

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ  
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
Б1.В.04 ТЕХНОЛОГИЯ ОХЛАЖДЕННЫХ И ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ**

**Направление подготовки (специальность) 19.04.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

**Профиль подготовки (специализация) Технология и организация общественного  
питания**

**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
<p>УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p>	<p>УК-3.1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде</p>	<p>Знать:основные принципы стратегии сотрудничества Уметь:определять свою роль в команде, разрабатывать управленческие решения по повышению эффективности работы организации. Анализировать и совершенствовать свои коммуникационные способности, организационную культуру учреждения. Владеть:навыками работы в команде для принятия правомерных, законопослушных решений в конкретной ситуации, возникающей при осуществлении профессиональной медицинской деятельности.</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>
	<p>УК-3.2 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды</p>	<p>Знать:основы психологии межличностных отношений, психологии малых групп Уметь:взаимодействовать с другими членами команды, в т.ч. участвовать в обмене информацией, знаниями и опытом, в презентации результатов работы команды Владеть:навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>

<p>УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p>	<p>УК-3.3 Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата</p>	<p>Знать:общие закономерности влияния личности на результаты работы в команде Уметь:предвидеть результаты (последствия) личных действий в команде на достижение заданного результата. Владеть:навыками работы в команде на основе совместного планирования последовательности действия для достижения заданного результата</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>
<p>ПК-2 Способен оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства продукции питания</p>	<p>ПК-2.1 Критически оценивает эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства продукции питания</p>	<p>Знать:современные методы контроля качества продукции, технологии контроля качества продукции; технологии по профилю питания; принципы и методы подготовки управления и контроля деятельности предприятия питания, инновационные технологии производства продуктов питания; Уметь:применять технологии для контроля качества продукции питания; применять современные методы исследований продукции питания Владеть:методами расчета затрат на производство продуктов питания</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>

## 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-3 Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели**

<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)</b>	<b>Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции</b>
<p>УК-3.1                      Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Перечислите принципы формирования качеством пищевых продуктов.</li> <li>2. Как можно управлять качеством пищевых продуктов?</li> <li>3. Что такое международный стандарт ISO (ИСО)</li> <li>4. Как обеспечивается контроль качества пищевых продуктов.</li> <li>5. Перечислите типы и классы предприятий общественного питания</li> <li>6. Работник, который занимается непосредственно анализом поступающей информации, разработкой технических, экономических и организационных решений: менеджер мастер + специалист</li> <li>7. Услуга по изготовлению и реализации кулинарной продукции и покупных товаров в ограниченном ассортименте по сравнению с предприятиями других типов и в основном несложного изготовления, а также по созданию условий для их потребления на предприятии: +услуга питания кафе услуга питания столовой услуга питания бара</li> <li>8. Отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен токсичными веществами жизни, здоровью потребителей: экологическая безопасность радиационная безопасность +химическая безопасность</li> <li>9. Предоставление услуг по приготовлению блюд для проведения общественного мероприятия: +социальный кейтеринг общественное питание разъездной кейтеринг</li> <li>10. Охарактеризуйте столовые как тип предприятия индустрии питания.</li> <li>11. Охарактеризуйте рестораны как тип предприятия индустрии питания.</li> <li>12. Охарактеризуйте бары как тип предприятия индустрии питания.</li> <li>13. Охарактеризуйте кафе как тип предприятия индустрии питания.</li> <li>14. Охарактеризуйте закусочные как тип предприятия индустрии питания.</li> <li>15.Опишите производственно-торговую структуру предприятий общественного питания различных типов.</li> </ol>

