

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Б1.В.06 ПРОЕКТИРОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ НА
ПРЕДПРИЯТИЯХ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

**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: приемы проектирования, используемые при строительстве масложировых производств Уметь: работать с нормативной документацией по проектированию Владеть: теоретической базой данных для повышения качества закладываемых проектных решений	устный опрос, тестирование, выполнение курсового проекта
	УК-1.2 Рассматривает возможные варианты решения проблемных ситуаций, оценивая их достоинства и недостатки	Знать: приемы, используемые при реконструкции и эксплуатации оборудования масложировых производств Уметь: производить расчет параметров и элементов проектируемых зданий Владеть: теоретической базой норм проектирования масложировых производств	
	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: основные правила, принципы и особенности проектирования одно- и многоэтажных промышленных зданий масложировых производств Уметь: производить расчет параметров и устанавливаемого технологического оборудования; Владеть: теоретической базой данных для технического перевооружения и внедрения современного оборудования	

УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение	Знать: знать конструктивные элементы промышленных зданий и сооружений масложировых предприятий Уметь: читать технологические производственные схемы и чертежи Владеть: навыками внедрения новых проектных решений на масложировых предприятиях.	устный опрос, тестирование, выполнение курсового проекта
	УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Знать: нормативные документы, определяющие требования к проектированию масложировых производств Уметь: выполнять проекты в графике; Владеть: навыками внедрения новых технологий и современного технологического оборудования на масложировых предприятиях	
	УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Знать: свойства материалов, применяемых в строительстве; Уметь: владеть приемами, используемыми при проектировании масложировых производств Владеть: навыками внедрения современного технологического оборудования на масложировых предприятиях	
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 производственного процесса	Знать: основные принципы компоновки сооружений Уметь: работать с программными продуктами Владеть: навыками расчета основного и дополнительного сырья и материалов	устный опрос, тестирование, выполнение курсового проекта

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 информацию для решения поставленной задачи	1.Какая часть проекта обуславливает качество проекта в целом и почему? 2. Что является основанием для составления задания на проектирование? 3. Какие основные разделы содержит задание на проектирование? 4. Как определяется мощность проектируемого предприятия? 5. Какие факторы учитывают при выборе района строительства? 6 .Какие требования предъявляются к площадке для строительства? 7. С какой целью проводят изыскательские работы? 8.Какова стадийность проектных работ? 9.Какая проектно-сметная документация соответствует каждой стадии проектирования? 10. Назовите основные документы, которые входят в состав рабочего проекта и рабочей документации. 11. Что является основанием для разработки типовых проектов? 12. В чем преимущества типового проектирования перед индивидуальным? 13. В чем принципиальное отличие реконструкции от расширения производства? 14. Что является основанием для проведения реконструкции (расширения) предприятия? 15. Какие исходные данные заказчик должен выдать проектной организации для разработки проекта реконструкции? 16. Какие существуют варианты проведения реконструкции предприятия? 17. Назовите основные принципы компоновки помещений и оборудования. 18. Перечислите основные требования, предъявляемые к компоновке помещений, оборудования. 19. Какие существуют методы выполнения компоновки помещений и расстановки оборудования? 20. В чем сущность метода функциональных связей и в каких случаях он используется?

УК-1.2 Рассматривает возможные варианты решения проблемных ситуаций, оценивая их достоинства и недостатки	21. В чем заключается метод моделирования и когда возможно его использование? 22. Каковы особенности выполнения компоновки при реконструкции предприятий? 23. Какие существуют пути изыскания дополнительных площадей для расстановки оборудования при проведении реконструкции? 24. Какие основные требования предъявляются к проектированию генплана? 25. От чего зависит размещение зданий и сооружений на территории предприятия? 26. Проектирование промышленных предприятий. Роль и задачи, формы и методы проектирования. 27. Основы строительного проектирования. Стадии и этапы проектирования 28. Выбор, обоснование ассортимента и технологии пищевых продуктов 29. Построение графика технологических процессов производства. 30. Типовое проектирование предприятий масложировых производств. 31. Комплексная переработка сырья 32. Расчет и конструирование охлаждаемых помещений. 33. Расчет и подбор трубопроводов и насосов системы водоснабжения. 26. Совершенствование проектирования предприятий пищевой промышленности (САПР). 27. Требования к проектированию технологических процессов 28. Расчет и подбор технологического оборудования 29. Построение графика работы машин и аппаратов 30. Единая система конструкторской документации (ЕСКД) и ее применение в строительстве. 31. Расчет площадей и компоновка основных производственных помещений предприятия. 32. Требования к участку для строительства масложировых предприятий 33. Основные правила оформления плана цеха. 34. Для чего служит разрез помещения? 35. Что такое генеральный план предприятия? 36. Назовите основные принципы разработки генерального плана предприятия. 37. Перечислите основные требования к генеральному плану. 38. Правила планировки и размещения технологического оборудования на предприятиях пищевой промышленности. 39. Расчет приточной системы вентиляции. 40. Проектирование организации труда и аттестация рабочих мест.
---	--

