

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
Б1.В.04 ПРИМЕНЕНИЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ
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	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания
ПК-3 Способен использовать программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций по переработке продукции растениеводства;	ПК-3 .1 Находит и использует программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производстве	Знать: основные понятия, термины и принципы ХАССП Уметь: применять на практике нормативные документы, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов Владеть: навыками поиска, анализа и синтеза информации с применением современных технологий	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 - ПК-3 Способен использовать программное обеспечение 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-3 .1 Находит и использует программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производственного процесса	1. Что такое ХАССП? 2. Как система ХАССП обеспечивает безопасность пищевой продукции? 3. Кто входит в рабочую группу ХАССП? 4. Основные принципы ХАССП. 5. Этапы жизненного цикла продукции 6. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП 7. Что такое входной контроль? 8. Причины необходимости использования новых подходов к системе безопасности пищевого производства 9. Введение в систему НАССР. Принципы системы НАССР 10. Преимущества использования системы НАССР

	11. Основные стадии НАССР. Подготовка кадров к работе и их профессиональная подготовка. Команда НАССР 12. Структура системы НАССР. Линейные, модульные и типовые планы НАССР 13. Факторы риска и их значимость. 14. Биологические факторы риска и способы их контроля 15. Химические факторы риска и способы их контроля 16. Физические факторы риска и способы их контроля 17. Обязательные предварительные условия безопасности пищевых продуктов 18. Что означает ХАССП? +Оценка опасности важнейших этапов производства -Высокая гарантия чистоты и предотвращения загрязнения -Оценка состояния здоровья и контроль химических загрязнителей 19. ХАССП базируется на _____, а не инспекции -Документации -Обучении -Проверки +Профилактики 20. ХАССП направлен исключительно на _____ -Внешний вид -Вкус +Опасности -Текстуру 21. Что такое опасность? 22. Что такое риск? 23. Как проводится анализ риска? 24. Что такое критическая контрольная точка? 25. Как проводится мониторинг? 26. Как проводится верификация? 27. Потенциально опасный фактор. Виды опасностей. 28. Контроль опасных факторов. Понятие критической контрольной точки. 29. Документация системы ХАССП. Требования. 30. Порядок проведения работ по сертификации системы ХАССП. 31. Взаимосвязь между ИСО 22000-2005 и ИСО 9001- 2000. Область применения, распространения, использования. 32. Определение терминов: идентификация риска, оценка уровня риска, вероятность, реализуемость, последствия, передача риска. 33. Классификация рисков. Критерии приемлемости риска. 34. Основные виды ущерба, вызванные рисками качества. 35. Проработка вопросов безопасности продукции 36. Проектирование предприятий и оборудования в целях обеспечения безопасности пищевых продуктов 37. Оценка безопасности продукта. Создание спецификации. Концепция безопасности продукта для здоровья 38. Проведение НАССР-анализа 39. Создание схемы производства и верификация правильности производственной схемы 40. Серьезности и существенность факторов риска 41.Определение мер контроля 42. Расположение ККТ. Дерево принятия решений 43. Матрица контрольных параметров НАССР. Критические пределы
--	--

	44. Внедрение, верификация и обеспечение непрерывного опрвления рисками 45. Особенности применения системы НАССР при производстве растительных масел 46. Особенности применения системы НАССР при производстве майонезов 47. Особенности применения системы НАССР при производстве маргаринов 48. Каковы функции координатора ХАССП и группы ХАССП? 49. Каковы преимущества системы ХАССП? 50. Для чего в системе ХАССП составляется блок-схема производственного процесса? 51. Какова процедура выявления критических контрольных точек? 52. Какая информация фиксируется в рабочем листе ХАССП? 53. Какова цель введения МС ИСО 22000? 54. Для чего в системе менеджмента безопасности пищевой продукции необходима система прослеживаемости? 55. Назовите элементы продуктовой цепочки, на которых обеспечивается прослеживаемость. 56. Назовите участников обмена информацией в цепи создания пищевой продукции. 57. На какие виды подразделяются мероприятия по контролю? 58. Перечислите полномочия органов государственного контроля (надзора). 59. В каких случаях проводятся внеплановые проверки? 60. Назовите основания для обращения в суд с иском о принудительном отзыве продукции.
--	--

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,
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов, контрольных работ, тестирование
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	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.

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.).

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.



Иванова Л.В.

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.