

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
Б1.В.ДВ.02.01 ХРАНЕНИЕ МАСЛИЧНОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ
ПЕРЕРАБОТКИ**

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

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

Квалификация выпускника магистр

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

Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания
ПК-2 Способен выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций по переработке продукции растениеводства;	ПК-2.1 Критически оценивает эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции из растительного сырья	Знать: методы определения качества и безопасности продукции из растительного сырья при хранении Уметь: определять качество и безопасность продукции из растительного сырья при хранении Владеть: оценкой эффективности затрат при хранении и методикой определения качества растительного сырья и продуктов переработки	устный опрос, тестирование
ПК-4 Способен оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.	ПК-4.1 Готов действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	Знать: порядок действий в нестандартных ситуациях на производстве Уметь: действовать в нестандартных ситуациях и нести социальную и этическую ответственность за принятые решения Владеть: вариантами решениями в нестандартных ситуациях на производстве	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-2 Способен выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций по переработке продукции растениеводства;

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
ПК-2.1 Критически оценивает эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции из растительного сырья	1. Назовите основные факторы, определяющие качество и безопасность масла 2. Дайте характеристику подсолнечника как масличного сырья 3. Назовите требования масложировой промышленности к качеству семян подсолнечника 4. Назовите какие группы масличных семян выделяют в зависимости от характера и прочности связи оболочки и ядра? Приведите примеры 5. Назовите общие принципы приемки масличного сырья и отбора проб 6. Охарактеризуйте физические свойства масличных семян, которые необходимо учитывать при организации хранения семян. 7. Охарактеризуйте порчи семян при хранении, ее признаки и способы предотвращения 8. Дайте определение, что такое критическая влажность и от чего зависит эта величина 9. Характеристика состояний масличных семян по жизнеспособности. 10. Опишите дыхание семян и факторы, определяющие его интенсивность 11. Охарактеризуйте сущность и необходимость послеуборочного дозревания семян 12. Опишите жизнедеятельность микрофлоры в семенной массе и меры борьбы с ней. 13. Дайте характеристику основных режимов хранения масличных семян

	14.Опишите способы очистки семян от примесей. 15.Опишите физиологические изменения, происходящие в семенах в процессе сушки 16.Масличные растения поступающие на хранение и переработку в виде плодов: +соя +подсолнечник арахис сафлор конопля 17.Совокупность свойств продукции, которые обуславливают ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с целевым назначением, это Лежкость Продуктивность +Качество 18.Неизбежные потери в массе продукции при хранении являются +естественной убылью технической убылью техническим браком 19.К абиотическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится: дыхание брожение +температура 20.К биохимическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится: брожение +анаэробное дыхание клещи 21.Опишите биохимические изменения, происходящие в семенах в процессе сушки 22.Опишите процесс удаления примесей: нужные и вредные для использования и хранения. 23.Назовите классификацию показателей качества масличных и культур 24.Опишите особенности формирования партий семян подсолнечника 25.Назовите основные причины снижения всхожести семян при хранении. 26.Опишите особенности хранения партий семян, имеющих различные посевные качества. 27. Охарактеризуйте какие процессы протекают в семенах масличных культур при хранении
--	---

	28. Дайте определение, что такое абсолютный отход и технический брак 29. Охарактеризуйте условия хранения маргариновой продукции 30. Охарактеризуйте условия хранения спредов 31. Опишите влияние различных видов упаковок на хранение и качество маргарина 32. Опишите влияние различных видов упаковок на хранение и качество спреда 32. Опишите метод оценки доброкачественности и питательности жмыха 33. Опишите метод оценки доброкачественности и питательности шрота 34. Назовите какие группы спелости сортов и гибридов подсолнечника существуют 35. Назовите на какие группы делят примеси в масличных семенах 36. Биотическими факторами, влияющими на сохранность продуктов, являются: + биохимические процессы технологические процессы производственные процессы 37. К микробиологическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относятся: аэробное дыхание крысы + плесневение 38. К микробиологическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относятся: анаэробное дыхание + брожение клещи 39. Комплекс сложных биохимических процессов в семенах при хранении, приводящих к улучшению их посевных и технологических качеств, получил название: уборочной спелости + послеуборочного дозревания технической спелости 40. Культура, из семян которой получают высыхающее масло: клещевина + лен подсолнечник 41. Дайте характеристику биологической ценности жмыхов и шротов
--	--

