

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Б1.О.04 ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА РАСТИТЕЛЬНЫХ
МАСЕЛ И МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

**Направление подготовки (специальность) 19.04.02 Продукты питания из
растительного сырья**

**Профиль подготовки (специализация) Технологии производства масложировой
продукции**

Квалификация выпускника магистр

1. Перечень компетенций и их формирование в процессе освоения образовательной программы

Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания
ПК-1 Способен поддерживать установленные технологией режимы и параметры для хранения и переработки продукции растениеводства	ПК-1.1 Использует знания новейших достижений техники и технологии для поддержания установленных технологией режимов и параметров	Знать: новейшие достижения техники и технологии для поддержания установленных технологией режимов и параметров Уметь: применять знания новейших достижений техники и технологии для поддержания установленных технологией режимов и параметров Владеть: навыками новейших достижений техники и технологии для поддержания установленных технологией режимов и параметров	устный опрос, тестирование
ПК-2 Способен выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций по переработке продукции растениеводства	ПК-2.1 Критически оценивает эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности из растительного сырья	Знать: методы определения качества и безопасности продукции из растительного сырья Уметь: определять качество и безопасность продукции из растительного сырья Владеть:	устный опрос, тестирование

		оценкой эффективности затрат при хранении и методикой определения качества растительного сырья и продуктов переработки	
--	--	--	--

2. Шкала оценивания.

Шкалы оценивания и система оценок представлены в локальном нормативном акте ВУЗа Положении «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация» утвержденным решением Ученого совета университета 20 июля 2016г., протокол № 11

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

Таблица 2.1 - УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
УК-3.1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	1 Охарактеризуйте ассортимент масложировых продуктов 2 Назовите классификацию масложировых продуктов 3 Производство майонеза 4 Опишите технологию производства майонеза 5 Перечислите основные компоненты майонеза 6 Назовите виды продуктов на основе яичного желтка 7. Опишите понятие кондитерского жира 8. Назовите виды мыла 9. Назовите специи и приправы входящие в состав майонеза 10 Опишите классификацию мыл 11 Опишите пищевую ценность жиров 12 Назовите роль эмульгаторов в майонезе 13 Опишите основные виды яйцепродуктов 14 Охарактеризуйте понятие пищевой ценности растительных масел 15 Опишите порядок определения массовой доли влаги и летучих веществ горчичного масла 16 Перечислите основное оборудование для производства майонезов

	17 Перечислите характеристики качества и дефекты куриных яиц 18 Назовите отличительные особенности кондитерского жира 19 Чем обусловлена порча жиров 20 Опишите порядок определения массовой доли влаги и летучих веществ горчичного порошка
УК-3.2 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды	21 Назовите основные ингредиенты майонеза 22 Приведите классификацию куриных яиц 23 Опишите процесс осаливания жиров 24 Опишите процесс пастеризации майонеза 25 Охарактеризуйте понятие порчи пищевых жиров 26 Что является основным сырьем для производства кулинарных, кондитерских и хлебопекарных жиров 27 Назовите правила хранения куриных яиц 28 Какие операции включает технологическая схема производства жиров 29 Перечислите процессы, которые происходят при порче жиров 30 Охарактеризуйте прогорклые растительные масла 31 Назовите основной вид масел для получения майонеза +подсолнечное масло рапсовое масло льняное масло 32 Горчичный порошок - это вкусовой добавкой, а содержащиеся в нем углеводы, которые обеспечивают эмульгирование и структурообразование +вкусовой добавкой, а содержащиеся в нем белки обеспечивают эмульгирование и структурообразование пищевой добавкой, а содержащиеся в нем белки обеспечивают эмульгирование и структурообразование 33 Фасование майонеза в стеклянные банки для консервов составляет: массой нетто 100-250 г массой нетто 100-250 г массой нетто 100-250 г 34 Жиры кулинарные бывают расфасованные нерасфасованные +все варианты ответов 35 Жир для шоколадных изделий и конфет

