научных изданиях.
	- навыками представления	применение навыков	успешное, но не систематическое	успешное, но содержащее	систематическое применение

научных результатов	представления	применение	отдельные	навыков
по теме	научных	навыков	пробелы	представления
диссертационной	результатов по	представления	применение	научных
работы в виде отчетов	теме	научных	навыков	результатов по
и публикаций.	диссертационной	результатов по	представления	теме
	работы в виде	теме	научных	диссертационной
	отчетов и	диссертационной	результатов по	работы в виде
	публикаций.	работы в виде	теме	отчетов и
		отчетов и	диссертационно	публикаций.
		публикаций.	й работы в виде	
			отчетов и	
			публикаций.	

2. Перечень оценочных средств для контроля сформированности компетенций в рамках дисциплины

- 2.1 Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости:
- Индивидуальный учебный план аспиранта (ИУП);
- отчет о НИД аспиранта.
- 2.2 Оценочные средства для проведения <u>промежуточной аттестации</u> по дисциплине (модулю) в форме:
 - зачета с оценкой.

Таблица 2

Перечень компетенций (части компетенции)	Этапы формирования (индикаторы достижений) компетенций	Оценочные средства текущего контроля	Оценочные средства промежуточной аттестации
	знать:	Выполнение ИУП	
ОПК-1	уметь:		
	владеть:		
	знать:	Выполнение ИУП	
УК-6	уметь:		Отсутствуют (зачёт с оценкой
	владеть:		выставляется в соответствии с
	знать:	Выполнение ИУП	БРС по результатам текущего
ПК-3	уметь:		контроля)
	владеть:		
	знать:	Выполнение ИУП	
ПК-4	уметь:		
	владеть:		

3. Критерии и шкала оценивания заданий текущего контроля знаний, умений, навыков

3.1 Критерии и шкала оценивания практических работ

С целью развития умений и навыков в рамках формируемых компетенций по дисциплине предполагается выполнение научно-исследовательской практики (НИП), что позволяет расширить процесс познания, раскрыть понимание прикладной значимости осваиваемой дисциплины.

Перечень практических работ, описание порядка выполнения и защиты работы, требований к результатам работы, структуре и содержанию отчета и т.п. представлен в ИУП аспиранта и методических указаниях по практике.

Компетенция ОПК-1: Способность и готовность к организации и проведению фундаментальных		
и прикладных научных исследований, формируемая и оцениваемая в результате выполнения НИП		
Уровень сформированности этапа компетенции Критерии		

Знаний	Умений	Навыков	оценивания
Фрагментарные знания основного круга проблем (задач), встречающихся в избранной сфере научной деятельности, и основных способов (методов, алгоритмов) их решения; основных источникиов и методов поиска научной информации.	Частично освоенное умение обобщать и систематизировать передовые достижения научной мысли и основные тенденции хозяйственной практики; анализировать, систематизировать и усваивать передовой опыт проведения научных исследований; собирать, отбирать и использовать необходимые данные и эффективно применять количественные методы их анализа; выделять и обосновывать авторский вклад в проводимое исследование, оценивать его научную новизну и практическую значимость при условии уважительного отношения к вкладу и достижениям других исследователей, занимающихся (занимавшихся) данной проблематикой, соблюдения научной этики и авторских прав.	Фрагментарное применение навыками владения современными методами, инструментами и технологией научно-исследовательской и проектной деятельности в определенных областях технологии мясных, молочных и рыбных продуктов; навыками публикации результатов научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых научных изданиях.	ИУП по части НИП не выполнен ИЛИ выполнен со значительным количеством ошибок на низком уровне. Многие требования, предъявляемые к НИП, не выполнены.
Общие, но не структурированные знания основного круга проблем (задач), встречающихся в избранной сфере научной деятельности, и основных способов (методов, алгоритмов) их решения; основных источникиов и методов поиска научной информации.		В целом успешное, но не систематическое применение навыков владения современными методами, инструментами и технологией научно-исследовательской и проектной деятельности в определенных областях технологии мясных, молочных и рыбных продуктов; навыками публикации результатов научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых научных изданиях.	ИУП по части НИП выполнен частично с ошибками. Демонстрирует средний уровень выполнения НИП. Большинство требований, предъявляемых к НИП, выполнены.

Сформированные, содержащие отдельные пробелы знания основного круга проблем (задач), встречающихся в избранной сфере научной деятельности, основных способов (методов, алгоритмов) ИХ решения; основных источникиов И методов поиска научной информации.

В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение обобщать и систематизировать передовые достижения научной мысли и основные тенденции хозяйственной практики; анализировать, систематизировать и усваивать передовой опыт проведения научных исследований: собирать. отбирать и использовать необходимые данные и эффективно применять количественные методы их анализа; выделять и обосновывать авторский вклад в проводимое исследование, оценивать его научную новизну и практическую значимость при условии уважительного отношения к вкладу и достижениям других исследователей, занимающихся (занимавшихся) данной проблематикой, соблюдения научной этики и авторских

В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков владения современными методами, инструментами технологией научноисследовательской проектной деятельности в определенных областях технологии мясных, молочных и рыбных навыками продуктов: публикации результатов научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых научных изданиях.

ИУП по части НИП выполнен полностью, но нет достаточного обоснования или допущена незначительная ошибка, не влияющая на правильную последовательность рассуждений. Все требования, предъявляемые к НИП, выполнены

Сформированные систематические знания проблем основного круга (задач), встречающихся в избранной сфере научной деятельности, и основных способов (методов, алгоритмов) решения; ИХ основных источникиов методов поиска научной информации.

Сформированное умение обобщать и систематизировать передовые достижения научной мысли и основные тенденции хозяйственной практики; анализировать, систематизировать и усваивать передовой опыт проведения научных исследований; собирать, отбирать и использовать необходимые данные и эффективно применять количественные методы их анализа: выделять и обосновывать авторский вклад в проводимое исследование, оценивать его научную новизну и практическую значимость при условии уважительного отношения к вкладу и достижениям других исследователей, занимающихся (занимавшихся) данной проблематикой, соблюдения научной этики и авторских

прав.

Успешное и систематическое применение навыков владения современными методами, инструментами и технологией научноисследовательской и проектной деятельности в определенных областях технологии мясных, молочных и рыбных продуктов; навыками публикации результатов научных исследований, в том числе полученных лично обучающимся, в рецензируемых научных изданиях.

ИУП по части НИП выполнены полностью и правильно. Отчет по НИП подготовлен качественно в соответствии с требованиями.