	42.Охарактеризуйте какой обработкой необходимо подвергать прессовой жмых и шрот перед хранением 43.Напишите, что относится к органической примеси масличных культур 44.Дайте определение, что такое конвективная сушка 45.Дайте определение, что такое агент сушки 46.Опишите в чем сущность количественно-качественного учета масличных семян 47.Опишите какие показатели качества масличных семян используют при количественно-качественном учете семян 48.Напишите как рассчитывают размер убыли масличных семян в зависимости от снижения влажности 49.Охарактеризуйте от чего зависит размер естественной убыли масличных семян при хранении 50.Напишите как рассчитывается естественная убыль масличных семян до 3 месяцев хранения 51.Напишите как рассчитывается естественная убыль масличных семян свыше 3-х месяцев хранения 52.Напишите как рассчитываются общие потери масла с лузгой 53.Напишите как рассчитываются неучтенные потери масла 54.Опишите какие виды контроля качества продукции применяются в настоящее время 55.Назовите и опишите виды потерь продукции в массе и в качестве. 56.От чего зависит цвет растительного масла? +от вида сырья и способа очистки от способа извлечения масла из сырья от вида сырья 57.Помутнение масла вызывается при хранении из-за: пониженной температуры; повышенной температуры; +высокой влажности воздуха. 58.К какой степени качества относятся продукты полноценные, или стандартные, по всем показателям отвечающие требованиям стандартов (качество дифференцировано по товарным сортам и классам), пригодные к употреблению на
--	--

	определенные цели без каких-либо ограничений и реализуемые по установленным ценам: +К первому Ко второму К третьему 59.К какой степени качества относятся продукты неполноценные, или нестандартные (по одному или нескольким показателям, не отвечающим требованиям стандартов), но пригодные к употреблению на пищевые и другие цели, реализуемые со скидками с цены, установленной на стандартную продукцию К первому +Ко второму К четвертому 60. К какой степени качества относятся продукты не пригодные к употреблению на пищевые цели, так как могут быть токсичными для людей, но пригодные к употреблению на технические или кормовые цели К четвертому Ко второму +К третьему
--	--

Таблица 2.2 - 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
ПК-4.1 Готов действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	1.Назовите основные требования к хранилищам масличных семян и особенности хранения семян отдельных масличных культур 2.Назовите какие основные типы сушилок используют для сушки масличных семян 3.Опишите в чем необходимость, цель и параметры технологического контроля при сушке масличных семян 4.Охарактеризуйте условия хранения подсолнечного масла 5.Назовите основные условия при длительном хранении подсолнечника в зернохранилищах 6.Опишите методику определения сорной и масличной примеси в анализируемой пробе

	7.Опишите порядок определения содержания в семенах подсолнечника пустых, испорченных, поджаренных и поврежденных семян 8.Опишите методику определения зараженности в средней пробе, отобранной от каждого слоя 9.Опишите порядок определения влажности семян различных масличных растений (подсолнечник, арахис, клещевина) 10.Назовите отличительные особенности определения влажности с предварительным подсушиванием 11.Назовите базисные и ограничительные нормы при поставках и заготовках подсолнечника 12.Назовите ограничительные нормы по влажности семян подсолнечника и сои 13.Напишите ограничительные нормы по засоренности семян подсолнечника и сои 14.Назовите факторы, вызывающие порчу растительного масла при хранении 15.Перечислите основные виды вредителей из специализированных вредителей подсолнечника. 16.К какой степени качества относятся продукты, полностью утратившие свою доброкачественность (сгнившие, заплесневевшие и т.д.), подлежащие списанию и уничтожению. +К четвертому Ко второму К третьему 17.К механическим потерям при хранении относятся: +просыпи самосогревание прораствание 18.К биологическим потерям при хранении относятся: просыпи +самосогревание раструска 19.Потери, которые образуются при использовании продукции не по назначению называются: явными +скрытыми неучтенными 20.Какова остаточная масличность жмыха 1-2%
--	--

	3-4% 5-6% +7-8% 21.Опишите пороки майонеза и причины возникновения при хранении 22.Опишите пороки маргарина и причины возникновения при хранении 23.Опишите пороки спреда и причины возникновения при хранении 24.Напишите, что относят к сорной примеси в масличных семенах 25.Напишите, что относят к масличной примеси в масличных семенах 26.Напишите причины возникновения самосогревания подсолнечника 27.Охарактеризуйте все стадии самосогревания подсолнечника 28.Опишите способ хранения семян подсолнечника в регулируемой газовой среде 29.Напишите допустимые сроки (сут) хранения семян подсолнечника в РГС для партий с различным исходным кислотным числом масла 30.Опишите процесс активного вентилирования семян подсолнечника искусственно охлажденным воздухом 31.Опишите процесс активного вентилирования семян подсолнечника атмосферным воздухом 32.Опишите процесс активного вентилирования семян подсолнечника подогретым воздухом 33.Опишите технику безопасности и противопожарные мероприятия при сушке семян подсолнечника 34.Дайте характеристику упаковок для хранения рафинированного масла 35.Дайте характеристику упаковок для хранения нерафинированного масла 36.Что собой представляет недорущ целые семена целое ядро +не полностью обрушенные семена 37.Какова остаточная масличность шрота +1-2% 3-4% 5-6% 7-8% 38.Токсичное вещество рицин содержится в семенах сои
--	--

