

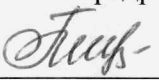
Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т. Г. Шевченко»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедры-разработчика

 / Т.В. Пазяева
протокол № 1 «30» 08 2024 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине

Б1.О.30 «Основы научных исследований в профессиональной сфере»

Направление:

2.19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль:

«Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и
кондитерских изделий»

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения:

заочная (сокращенный срок обучения)

ГОД НАБСРА 2022

Разработал: доцент

 / Е.А. Шуляк
«30» 08 2024 г.

Тирасполь, 2024

Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т. Г. Шевченко»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедры-разработчика

 / Т.В. Пазяева
протокол № 1 «30» 08 2024 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине

Б1.О.30 «Основы научных исследований в профессиональной сфере»

Направление:

2.19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль:

«Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и
кондитерских изделий»

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения:

заочная (сокращенный срок обучения)

ГОД НАБОРА 2022

Разработал: доцент

 / Е.А. Шуляк
«30» 08 2024 г.

Тирасполь, 2024

Паспорт фонда оценочных средств по учебной дисциплине

В результате изучения дисциплины *Б1.О.30 «Основы научных исследований в профессиональной сфере»* у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции:

Категория (группа) компетенций	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции и индикаторы их достижения Не предусмотрены ОПОП.		
Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 опк-2 Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИД-2 ОПК-2 Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья ИД-3 опк-2 Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности
Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения Не предусмотрены ОПОП.		
Рекомендуемые профессиональные компетенции и индикаторы их достижения Не предусмотрены ОПОП.		

2. Программа оценивания контролируемой компетенции

Текущая аттестация	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Методологические основы научных исследований 1. Методы и методология научного исследования. 2. Всеобщие и общенаучные методы научного исследования. Специальные методы научного исследования. Методы дегустационного анализа и сенсорной оценки качества и безопасности пищевых продуктов 1. Понятие, цели и задачи дегустационной, или органолептической (сенсорная) оценки.	ОПК-2	Реферат Вопросы контрольной работы Тестовые задания

	2. Применение экспертных методов дегустационного анализа в оценке качества и безопасности пищевых продуктов. 3. Роль потребительских методов дегустационного анализа в оценке качества и безопасности пищевых продуктов. 4. Применение дескрипторно-профильного метода дегустационного анализа при разработке новых продуктов. Методология и методика научного исследования 1. Сущность методологии исследования. 2. Принципы и проблема исследования. 3. Разработка гипотезы и концепции исследования.		
Промежуточная аттестация		Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1 Понятие о научной методологии Раздел 2 Организация научных исследований Раздел 3 Порядок выполнения НИР Раздел 4 Подготовительный этап НИР Раздел 5 Методы научных исследований в разработке продукции общественного питания Раздел 6 Экспериментальный этап НИР Раздел 7 Характеристика эффективности НИР	ОПК-2	Вопросы к экзамену

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»
Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Темы рефератов

**Б1.О.30 «Основы научных исследований в профессиональной сфере» по
направлению подготовки 2.19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»**

1. Роль ученых в становлении организации производства кулинарных изделий.
2. История развития технологической науки.
3. Фундаментальные и прикладные науки, их цели и назначение.
4. Неразрывная связь науки и техники.
5. Анализ современного этапа мирового развития в технологической науке.
6. Общая характеристика научно- производственного цикла.
7. Концепция развития науки в пищевой промышленности.
8. Документирование процедуры контроля и метрологическое обеспечение - гаранты качества и безопасности готовой продукции.
9. Требования к оформлению и приемке научно-исследовательских разработок. Научная документация.
10. Основные стадии и этапы развития НИР.
11. Документирование процедуры контроля и метрологическое обеспечение - гаранты качества и безопасности готовой продукции.
12. Патентоспособность результатов. Основы работы с патентной литературой.
13. Научно-исследовательские институты и организации пищевой промышленности.

При выполнении реферата следует выполнять следующие требования:

Структура реферата

1. Титульный лист
2. Оглавление (содержание), в котором указаны названия всех разделов реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.
3. Введение. Объем введения составляет 1,5-2 страницы.
4. Основная часть реферата может иметь одну или несколько глав, и предполагает осмысленное и логичное изложение главных положений и идей, содержащихся в изученной литературе. В тексте обязательны ссылки на первоисточники. В том случае если цитируется или используется чья-либо неординарная мысль, идея, вывод, обязательно сделайте ссылку на автора.
5. Заключение содержит главные выводы и итоги из текста основной части, в нем отмечается, как выполнены задачи и достигнуты ли цели, сформулированные во введении.
6. Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература. Список составляется согласно правилам библиографического описания.
7. Реферат может включать графики, таблицы, расчеты.