	+представляет собой саломас с температурой плавления 35-36,5 °С представляет собой саломас с температурой плавления 60-60,5 °С представляет собой саломас с температурой плавления 55-56,5 °С 36 В ненасыщенных жирах преобладают +альдегиды кетоны кислоты 37 Яйца в зависимости от сроков хранения классифицируются по следующим видам: +диетические; столовые десертные, столовые диетические, алкогольные 38 Яйца в зависимости от их массы подразделяются +на 5 категорий на 3 категории на 15 категорий 39 Яйцо с присохшим к скорлупе желтком +присушка отсушка пересушка 40 Жир для вафельных и прохладительных начинок - смесь растительного саломаса кокосового или пальмоядрового масла (40-80 %). +растительного саломаса кокосового или пальмоядрового масла (20-40 %). растительного саломаса кокосового или пальмоядрового масла (60-70 %).
УК-3.3 Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата	41 Консистенция кулинарных жиров должна быть +однородной, твердой, пластичной или мажеобразной; однородной, мягкой, пластичной или мажеобразной; однородной, пластичной или мажеобразной; 42 Ускоряют процесс окисления полиненасыщенных жирных кислот +ультрафиолетовые лучи жирорастворимые витамины жирорастворимые кислоты 43 Содержание жира с фосфатидами в кулинарном жире + не более 1,0 % не более 10 % не более 20 % 44 Жир для кексов - смесь саломаса хлопкового масла (18-20 %),

	жидкого растительного масла (80 %) вводят эмульгатор Т- 2, пищевой краситель +все варианты ответов 45 Хранят кулинарные, кондитерские, хлебопекарные жиры на складах холодильниках при температуре от -20 до 15 °С +все варианты ответов 46 Назовите пороки качества маргарина 47 Опишите процесс получения кондитерских, хлебопекарных и кулинарных жиров 48 Опишите хранение и транспортирование маргариновой продукции 49 перечислите показатели качества маргариновой продукции 51 Укажите группы маргаринов 52 Напишите под какими названиями могут скрываться трансжиры 53 Назовите органолептические показатели твердого туалетного мыла 54 Опишите влияние гидрогенизированных жиров на здоровье человека 55 Назовите что относится к трансгенным жирам 56 Назовите роль в организме жирных кислот 57 Назовите суточные уровни потребления жирных кислот 58 Методы, применяемые при производстве растительных масел и жиров 59 Опишите влияние гидратированных жиров на организм 60 Перечислите с чем употребляют трансжиры
--	---

Таблица 2.2 - ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
ОПК-2.1 Решает задачи по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	1. Физические свойства растительных масел. Методы определения основных физических показателей. 2. Химический состав растительных масел: липиды, жирные кислоты, сопутствующие вещества (фосфолипиды, фитостерины, жирорастворимые витамины).

	3. Свойства основных жирных кислот, классификация растительных масел по жирно-кислотному составу: по способности образовывать пленки (по значению йодного числа), по содержанию определенных жирных кислот. 4. Влияние химического состава на свойства масел, их использование, ценность и безопасность пищевого использования. 5. Этапы производства растительных масел. Последовательность процессов. 6. Технологические и экологические риски на разных стадиях производства при реализации технологии переработки маслосемян методом прессования, обеспечение эффективности и безопасности производства. 7. Основные органолептические показатели, характеризующие качество семян подсолнечника: цвет, вкус, запах; цвет, вкус, аромат; +цвет, послевкусие, запах; 8. Химические методы определения массовой доли липидов. Необходимое оборудование. 9. Хроматографические, оптические и спектрометрические методы определения массовой доли липидов в масле семенах. Преимущества методов. Необходимое оборудование. 10. Физические способы очистки сырых масел от сопутствующих примесей (физические способы рафинации): отстаивание, центрифугирование, фильтрование. Техническое обеспечение процессов. 11. Химические методы очистки сырых масел от сопутствующих примесей (химические способы рафинации): гидратация, щелочная рафинация. Техническое обеспечение процессов. 12. Физико-химические методы очистки сырых масел от сопутствующих примесей (физико-химические способы рафинации): гидратация фосфолипидов, отбеливание, дезодорация, вымораживание. Техническое обеспечение процессов. 13. Критерии оценки качества растительных масел (система физических и химических показателей). Требования
--	---