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. Промышленные здания и сооружения 42. Основные и вспомогательные цеха маслоэкстракционных заводов 43. Основные и вспомогательные цеха маргариновых заводов 44. Основные и вспомогательные цеха заводов по производству маргаринов 45. Продуктовый расчет, его цели и задачи при разработке проекта. 46. Назначение и виды (проектный, строительный и исполнительный) генеральных планов предприятий пищевой промышленности. 47. Облегченные строительные конструкции 48. Состав и этапы предпроектных работ. 49. Система внутренней канализации предприятия. 50. Назначение и состав проекта организации строительства (ПОС) и проекта производства работ (ППР). 51. Состав и этапы проектных работ. 52. Классификация предприятий пищевой промышленности по мощности 53. производственному профилю. 54. Одноэтажные и многоэтажные здания, эффективность их применения в проектировании пищевых предприятий. 55. Локальные очистные сооружения на предприятиях пищевой промышленности 56. Технологическая реконструкция и техническое перевооружение предприятий. 57. Расчет площадей и компоновка основных и вспомогательных производств 58. Принципы и основные направления архитектурно-строительного проектирования. 59. Основные конструктивные схемы и элементы здания. 60. Виды фундамента и требования к нему.
--	--

Таблица 2.2 - УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение	1. Стадии промышленного проектирования. 2. Состав проектной документации. 3. На чем базируется задание на проектирование промышленного предприятия? 4. Что такое технологическая линия? 5. В чем отличие технологического процесса от операции? 6. По каким показателям классифицируются технологические линии? 7. Раскрыть понятие компоновки оборудования. 8. Основные принципы компоновки производственных оборудования. 9. Какая цель автоматизации технологических процессов? 10. Что такое технологическая линия? 11. Основные принципы построения технологических линий. 12. С какой целью производится расчет количества сырья? 13. Способы расчеты количества готовой продукции. 14. Какие материалы относятся к вспомогательным, а какие к основным? 15. Исходные данные к расчету количества оборудования. 16. Методы определения количества технологического оборудования. 17. Какое оборудование относится к основному? 18. По каким условиям рассчитывается количество машин в линии? 19. С какой целью производится данный расчет? 20. По каким условиям рассчитывается вспомогательное оборудование?
УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	21. По каким условиям рассчитывается транспортное оборудование? 22. С какой целью производится данный расчет? 23. Что представляет собой производственный цех? 24. Раскрыть понятие компоновки цеха. 25. Основные принципы компоновки производственных цехов. 26. На какие категории делят площади производственных зданий? 27. Как рассчитываются площади бытовых помещений? 28. Предназначение складских помещений на предприятиях пищевой промышленности. 29. Общие положения компоновки производственных цехов. 30. Правила привязки оборудования. 31. Какие преимущества дает организация отдельных производственных участков для выполнения различных операций?