	<p>16. Охарактеризуйте формы кооперации и организации труда на предприятиях общественного питания.</p> <p>17. Что является задачами организации снабжения.</p> <p>18. Укажите источники и виды снабжения.</p> <p>19. Укажите способы доставки продовольственного сырья, полуфабрикатов и предметов материально- технического оснащения на предприятиях общественного питания.</p> <p>20. Условия снабжения, при которых сезонность в поступлении продуктов часто обуславливает необходимость замены одних продуктов другими:          принцип взаимозаменяемости          принцип безопасности          + принцип совместимости</p>
<p>УК-3.2 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды</p>	<p>21. Вид банкета, когда все участники торжества сидят за красиво сервированным столом, на который не ставят никаких закусок, блюд и напитков, а их подачу осуществляют официанты в обнос:          индивидуальная форма обслуживания          частичное обслуживание          + банкет с полным обслуживанием</p> <p>22. Изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей — для баров:          ресторан высшего класса          ресторан эконом класса          + ресторан класса люкс</p> <p>23. Перечислите задачи биологической безопасности продуктов питания.</p> <p>24. Опишите организацию работы цеха рыбных полуфабрикатов.</p> <p>25. Как осуществляется контроль работы сотрудников овощного цеха</p> <p>26. Опишите особенности обслуживания, подготовку зала, сервировку банкетного стола при проведении свадеб.</p> <p>27. В чем заключается роль администратора в организации и обслуживании банкетов.</p> <p>28. Основы организации проведения банкета по типу «Фуршет».</p> <p>29. Опишите особенности банкет-коктейля с описанием последовательности и правил подачи закусок, напитков.</p> <p>30. Опишите процесс организации буфета-бара.</p> <p>31. Опишите основные способы и правила подачи блюд.</p> <p>32. Укажите очерёдность и правила подачи рыбных, мясных, овощных и других горячих блюд.</p> <p>33. Рестораны в поездах дальнего следования предназначены для обслуживания пассажиров, находящихся в пути:          городские рестораны          + вагоны-рестораны          вокзальные рестораны</p>

	<p>34. Стандартизированный документ, содержащий необходимые сведения, инструкции для персонала, выполняющего некий технологический процесс или техническое обслуживание объекта:  + технологическая карта  технологическое меню  технологическая карточка</p> <p>35. Директор пищевого комплекса отвечает за:  высокое качество обслуживания посетителей  + организацию обслуживания в ресторане  проведение маркетингового исследования</p> <p>36. Как проводится гигиеническая оценка технологических процессов, оборудования и упаковочного материала для молока?</p> <p>37. Опишите этапы гигиенической оценки транспортировки молочной продукции.</p> <p>38. Перечислите требования техники безопасности при производстве хлебопекарных изделий</p> <p>39. Опишите этапы управления ключевыми процессами на предприятиях пищевой промышленности.</p> <p>40. Как проводится оценка фальсификации пищевых продуктов.</p>
<p>УК-3.3                      Предвидит  результаты (последствия)  личных действий и  планирует  последовательность шагов  для достижения  заданного результата</p>	<p>41. Как контролируется безопасность жизнедеятельности и охрана труда на перерабатывающих предприятиях.</p> <p>42. Укажите основные правила оказания услуг в индустрии питания.</p> <p>43. В чем заключается сущность самообслуживания на предприятиях общественного питания.</p> <p>44. Опишите принцип составления графика выхода на работу сотрудников предприятия общественного питания.</p> <p>45. Опишите особенности организация контроля качества кулинарной продукции на предприятиях общественного питания.</p> <p>46. Санитарно — ... безопасность – это отсутствие недопустимого риска, который может возникнуть при микробиологических и биологических загрязнениях кулинарной продукции, вызываемых бактериями и грибами:  техническая  +гигиеническая  химическая</p> <p>47. Услуги общественного питания должны отвечать?  +требованиям безопасности и экологичности  требованиям экономичности  требованиям управляющего</p> <p>48. Один из основных критериев в оценке деятельности предприятий общественного питания – это?  +культура обслуживания  этикет  метод планирования</p> <p>49. Ответственность за пожарную безопасность на объекте несет?</p>

	<p>заведующий цехом повар +руководитель предприятия</p> <p>50. Кто на перерабатывающем предприятии осуществляет контроль качества за безопасностью пищевых продуктов</p> <p>51. Что означает принцип «Роль руководства» на предприятии?</p> <p>52. Как часто на предприятиях общественного питания должна проводиться генеральная уборка?</p> <p>53. Кто несет ответственность за реализацию покупателям недоброкачественных пищевых продуктов?</p> <p>54. Как часто работники в области производства и продажи мясных, молочных продуктов, детского питания и кондитерской продукции должны проходить медосмотр?</p> <p>55. Не допускаются к работе с пищевыми продуктами лица с заболеванием: +желудочно-кишечного тракта: брюшной тиф, сальмонеллез, дизентерия, тиф; давлением; головными болями.</p> <p>56. Обязан ли работник организации общепита сообщать администрации обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в своей семье?</p> <p>57. Кем составляется программа (план) производственного контроля?</p> <p>58. Можно ли производить дефростацию (размораживание) мяса в воде?</p> <p>59. Что такое дезинсекция?</p> <p>60. В чем заключается профилактика загрязнения пищевого сырья и продуктов питания микроорганизмами и их метаболитами?</p>
--	--