	нормативных документов для оценки качества основных видов растительных масел. 14. Методы определения основных физических показателей растительных масел (цвета, запаха, вкуса, консистенции, плотности, вязкости, метод «холодного» теста). 15. Методы определения основных химических показателей растительных масел (йодного числа, числа омыления, кислотного числа). 16. Методы определения массовой доли жирных кислот (химические и хроматографические). 17. Диэлектрическая проницаемость большинства растительных масел находится в пределах: 1,8-2,0; 2,2-2,4; +3,0-3,2; 18. Организация хранения растительных масел. Упаковка в тару. 19. Влияние условий хранения на качество масел. Дефекты растительных масел, способы предупреждения появления дефектов. 20. К полувывсыхающим растительным маслам относятся: оливковое, касторовое; только конопляное; +подсолнечное, хлопковое;
ОПК-2.2 Обосновывает и реализует современные технологии производства продукции различного назначения	21. В результате гидролиза сложнэфирных связей в ацилглицеринах в жирах накапливаются: +свободные жирные кислоты; аминокислоты; глицерин; 22. Характеристика процессов высыхания и полимеризации масел. 23. Опишите порядок определения прозрачности растительного масла? 24. Как проводится определение запаха, цвета и вкуса растительного масла? 25. Способы получения технического льняного масла. 26. Назовите факторы, вызывающие порчу растительного масла при хранении 27. Потери, которые образуются при использовании продукции не по назначению называются: явными

	+скрытыми неучтенными 28.Какова остаточная масличность жмыха 3-4% 5-6% +7-8% 29.Дайте характеристику упаковок для хранения рафинированного масла 30.Дайте характеристику упаковок для хранения нерафинированного масла 31.Режим хранения шрота +температура не более 20С, влажностью 7-10% температура не более 40С, влажностью 7-10% температура не более 60С, влажностью 10-15% 32.Опишите как соблюдается принцип товарного соседства при хранении маргариновой продукции 33. Назовите инструменты для предотвращения и снижения потерь при товародвижении пищевой масложировой продукции 34.Перечислите дефекты спредов при неправильном хранении 35.Дайте определение, что такое мягкий маргарин 36.Дайте определение, что такое твердый маргарин 37.Охарактеризуйте требования к упаковке для хранения маргарина и спреда 38.Гарантийный срок хранения нефасованного маргарина при температуре от -20 до - 10°С +90 85 60 39.Гарантийный срок хранения нефасованного маргарина при температуре от -9 до 0°С +75 65 85 40.Гарантийный срок хранения фасованного маргарина в пергамент при температуре от -20 до - 10°С +60 50 45
--	---

ПК-1 Способен поддерживать установленные технологией режимы и параметры для хранения и переработки продукции растениеводства

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
ПК-1.1 Использует знания новейших достижений техники и технологии для поддержания установленных технологией режимов и параметров	1. Опишите марки и назначения рафинированного подсолнечного масла 2. Перечислите основные физико-химические показатели рапсового масла 3. Назовите формулу для определения объемной доли отстоя 4. Опишите методику определения йодной шкалы при определении цветности растительного масла 5. Опишите методику определения отсутствия мыла (качественный метод) 6. Опишите методику определения содержания мыла титрованием спирто-бензинового раствора. 7. Опишите последовательность вычисления качественного метода 8. Охарактеризуйте основные этапы определения мыла титрованием спирто-бензинового раствора 8. Опишите процесс дезодорации масел прерывным способом 9. Охарактеризуйте процесс дезодорации масел и жиров непрерывным способом 10. Перечислите основные физико-химические показатели пищевых фосфолипидов 11 Перечислите адсорбционные методы очистки растительных масел 12 Перечислите основные этапы комплексная схема получения кулинарных жиров 13 Предохранение масел и жиров от окислительной порчи 14 Опишите виды порчи растительных масел 15 Опишите понятие стеролы растительных масел и жиров 16 Опишите понятие воски 17 Опишите какие веществ влияют на вкус и запах растительных масле 18 Охарактеризуйте условия хранения кондитерских жиров 19 Опишите условия хранения растительных масел

	20 На сколько групп разделяются сопутствующие вещества растительных масел; 1 +2 3 21 Перечислите, что входит во вторую группу сопутствующих веществ растительных масел: продукты окислительной порчи, продукты термического и гидролитического превращения жирные кислоты, продукты полимеризации + все выше перечисленное 22 Перечислите, что входит к первой группе сопутствующих веществ растительных масел: пигменты, фосфорсодержащие вещества, воски, стеролы 2 вещества, определяющие вкус и запах + все выше перечисленное 23 Предварительное отделение оболочек от ядра способствует: повышению производительности технологического оборудования; +повышению масличности перерабатываемого масличного сырья; повышению качества растительного масла повышению потерь растительного масла в производстве 24. Масличные плоды и семена обрушиваются различными методами в зависимости от: +физико-механических свойств оболочки, ядра; физических свойств оболочки, ядра; физико-механических свойств оболочки. 25 Лузжистость семян подсолнечника составляет: + 18 -20 % 12-16 % 13-16 % 26. Семена подсолнечника с влажностью более 7,0 % должны храниться на токах: +не более 1 суток не более 2 суток не менее 1 суток 27. Масличность семян хлопчатника составляет: 23-28 % 15-19 % +22-24 %,
--	--