Компетенция УК-6: Способность планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития, формируемая и оцениваемая в результате выполнения НИП

Фрагментарные знания Частично освоенное умение Фрагментарное ИУП по части НИП не

методов и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках; стилистических особенностей представления результатов научной деятельности в устной и письменной форме на государственном и иностранном языках.	следовать в основным нормам, принятым в научном общении на государственном и иностранном языках.	применение навыков анализа научных текстов на государственном и иностранных языках; навыков критической оценки эффективности различных методов и технологий научной коммуникации на государственном и иностранном языках; различными методами, технологиями и типами коммуникаций при осуществлении профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках.	выполнен ИЛИ выполнен со значительным количеством ошибок на низком уровне. Многие требования, предъявляемые к НИП, не выполнены.
Общие, но не структурированные знания методов и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках; стилистических особенностей представления результатов научной деятельности в устной и письменной форме на государственном и иностранном языках.	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение, следовать в основным нормам, принятым в научном общении на государственном и иностранном языках.	В целом успешное, но не систематическое применение навыков анализа научных текстов на государственном и иностранных языках; навыков критической оценки эффективности различных методов и технологий научной коммуникации на государственном и иностранном языках; различными методами, технологиями и типами коммуникаций при осуществлении профессиональной деятельности на государственном и	ИУП по части НИП выполнен частично с ошибками. Демонстрирует средний уровень выполнения НИП. Большинство требований, предъявляемых к НИП, выполнены.
Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания методов и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках; стилистических особенностей представления результатов научной деятельности в устной и письменной форме на государственном и иностранном языках.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение следовать в основным нормам, принятым в научном общении на государственном и иностранном языках.	иностранном языках. В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков анализа научных текстов на государственном и иностранных языках; навыков критической оценки эффективности различных методов и технологий научной коммуникации на государственном и иностранном языках; различными методами, технологиями и типами коммуникаций при осуществлении профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках.	ИУП по части НИП выполнен полностью, но нет достаточного обоснования или допущена незначительная ошибка, не влияющая на правильную последовательность рассуждений. Все требования, предъявляемые к НИП, выполнены
Сформированные систематические знания	Сформированное умение следовать в основным	Успешное и систематическое	ИУП по части НИП выполнены полностью

методов и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках; стилистических особенностей представления результатов научной деятельности в устной и письменной форме на государственном и иностранном языках.

нормам, принятым в научном общении на государственном и иностранном языках.

применение навыков анализа научных текстов на государственном и иностранных языках; навыков критической оценки эффективности различных методов и технологий научной коммуникации на государственном иностранном языках; различными метолами. технологиями и типами коммуникаций при осуществлении профессиональной деятельности на государственном И иностранном языках.

и правильно. Отчет по НИП подготовлен качественно в соответствии с требованиями.

Компетенция ПК-3: Способность адаптировать результаты современных исследований в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств для решения актуальных проблем, возникающих в деятельности организаций и предприятий, формируемая и оцениваемая в результате выполнения НИП

Фрагментарные знания основных этапов развития того раздела науки, которому принадлежит выбранная им специальность; основных методов теоретических экспериментальных исследований области профессиональной деятельности; основных проблемах научнотехнического развития сферы производства и технологий мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; способах повышения качества полуфабрикатов и готовой продукции; способах рационального использования сырьевых ресурсов происхождения; животного технологических процессов производства мясных, молочных рыбных широкого продуктов ассортимента; организации исследования содержания и свойств нутриентов в сырье и мясных, молочных и рыбных продуктах; методов современного анализа химического состава сырья животного происхождения и готовой продукции; теоретических основ формирования показателей качества мясной, молочной и рыбной продукции холодильных продукции

Частично освоенное умение анализировать многообразие форм человеческого знания, соотношения истины заблуждения, знания и веры, рационального иррационального человеческой жизнедеятельности, особенностях функционирования знания в современном обществе, духовных ценностях, значении в творчестве повседневной жизни; основных методов организации и проведения фундаментальных прикладных научных исследований; прогнозировать повышение качества выпускаемой продукции; рационального использования сырья; разрабатывать нормативно-техническую документацию учетом c новейших достижений В области технологии техники: разрабатывать технологические процессы, получение обеспечивающие экологически чистой продукции; находить оптимальные и рациональные технологические режимы работы видов используемого технологического оборудования; обеспечивать

экономическую

целесообразность

Фрагментарное применение навыков формулировать, излагать аргументированно отстаивать собственное видение рассматриваемых проблем; владения методологией организации И проведения фундаментальных И прикладных научных исследований в области технологий мясных, рыбных молочных продуктов И холодильных производств; навыков владения методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, разработки норм отходов, потерь и выхода готовой продукции; автоматизированного проектирования рецептур комбинированных многокомпонентных мясных, молочных И рыбных продуктов оптимизации рецептур ПО выбранным критериям; владения методами управления технологическими процессами, обеспечивающими

выпуск

выпуска

ИУП по части НИП не выполнен ИЛИ выполнен со значительным количеством ошибок на низком уровне. Многие требования, предъявляемые к НИП, не выполнены.

производств широкого мясной, молочной и рыбной высококачественной ассортимента; основных продукции И продукции продукции; навыков видов И классификации холодильных производств; производства мясной. нормативной и технической использовать схемы анализа молочной рыбной И документации; теоретических нутриентов пищевых продукции и продукции основ современной продуктов, стандартные и холодильных И практики разработки современные производств; методы владения нормативной и технической определения методологией разработки компонентов документации, порядок сырья и готовых продуктов; нормативной актуализации документов; использовать особенности технической сырья, материалов, подготовки материалов документации; выбора К полуфабрикатов, перспективного а также исследованию. пути ДЛЯ производителей мясных, процессов производства совершенствования мясных, молочных и рыбных органолептических методов молочных рыбных продуктов И продукции анализа; современные методы продуктов питания холодильных производств, сенсорного анализа пищевых ассортимента; формирующие продуктов; методы объёмного разработки рекомендаций потребительские и весового анализа; свойства; по нормативных и технических использовать в практической совершенствованию документов, деятельности существующей устанавливающих требования разработки и актуализации технологии производства к безопасности и качеству нормативной и технической мясных, молочных мясных, молочных и рыбных документации; изучать спрос рыбных продуктов оптимизации продуктов питания, условиям целью питания целью c c расширения их хранения, ассортимента торгового их транспортирования, предприятия и оптимизации ассортимента И реализации, также, производственной максимального обеспечивающих деятельности предприятийудовлетворения товаропродвижение производителей продуктов потребительского спроса продуктов питания на питания и продовольственных актуальных потребительский потребительских рынок; товаров; методологии идентификации, анализировать предпочтений; показатели ассортимента существующего разработки комплексной оценки И подтверждения мясных, рынка продуктов питания и шкалы оценки качества соответствия рыбных продовольственных товаров и молочных мясных, молочных основе питания вырабатывать продуктов И на рыбных продуктов проведенного анализа продукции холодильных питания целью производств рекомендации широкого по его оптимизании ассортимента установленным совершенствованию для технологических требованиям и заявленным предприятий-производителей; процессов на всех этапах характеристикам; участвовать в разработке и жизненного пикла методологии принятия внедрении стандартов пищевой продукции; решения o разработке организации по контролю владения современными технологии и производстве качества продуктов питания и методами, нового продукта питания; продовольственных товаров инструментами и критериев эффективности и основе принципов технологией научнона методологии оптимизации квалиметрии и методологии исследовательской проектной деятельности производства комплексной оценки качества мясных, продукции; в области технологии молочных рыбных участвовать продуктов питания организации мясных, молочных продукции холодильных технологического процесса на рыбных продуктов производств всех этапах жизненного цикла холодильных широкого ассортимента. пищевой продукции. производств: владения Интернетресурсами; навыками представления научных результатов по теме диссертационной работы в виде отчетов и публикаций. В целом успешное, но не В целом успешное, но не ИУП по части НИП Общие, не но систематическое выполнен частично с структурированные знания систематически применение ошибками. основных этапов развития осуществляемое умение навыков раздела науки, анализировать многообразие навыков формулировать, Демонстрирует