Оформление реферата.

Реферат пишется путем компьютерного набора текста в редакторе MS Word.

Объем – не менее 10 страниц;

Шрифт – Times New Roman

Кегель – 14

Междустрочный интервал – 1,5

Поля – верхнее – 2, нижнее – 2, левое – 3, правое – 1,5

Абзацный отступ – 1,25

Нумерация страниц сквозная, номер страницы ставится снизу по центру. Титульная страница не нумеруется.

Образец оформления титульного листа см. в Приложении 1.

Обучающийся должен подготовить доклад по теме реферата для выступления на занятиях.

Критериями оценки реферата являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

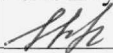
«ЗАЧТЕНО» ставится, если выполнены все требования к написанию реферата:

- обозначена проблема и обоснована её актуальность;
- сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция;
- сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём;
- соблюдены требования к внешнему оформлению.

«НЕ ЗАЧТЕНО» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы. Оценка «неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

Составитель –

доцент Е.А. Шуляк


« 30 » 08 2024 г.

37. Как осуществляется процесс сушки по ускоренному методу?
38. Значение показателя влажности (массовой доли влаги) для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.
39. Метод математической обработки результатов.
40. Организация и проведение экспертизы и оценки качества хлебобулочных товаров.
41. Качественная фальсификация хлеба и хлебобулочных изделий. Ассортиментная фальсификация хлебобулочных изделий.
42. Организация и проведение экспертизы и оценки качества хлебобулочных товаров.
43. Идентификация и оценка качества по показателям безопасности.
44. Идентификация и оценка качества по физико-химическим показателям.
45. Метод определения содержания белков и аминокислот.
46. Метод расчёта пищевой ценности хлебобулочных изделий.
47. Метод определения степени черствения хлеба по вязкости.
48. Микробиологические методы исследований.
49. Метод определения реологических характеристик пшеничного теста.
50. Методы определения реологических свойств и газообразующей способности теста.
51. Концепция развития науки в пищевой промышленности.
52. Научно-методический подход к формированию приоритетов развития науки и научного обеспечения.
53. Патентоведение. Патентная чистота объекта исследования. Патентоспособность результатов.
54. Библиографическое описание источников информации по ГОСТ 7.1- 2003.
55. Требования к оформлению и приемке научно-исследовательских разработок. Научная документация.
56. Применение ПЭВМ для математической обработки данных. Ознакомление с программами на ПЭВМ.
57. Виды ошибок измерения. Оценка измеряемой величины и её статистические величины.
58. Установление корреляционной и функциональной зависимости. Нахождение зависимостей по экспериментальным данным.

Таблица 1 – Номера вопросов контрольной работы

Предпоследнее число	Последнее число зачетной книжки*									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
1	1, 3, 40	2, 17,34	9,4, 33	3,6, 30	5,17, 31	12,16, 38	5, 8, 28	19, 24,41	10, 29, 38	4, 21,23
2	6,14, 25	5,12, 32	18, 21,39	1,11 31	4,9, 35	8,26, 34	7,16, 27	2,36, 43	13,20,22	10,15, 37
3	7,2, 35	6,16, 40	1,5, 31	4,41,36	13, 37,42	14,21,26	12,15,29	16,20,39	15,32, 44	18,22,41
4	11,17, 34	4,11, 25	7, 19, 24	6,7, 36	1,3, 27	6,8, 27	8,21, 28	9,15, 33	7,38, 45	10,17, 30
5	8,15, 25	5,7, 24	2,21,26	9,22,35	16, 32,42	7,13,30	5,19, 39	1,9, 31	12,37, 43	4,18, 23
6	4,7, 38	8,11, 33	10,13, 22	1,17, 29	21, 31,41	9,18, 28	4,14, 40	3, 27,42	20, 34,43	7, 15,36
7	5,8, 24	10,15,32	6,13,31	3,12, 28	11, 21,27	1,9, 26	2,11, 23	7,12,25	5,14, 34	17,38, 41
8	12,15, 39	11,16,38	2,6, 30	4,9, 22	5,18, 37	7,13, 33	1,5, 35	14,40, 45	16,20, 29	19,21, 36
9	2,4, 34	6,12,25	20,3039	8,19, 28	10, 24 44	5,17, 38	3,7, 29	1,14, 28	18,24, 37	5,22, 35
0	10,19, 36	8,16, 35	2,19, 27	3,6, 30	14, 15,26	4,30, 40	18,21,31	9,13, 32	1,17, 33	12,41, 34

* Например: последние два числа зачетки 52, тогда вариант вопросов 5, 7, 24 (выделено).