	28 Назовите жирорастворимые витамины A, D, E A, K, E +A, K,E,D 29 Назовите массовую долю фосфолипидов в кукурузном масле +0,5-3,0 % 1,0-3,0 % 1,5-2,0 % 30 Назовите массовую долю фосфолипидов в оливковом масле до 0,3 % 0,1% + до 0,1% 31 От чего зависит цвет растительного масла? +от вида сырья и способа очистки от способа извлечения масла из сырья от вида сырья 32 Помутнение масла вызывается при хранении из-за: пониженной температуры; повышенной температуры; +высокой влажности воздуха. 33 Температура исследований при определении цветного числа масла составляет: 25 +20 18 34 Назовите в чем содержится госсипол +в семенах хлопчатника в семенах рапса в семенах арахиса 35 Назовите массовую долю фосфолипидов в арахисовом масле 0,3-1,6 % 0,1-1,6 % +0,2-0,6 % 36 Опишите порядок упаковки кулинарных жиров 37 Охарактеризуйте ассортимент масложировых продуктов 38 Назовите классификацию масложировых продуктов 39 Основная характеристика подсолнечного масла 40Адсорбционные методы очистки растительных масел и жиров 41 Назовите основные физико-химические показатели рафинированных масел
--	---

	42 Опишите понятие фосфолипидов растительных масел 43 Основная характеристика подсолнечного и кукурузного масел 44 Опишите расчет продукции при рафинации масел 45 Назовите, что относится к окислительной порче масел и жиров 46 На каком приборе определяют показатель преломления масел и жиров 47 Опишите этапы щелочной нейтрализации масел и жиров 48 Перечислите основные этапы рафинации кукурузного масла 49 Перечислите основные компоненты растительных рафинированных масел 50 Опишите последовательность определения прозрачности жиров 51 Перечислите основные модули рафинации 52 Опишите состав майонезов 53 Основная характеристика рапсового масла 54 Опишите процесс удаления восков из масла 55 Назовите отличительные особенности рафинированных и нерафинированных масел 56 Охарактеризуйте отличия кулинарных жиров от кондитерских жиров 57 Опишите методику определения влаги и летучих веществ в жирах 58 Опишите порядок подготовки масел к щелочной нейтрализации 59 Назовите теоретические основы щелочной нейтрализации масел 60 Охарактеризуйте определение влаги и летучих веществ в продуктах масложировой промышленности
--	---

Таблица 2.2 - ПК-2 Способен выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций по переработке продукции растениеводства

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
ПК-2.1 Критически оценивает эффективность затрат на функционирование системы качества и	1 Опишите отличительные особенности растительных масел и жиров

безопасности продукции из растительного сырья	2 Сформулируйте формулу для определения объемной доли отстоя в растительных маслах 3 Опишите методику определения запаха в растительных маслах 4. Опишите методику приготовления стандартных растворов йода для определения цветности растительных масел 5 Основной жирно-кислотный состав подсолнечного масла 6 Основные виды растительного масла 7.Охарактеризуйте метод определения влаги и летучих веществ в растительных маслах 8. Уточните формулу для определения массовой дои влаги и летучих веществ в испытуемом масле 9. Опишите принцип действия рефрактометра ИРФ-454 Б2М. 10 Назовите основные марки рапсового масла 11 Приведите последовательность определения цвета растительного масла 12 Как проводится щелочная рафинация масла на промышленных предприятиях 13 Сформулируйте определение перекисного числа масла 14 Охарактеризуйте на чем основан метод определения объемной доли отстоя в растительном масле 15 Показатель преломления растительного масла зависит от: температуры и длины падающего света; температуропроводности и длины волны падающего света; + температуры и длины волны падающего света 16 Показатель, характеризующий отсутствие в растительном масле при температуре 20 °С мути или взвешенных частиц, видимых невооруженным глазом, которые ухудшают товарный вид масла, снижают сорт: цветность кислотность число омыления +прозрачность 17. Определение запаха, цвета и прозрачности производят при температуре масла: +около +20 °С
--	--