которому принадлежит выбранная им специальность; основных методов теоретических И экспериментальных области исследований профессиональной деятельности; основных проблемах научнотехнического развития сферы производства и технологий мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; способах повышения качества полуфабрикатов и готовой продукции; способах рационального использования сырьевых ресурсов происхождения; животного технологических процессов мясных, производства рыбных молочных И широкого продуктов ассортимента; организации исследования содержания и свойств нутриентов в сырье и мясных, молочных и рыбных продуктах; методов современного анализа химического состава сырья животного происхождения и готовой продукции: теоретических основ формирования показателей качества мясной, молочной и рыбной продукции продукции холодильных производств широкого ассортимента; основных видов И классификации нормативной и технической документации; теоретических основ современной практики разработки нормативной и технической документации, порядок актуализации документов; сырья, материалов, полуфабрикатов, также процессов производства мясных, молочных и рыбных продуктов И продукции холодильных производств, формирующие потребительские свойства; нормативных и технических документов, устанавливающих требования к безопасности и качеству мясных, молочных и рыбных продуктов питания, условиям хранения, транспортирования,

форм человеческого знания, соотношения истины заблуждения, знания и веры, рационального иррационального В человеческой жизнедеятельности, особенностях функционирования знания в современном обществе, духовных ценностях, значении В творчестве И повседневной жизни: основных методов организации и проведения фундаментальных прикладных научных исследований; прогнозировать повышение качества выпускаемой продукции; рационального использования сырья; разрабатывать нормативно-техническую учетом документацию c новейших достижений В области технологии И техники; разрабатывать технологические процессы, обеспечивающие получение экологически чистой продукции; находить оптимальные и рациональные технологические режимы работы всех видов используемого технологического оборудования; обеспечивать экономическую целесообразность выпуска мясной, молочной и рыбной продукции продукции холодильных производств; использовать схемы анализа нутриентов пишевых продуктов, стандартные современные методы определения компонентов сырья и готовых продуктов; использовать особенности подготовки материалов К исследованию, пути совершенствования органолептических методов анализа; современные методы сенсорного анализа пищевых продуктов; методы объёмного и весового анализа; использовать в практической деятельности разработки и актуализации нормативной и технической документации; изучать спрос

c

целью

ассортимента

оптимизации

торгового

излагать аргументированно отстаивать собственное видение рассматриваемых проблем; владения методологией организации И проведения фундаментальных И прикладных научных исследований в области технологий мясных. молочных И рыбных продуктов И холодильных производств; навыков владения методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, разработки норм отходов, потерь и готовой выхода продукции; автоматизированного проектирования рецептур комбинированных многокомпонентных мясных, молочных рыбных продуктов оптимизации рецептур выбранным по владения критериям; управления методами технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции; навыков производства мясной, молочной И рыбной продукции и продукции холодильных производств; владения методологией разработки нормативной И технической документации; выбора перспективного для производителей мясных, молочных рыбных продуктов питания ассортимента; разработки рекомендаций по совершенствованию существующей технологии производства молочных мясных, рыбных продуктов питания c целью расширения их

средний уровень выполнения НИП. Большинство требований, предъявляемых к НИП, выполнены.

реализации, также, обеспечивающих товаропродвижение продуктов питания на рынок; потребительский методологии идентификации, оценки подтверждения И соответствия мясных, молочных рыбных продуктов питания продукции холодильных производств широкого ассортимента установленным характеристикам; методологии решения o

требованиям и заявленным принятия разработке технологии и производстве нового продукта питания; критериев эффективности и методологии оптимизации производства мясных, молочных рыбных И продуктов питания и продукции холодильных широкого производств ассортимента.

предприятия и оптимизации производственной деятельности предприятийпроизводителей продуктов питания и продовольственных товаров; анализировать показатели ассортимента существующего

рынка продуктов питания и продовольственных товаров и вырабатывать на основе проведенного анализа рекомендации по его совершенствованию для предприятий-производителей; участвовать в разработке и стандартов внедрении организации по контролю качества продуктов питания и продовольственных товаров принципов на основе квалиметрии и методологии комплексной оценки качества продукции; участвовать организации технологического процесса на

всех этапах жизненного цикла

пищевой продукции.

ассортимента и максимального удовлетворения потребительского спроса актуальных потребительских предпочтений; разработки комплексной шкалы оценки качества молочных продуктов

мясных, рыбных питания c целью оптимизации технологических процессов на всех этапах жизненного

цикла

пищевой продукции; владения современными методами, инструментами технологией научноисследовательской И проектной деятельности В области технологии мясных, молочных И рыбных продуктов холодильных производств;

владения Интернетресурсами; навыками представления научных результатов по диссертационной теме работы в виде отчетов и публикаций.

В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков навыков формулировать, излагать аргументированно отстаивать собственное видение рассматриваемых проблем; владения методологией организации И проведения

фундаментальных и научных прикладных исследований в области мясных, технологий молочных и рыбных продуктов холодильных производств; навыков владения методами

расчета потребности и рационального расхода разработки

сырья, выхода готовой продукции, норм отходов, потерь и выхода готовой продукции;

ИУП по части НИП выполнен полностью, но нет достаточного обоснования или допущена незначительная ошибка, не влияющая правильную последовательность рассуждений. Bce требования, предъявляемые к НИП. выполнены

Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основных этапов развития того раздела которому науки, К принадлежит выбранная им специальность; основных методов теоретических экспериментальных исследований области профессиональной

деятельности: основных проблемах научнотехнического развития сферы производства и технологий мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; способах повышения качества полуфабрикатов и готовой продукции; способах рационального использования сырьевых ресурсов происхождения; животного технологических

производства

ассортимента;

молочных

продуктов

процессов

мясных,

рыбных

новейших

широкого

организации

В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение анализировать многообразие форм человеческого знания, соотношения истины заблуждения, знания и веры, рационального иррационального человеческой жизнедеятельности, особенностях функционирования знания в современном обществе. духовных ценностях, их значении в творчестве И повседневной жизни; основных методов организации и проведения фундаментальных И научных прикладных исследований; прогнозировать повышение качества выпускаемой продукции; рационального использования сырья; разрабатывать нормативно-техническую документацию

достижений

исследования содержания и свойств нутриентов в сырье и мясных, молочных и рыбных продуктах; методов современного анализа химического состава сырья животного происхождения и готовой продукции; теоретических основ формирования показателей качества мясной, молочной и рыбной продукции продукции холодильных производств широкого ассортимента; основных видов И классификации нормативной и технической документации; теоретических основ И современной практики разработки нормативной и технической документации, порядок актуализации документов; сырья, материалов, полуфабрикатов, a также процессов производства мясных, молочных и рыбных продуктов продукции холодильных производств, формирующие потребительские свойства; нормативных и технических документов, устанавливающих требования к безопасности и качеству мясных, молочных и рыбных продуктов питания, условиям хранения, транспортирования, реализации, также, обеспечивающих товаропродвижение продуктов питания на рынок; потребительский методологии идентификации, оценки подтверждения И соответствия мясных, рыбных молочных продуктов питания продукции холодильных производств широкого ассортимента установленным требованиям и заявленным характеристикам; методологии принятия разработке решения 0 технологии и производстве нового продукта питания; критериев эффективности и методологии оптимизации производства мясных, молочных И рыбных продуктов питания И продукции холодильных организации