При выполнении контрольной работы следует выполнять следующие требования:

1. Объем контрольной работы должен быть в пределах 15-20 страниц машинописного текста 14 шрифтом.
2. Контрольная работа должна быть представлена с пронумерованными страницами, с ясным изложением материала по вопросам.
3. Вопросы выбирают по двум последним цифрам номера зачетной книжки (три вопроса, см. табл. 1)
4. На титульном листе контрольной работы указываются факультет, кафедра, название дисциплины, шифр направления и профиль, фамилия, имя и отчество исполнителя и группа.
5. В конце работы ставят **список использованной литературы**, подпись исполнителя, дату.

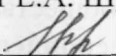
Распечатать и зарегистрировать на кафедре в журнале до экзамена.

Критерии оценки:

«ЗАЧТЕНО» - студент владеет знаниями дисциплины в объеме учебной программы, осмысливает и дает полный ответ на вопрос контрольной работы дисциплины; четко формирует ответы, использует основную литературу и методы в объеме, необходимом для научной профессиональной деятельности.

«НЕЗАЧТЕНО» - студент не ответил на вопросы при обязательном минимуме знаний дисциплины, не владеет основными понятиями и определениями, не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах экзаменатора и при доработке контрольной работы.

Составитель –
доцент Е.А. Шуляк


« 30 » 08 2024 г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»
Аграрно-технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Банк тестовых заданий

**для проведения текущей аттестации по дисциплине
Б1.О.30 «Основы научных исследований в профессиональной сфере» по
направлению подготовки 2.19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»**

- 1. К какому уровню методов относятся наблюдение и эксперимент?**
 - 1) теоретический
 - 2) эмпирический
 - 3) общелогический
 - 4) специальный
- 2. Какой метод позволяет находить общее и различия между объектами, используя как органы чувств, так и специальные устройства?**
 - 1) сравнение
 - 2) наблюдение
 - 3) эксперимент
- 3. Какой метод предполагает искусственное воспроизведение явления в заданных условиях для проверки гипотезы?**
 - 1) наблюдение
 - 2) эксперимент
 - 3) измерение
- 4. Что является основной целью фундаментальных научных исследований?**
 - 1) решение конкретных задач
 - 2) внедрение разработок в практику
 - 3) получение новых знаний о закономерностях природы, общества и человека
- 5. Какой метод интервью предполагает свободу ответов респондента?**
 - 1) индивидуальное интервью
 - 2) свободное интервью
 - 3) стандартизированное интервью
 - 4) документальный метод
- 6. Какой метод заключается в принятии некоторых утверждений без доказательств и выведении из них остальных знаний?**
 - 1) гипотетический метод
 - 2) формализация
 - 3) аксиоматический метод
 - 4) исторический метод
- 7. Какой метод включает в себя фиксацию признаков исследуемого объекта, установленных через наблюдение или измерение?**
 - 1) эксперимент
 - 2) описание
 - 3) сравнение
- 8. Какой метод построения умозаключений работает по принципу «от частного к общему»?**
 - 1) дедукция
 - 2) индукция
 - 3) синтез

- 4) анализ

9. Как называется метод исследования, при котором гипотеза проверяется путем выведения следствий с использованием дедукции и их экспериментальной проверки?

- 1) абстрагирование
- 2) системный метод
- 3) гипотетико-дедуктивный метод
- 4) обобщение

10. Что является основным показателем качества измерения в научных исследованиях?

- 1) скорость проведения исследования
- 2) точность измерения
- 3) стоимость используемых приборов

11. Какой метод включает представление явлений в знаковой форме с помощью искусственного языка?

- 1) формализация
- 2) аксиоматический метод
- 3) абстрагирование
- 4) исторический метод

12. Какой метод предполагает логическое умозаключение на основе сходства между предметами?

- 1) индукция
- 2) дедукция
- 3) синтез
- 4) аналогия

13. Что входит в исследовательский этап научного исследования?

- 1) разработка плана исследования
- 2) систематическое изучение литературы и проведение экспериментов
- 3) оформление текста и списка литературы

14. Какой этап научного исследования включает выбор темы и разработку методики?