	около +18 °С около + 22 °С 18. Кислотное число масла, мг КОН, для поставляемых семян подсолнечника второго класса должна быть: 1,5-2,8 1,2-2,0 +1,4 - 2,2+двукратной возгонкой трехкратной возгонкой пятикратной возгонкой 19. Очистку йода осуществляют +двукратной возгонкой трехкратной возгонкой пятикратной возгонкой 20 При рафинации масло теряет +часть токоферолов часть соапстока часть натрия 21 Прозрачность жира определяют +органолептически соматически физически 22 Физические методы исследования применяются для установления качественной характеристики жиров +установления качественной характеристики жиров и масел установления качественной характеристики жиров 23 Одорирующие вещества растительных масел влияют +вкус и запах привкус и аромат закуска и прикуска 24 Мисцелла представляет собой: раствор двух жидкостей - летучей и плавучей раствор двух жидкостей - летучей и радиоактивной + раствор двух жидкостей - летучей и нелетучей 25 Специфической особенностью семян хлопчатника является присутствие высокотоксичного химического соединения: афлатоксины пектины +госсипол 26 Показатель преломления масел и жиров определяется на +рефрактометре
--	---

	электроколориметре фотоэлектроколориметре 27 Назначение процесса вымораживания (винтеризации) + удаление из рафинированных масел воскоподобных веществ удаление из гидратированных масел воскоподобных веществ удаление из нерафинированных масел воскоподобных веществ 28 Назначение дезодорации удаление из масел и жиров гидратирующих веществ удаление из масел и жиров волокнистых веществ, +удаление из масел и жиров одорирующих веществ 29. Назначение адсорбционной очистки (отбеливания) извлечение из масел фунгицидов +извлечение из масел пигментов извлечение из масел ферментов 30. Температура вспышки рафинированного рапсового масла не определяется +не нормируется не создается 31.Охарактеризуйте методику приготовления суспензий формазина 32 Перечислите основные методы контроля кукурузного масла 33 Основные марки кукурузного масла 34 Опишите методику определения 35 В чем сущность метода определения объемной доли отстоя 36 Перечислите дефекты вкуса масел и жиров 37 Назовите в чем выражается цветность растительных масел 38 Опишите последовательность приготовления раствора хлористого Кальция при определении объемной доли отстоя в растительных маслах 39 Опишите последовательность определения золы в растительных маслах 40 Опишите последовательность определения показателя преломления растительного масла на рефрактометре 41 Охарактеризуйте порядок расчета йодного числа масла 42 Назовите формулу для определения перекисного числа растительных масел
--	---

	43 Что показывает и с какой целью определяют йодное число растительного масла 44 Опишите порядок расчета массовой доли золы в испытуемом растительном масле 45 Опишите методику определения йодного числа раствором бромистого натрия и брома в метиловом спирте (Метод Кауфмана) 46 Опишите порядок определения массовой доли нежирных примесей растительных масел 47. Назовите в чем заключается сущность метода определения золы 48 Опишите порядок расчета массовой доли золы в испытуемом растительном масле 49 Охарактеризуйте методику определения запаха растительного масла 50 На чем основан метод определения нежирных примесей растительных масел и жиров 51 Как проводится подготовка конусообразных воронок для фильтрования под вакуумом при определении нежировых примесей 52 Каким методом определяют массовую долю влаги в мылах, содержащих глицериды летучих жирных кислот 53 Опишите порядок определения прозрачности растительного масла 54 Охарактеризуйте сущность метода определения собственно влаги в растительных маслах 55 Каким методом можно определить отсутствие мыла в маслах, его сущность 56 Охарактеризуйте порядок работы на рефрактометре ИРФ-454 57 Опишите последовательность определения массовой доли мыла в растительных маслах 58. Опишите последовательность работы при определении показателя преломления кулинарного жира на рефрактометре 59 Каким методом можно определить содержание мыла в маслах, его сущность 60 Опишите последовательность определения показателя преломления растительного масла на рефрактометре
--	---

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания уровня достижения компетенций

Многообразие изучаемых тем, видов занятий, индивидуальных способностей студентов, обуславливает необходимость оценивания знаний, умений, навыков с помощью системы процедур, контрольных мероприятий, различных технологий и оценочных средств.