области технологии разрабатывать техники; технологические процессы, обеспечивающие получение экологически чистой продукции; находить оптимальные и рациональные технологические режимы работы всех используемого технологического оборудования: обеспечивать экономическую целесообразность выпуска мясной, молочной и рыбной продукции И продукции холодильных производств; использовать схемы анализа нутриентов пищевых продуктов, стандартные И современные методы определения компонентов сырья и готовых продуктов; особенности использовать подготовки материалов К исследованию, пути совершенствования органолептических методов анализа; современные методы сенсорного анализа пищевых продуктов; методы объёмного и весового анализа; использовать в практической деятельности навыки разработки и актуализации нормативной и технической документации; изучать спрос оптимизации целью ассортимента торгового предприятия и оптимизации производственной деятельности предприятийпроизводителей продуктов питания и продовольственных товаров; анализировать показатели ассортимента существующего рынка продуктов питания и продовольственных товаров и вырабатывать на основе проведенного анализа рекомендации ПО его совершенствованию ппя предприятий-производителей; участвовать в разработке и внедрении стандартов организации по контролю качества продуктов питания и продовольственных товаров на основе принципов квалиметрии и методологии комплексной оценки качества продукции; участвовать

автоматизированного проектирования рецептур комбинированных многокомпонентных мясных, молочных И рыбных продуктов И оптимизации рецептур выбранным по критериям; владения методами управления технологическими процессами. обеспечивающими выпуск высококачественной продукции; навыков производства мясной, рыбной молочной И продукции и продукции холодильных производств; владения методологией разработки нормативной технической документации; выбора перспективного для производителей мясных, молочных рыбных продуктов питания ассортимента; разработки рекомендаций по совершенствованию существующей технологии производства мясных, молочных рыбных продуктов питания c целью расширения их ассортимента и максимального удовлетворения потребительского спроса актуальных потребительских предпочтений; разработки комплексной шкалы оценки качества мясных, молочных рыбных продуктов питания целью оптимизации технологических процессов на всех этапах жизненного цикла пишевой продукции; владения современными методами, инструментами технологией научноисследовательской проектной деятельности области технологии мясных, молочных

производств широкого технологического процесса на рыбных продуктов И всех этапах жизненного цикла ассортимента. холодильных пищевой продукции. производств; владения Интернетресурсами; навыками представления научных результатов по диссертационной теме работы в виде отчетов и публикаций. Сформированные Успешное ИУП по части НИП Сформированное умение и систематические анализировать многообразие систематическое выполнены полностью знания форм человеческого знания, основных этапов развития применение навыков и правильно. Отчет по раздела науки, соотношения истины навыков формулировать, НИП подготовлен того К заблуждения, знания и веры, качественно в которому принадлежит излагать выбранная им специальность; рационального аргументированно соответствии с И основных методов иррационального отстаивать собственное требованиями. В теоретических человеческой видение экспериментальных жизнедеятельности, рассматриваемых области исследований особенностях проблем; владения профессиональной функционирования знания в методологией деятельности; основных современном обществе, организации И проблемах научнодуховных ценностях, проведения технического развития сферы значении В творчестве фундаментальных производства и технологий повседневной прикладных научных жизни; мясных, молочных и рыбных исследований в области основных методов продуктов и холодильных организации и проведения технологий мясных, производств; способах фундаментальных молочных рыбных повышения качества прикладных научных продуктов И полуфабрикатов и готовой исследований; прогнозировать холодильных продукции; способах повышение качества производств; навыков рационального использования выпускаемой продукции; владения методами рационального использования сырьевых ресурсов расчета потребности и животного происхождения; сырья; разрабатывать рационального расхода технологических процессов нормативно-техническую сырья, выхода готовой производства мясных, документацию c учетом продукции, разработки молочных рыбных новейших достижений норм отходов, потерь и продуктов широкого области технологии выхода готовой И организации техники; разрабатывать ассортимента; продукции; исследования содержания и технологические процессы, автоматизированного свойств нутриентов в сырье и обеспечивающие получение проектирования рецептур мясных, молочных и рыбных комбинированных экологически чистой продуктах; методов продукции; находить многокомпонентных оптимальные и рациональные современного анализа мясных, молочных химического состава сырья технологические рыбных продуктов режимы животного происхождения и работы оптимизации рецептур видов используемого выбранным готовой продукции; теоретических технологического критериям; владения основ обеспечивать формирования оборудования; методами показателей управления качества мясной, молочной и экономическую технологическими рыбной продукции целесообразность выпуска процессами, продукции мясной, молочной и рыбной обеспечивающими холодильных производств широкого продукции И продукции выпуск ассортимента; основных холодильных производств; высококачественной видов классификации использовать схемы анализа продукции; И навыков нормативной и технической мясной, нутриентов пищевых производства документации; теоретических продуктов, стандартные молочной рыбной И И основ современной современные продукции и продукции И методы разработки определения практики компонентов холодильных нормативной и технической сырья и готовых продуктов; производств; владения документации, порядок использовать особенности методологией разработки актуализации документов; подготовки материалов нормативной К сырья, материалов, исследованию, пути технической полуфабрикатов, а также совершенствования документации; выбора

процессов производства мясных, молочных и рыбных продуктов и продукции холодильных производств, формирующие потребительские свойства; нормативных и технических документов, устанавливающих требования к безопасности и качеству мясных, молочных и рыбных продуктов питания, условиям их хранения, транспортирования, реализации, а также, обеспечивающих товаропродвижение продуктов питания на потребительский рынок; методологии идентификации, оценки и подтверждения соответствия мясных, молочных и рыбных продуктов питания и продукции холодильных производств широкого ассортимента установленным требованиям и заявленным характеристикам; методологии принятия решения о разработке технологии и производстве нового продукта питания; критериев эффективности и методологии оптимизации производства мясных, молочных и рыбных продуктов питания и продукции холодильных производств широкого ассортимента.

органолептических методов анализа; современные методы сенсорного анализа пищевых продуктов; методы объёмного и весового анализа; использовать в практической деятельности навыки разработки и актуализации нормативной и технической документации; изучать спрос целью оптимизации ассортимента торгового предприятия и оптимизации производственной деятельности предприятийпроизводителей продуктов питания и продовольственных товаров; анализировать показатели ассортимента существующего рынка продуктов питания и продовольственных товаров и вырабатывать основе проведенного анализа рекомендации его по совершенствованию для предприятий-производителей; участвовать в разработке и внедрении стандартов организации по контролю качества продуктов питания и продовольственных товаров основе принципов квалиметрии и методологии комплексной оценки качества продукции; участвовать организации технологического процесса на всех этапах жизненного цикла

пищевой продукции.

перспективного ДЛЯ производителей мясных, молочных рыбных питания продуктов ассортимента; разработки рекомендаций ПО совершенствованию существующей технологии производства мясных, молочных рыбных продуктов питания С целью расширения их ассортимента и максимального удовлетворения потребительского спроса И актуальных потребительских предпочтений; разработки комплексной шкалы оценки качества мясных, молочных рыбных продуктов питания целью оптимизации технологических процессов на всех этапах жизненного цикла продукции; пищевой владения современными методами. инструментами технологией научноисследовательской проектной деятельности области технологии В мясных, молочных И рыбных продуктов холодильных производств; владения Интернетресурсами; навыками представления научных результатов по теме диссертационной работы в виде отчетов и публикаций.

