

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ФТД.02 ИСТОРИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

**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
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1 Определяет и оценивает последствия возможных решений использования современных методов и разработки новых технологических решений на качество	Знать: исторические последствия возможных решений использование современных методов и разработки новых технологических решений на качество и безопасность Уметь: владеть историческими последствиями возможных современных решений использование методов разработки технологических решений Владеть: историческими моментами технологических процессов, влияющих на производство, качество и безопасность продуктов питания	Устный опрос, тестирование
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.2 Критически оценивает эффективность разработки новых технологических решений относительно полученного результата.	Знать: факторы, влияющие на эффективность разработки технологических операций для получения конкретного результата Уметь: владеть технологическими процессами для производства новых продуктов питания и сырья Владеть: технологическими решениями для анализа качества полученной продукции и сырья	Устный опрос, тестирование
	ОПК-3.3 Понимает важность разработки	Знать: важность разработок	Устный опрос, тестирование

	новых технологических решений и риски, связанные с качеством	новых технологических решений связанных с качеством и производством продукции Уметь: владеть технологическими решениями качества продуктов питания Владеть: современными методиками определения качества и безопасности продуктов питания	
ПК-3 Способен устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса	ПК-3.1 Находит и использует необходимую информацию приоритетных направлениях управления планирования производственным процессом	и Знать: информацию в области производства продуктов питания Уметь: планировать эффективную систему контроля производственного контроля Владеть: технологическими процессами в области производства продуктов питания	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 - ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
ОПК-3.1 Определяет и оценивает последствия возможных решений	1. Оренбургский комбикормовый завод начал выпускать комбикорма в + 1932

<p>использования современных методов и разработки новых технологических решений на качество</p>	<p>1930 1929 2. В каком году в России заработал первый комбикормовый завод + 1929 1930 1925 3. Охарактеризовать влияние охлаждения и замораживания на растительные и животные ткани 4. Охарактеризовать замораживание в охладительном растворе 5. Охарактеризовать контактное замораживание продуктов питания 6. Описать бесконтактное замораживание овощей и фруктов 7. Охарактеризовать замораживание продуктов в жидком хладагенте 8. Для совершенствования рецептов комбикормов в Москве была организована центральная научно- исследовательская лаборатория комбикормовой промышленности + 1934 1933 1935 9. Хлеб появился на свет в виде + жидкой мучнистой зерновой каши Жидкости Похлебки 10. Указать требования к растительному сырью при заморозке 11. Описать первые научные открытия и достижения в области холодильной техники 12. Описать историю развития пивоварения 13. Охарактеризовать исходные материалы для пивоварения 14. Описать исторические этапы развития пивоваренной промышленности 15. В настоящее время хлеб употребляют как хлебную похлебку + Жители востока и африканских стран Жители южной Германии Жители Древней Греции 16. Охарактеризовать развитие пивоваренной промышленности в 21-22 веке 17. Описать развитие спиртовой ликеро-водочной промышленности в Оренбургской области 18. Описать технологические процессы производства спирта АО «Первомайский Ликеро-водочный завод» 19. Описать технологические процессы производства кваса 20. Дать полную характеристику хлебного кваса</p>
<p>ОПК-3.2 Критически оценивает эффективность разработки новых технологических решений относительно полученного результата.</p>	<p>21. В древнем Египте была создана современная технология хлебопекарного производства + 5-6 тыс. лет назад 6-7 тыс. лет назад 4-5 тыс. лет назад 22. В каком году в России происходит</p>