Таблица 3 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций, тестирование
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы, тестирование
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов, рефератов, контрольных работ, курсовых работ (проектов), индивидуальных домашних заданий, эссе, расчетно-графических работ, тестирование
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Экзамен или зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме или компьютерное тестирование

В процессе изучения дисциплины предусмотрены следующие формы контроля: текущий, промежуточный контроль, контроль самостоятельной работы студентов.

Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется по всем видам контактной и самостоятельной работы, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем, ведущим аудиторские занятия.

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

- устная (устный опрос, собеседование, публичная защита, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.);
- письменная (письменный опрос, выполнение, расчетно-проектировочной и расчетно-графической работ и т.д.);
- тестовая (устное, письменное, компьютерное тестирование).

Результаты текущего контроля успеваемости фиксируются в журнале занятий с соблюдением требований по его ведению.

Устная форма позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Проводятся преподавателем с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной,

рассчитана на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» по следующим критериям:

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

- полно раскрыто содержание материала;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;
- продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

- вопросы излагаются систематизированно и последовательно;
- продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.
- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:

в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; допущены один –два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя; допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение основной литературы

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- не сформированы компетенции, умения и навыки.

Письменная форма приучает к точности, лаконичности, связности изложения мысли. Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в

аудиторной, так и во внеаудиторной работе. Письменные работы могут включать: диктанты, контрольные работы, эссе, рефераты, курсовые работы, отчеты по практикам, отчеты по научно-исследовательской работе студентов.

Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или всей дисциплины. Контрольная работа – письменное задание, выполняемое в течение заданного времени (в условиях аудиторной работы – от 30 минут до 2 часов, от одного дня до нескольких недель в случае внеаудиторного задания). Как правило, контрольная работа предполагает наличие определенных ответов и решение задач.

Критерии оценки выполнения контрольной работы:

- ☐ соответствие предполагаемым ответам;
- ☐ правильное использование алгоритма выполнения действий (методики, технологии и т.д.);
- ☐ логика рассуждений;
- ☐ неординарность подхода к решению;
- правильность оформления работы.

Расчетно-графическая работа - средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю.

Критерии оценки:

- ☐ понимание методики и умение ее правильно применить;
- ☐ качество оформления (аккуратность, логичность, для чертежно-графических работ соответствие требованиям единой системы конструкторской документации);
- ☐ достаточность пояснений.

Курсовой проект/работа является важным средством обучения и оценивания образовательных результатов. Выполнение курсового проекта/работы требует не только знаний, но и многих умений, являющихся компонентами как профессиональных, так и общекультурных компетенций (самоорганизации, умений работать с информацией (в том числе, когнитивных умений анализировать, обобщать, синтезировать новую информацию), работать сообща, оценивать, рефлексировать).

Критерии оценки содержания и результатов курсовой работы могут различаться в зависимости от ее характера:

–реферативно-теоретические работы – на основе сравнительного анализа изученной литературы рассматриваются теоретические аспекты по теме, история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике, анализ подходов к решению проблемы с позиции различных теорий и т.д.;

–практические работы – кроме обоснований решения проблемы в теоретической части необходимо привести данные, иллюстрацию практической реализации теоретических положений на практике (проектные, методические, дидактические и иные разработки);

–опытно-экспериментальные работы – предполагается проведение эксперимента и обязательный анализ результатов, их интерпретации, рекомендации по практическому применению.

Примерные критерии оценивания курсовых работ/проектов складываются из трех составных частей:

1) оценка процесса выполнения проекта, осуществляемая по контрольным точкам, распределенным по времени выполнения проекта (четыре контрольные точки или еженедельно), проводится по критериям:

- ☐ умение самоорганизации, в том числе, систематичность работы в соответствии с планом,
- ☐ самостоятельность,
- ☐ активность интеллектуальной деятельности,
- ☐ творческий подход к выполнению поставленных задач,
- ☐ умение работать с информацией,