Компетенция ПК-4: Готовность осуществлять научно-исследовательскую, научно-производственную и экспертно-аналитическую деятельность в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, формируемая и оцениваемая в результате выполнения НИП

ИУП по части НИП не Фрагментарные знания Частично освоенное умение Фрагментарное нормативных требований к представлять научные применение выполнен ИЛИ навыков оформлению результатов научных результаты ПО теме представления выполнен co научной работы, заявок на диссертационной работы в результатов ПО теме значительным научных виде отчетов и публикаций в финансирование диссертационной работы в количеством ошибок на проектов; рецензируемых научных виде отчетов низком уровне. Многие требований к содержанию и изданиях. публикаций. требования, правила оформления предъявляемые к НИП, рукописей к публикации в не выполнены. рецензируемых научных изданиях. В целом успешное, но не ИУП по Общие, но не В целом успешно, но не части НИП

структурированные знания нормативных требований к оформлению результатов научной работы, заявок на финансирование научных проектов; требований к содержанию и правила оформления рукописей к публикации в рецензируемых научных изданиях.	систематически осуществляемое умение представлять научные результаты по теме диссертационной работы в виде отчетов и публикаций в рецензируемых научных изданиях.	систематическое применение навыков представления научных результатов по теме диссертационной работы в виде отчетов и публикаций.	выполнен частично с ошибками. Демонстрирует средний уровень выполнения НИП. Большинство требований, предъявляемых к НИП, выполнены.
Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания нормативных требований к оформлению результатов научной работы, заявок на финансирование научных проектов; требований к содержанию и правила оформления рукописей к публикации в рецензируемых научных изданиях.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение представлять научные результаты по теме диссертационной работы в виде отчетов и публикаций в рецензируемых научных изданиях.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков представления научных результатов по теме диссертационной работы в виде отчетов и публикаций.	ИУП по части НИП выполнен полностью, но нет достаточного обоснования или допущена незначительная ошибка, не влияющая на правильную последовательность рассуждений. Все требования, предъявляемые к НИП, выполнены
Сформированные систематические знания основ системы фундаментальных и прикладных знаний в области технологии и товароведения пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.	Сформированное умение представлять научные результаты по теме диссертационной работы в виде отчетов и публикаций в рецензируемых научных изданиях.	Успешное и систематическое применение навыков представления научных результатов по теме диссертационной работы в виде отчетов и публикаций.	ИУП по части НИП выполнены полностью и правильно. Отчет по НИП подготовлен качественно в соответствии с требованиями.

4. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине при проведении <u>промежуточной</u> аттестации

4.1 Критерии и шкала оценивания результатов освоения дисциплины с зачетом с оценкой

Если обучающийся набрал зачетное количество баллов согласно установленному диапазону по дисциплине, то он считается аттестованным с оценкой согласно шкале баллов для определения итоговой оценки:

Уровень сформированности компетенций	Оценка	Баллы по дисциплине	Критерии оценивания
ОПК-1, УК-6, ПК-3, ПК-4			
Высокий		91-100	Набрано зачетное
			количество баллов согласно
			установленному диапазону
Продвинутый		81-91	Набрано зачетное количество
проовинуный	Зачтено		баллов согласно установленному
		= 0.00	диапазону
		70-80	Набрано зачетное
Пороговый			количество баллов согласно
			установленному диапазону
		0-69	Зачетное количество
Ниже порогового	Не зачтено		согласно установленному
			диапазону баллов не

		набрано

5. Задания для внутренней оценки уровня сформированности компетенций

Оценочные материалы содержат задания для оценивания знаний, умений и навыков, демонстрирующие уровень сформированности компетенций.

Контрольные задания соответствуют принципам валидности, однозначности, надежности и позволяют объективно оценить результаты обучения и уровни сформированности компетенций (части компетенций).

Код и наименование	Этапы	Задание для оценки сформированности
компетенции (части	формирования	компетенции
компетенции)	(индикаторы	
	достижений)	
	компетенций	
Компетенция	знать:	Тестовые вопросы
ОПК-1	уметь:	-
Olik-1	владеть:	-
Компетенция	знать:	-
УК-6	уметь:	Тестовое задание
	владеть:	-
Иоминования ПИ 2	знать:	-
Компетенция ПК-3	уметь:	Тестовое задание
	владеть:	-
	знать:	-
Компетенция ПК-4	уметь:	Тестовое задание
	владеть:	-

5.1. Комплекс заданий сформирован таким образом, чтобы осуществить процедуру проверки одной компетенции у обучающегося в течение 5-10 минут в письменной или устной формах.

<u>Содержание комплекса тестовых заданий (ОПК-1. Способность и готовность к</u> организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований:

Задание для возможности оценить знания в области охраны труда и пожарной безопасности оформлено в виде тестовых вопросов с возможностью выбрать один правильный вариант ответа.

Вопрос 1. С какой категорией работников необходимо обязательно проводить противопожарный инструктаж перед допуском к работе?

- а) С работниками, работа которых связана с производством взрыво- и (или) пожароопасных работ;
- б) с работниками, профессии и должности которых указаны в утвержденном работодателем Перечне;
 - в) с лицами, назначенными ответственными за пожарную безопасность объектов;
 - г) со всеми работниками предприятия.

Вопрос 2. Какое из перечисленных определений относится к понятию «пожар»?

- а) Химическая реакция между горючим веществом и окислителем, которая сопровождается выделением большого количества теплоты и огня;
- б) быстрое химическое превращение среды, сопровождающееся выделением энергии и образованием сжатых газов и огня;
- в) неконтролируемое горение, причиняющее материальный ущерб, вред жизни и здоровью граждан, интересам общества и государства;

г) горение горючих веществ или материалов, которое нельзя потушить с помощью первичных средств пожаротушения.

Вопрос 3. В каком случае в зданиях должны быть разработаны и вывешены поэтажные Планы эвакуации людей при пожаре?

- а) Если этажность здания 5 этажей и более;
- б) при единовременном нахождении на этаже более 50 человек;
- в) в общественных зданиях и зданиях с круглосуточным пребыванием людей;
- г) при единовременном нахождении на этаже более 10 человек.

Вопрос 4. Что такое эвакуационный выход?

- а) Выход, предназначенный для экстренной эвакуации людей, пострадавших при пожаре, сотрудниками служб спасения;
- б) выход для эвакуации особо важных документов, чтобы не мешать эвакуации людей через основные выходы;
 - в) выход, на дверях которого размещен знак «Выход»;
 - г) выход, ведущий на путь эвакуации, непосредственно наружу или в безопасную зону.

Вопрос 5. Какие действия с точки зрения пожарной безопасности недопустимы при эксплуатации электрооборудования?

- а) Запрещается применять на производстве электроприемники в корпусе из горючих или трудногорючих материалов;
 - б) эксплуатировать электроприборы без устройства защитного отключения (УЗО);
- в) обертывать электролампы и светильники бумагой, тканью и другими горючими материалами, а также эксплуатировать светильники со снятыми колпаками (рассеивателями), предусмотренными конструкцией светильника;
 - г) вытирать пыль с экрана при включенном мониторе.

Вопрос 6. Какие сведения в случае пожара необходимо передавать при вызове пожарной команды?

- а) Сообщить адрес предприятия;
- б) сообщить адрес предприятия и фамилию его руководителя;
- в) сообщить адрес предприятия, как проехать, фамилию руководителя;
- г) необходимо назвать адрес объекта, место возникновения пожара, а также сообщить свою фамилию и порядок подъезда к объекту.

Вопрос 7. Какие действия обязан предпринять работник при обнаружении пожара?

