

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
Б1.В.02 ТЕХНОЛОГИЯ И БИОХИМИЯ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ**

**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
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 Критически анализирует проблемную ситуацию, находит информацию для решения поставленной задачи	Знать: проблемные ситуации при нахождении информации для поставленной задачи изучения основных технологических режимов производства растительных масел Уметь: анализировать проблемные ситуации при нахождении информации для решения поставленной задачи по оценке качества растительных масел, полученных различными способами Владеть: навыками анализа проблемной ситуации и находить информацию для решения поставленных задач повышения качества растительных масел	устный опрос, тестирование
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.2 Рассматривает возможные варианты решения проблемных ситуаций, оценивая их достоинства и недостатки	Знать: методики оценки качества масличного сырья, рассматривать возможные варианты проблемных ситуаций, оценивая их достоинства и недостатки Уметь: рассматривать возможные варианты решения проблемных ситуаций в области технологии и биохимии растительных масел Владеть: навыками решения	устный опрос, тестирование

		проблемных ситуаций в области биохимии и технологии растительных масел, оценивая их достоинства и недостатки	
	УК-1.3 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	Знать: способы осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации по производству растительных масел Уметь: грамотно, логично, аргументировано формировать собственные суждения и оценки; отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок в рассуждениях других участников деятельности Владеть: навыками грамотно, логично, аргументировано формирования собственных суждений и оценок	устный опрос, тестирование

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-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
УК-1.1 Критически анализирует проблемную ситуацию, находит	1.Важнейшими масличными культурами в России являются: подсолнечник и рапс; хлопчатник и соя;

информацию для решения поставленной задачи	подсолнечник и хлопчатник ;+ хлопчатник и арахис; подсолнечник и тунг; 2.Если растения выращивают с целью получения из семян жирного масла, а другие продукты менее ценны по сравнению с маслом, то их можно назвать: чисто масличными; + масличными; нечисто масличными; растительными; нерафинированными; 3. Ассортимент и ботаническая классификация сельскохозяйственных культур, используемых в качестве сырья для производства растительных жиров (масел), морфологические признаки семян. 4. Содержание липидов (масличность семян), классификация сельскохозяйственных культур по содержанию липидов. 5. Биохимия процессов образования растительных масел, агроэкологические условия эффективного протекания процессов. 6. Методы экологического обоснования ареалов выращивания масличных культур для получения сырья высокого качества (сопоставления агроэкологических требований культур и ресурсов (климатических, литолого-геоморфологических, эдафических) ландшафтов региона. 7. Физические свойства растительных масел. Методы определения основных физических показателей (цвета, запаха, вкуса, консистенции, плотности, вязкости, метод «холодного» теста).
	8.Семена подсолнечника с влажностью более 7,0 % должны храниться на токах: не более 1 суток; + не более 2 суток; не менее 1 суток; не менее 4 суток; не более 5 суток. 9.Специфической особенностью семян хлопчатника является присутствие высокотоксичного химического соединения: афлатоксины; линамарин; пектины; госсипол; + мирцен. 10. Химический состав растительных масел: липиды, жирные кислоты, сопутствующие вещества (фосфолипиды, фитостерины, жирорастворимые витамины). 11. Свойства основных жирных кислот, классификация растительных масел по жирнокислотному составу: по способности образовывать пленки (по значению йодного числа), по содержанию определенных жирных кислот.

		12. Влияние химического состава на свойства масел, их использование, ценность и безопасность пищевого использования. 13. Этапы производства растительных масел. Последовательность процессов. 14. Технологические и экологические риски на разных стадиях производства при реализации технологии переработки маслосемян методом прессования, обеспечение эффективности и безопасности производства. 15. Основные органолептические показатели, характеризующие качество семян подсолнечника: цвет, вкус, запах; цвет, вкус, аромат; цвет, привкус, запах; цвет, послевкусие, запах; + цветность, вкус, запах. 16. Технологические и экологические риски на разных стадиях производства при реализации технологии переработки маслосемян методом экстрагирования, обеспечение эффективности и безопасности производства. 17. Общая схема технологического контроля на предприятиях маслоперерабатывающей промышленности. 18. Общая схема экологического контроля на предприятиях маслоперерабатывающей промышленности. 19. Критерии оценки качества сырья для производства растительных масел. 20. Стандартные методы определения влажности маслосемян, содержания сорной и масличной примесей, поврежденных семян, содержания в семенах плодовых и (или) семенных оболочек.
УК-1.2	Рассматривает возможные варианты решения проблемных ситуаций, оценивая их достоинства и недостатки	21. Химический состав масличных семян и плодов даже одной и той же масличной культуры колеблется в зависимости: сорта, степени зрелости к моменту уборки, района возделывания, состава почвы и удобрений, климатических и погодных условий; + вида, степени зрелости к моменту уборки, района возделывания, состава почвы и удобрений, климатических и погодных условий; сорта, степени спелости к моменту уборки, района возделывания, состава почвы и удобрений, климатических и погодных условий; сорта, степени зрелости к моменту уборки, района извлечения, состава почвы и удобрений, климатических и погодных условий; сорта, степени зрелости к моменту уборки, района возделывания, состава почвы и удобрений, климатических и пригородных условий. 22. Для ферромагнитной очистки семян можно применять: постоянные магнитные сепараторы; + переменные магнитные сепараторы; воздушно-ситовые сепараторы; пневматические магнитные сепараторы;

