## ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

### «ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ Б1.В.01 ПИЩЕВЫЕ И БИОЛОГИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ 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	Код и наименование	Планируемые	Процедура
наименование	индикатора	результаты обучения	оценивания
компетенции	достижения	по дисциплине	
	компетенции	(модулю)	
ПК-4 Способен	ПК-4.1 Готов	Знать:	Устный опрос,
оценивать риски в	действовать в	основную информацию	тестирование
области	нестандартных	действий в	
обеспечения	ситуациях, нести	нестандартных	
качества и	социальную и	ситуациях за принятые	
безопасности	этическую	решения	
продукции	ответственность за	Уметь:	
производства,	принятые решения	владеть действиями и	
снабжения,		нести ответственность	
хранения и		за принятые решения	
движения		Владеть:	
продукции.		навыками в	
		нестандартных	
		ситуациях и нести	
		ответственность за	
		принятые решения	

#### 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-4 Способен оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции		
	1. Альгиновая кислота является		
нестандартных ситуациях,	+ загустителем		
нести социальную и	Ароматизатором		
этическую ответственность за	Антиокислителем		
принятые решения	2. Пектины являются		
	+ загустителем, гелеобразователем		
	Загуститель антиоксидант		
	Загуститель антиокислитель		
	3. Агар-агар является представителем класса		
	+ загуститель		
	Пенообразователем		
	Ароматизатором		
	4. Образование мутагенов наблюдается при нагревании		

рыбных продуктов до температуры

+ 100-220 C

80-100 C

80-150

- 5. Бикарбонат натрия используют
- + для снижения кислотности

для имитации вкуса

в качестве эмульгатора

- 6. Перечислите перечень информации наносимой на упаковку ароматизаторов и пищевых добавок
- 7. Перечислите пищевые добавки разрешенные для розничной продажи
- 8. Опишите гигиенические регламенты применения пищевых добавок при производстве продуктов детского питания
- 9. Опишите гигиенические требование по применению пищевых добавок
- 10. Охарактеризуйте нормативную базу в области применения пищевых добавок
- 11. Охарактеризуйте БАД является фармацевтиками
- 12. Охарактеризуйте БАД как эубиотики
- 13. Охарактеризуйте биологически активные добавки к пиши
- 14. Опишите биологически активные добавки влияющие на функции центральной нервной системы
- 15. Опишите биологически активные добавки мягкого успокаивающего действия
- 16. Опишите биологически активные добавки мягкого тонизирующего действия
- 17. Охарактеризуйте биологически активные добавки к пищи, способствующие улучшению метаболизма в тканях головного мозга
- 18. Охарактеризуйте биологически активные добавки, влияющие преимущественно на процессы тканевого обмена
- 19. Опишите биологически активные добавки как источник моновитаминов и витаминоподобных веществ
- 20. Охарактеризуйте биологически активные добавки источник поливитаминов без минеральных комплексов
- 21. Антиокислители с учетом их функций делятся на
- + 3 полкласса
- 5 подкласса
- 2 полкласса
- 22. Краситель шафран предает продукции
- + желто-оранжевый

желто-красный

желто-зеленый

- 23. Рибофлавин является красителем
- + синтетическим

натуральным

минеральным

- 24. Глутаминовая кислота усиливает
- + вкусовые ощущения

запах

аромат

- 25. Корица китайская имеет действующее начало за счет
- + эфирного масла

гингерол

пиперина

- 26. Охарактеризуйте биологически активные добавки источники поливитаминов, содержащие отдельные минералы и минеральные комплексы
- 27. Охарактеризуйте биологически активные добавки источники жирных кислот
- 28. Опишите биологически активные добавки источники аминокислот
- 29. Охарактеризуйте биологически активные добавки источники витаминном-минеральных комплексов
- 30. Охарактеризуйте биологически активные добавки, содержащие цинк, медь, марганец
- 31. Опишите биологически активные добавки, содержащие кальций и фосфор
- 32. Опишите биологически активные добавки, содержащие калий и магний
- 33. Охарактеризуйте биологически активные добавки, содержащие железо
- 34. Опишите биологически активные добавки, содержащие йол
- 35. Охарактеризуйте биологически активные добавки, содержащие фтор
- 36. Охарактеризуйте биологически активные добавки, содержащие хром
- 37. Опишите биологически активные добавки, содержащие селен
- 38. Охарактеризуйте биологически активные добавки, содержащие кремней
- 39. Опишите биологически активные добавки, содержащие полиминеральные комплексы
- 40. Охарактеризуйте биологически активные добавки к пищи, поддерживающие функцию иммунной системы
- 41. Загустители образуют с водой
- + высоковязкие растворы твердые растворы