- а) Сообщить руководителю и удалиться на безопасное расстояние;
- б) закрыть все двери в горящее помещений, оповестить сотрудников криком «Пожар!» и удалиться на безопасное расстояние;
- в) сообщить непосредственному руководителю и по телефону 01 в пожарную охрану, принять по возможности меры по эвакуации людей, тушению пожара и сохранности материальных ценностей;
- г) сообщить по телефону 01 в пожарную охрану и действовать согласно полученным указаниям;

Вопрос 8. Что такое пожарная безопасность?

- а) Состояние защищённости личности, имущества общества и государства от пожаров корректировка.
- б) состояние защищённости работника от вредного и опасного воздействия электротока, электродуги, электромагнитного поля и статического электричества.
- в) определяется как система организационных мероприятий и технических средств, предотвращающих или уменьшающих воздействие на работающих вредных производственных факторов.
- г) комплекс взаимосвязанных мероприятий, включающих в себя меры по выявлению, оценке и снижению уровней профессиональных рисков.

Вопрос 9. Несчастный случай квалифицируется как связанный с производством, если он произошел:

- а) во время командировки по заданию администрации;
- б) по пути с работы или на работу пешком, на общественном транспорте;

в) при посещении административного учреждения в личных целях с согласия руководителя организации.

Вопрос 10. Как правильно обработать ожоги І и ІІ степени?

- а) Смазать место ожога настойкой йода, зеленкой;
- б) место ожога промыть водой и смазать маслом;
- в) накрыть место ожога сухой чистой тканью.

Вопрос 11. Аттестация рабочих мест по условиям труда проводится не реже одного раза:

- а) в год;
- б) в три года;
- в) в пять лет.

Вопрос 12. Кто проводит вводный инструктаж по охране труда?

- а) Руководитель организации;
- б) непосредственно руководитель работ;
- в) лицо, назначенное приказом по организации.

Вопрос 13. С кем проводится вводный инструктаж по охране труда?

- а) Со всеми вновь поступающими работниками;
- б) только с руководящими работниками и специалистами;
- в) только с рабочими

Вопрос 14. Какое кровотечение нужно остановить в первую очередь?

- а) Капиллярное;
- б) венозное;
- в) артериальное кровотечение.

Вопрос 15. Первая помощь при обморожении ног или рук, заключается в:

- а) растирании обмороженного участка снегом, либо шерстяной рукавицей;
- б) согревании обмороженных конечностей в теплой ванне.

Вопрос 16. Письменное объяснение от нарушителя трудовой дисциплины:

- а) следует потребовать до применения взыскания;
- б) можно не требовать;
- в) следует потребовать после применения взыскания.

Вопрос 17. Квалифицируются ли несчастные случаи, как производственные, если они имели место при следовании на работу:

- а) на личном транспорте по распоряжению работодателя;
- б) а общественном транспорте.

Вопрос 18. Кто проводит инструктаж на рабочем месте?

- а) Руководитель организации;
- б) непосредственный руководитель работ;
- в) инженер по охране труда.

Вопрос 19. Работник должен обеспечиваться средствами индивидуальной защиты за счет:

- а) работодателя;
- б) средств социального страхования;
- в) государственных фондов.

Вопрос 20. Запрещается привлекать к ночным и сверхурочным работам работников моложе:

- а) 21 год;
- б) 19 лет;
- в) 18 лет.

Вопрос 21. Законодательством предусмотрено обязательное создание службы охраны труда или введение должности специалиста по охране организаций с численностью работников более:

- а) 20 человек;
- б) 50 человек;

в) 100 человек.

Вопрос 22. Предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу проводятся с целью:

- а) определения соответствия (пригодности) работника выполнения поручаемой им работы;
- б) предупреждения общих и профессиональных заболеваний;
- в) предотвращения распространения инфекционных и паразитных заболевании.

Вопрос 23. Периодическим осмотрам подвергаются:

- а) непосредственно работающие с вредными веществами и неблагоприятными производственными факторами;
- б) все работники предприятия, на котором имеются вредные вещества и неблагоприятные производственные факторы;

Вопрос 24. Кем разрабатываются инструкции по охране труда для работника?

- а) Службой труда предприятия;
- б) руководителями структурных подразделений организации

Вопрос 25. При разногласиях, возникших в комиссии по расследованию несчастного случая, ее члены могут:

- а) не подписывать акт расследования;
- б) подписать акт с особым мнением.

Вопрос 26. Какова периодичность обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда руководителей и специалистов организаций?

- а) Не реже одного раза в 3 года;
- б) не реже одного раза в 5 лет;
- в) не реже одного раза в год.

Вопрос 27. Каким документом оформляется расследование несчастного случая, не связанного с производством?

- а) Не оформляются;
- б) актом по форме H-1;
- в) актом в произвольной форме.

Критерии и шкала оценивания выполнения заданий по программе НИП представлены в таблине.

Таблица – Критерии и шкала оценивания выполнения задания по программе НИП

таолица – критерии и шкала оценивания выполнения задания по программе гитт			
Оценка	Критерии оценки		
Отлично	Аспирант показал глубокие исчерпывающие знания материала по ОТ и ПБ, понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений. Правильные и конкретные ответы на все основные вопросы. Отсутствие ошибок в тестовых заданиях и вопросах.		
Хорошо Аспирант показал твердые и достаточно полные знания мате ОТ и ПБ, понимание сущности рассматриваемых прог явлений. В тестовых заданиях ошибок не более 15 %.			
Удовлитворительно В тестовых заданиях ошибок не более 40 %. Наличие отдельно неточностей в устных ответах. В целом правильные ответы небольшими неточностями на дополнительные вопросы.			
Неудовлетворительно	Аспирант дал более 50 % неправильных ответов от общего количества тестов.		

Зависимость баллов в БРС университета за выполнение заданий от оценки в традиционной шкале «отлично-хорошо-удовлетворительно-неудовлетворительно» представлено в таблице.

Таблица – Зависимость баллов БРС университета за выполненную работу обучающимся

Оценка	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Баллы в БРС	5	4	3	0-2

<u>Содержание комплекса тестовых заданий (УК-6. Способность планировать и решать задачи</u> собственного профессионального и личностного развития):

Вариант 1. Разработайте программно-целевую схему исследований по теме: Разработка технологии кулинарного рыбного изделия «Рыба, запеченная с картофелем и грибами, обогащенного хондроитинсульфатом».

Вариант 2. Разработайте программно-целевую схему исследований по теме: Разработка технологии пастеризованных рыбных консервов повышенной пищевой ценности

Вариант 3. Разработайте программно-целевую схему исследований по теме: Разработка технологии молочного десерта, обогащенного биофлавоноидами и витамином C.

Вариант 4. Разработайте программно-целевую схему исследований по теме: Разработка технологии соуса майонезного, обогащенного БАВ

Вариант 5. Разработайте программно-целевую схему исследований по теме: Совершенствование технологии копченой рыбы в целях повышения канцерогенной безопасности продукции

Критерии и шкала оценивания выполнения заданий по программе педагогической практики представлены в таблице.