	хлопчатника рапса +клещевины 39.Токсичное вещество госсипол содержится в семенах сои +хлопчатника рапса клещевины 40.Режим хранения шрота +температура не более 20С, влажностью 7-10% температура не более 40С, влажностью 7-10% температура не более 60С, влажностью 10-15% 41.Опишите какие механические воздействия необходимо применять для обрушивания семян с различными свойствами 42.Охарактеризуйте современные разработки направленные на сокращение потерь продукции при хранении 43.Напишите пути повышения качества масличных культур в условиях современного сельского хозяйства. 44.Опишите какие условия необходимы для проведения активного вентилирования? 45.Охарактеризуйте в чем заключаются особенности активного вентилирования семян масличных культур 46.Опишите какие режимы хранения масличных семян применяют на практике 47.Назовите причины самосогревания 48.Дайте характеристику от чего зависит интенсивность дыхания хранящихся семян 49.Опишите как соблюдается принцип товарного соседства при хранении маргариновой продукции 50. Назовите инструменты для предотвращения и снижения потерь при товародвижении пищевой масложировой продукции 51.Перечислите дефекты спредов при неправильном хранении 52.Дайте определение, что такое мягкий маргарин 53.Дайте определение, что такое твердый маргарин 54.Охарактеризуйте требования к упаковке для хранения маргарина и спреда
--	---

	55.Гарантийный срок хранения нефасованного маргарина при температуре от —20 до — 10°C +90 85 60 56.Гарантийный срок хранения нефасованного маргарина при температуре от —9 до 0°C +75 65 85 57.Гарантийный срок хранения фасованного маргарина в пергамент при температуре от —20 до — 10°C +60 50 45 58.Гарантийный срок хранения фасованного маргарина в пергамент при температуре от —9 до 0°C 60 50 +45 59.Гарантийный срок хранения фасованного маргарина в кашированную фольгу при температуре от —20 до — 10° C +75 60 45 60.Гарантийный срок хранения фасованного маргарина в кашированную фольгу при температуре от —9 до 0°C 75 +60 45
--	--

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания уровня достижения компетенций

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

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

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций, тестирование

Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы, тестирование
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов, рефератов, контрольных работ, курсовых работ (проектов), индивидуальных домашних заданий, эссе, расчетно-графических работ, тестирование
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Экзамен или зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме или компьютерное тестирование

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

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

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

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

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

Устная форма позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Проводятся преподавателем с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитана на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

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

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

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

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

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

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

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

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

– продемонстрировано усвоение основной литературы

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

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

Письменная форма приучает к точности, лаконичности, связности изложения мысли. Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе. Письменные работы могут включать: диктанты, контрольные работы, эссе, рефераты, курсовые работы, отчеты по практикам, отчеты по научно-исследовательской работе студентов.

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

Критерии оценки выполнения контрольной работы:

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

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

Критерии оценки:

- ☐ понимание методики и умение ее правильно применить;

- ☐ качество оформления (аккуратность, логичность, для чертежно-графических работ соответствие требованиям единой системы конструкторской документации);
- ☐ достаточность пояснений.

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

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

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

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

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

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

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

☐ умение самоорганизации, в том числе, систематичность работы в соответствии с планом,

☐ самостоятельность,

☐ активность интеллектуальной деятельности,

☐ творческий подход к выполнению поставленных задач,

☐ умение работать с информацией,

☐ умение работать в команде (в групповых проектах);

2) оценка полученного результата (представленного в пояснительной записке):

☐ конкретность и ясность формулировки цели и задач проекта, их соответствие теме;

☐ обоснованность выбора источников (полнота для раскрытия темы, наличие новейших работ

–журнальных публикаций, материалов сборников научных трудов и т.п.);

☐ глубина/полнота/обоснованность раскрытия проблемы и ее решений;

☐ соответствие содержания выводов заявленным в проекте целям и задачам;

☐ наличие элементов новизны теоретического или практического характера;

☐ практическая значимость; оформление работы (стиль изложения, логичность, грамотность, наглядность представления информации

–графики, диаграммы, схемы, рисунки, соответствие стандартам по оформлению текстовых и графических документов);

3) оценки выступления на защите проекта, процедура которой имитирует процесс профессиональной экспертизы:

☐ соответствие выступления заявленной теме, структурированность, логичность, доступность, минимальная достаточность;

☐ уровень владения исследуемой темой (владение терминологией, ориентация в материале, понимание закономерностей, взаимосвязей и т.д.);

☐ аргументированность, четкость, полнота ответов на вопросы;

□ культура выступления (свободное выступление, чтение с листа, стиль подачи материала и т.д.).

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

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

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

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

Шкала оценивания

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Разработал(и):

Заведующий кафедрой, к.с/х.н.



Яичкин Владимир Николаевич

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

Зав. кафедрой



Яичкин Владимир Николаевич

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



Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств

Васильев Игорь Владимирович