- ☐ умение работать в команде (в групповых проектах);
- 2) оценка полученного результата (представленного в пояснительной записке):
 - ☐ конкретность и ясность формулировки цели и задач проекта, их соответствие теме;
 - ☐ обоснованность выбора источников (полнота для раскрытия темы, наличие новейших работ
 - журнальных публикаций, материалов сборников научных трудов и т.п.);
 - ☐ глубина/полнота/обоснованность раскрытия проблемы и ее решений;
 - ☐ соответствие содержания выводов заявленным в проекте целям и задачам;
 - ☐ наличие элементов новизны теоретического или практического характера;
 - ☐ практическая значимость; оформление работы (стиль изложения, логичность, грамотность, наглядность представления информации
 - графики, диаграммы, схемы, рисунки, соответствие стандартам по оформлению текстовых и графических документов);
- 3) оценки выступления на защите проекта, процедура которой имитирует процесс профессиональной экспертизы:
 - ☐ соответствие выступления заявленной теме, структурированность, логичность, доступность, минимальная достаточность;
 - ☐ уровень владения исследуемой темой (владение терминологией, ориентация в материале, понимание закономерностей, взаимосвязей и т.д.);
 - ☐ аргументированность, четкость, полнота ответов на вопросы;
 - ☐ культура выступления (свободное выступление, чтение с листа, стиль подачи материала и т.д.).

Тестовая форма - позволяет охватить большое количество критериев оценки и допускает компьютерную обработку данных. Как правило, предлагаемые тесты оценки компетенций делятся на психологические, квалификационные (в учебном процессе эту роль частично выполняет педагогический тест) и физиологические.

Современный тест, разработанный в соответствии со всеми требованиями, может включать задания различных типов а также задания, оценивающие различные виды деятельности учащихся (например, коммуникативные умения, практические умения).

В обычной практике применения тестов для упрощения процедуры оценивания как правило используется простая схема:

- отметка «3», если правильно выполнено 50 –70% тестовых заданий;
- «4», если правильно выполнено 70 –85 % тестовых заданий;
- «5», если правильно выполнено 85 –100 % тестовых заданий

Шкала оценивания

Предел длительности контроля	45 мин
Предлагаемое количество заданий из одного контролируемого подэлемента	30, согласно плана
Последовательность выборки вопросов из каждого раздела	Определенная по разделам, случайная внутри раздела
Критерии оценки:	Выполнено верно заданий
«5», если	(85-100)% правильных ответов
«4», если	(70-85)% правильных ответов
«3», если	(50-70)% правильных ответов

Промежуточная аттестация – это элемент образовательного процесса, призванный определить соответствие уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся, установленным требованиям согласно рабочей программе дисциплины. Промежуточная аттестация осуществляется по результатам текущего контроля

Конкретный вид промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом и рабочей программой дисциплины.

Зачет, как правило, предполагает проверку усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, выполнения лабораторных, расчетно-проектировочных и расчетно-графических работ, курсовых проектов (работ), а также проверку результатов учебной, производственной или преддипломной практик. Зачет, как правило, выставляется без опроса студентов по результатам контрольных работ, других работ выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях, при условии, что итоговая оценка студента за работу в течение семестра (по результатам контроля знаний) больше или равна 60%. Оценка, выставляемая за зачет, может быть как качественной типа (по шкале наименований «зачтено»/ «не зачтено»), так и количественной (т.н. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка - «отлично, «хорошо» и т.д.).

Экзамен, как правило, предполагает проверку учебных достижений обучаемых по всей программе дисциплины и преследует цель оценить полученные теоретические знания, навыки самостоятельной работы, развитие творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и их практического применения

Экзамен в устной форме предполагает выдачу списка вопросов, выносимых на экзамен, заранее (в самом начале обучения или в конце обучения перед сессией). Экзамен включает, как правило, две части: теоретическую (вопросы) и практическую (задачи, практические задания, кейсы и т.д.). Для подготовки к ответу на вопросы и задания билета, который студент вытаскивает случайным образом, отводится время в пределах 30 минут

После ответа на теоретические вопросы билета, как правило, ему преподаватель задает дополнительные вопросы. Компетентностный подход ориентирует на то, чтобы экзамен обязательно включал деятельностный компонент в виде задачи/ситуации/кейса для решения.

В традиционной системе оценивания именно экзамен является наиболее значимым оценочным средством и решающим в итоговой отметке учебных достижений студента. В условиях балльно-рейтинговой системы балльный вес экзамена составляет 25 баллов.

Оценочные материалы разработаны в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Разработал(и):

Доцент, к.с/х.н.  Цинцадзе О.Е.

Оценочные материалы рассмотрены и одобрены на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 4 от 20.11.2024г.

Зав. кафедрой

 Яичкин В.Н.

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании учебно-методической комиссии Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств протокол № 3 от 26.11.2024г.

Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств

 Васильев И.В.