Таблица – Критерии и шкала оценивания выполнения заданий по программе НИП

Оценка	Критерии оценки				
Отлично	Аспирант показал глубокие исчерпывающие знания всего программного материала, понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений. Разработанная в соответствии с заданием программно-целевая схема исследований (ПЦСИ) содержит				
	все основные этапы, последовательна, и позволяет полностью решить поставленную в тестовом задании цель. Ошибки отсутствуют.				
Хорошо	Аспирант показал твердые и достаточно полные знания программного материала, понимание сущности рассматриваемых процессов и явлений. Разработанная в соответствии с заданием программно-целевая				
	схема исследований содержит все основные этапы, последовательна, но недостаточно полностью позволяет решить поставленную в тестовом задании цель. Ошибки не превышают 15 % тестового задания.				
Удовлитворительно	•				
Неудовлетворительно	Аспирант разработал ПЦСИ более 50 %, которой неправильны, не отвечают цели, поставленной в задании. В ПЦСИ отсутствуют ключевые (50 % и более) этапы НИР по разработке и и/или				

	совершенствованию	технологии	производства	мясных,	молочных	И
	рыбных продуктов.					

Зависимость баллов в БРС университета за выполнение заданий от оценки в традиционной шкале «отлично-хорошо-удовлетворительно-неудовлетворительно» представлено в таблице.

Таблица – Зависимость баллов БРС университета за выполненную работу обучающимся

Оценка	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Баллы в БРС	15	10 - 14	5 – 9	0 - 4

<u>Содержание комплекса тестовых заданий</u> (ПК-3. Способность адаптировать результаты современных исследований в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств для решения актуальных проблем, возникающих в деятельности организаций и предприятий):

Вариант 1. Предложите варианты повышения показателя технологической эффективности работы предприятия по переработке рыбного сырья — выхода готовой продукции в тыс. руб. на одного производственного работника (за год) — при переходе с охлажденного на замороженное рыбное сырье, что ведет к росту затрат на сырье на 25 %, при условии, что рост общей суммы издержек на производство невозможен.

Вариант 2. Предложите варианты повышения показателя экономической эффективности работы предприятия по переработке рыбного сырья — валового дохода предприятия — при условии, что увеличение выхода готовой продукции невозможно в связи с ограничениями по поставкам сырья.

Вариант 3. Предложите варианты повышения показателя технологической эффективности работы предприятия по переработке молочного сырья — выхода готовой продукции в тыс. руб. на 1 м^2 основных производственных площадей (за год) — при условии, что рост поставок сырья от региональных фермерских хозяйств невозможен.

Вариант 4. Предложите варианты повышения показателя экономической эффективности работы предприятия по переработке рыбного сырья — рентабельности производства вареной колбасной продукции — за счет роста качества и улучшения потребительских свойств продукции.

Вариант 5. Предложите варианты повышения показателя социальной эффективности работы предприятия по переработке молочного сырья — фонда заработной платы на одного производственного работника по отношению к прожиточному минимуму региона — при условии, что рост отпускной цены на готовую продукцию ограничен конкурентным предложением аналогичной продукции на потребительском рынке.

Критерии и шкала оценивания выполнения заданий по программе НИП представлены в таблице.

Таблица – Критерии и шкала оценивания выполнения заданий по программе НИП

Оценка	Критерии оценки						
Отлично	Аспирант	показал	глубокие	исчерпывающие	знания	материал	ıa,
	понимание	сущност	и и взаим	освязи рассматрин	ваемых і	процессов	И

	явлений. Правильные и конкретные ответы на вопрос тестового задания. Отсутствие ошибок в тестовом задании.
Хорошо	Аспирант показал твердые и достаточно полные знания материала по современным исследованиям в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств для решения актуальных проблем, возникающих в деятельности организаций и предприятий, понимание сущности рассматриваемых процессов и явлений. В тестовых заданиях ошибок не более 15 %.
Удовлитворительно	В тестовом задании ошибок не более 40 %. Наличие отдельных неточностей в устном ответе. В целом правильный ответ с небольшими неточностями на дополнительные вопросы.
Неудовлетворительно	Ответ аспиранта содержит более 50 % ошибок.

Зависимость баллов в БРС университета за выполнение заданий от оценки в традиционной шкале «отлично-хорошо-удовлетворительно-неудовлетворительно» представлено в таблице.

Таблица – Зависимость баллов БРС университета за выполненную работу обучающимся

Оценка	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Баллы в БРС	30	25 – 29	21 – 25	0 - 20

<u>Содержание комплекса тестовых заданий</u> (ПК-4. Готовность осуществлять научноисследовательскую, научно-производственную и экспертно-аналитическую деятельность в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств):

Вариант 1. Предложите функционально-физиологические пищевые ингредиенты для обогащения состав рыбных паст.

Вариант 2. Предложите пути снижения энергозатрат и повышения энергоэффективности технологического этапа сушки в технологии вяленой рыбы.

Вариант 3. Предложите методологическое обеспечение процесса установления биологической ценности белков молочной инновационной молочной продукции. Перечислите ключевые показатели, характеризующие эту ценность.

Вариант 4. Предложите методологическое обеспечение процесса гигиенического обоснования сроков годности рыбных пастеризованных консервов. Сформируйте перечень показателей для исследования.

Вариант 5. Предложите пути расширения ассортимента молочной продукции - йогуртов густых и питьевых.

Критерии и шкала оценивания выполнения заданий по программе НИП представлены в таблипе.

Таблица – Критерии и шкала оценивания выполнения заданий по программе НИП

				1
Оцен	іка	Крит	герии оц	енки

Отлично	Аспирант показал глубокие исчерпывающие знания материала,			
	понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и			
	явлений. Правильные и конкретные ответы на вопрос тестового			
	задания. Отсутствие ошибок в тестовом задании.			
Хорошо	Аспирант показал твердые и достаточно полные знания материала по			
	современным исследованиям в области технологии мясных, молочных и			
	рыбных продуктов и холодильных производств для решения			
	актуальных проблем, возникающих в деятельности организаций и			
	предприятий, понимание сущности рассматриваемых процессов и			
	явлений. В тестовых заданиях ошибок не более 15 %.			
Удовлитворительно	В тестовом задании ошибок не более 40 %. Наличие отдельных			
	неточностей в устном ответе. В целом правильный ответ с небольшими			
	неточностями на дополнительные вопросы.			
Неудовлетворительно	Ответ аспиранта содержит более 50 % ошибок.			

Зависимость баллов в БРС университета за выполнение заданий от оценки в традиционной шкале «отлично-хорошо-удовлетворительно-неудовлетворительно» представлено в таблице.

Таблица – Зависимость баллов БРС университета за выполненную работу обучающимся

Оценка	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Баллы в БРС	50	40 – 49	30 – 39	0 - 29

Технологическая карта программы НИП (промежуточная аттестация – «зачет с оценкой»

		Заче количест	График прохожден	
Nº	Контрольные точки	min	max	ия (недели
				сдачи)
	Текущий контроль 4	семестр		
1	Подготовительный этап	9	15	В течение
1.1	Инструктаж по охране труда и пожарной	3	5	семестра
	безопасности		3	

Оценочные средства – тесты, контрольные вопросы.

- **5 баллов** исчерпывающие знания материала по охране труда и пожарной безопасности в организации, понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых явлений. Логически последовательные, полные, правильные и конкретные ответы на основные вопросы. Правильные и конкретные ответы на дополнительные вопросы. Отсутствие ошибок в тестовых заданиях;
- **4 балла** твердые и достаточно полные знания материала по охране труда и пожарной безопасности в организации, понимание сущности рассматриваемых явлений. Последовательные и правильные, но недостаточно развернутые ответы на основные вопросы. Правильные ответы на дополнительные вопросы. В тестовых заданиях ошибок не более 15 %;
- **3 балла** —без грубых ошибок ответы на основные вопросы. Наличие отдельных неточностей в ответах. В целом правильные ответы с небольшими неточностями на дополнительные вопросы. В тестовых заданиях ошибок не более 40 %;

менее 3 баллов — отсутствие знаний материала по охране труда и пожарной безопасности в организации, количество неправильных ответов превышает 50 % от общего количества вопросов.