	32. Каково назначение плана цеха? 33. Основные правила оформления плана цеха. 34. Для чего служит разрез помещения? 35. Что такое генеральный план предприятия? 36. Назовите основные принципы разработки генерального плана предприятия. 37. Перечислите основные требования к генеральному плану. 38. Правила планировки и размещения технологического оборудования на предприятиях пищевой промышленности. 39. Расчет приточной системы вентиляции. 40. Проектирование организации труда и аттестация рабочих мест.
УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	41. Размещение предприятий пищевой промышленности. 42. Принципы и пути наращивания мощностей. 43. Нормы и правила привязки оборудования на технологических планах. 44. Теплоизоляционные и акустические материалы. 45. Расчет площади и компоновка складов для хранения пищевой продукции. 46. Промышленные здания и их элементы. 47. Система канализации и ее составные части. 48. Методы обеззараживания воды на предприятиях пищевой промышленности. 49. Требования к освещенности рабочих мест 50. Вместимость резервуарного парка предприятия масложировых производств 51. Здания для хранения масел и жиров в таре и резервуарах 52. Станции приема и отпуска жиров со сливо-наливными устройствами 53. Расположение насосных станций предприятия масложировых производств 54. Водоснабжение и канализацию складов растительных масел и жиров 55. Теплоснабжение, отопление и вентиляция складов растительных масел и жиров 56. Автоматизация технологических процессов в складах растительных масел и жиров 57. Взрывопожарная и пожарной опасность, классификация взрывоопасных и пожароопасных зон складов растительных масел и жиров 58. Проектирование административных, бытовых и других помещений для работающих на складах 59. Категории складов в зависимости от вместимости 60. Что входит в состав складов растительных масел и жиров

Таблица 2.3 - 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. Какие схемы движения зерна применяют на элеваторе? 2. Как размещают зерноочистительное оборудование в рабочем корпусе элеватора? 3. Какие схемы применяют для размещения зерносушилок на элеваторе? 4. Какие типы установок применяют для активного вентилирования зерна? 5. Каковы особенности сооружений для хранения молока? 6. Как поддерживается температурный режим в овощехранилищах? 7. Какие требования предъявляют к участку для строительства сооружений для хранения продукции животноводства? 8. Назовите основные холодильные агенты и хладоносители. 9. Из каких конструктивных элементов состоят промышленных холодильников? 10. Какие меры борьбы с промерзанием грунта под холодильниками вы знаете? 11. Классификация и назначение зерносушилок. 12. Устройство и принцип действия шахтных и рециркуляционных зерносушилок. 13. Назначение и классификация элеваторов. 14. Размещение транспортного и технологического оборудования в элеваторах. 15. Конструкции силосов и их расположение. 16. Назначение, классификация и общая характеристика зерновых складов. 17. Типовые схемы зерноскладов. 18. Механизация работ в зерноскладе. 19. Правила по организации и ведению технологического процесса в элеваторах. 20. Типовые схемы элеваторов. 21. Весовое оборудование. Характеристика весов. 22. Конвейеры (ленточные, скребковые, винтовые), нории их достоинства и недостатки. 23. Классификация и назначение холодильных установок. 24. Классификация, назначение и принцип действия вентиляционного оборудования. 25. Особенности вентилирования зерна в силосах. 26. Выбор участка под строительство элеваторов, зерноскладов. Строительные материалы.

	27. Перспектива развития материально-технической базы для хранения продукции растениеводства 28. Свойства и классификация строительных материалов. 29. Нормативная документация в сфере строительства, проектирования и эксплуатации сооружений и оборудования. 30. Проекты производственных сооружений для хранения маргарина 31. Проекты производственных сооружений для хранения майонеза 32. Генеральный план предприятий для хранения масложировой продукции 33. Проектирование сооружений для переработки масличных культур 34. Расчет необходимого основного и вспомогательного оборудования 35. Расчет необходимого количества сырья 36. Расчет мощности предприятия 37. Теоретический материальный баланс при переработке семян подсолнечника 38. Определение выходов продукции и отходов при переработке семян рапса 39. Проектирование производства кулинарного и кондитерского жира 40. Расчет основного оборудования при производстве маргарина 41. Состав промышленных предприятий 42. Выбор места строительства завода 43. Техника строительного проектирования масложировых производств 44. Определение количества технологических линий 45. Несущие конструкции покрытия 46. Железобетонные конструкции каркаса 47. Определение несущей нагрузки на стены зернохранилища 48. Определение производительности и параметров ленты норий 49. Расчет сходов для хранения сырья 50. Определение производительности и параметры винтовых конвейеров 51. Определение параметров гравитационного транспорта 52. Определение количества воздуха для вентиляции и продолжительности его прохождения 53. Нормы запаса, хранения и использования реализуемых отходов 54. Оптимальные мощности и параметрический ряд предприятий масложировой промышленности
--	---

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, контрольных работ, курсовых работ (проектов), тестирование
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Экзамен, 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.

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.

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.  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.