- 1) подготовительный
- 2) исследовательский
- 3) заключительный

15. Какой метод подразумевает мысленное отвлечение от некоторых свойств предмета для выделения наиболее важных?

- 1) системный метод
- 2) абстрагирование
- 3) формализация
- 4) восхождение от абстрактного к конкретному

16. Какой метод используется для установления общих свойств и отношений предметов, определяющих их класс?

- 1) исторический метод
- 2) обобщение
- 3) аксиоматический метод
- 4) системный метод

17. Какой метод помогает воспроизводить ход исторического процесса путем выявления последовательности событий?

- 1) формализация
- 2) исторический метод
- 3) системный анализ
- 4) обобщение

18. Какой метод включает исследование системы, её компонентов и их взаимодействий с внешней средой?

- 1) аксиоматический метод
- 2) системный метод
- 3) гипотетико-дедуктивный метод
- 4) формализация

19. Какой метод представляет собой процесс объединения различных элементов для создания новой концепции?

- 1) анализ
- 2) индукция
- 3) синтез
- 4) дедукция

20. Какой метод построения умозаключений использует принцип «от общего к частному»?

- 1) индукция
- 2) аналогия
- 3) дедукция
- 4) синтез

21. Какой из общелогических методов включает расчленение объекта на составные части?

- 1) индукция
- 2) синтез
- 3) анализ
- 4) аналогия

22. Что является целью синтеза как метода научного исследования?

- 1) разделение объекта на части
- 2) создание нового объекта или концепции
- 3) описание и классификация объекта
- 4) изучение причинно-следственных связей

23. Что определяет ранговый метод в дегустации?

- 1) уровень отличия от эталона
- 2) размещение образцов по степени выраженности признака
- 3) степень разбавления продукта

24. Какой метод используется для выбора образца, отличающегося от стандартных образцов, представляющих продукт в нескольких видах?

- 1) метод индекса разбавлений
- 2) метод многочисленных стандартов
- 3) метод отсчета очков

Критерии оценки:

«ОТЛИЧНО» - 80-100% правильных ответов,

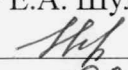
«ХОРОШО» - 70-79% правильных ответов,

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - 50-69 % правильных ответов,

«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - менее 50% правильных ответов.

Составитель –

доцент Е.А. Шуляк


« 30 » 08 2024 г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Вопросы для промежуточной аттестации (экзамен)

по итогам освоения дисциплины

**Б1.О.30 «Основы научных исследований в профессиональной сфере» по
направлению подготовки 2.19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»**

1. Методы и методология научного исследования.
2. Общенаучные методы научного исследования
3. Общелогические методы научного познания.
4. Теоретические методы научного познания.
5. Специальные методы научного исследования.
6. Различительные аналитические методы дегустационного анализа.
7. Различительные качественные методы.
8. Различительные количественные методы.
9. Методы потребительской оценки дегустационного анализа.
10. Применение дескрипторно-профильного метода дегустационного анализа при разработке новых продуктов.
11. Постановка и проведение экспериментальных исследований.
12. Метод научного исследования эмпирического уровня.
13. Характеристика объектов исследования.
14. Этапы научно-исследовательской работы.
15. Предмет и объект исследования.
16. Поиск научной информации, с которого начинается любое научное исследование.
17. Справочно-информационный фонд: основной фонд, справочный фонд, алфавитный каталог, систематический каталог.
18. Открытие и изобретение. Информационный поиск.
19. Понятие о системе патентной информации.
20. Понятие о статистических методах, называемых корреляцией и регрессией.
21. Дайте понятие фундаментальным, прикладным и поисковым исследованиям.
22. Использование информационно-поисковых языков. Универсальная десятичная классификация документов.
23. Достоверность полученных научных результатов. Понятие о НСР (наименьшей существенной разности).
24. Группировка материала в списке литературы.
25. Официальные документы в списке литературы.
26. Общая схема библиографического описания отдельно изданного документа.
27. Оформление библиографических ссылок.

Критерии оценки промежуточного контроля

«ОТЛИЧНО» - студент владеет знаниями дисциплины в полном объеме учебно программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину; самостоятельно, в логическо

последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы, подчеркивает при этом самое существенное; четко формирует ответы, дает полное определение рассматриваемых понятий.

«ХОРОШО» - студент владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает серьезных ошибок в ответах; умеет ориентироваться в вопросах основ научных исследований в профессиональной сфере.

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент владеет основным объемом знаний по дисциплине; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов.