жидки растворы

42. Хитозан относится к классу

+ полисахаридов

моносахаридов

сахаридов

- 43. Пищевая добавка желатин является
- + белковым продуктом

углеводным продуктом

жировым продуктом

- 44. Аллилизотиоцианат является антимикробным компонентом
- + горчичного порошка

льняного порошка

рапсового порошка

45. Эмульгаторы пищевые добавки поверхностное натяжение на границе раздела фаз

+ уменьшающие

Увеличивающие
Сохраняющие свое состояние
46. Охарактеризуйте биологически активные добавки –
источники веществ антиоксидантного действия и веществ,
влияющих на энергетический обмен
47. Опишите биологически активные добавки -
антиоксиданты
48. Охарактеризуйте биологически активные добавки
влияющие на энергетический обмен
49. Охарактеризуйте биологически активные добавки для
поддержания функции сердечно-сосудистой системы
50. Опишите биологически активные добавки влияющие на
функцию сердечно-сосудистую систему
51. Опишите биологически активные добавки,
способствующие на нормализацию липидного обмена
52. Охарактеризуйте биологически активные добавки,
способствующие на нормализацию периферического
кровообращения, в том числе мозгового
53. Охарактеризуйте биологически активные добавки к
пищи, поддерживающие функцию органов дыхания
54. Опишите биологически активные добавки к пищи,
поддерживающие функции органов пищеварения
55. Охарактеризуйте биологически активные добавки
улучшающие процессы пищеварения и функционального
состояния ЖКТ
56. Опишите биологически активные добавки для
поддержания функции печени и жилочного пузыря
57. Опишите биологически активные добавки
регулирующие аппетит
58. Опишите биологически активные добавки снижающие
риск развития воспалительных и язвенных процессов ЖКТ
59. Опишите биологически активные добавки снижающие
риск углеводного обмена
60. Опишите биологически активные добавки влияющие на
процесс детоксикации и способствующие выделению из

# 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания уровня достижения компетенций

организма чужеродных токсичных веществ

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, расчетнографических 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 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.

определенных	OIRCIO	в и решение задач	1.			
Критер	ии оцен	нки выполнения к	онтрольной р	работы:		
□соотв	етствие	е предполагаемым	и ответам;			
□прави	ильное	использование	алгоритма	выполнения	действий	(методики,
технологии и т	г.д.);					
□логив	a paccy	ждений;				
□неорд	цинарно	ость подхода к рег	пению;			
- прави	льності	ь оформления раб	оты.			
Расчетн	ю-граф	ическая работа -	средство про	верки умений	применять	полученные
знания по зара	нее опр	еделенной метод	ике для реше	ния задач или з	заданий по і	модулю.
Критер	ии оцен	нки:				
Пони	мание м	етодики и умени	е ее правильн	ю применить;		

работ соответствие требованиям единой системы конструкторской документации);

□качество оформления (аккуратность, логичность, для чертежно-графических

$\square$ достаточность пояснений.
□достаточность пояснении. 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: <ul><li>–реферативно-теоретические работы – на основе сравнительного анализа</li></ul>
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.;
проолемы с позиции различных теории 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
<u> </u>
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
умение самоорганизации, в том числе, систематичность работы в соответствии с
планом,
планом,
планом,  □ самостоятельность,  □ активность интеллектуальной деятельности,
планом,  □ самостоятельность,  □ активность интеллектуальной деятельности,  □ творческий подход к выполнению поставленных задач,
планом,  □ самостоятельность, □ активность интеллектуальной деятельности, □ творческий подход к выполнению поставленных задач, □ умение работать с информацией,
планом,  □ самостоятельность, □ активность интеллектуальной деятельности, □ творческий подход к выполнению поставленных задач, □ умение работать с информацией, □ умение работать в команде (в групповых проектах);
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):
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;
планом,
планом,
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.);
планом,

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	30, согласно плана
контролируемого подэлемента	
Последовательность выборки вопросов из	Определенная по разделам, случайная
каждого раздела	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, расчетнопроектировочных 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 квалитативного типа (по шкале наименований «зачтено»/ «не зачтено»), так и квантитативного (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 соотв	ветствии с ФГОС ВО по направлению
подготовки 19.04.02 Продукты питания из растителя	ьного сырья

Разработал(и): Доцент, к.с/х.н. Живодерова С.П.

Оценочные материалы рассмотрены и одобрены на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 4 от  $20.11.2024~\mathrm{r}$ .

Зав. кафедрой

\_\_\_\_\_Яичкин В.Н.

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

Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств Васильев И.В.