	гидравлические магнитные сепараторы. 23. Химические методы определения массовой доли липидов. Необходимое оборудование. 24. Хроматографические, оптические и спектрометрические методы определения массовой доли липидов в маслосеменах. Преимущества методов. Необходимое оборудование. 25. Хранение масличного сырья, влияние условий хранения на эффективность технологических процессов и качество конечного продукта. 26. Технологические процессы подготовки сырья к маслоизвлечению: обрушивание, сепарация рушанки, измельчение масличных семян. Техническое обеспечение процессов. 27. Технология приготовления мезги и извлечения масла прессованием. Общая схема устройства и работы прессов. Условия эффективности процессов экструзии и экспандирования масличного материала. 28. Определение запаха, цвета и прозрачности производят при температуре масла: около +20 0 С; + около +18 0С; около + 22 0С; около + 23 0С; около + 24 0С. 29. Масличные плоды и семена обрушиваются различными методами в зависимости от: физико-механических свойств оболочки, ядра; + физических свойств оболочки, ядра; физико-механических свойств оболочки; физико-механических свойств ядра; механических свойств оболочки, ядра. 30. Технология производства растительных масел способом экстракции. Ассортимент и характеристика промышленных растворителей. Основные способы экстракции, технология подготовки материалов к экстракции. 31. Технологический процесс переработки маслосемян способом экстракции, техническое обеспечение экстракции. Факторы, влияющие на полноту и скорость экстракции. 32. Способы и технологические схемы рафинации растительных масел (очистки сырых масел от сопутствующих примесей). 33. Физические способы очистки сырых масел от сопутствующих примесей (физические способы рафинации): отстаивание, центрифугирование, фильтрование. Техническое обеспечение процессов. 34. Химические методы очистки сырых масел от сопутствующих примесей (химические способы рафинации): гидратация, щелочная рафинация. Техническое обеспечение процессов. 35. Недоруш, состоит в основном: из цельяка и частично масличной пыли, крупной лузги; из рушанки и частично разрушенных семян, крупной лузги;
--	---

	из целых и частично разрушенных семян, крупной лузги; + из целых и частично разрушенных семян, масличной пыли; из переветя и частично разрушенных семян, крупной лузги. 36. Физико-химические методы очистки сырых масел от сопутствующих примесей (физикохимические способы рафинации): гидратация фосфолипидов, отбеливание, дезодорация, вымораживание. Техническое обеспечение процессов. 37. Критерии оценки качества растительных масел (система физических и химических показателей). Требования нормативных документов для оценки качества основных видов растительных масел. 38. Методы определения основных физических показателей растительных масел (цвета, запаха, вкуса, консистенции, плотности, вязкости, метод «холодного» теста). 39. Методы определения основных химических показателей растительных масел (йодного числа, числа омыления, кислотного числа). 40. Методы определения массовой доли жирных кислот (химические и хроматографические). Хроматографические методы определения жирнокислотного состава растительных масел.
УК-1.3 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	41. В настоящее время сепаратор электростатического типа является наиболее перспективной машиной: для разделения кукурузной рушанки; для разделения подсолнечного недоруша; для разделения подсолнечного переветя; для разделения подсолнечной рушанки; + для разделения кокосовой рушанки. 42. Диэлектрическая проницаемость большинства растительных масел находится в пределах: 1,8-2,0; 2,2-2,4; 3,0-3,2;+ 3,2-3,4; 4,6-4,7. 43. Организация хранения растительных масел. Упаковка в тару. 44. Влияние условий хранения на качество масел. Дефекты растительных масел, способы предупреждения появления дефектов. 45. Потребительские свойства побочных продуктов переработки маслосырья (жмыхов, шротов, побочных продуктов рафинации), факторы, их определяющие. 46. Методы расчета выхода продуктов переработки маслосемян: растительных масел, жмыхов, шротов. 47. Методы расчета выхода побочных продуктов рафинации при переработке маслосемян. 48. Наиболее важной составной частью масличных семян являются: Белки; Липиды;+

	Углеводы; Сахара; Витамины. 49. К полувывсыхающим растительным маслам относятся: льняное, конопляное, тунговое; оливковое, касторовое; только конопляное; подсолнечное, хлопковое;+ только оливковое. 50. Каковы особенности белков семян сои, арахиса, конопли, тыквы, подсолнечника, рапса, горчицы и других растений? 51. Особенности технологии производства подсолнечного масла на предприятиях масложировой промышленности. 52. Особенности технологии производства соевого масла на предприятиях масложировой промышленности. 53. Особенности технологии производства рапсового масла на предприятиях масложировой промышленности. 54. Особенности технологии производства горчичного масла на предприятиях масложировой промышленности. 55. Особенности технологии производства льняного масла на предприятиях масложировой промышленности. 56. В результате гидролиза сложноэфирных связей в ацилглицеринах в жирах накапливаются: свободные жирные кислоты;+ аминокислоты; глицерин; сахара; липиды. 57. Характеристика процессов высыхания и полимеризации масел. 58. Опишите порядок определения прозрачности растительного масла? 59. Как проводится определение запаха, цвета и вкуса растительного масла? 60. Способы получения технического льняного масла.
--	--

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 аудиторные 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 искавшие 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.).

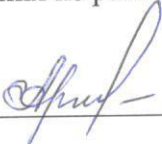
Экзамен, как правило, предполагает проверку учебных достижений обучаемых по всей программе дисциплины и преследует цель оценить полученные теоретические знания, навыки самостоятельной работы, развитие творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и их практического применения.

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.  Архипова Н.А.

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.