«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент не освоил обязательного минимума знаний дисциплины, не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах экзаменатора.

Составитель –

доцент Е.А. Шуляк



« 30 » 08 2024 г.

Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т. Г. Шевченко»
Аграрно-технологический факультет

**Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Итоговый тест к экзамену

1. Что является основной задачей научного исследования: Одиночный выбор

- 1) увеличение прибыли
- 2) получение новых знаний и закономерностей
- 3) расширение ассортимента
- 4) выполнение плана по продажам

2. Как называется наука о методах научного познания: Одиночный выбор

- 1) эмпиризм
- 2) методология
- 3) эволюционизм
- 4) филология

3. К какому виду методов относится наблюдение: Одиночный выбор

- 1) специальный
- 2) теоретический
- 3) общенаучный
- 4) лабораторный

**4. Какой из методов относится к всеобщим методам научного исследования:
Одиночный выбор**

- 1) метод хроматографии
- 2) метод корреляции
- 3) анализ и синтез
- 4) анкетирование

**5. Что является основным отличием специального метода от общенаучного:
Одиночный выбор**

- 1) широта применения
- 2) узкая направленность на конкретную предметную область
- 3) степень абстрактности
- 4) язык описания

**6. Какова основная цель дегустационного анализа пищевых продуктов:
Одиночный выбор**

- 1) определение сроков хранения
- 2) проверка документации
- 3) оценка органолептических свойств продукта
- 4) изучение химического состава

7. Какой метод дегустационного анализа направлен на систематическую и стандартизированную оценку сенсорных характеристик: Одиночный выбор

- 1) анкетный
- 2) монографический
- 3) дескрипторно-профильный
- 4) микробиологический

8. Как называется метод, при котором потребители оценивают продукт по индивидуальному восприятию: Одиночный выбор

- 1) лабораторный метод
- 2) химический анализ
- 3) потребительский метод
- 4) физико-химический метод

9. Какую роль играют экспертные методы дегустационного анализа:

Одиночный выбор

- 1) измеряют массу продукта
- 2) устанавливают цену продукта
- 3) дают обоснованную качественную и количественную оценку сенсорных характеристик
- 4) подтверждают соответствие ТУ

10. Что является обязательным условием при проведении сенсорной оценки:

Одиночный выбор

- 1) присутствие шеф-повара
- 2) стандартизированные условия дегустации
- 3) наличие музыкального сопровождения
- 4) учет мнения технолога

11. Какой этап предваряет статистическую обработку экспериментальных данных:

Одиночный выбор

- 1) построение диаграмм
- 2) оптимизация рецептуры
- 3) подготовка и структурирование данных
- 4) маркетинговое исследование

12. Что является основным понятием в математической статистике:

Одиночный выбор

- 1) прибыль
- 2) выборка
- 3) технологическая карта
- 4) калорийность

13. Какой метод анализа данных используется для выявления зависимости между двумя переменными: Одиночный выбор

- 1) факторный анализ
- 2) корреляционный анализ
- 3) органолептический метод
- 4) дескрипторный анализ

14. Кто считается одним из основоположников математической статистики:

Одиночный выбор

- 1) Ньютон
- 2) Ломоносов
- 3) Пьер Лаплас
- 4) Маркс

15. Что означает термин "репрезентативность выборки": Одиночный выбор

- 1) размер выборки
- 2) способность выборки отражать характеристики всей генеральной совокупности
- 3) среднее значение
- 4) мера рассеивания

16. Что обозначает уровень значимости (α) в статистике: Одиночный выбор

- 1) степень надежности рецепта
- 2) максимальная температура обработки
- 3) вероятность ошибки при принятии гипотезы
- 4) концентрация соли в продукте

17. Какой из этапов исследования следует после постановки цели: Одиночный выбор

- 1) расчет себестоимости
- 2) формулировка задач и плана исследования
- 3) подача заявки на патент
- 4) презентация продукта

18. Что относится к эмпирическим методам научного познания: Одиночный выбор

- 1) логический анализ
- 2) наблюдение и эксперимент
- 3) индукция
- 4) моделирование

19. Какой метод позволяет представить результаты дегустационной оценки в виде графика: Одиночный выбор

- 1) сенсорный круг
- 2) дескрипторный профиль
- 3) статистическая таблица
- 4) хроматограмма

20. Зачем проводят повторяемость эксперимента: Одиночный выбор

- 1) для ускорения процедуры
- 2) для увеличения затрат
- 3) для проверки достоверности полученных данных
- 4) для получения сертификата