1.4	Обоснование выбранных методик (методов)	6	10	В течение
	научного исследования (эксперимента)	U	10	семестра

Оценочные средства – письменно оформленное в отчете НИП обоснование выбранных методик (методов).

- 10 баллов аспирант самостоятельно подобрал методики (методы) проведения экспериментальных исследований, оборудование, экспериментальные установки, аппаратуру, производил расчет реактивов и материалов, разрабатывал схему проведения исследований. Выбор методов для проведения занятий соответствует тематике научного эксперимента. Качество оформленных материалов на высоком уровне и соответствует общепринятым представлениям;
- **8 баллов** аспирант самостоятельно подобрал методики (методы) проведения экспериментальных исследований, оборудование, экспериментальные установки, аппаратуру, производил расчет реактивов и материалов, разрабатывал схему проведения исследований. Выбор методик (методов) не совсем ответствует тематике научного эксперимента;
- **6 баллов** аспирант подобрал методики проведения экспериментальных исследований, оборудование, экспериментальные установки, аппаратуру. Некорректно произвел расчет реактивов и материалов. Выбранные для работы материалы имеют существенные ошибки в части обоснования и требуют значительной доработки;

менее 6 баллов – аспирант подобрал методики (методы) проведения экспериментальных исследований, оборудование, экспериментальные установки, аппаратуру не соответствующие теме исследования. Умения обосновать выбранные методики (методы) для проведения НИП ниже пороговых требований.

2	Практический этап	39	65	В течение
2.1	Отработка выбранных методик (методов) и	12	20	семестра

проведение научного эксперимента в рамках		
выбранной темы исследования в области		
гидробиологии		

Оценочные средства – письменно оформленные результаты в отчете по НИП.

- **20 баллов** аспирант полностью самостоятельно осуществлял выбранных отработку методик (методов);
- **18 баллов** аспирант частично самостоятельно осуществлял отработку выбранных методик (методов), прибегая к консультации сотрудников кафедры;
- **12 баллов** аспирант на 50 % самостоятельно осуществлял отработку выбранных методик (методов), прибегая к помощи сотрудников кафедры, имеются замечания по практической работе;

менее 12 баллов – навыки и опыт ниже пороговых требований.

	Статистическая и	матем	атическая			Р тананна	l
2.2	обработка полученных в	в ходе	научного	9	15	В течение семестра	l
	эксперимента результатов					Семестра	l

Оценочные средства — письменно обоснованный выбор методов статистической и математической обработки результатов, качество выполненной работы.

- 15 баллов аспирант проявляет на высоком уровне навыки использования полученных знаний и умений при статистической и математической обработке и анализе результатов исследования. Полностью обоснован выбор методов обработки полученных результатов. Результаты эксперимента подготовлены на хорошем теоретическом и практическом уровне, с использованием различных методов обработки результатов, оформлены графически, описаны;
- **12 баллов** аспирант проявляет хорошие навыки использования полученных знаний и умений при статистической и математической обработке и анализе результатов исследования. Частично обоснован выбор методов обработки полученных результатов. Результаты эксперимента подготовлены на хорошем теоретическом и практическом уровне, в оформлении имеются небольшие недочеты;
- 9 баллов аспирант частично проявляет навыки использования полученных знаний и умений при статистической и математической обработке и анализе результатов исследования. Не полностью обоснован выбор методов обработки полученных результатов. Результаты эксперимента подготовлены на низком теоретическом и практическом уровне, в оформлении имеются серьезные недочеты;

менее 9 баллов — навыки обработки оформления полученных результатов ниже пороговых требований.

2.3	Корректировка методик и методов	9	15	В течение
			13	семестра

Оценочные средства – письменно оформленные обоснования необходимости корректировки выбранных для исследования методик (методов) в отчете по НИП.

- **15 баллов** аспирант самостоятельно в ходе исследований корректирует выбранные методики (методы), предлагает обоснованные решения по корректировке методик (методов);
- **12 баллов** аспирант с участием руководителя практикой в ходе исследований корректирует выбранные методики (методы), предлагает обоснованные решения по корректировке методик (методов);
- **9 баллов** аспирант, прибегая к помощи сотрудников кафедры, в ходе исследований корректирует выбранные методики (методы), не может предложить обоснованные решения по корректировке методик (методов);

менее 9 баллов – навыки корректировки выбранных методик (методов) ниже пороговых требований.

	Практическое участие	J		научно-		В течение
2.4	исследовательских работах			9	15	семестра
	ВКР) кафедры					oomoo ipu

Оценочные средства – публикация и(или) выступление на конференции с результатами НИР.

- 15 баллов аспирант принимает участие в НИР кафедры в качестве руководителя и(или) исполнителя, самостоятельно выполняет поручаемые задания на высоком теоретическом и практическом уровне. Аспирант подготовил статью к публикации о результатах НИР и выступил на конференции.
- 12 баллов аспирант принимает участие в НИР кафедры в качестве исполнителя, частично выполняет поручаемые задания на хорошем теоретическом и практическом уровне. Аспирант самостоятельно подготовил статью к публикации о результатах НИР;
- 9 баллов аспирант принимает участие в НИР кафедры в качестве исполнителя, не в срок выполняет поручаемые задания, прибегает к посторонней помощи в проведении практических заданий и оформлении отчета. Аспирант подготовил статью к публикации о результатах НИР;

менее 9 баллов – аспирант не принимает участие в НИР кафедры.

3	Итоговый этап	12	20	В течение
3				семестра
2.1	Подготовка отчета по научно-	6	10	В течение
3.1	исследовательской практике	O	10	семестра

Оценочные средства – оформленный отчет соответствует требованиям.

- 10 баллов отчет соответствует требованиям оформления, соблюдена логика исследования, этапы исследования сформулированы четко и кратко. Все требования, предъявленные к заданию, выполнены;
- 8 баллов отчет составлен в целом логично и правильно, но имеются отдельные недочеты в содержании и оформлении;
- 6 баллов -отчет составлен, в целом не логично, содержание и оформление требуют тщательной доработки согласно требованиям;

менее 6 баллов – навыки в оформлении результатов НИП ниже пороговых требований.

3.2 Защита отчета о научно-исследовательской практике	6	10	
---	---	----	--

Оценочные средства – устный доклад о полученных в ходе НИП результатах с презентацией.

баллов - результаты научно-исследовательской практики представлены аспирантом на заседании профильной кафедры в виде доклада с презентацией, аспирант демонстрирует высокий уровень навыков публичной презентации результатов научных исследований;

баллов – результаты научно-исследовательской практики представлены аспирантом на заседании профильной кафедры в виде доклада без презентации.

	, ,	_		, 4		, ,			
	ИТОГО за работу в семестре						60	100	
91 - 1	00 баллон	3 —	опенка «5»:						

- 81 90 баллов оценка «4»;
- 60 80 баллов оценка «3».

Итоговая оценка проставляется в экзаменационную ведомость и зачетку обучающегося.