**Таблица 2.2 - ПК-2 Способен оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства продукции питания**

<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)</b>	<b>Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции</b>
ПК-2 .1 Критически оценивает эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства продукции питания	<p>1. Какие факторы влияют на сохранность пищевых продуктов?</p> <p>2. Охарактеризуйте научные принципы хранения продуктов (биоз, анабиоз, ценоанабиоз, абиоз).</p> <p>3. Опишите методику проведения органолептического анализа сельскохозяйственной продукции.</p> <p>4. Укажите требования к органолептическим показателям мясных и мясосодержащихпо-луфабрикатов в соответствии с ГОСТ.</p> <p>5. Укажите требования к органолептическим показателям замороженных ягод и плодов в соответствии с ГОСТ.</p>

	<p>6. Какая растительная продукция считается пригодной для замораживания?</p> <p>7. Опишите методику определения кислотности охлажденного и замороженного теста.</p> <p>8. Укажите основные показатели оценки качества мороженого.</p> <p>9. Перечислите основные требования ГОСТа к транспортированию и хранению фруктов.</p> <p>10. Перечислите основные требования ГОСТа к транспортированию и хранению овощей и грибов.</p> <p>11. Укажите требования ГОСТа на правила приемки овощей.</p> <p>12. Какие температурные режимы хранения применяются для плодоовощной продукции.</p> <p>13. Опишите процесс приёмки товара по количеству и качеству.</p> <p>14. Охарактеризуйте тару для консервов, укажите плюсы и минусы жестяной и стеклянной тары.</p> <p>15. Опишите особенности процесса замораживания пищевых продуктов</p> <p>16. Температура шоковой заморозки составляет... -18...-20 -5...-10 + -30...-35</p> <p>17. Для хранения при низкой температуре и продажи предварительно охлажденных или замороженных скоропортящихся пищевых продуктов используют... +холодильное оборудование механическое оборудование испарители</p> <p>18. Оценка качества продуктов органами чувств называется +органолептикой статистикой акустикой</p> <p>19. Неизбежные потери в массе продукции при хранении являются +естественной убылью технической убылью техническим браком</p> <p>20. К какой степени качества относятся продукты, полностью утратившие свою доброкачественность (сгнившие, заплесневевшие и т.д.), подлежащие списанию и уничтожению. к первому ко второму + к третьему</p> <p>21. Укажите способы замораживания пищевых продуктов.</p> <p>22. Как осуществляется хранение замороженных пищевых продуктов?</p> <p>23. Что такое размораживание пищевых продуктов?</p> <p>24. Опишите особенности консервирования пищевых</p>
--	--

	<p>продуктов с помощью холода.</p> <p>25. Укажите факторы, влияющие на качество пищевых продуктов, консервированных методом охлаждения.</p> <p>26. Какие процессы протекают в пищевых продуктах при хранении их в охлажденном состоянии?</p> <p>27. Как подготавливается сырье, предназначенное для охлаждения?</p> <p>28. Объясните порядок подготовки проб полуфабрикатов из котлетной массы мяса к проведению лабораторных испытаний.</p> <p>29. Объясните порядок подготовки проб полуфабрикатов из натурально рубленого мяса к проведению лабораторных испытаний.</p> <p>30. Объясните порядок подготовки проб рыбы специальной разделки (охлажденная и замороженная) к проведению лабораторных испытаний.</p> <p>31. Объясните порядок подготовки проб сульфитированного (несульфитированного) картофеля к проведению лабораторных испытаний.</p> <p>32. Объясните порядок подготовки проб салатов к проведению лабораторных испытаний.</p> <p>33. Объясните порядок подготовки проб заливных блюд из рыбы, мяса, мясных продуктов к проведению лабораторных испытаний.</p> <p>34. Объясните порядок подготовки проб супов к проведению лабораторных испытаний.</p> <p>35. Охарактеризуйте органолептический метод оценки качества продукции общественного питания.</p> <p>36. Мясные полуфабрикаты - это .....</p> <p>+куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке;</p> <p>мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий;</p> <p>разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса.</p> <p>37. Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляет...</p> <p>24 ч.</p> <p>72 ч.</p> <p>+ 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.</p> <p>38. Один из видов холодильной обработки мяса:</p> <p>варка</p> <p>+замораживание</p> <p>вымачивание</p> <p>39. Хранение охлажденной рыбы на складе магазина допускается при температуре не выше:</p> <p>0°C</p> <p>+ 2°C</p> <p>4°C</p> <p>40. В случае, когда реализуемое мороженое растаяло,</p>
--	---

	<p>продавец магазина в праве: повторно заморозить его для последующей продажи продать его в растаявшем виде + ничего из указанного выше</p> <p>41. В мясоперерабатывающей промышленности пользуются следующими способами холодильной обработки и хранения мяса: охлаждение, замораживание подмораживание, глубокое замораживание +верно все перечисленное.</p> <p>42. Органы санитарно-эпидемиологической службы не проводят гигиеническую экспертизу пищевых продуктов в случае: +отсутствия документации на партию продуктов; подозрения на химическое, бактериологическое загрязнение пищевого продукта; возникновение пищевых отравлений среди населения.</p> <p>43. Метод исследования, определяющий в пищевых продуктах качественный и количественный состав микроорганизмов: органолептический; физико-химический; +бактериологический;</p> <p>44. Метод исследования, определяющий цвет, запах, вкус пищевых продуктов: +органолептический; физико-химический; бактериологический.</p> <p>45. Охлаждение, замораживание пищевых продуктов относятся к консервированию: +воздействием температурных факторов обезвоживанием повышением осмотического давления</p> <p>46. Для чего необходимо проводить калькулирование себестоимости продукции в общественном питании?</p> <p>47. Для чего затраты группируются по экономическим элементам?</p> <p>48. Выявите взаимосвязь между прямыми и переменными затратами.</p> <p>49. Что такое полная фактическая себестоимость готовой продукции?</p> <p>50. Какие специализированные формы первичных документов существуют для учета хозяйственных операций в общественном питании?</p> <p>51. В чем заключается особенность учета транспортных расходов организациями торговли и общественного питания?</p> <p>52. Какую информацию должен содержать ценник на продуктовые (непродуктовые) товары в обязательном порядке?</p> <p>53. Перечислите обязательные реквизиты, которые должны содержать первичные документы.</p>
--	--

	<p>54. Укажите факторы, влияющие на микрофлору охлажденных продуктов.</p> <p>55. Классификация способов замораживания, их сравнительная оценка</p> <p>56. Опишите процесс охлаждения продуктов сухим льдом.</p> <p>57. Что такое хладагент?</p> <p>58. Из каких основных частей состоят компрессорные холодильные машины?</p> <p>59. Поясните, какие процессы лежат в основе способов охлаждения?</p> <p>60. Назовите виды торгового холодильного оборудования.</p>
--	---

#### **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**

<b>Виды занятий и контрольных мероприятий</b>	<b>Оцениваемые результаты обучения</b>	<b>Описание процедуры оценивания</b>
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций, тестирование
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы, тестирование
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов, рефератов, контрольных работ, курсовых работ (проектов), индивидуальных домашних заданий, эссе, расчетно-графических работ, тестирование
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Экзамен или зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме или компьютерное тестирование

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

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

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

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

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

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

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

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

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

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

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

в изложении допущены небольшие пробелы, не искажившие 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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Разработал(и):  
Доцент, к.с/х.н.  Цинцадзе О.Е.

Оценочные материалы рассмотрены и одобрены на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 4 от 17.01.2024 г.

Зав. кафедрой  Яичкин Владимир Николаевич

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании учебно-методической комиссии Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств, протокол № 5 от 02.02.2024 г.

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