	<p>национализация мельниц +1917 1919 1916 23. Охарактеризовать развитие сахарной промышленности 24. Охарактеризовать развитие молочной промышленности в России и за рубежом 25. Описать строительство элеваторов в Оренбургской области 26. Охарактеризовать развитие макаронной промышленности 27. Охарактеризовать историю возникновения макарон 28. В каком году механический способ транспортировки зерна был заменен сетью пневмотранспорта + 1970 1971 1987 29. Основными производителями зерна пшеницы в мире являются + Россия Германия Казахстан 30. Перечислить и описать этапы становления макаронного производства в г.Орск 31. Охарактеризовать историю национальных крупяных продуктов 32. Описать способы производства крупы тарой 33. Охарактеризовать производство молочно-белковой пасты 34. Описать современные технологии переработки кукурузы 35. Наибольшей питательной ценностью обладает хлеб их + Целого зерна Смеси зерна Смесь зерна пшеницы и ржи 36. Охарактеризовать совершенствование упаковки продуктов питания 37. Охарактеризовать историю фасовки крупы и муки 38. Описать исторические этапы приготовления блюд из макарон 39. Охарактеризовать водяные мельницы 40. Охарактеризовать ветряные мельницы</p>
<p>ОПК-3.3 Понимает важность разработки новых технологических решений и риски, связанные с качеством</p>	<p>41. В каком году было предложено примитивное лабораторное устройство для охлаждения +1810 1813 1809 42. Первые горизонтальные двухступенчатые машины работающие на аммиаке заработали + 1877 1879 1890 43. Охарактеризовать мельницы, с использованием живой силы</p>

	<p>44. Описать вклад русских ученых в развитие техники и в технологию переработки зерна в муку</p> <p>45. Описать историю развития Шильдинского элеватора</p> <p>46. Описать возникновение и развитие техники крупяного производства</p> <p>47. Описать классификацию и особенности условий работы технологического оборудования зерноперерабатывающего предприятия</p> <p>48. Пивом называется слабо спиртовой напиток, находящийся в состоянии дображивания приготовленный из + Крахмала содержащих зерен Белково-витаминной смеси Крахмала</p> <p>49. Пиво в России сбраживали + Патокой, мед Гвоздика, мед Сахар, корица</p> <p>50. Описать историю развития стандартизации</p> <p>51. Охарактеризовать проблемы качества зерна в СССР</p> <p>52. Охарактеризовать первые технологические процессы получения сливочного масла в России</p> <p>53. Охарактеризовать историю появления мороженого</p> <p>54. Охарактеризовать историю возникновения кисломолочного напитка кумыс</p> <p>55. Всхожесть хорошего пивоваренного зерна должна быть не менее +96 % 90 94</p> <p>56. Описать технологические процессы производства варенца, кефира</p> <p>57. Описать историю возникновения катыка в Азербайджане</p> <p>58. Описать появление кисломолочного продукта биолакт</p> <p>59. Охарактеризовать появление продукта пробиотик</p> <p>60. Описать развитие консервной промышленности</p>
--	---

Таблица 2.2 - ПК-3 Способен устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса

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 необходимую информацию о приоритетных направлениях управления и планирования производственным процессом	<p>1. В каком году был создан всесоюзный исследовательский институт кондитерской промышленности +1932 1930 1933</p> <p>2. В каком году в России появляется кондитерская фабрика «Иванов Н.Д. и сыновья» +1840 1940</p>

	<p>1845</p> <p>3. В первом веке до н.э. в Риме был воздвигнут памятник пекарю и торговцу хлеба + Марку Вергилию Эврисаку Марку Эгрифии, Марку Энкрифии</p> <p>4. Слово хлеб имеет первоначальное значение и происходит от слова +«Клебанос» «Хларь» «Лейб»</p> <p>5. Лучшим мастером в хлебопечении считали крепостного крестьянина + Максима Филипова Максима Иванова Максима Суркова</p> <p>6. Охарактеризовать историю развития Платовского элеватора</p> <p>7. Описать историю хранения зерна и зерно продуктов</p> <p>8. Укажите способы хранения зерна на разных этапах истории</p> <p>9. Опишите современные способы хранения зерна</p> <p>10. Охарактеризовать историю кондитерского производства</p> <p>11. Описать историю появления кондитерских изделий Марку Энкрифии</p> <p>12. Охарактеризовать историю возникновения хлеба и хлебобулочного производства</p> <p>13. Описать историю мукомольного производства</p> <p>14. Охарактеризовать историю развития комбикормовой промышленности в России</p> <p>15. Описать возникновение и развитие сыроделия</p> <p>16. Охарактеризовать историю появления растительного масла</p> <p>17. Описать первые научные открытия и достижения в области холодильной техники</p> <p>18. Описать производство и применение холода</p> <p>19. Охарактеризовать питательную ценность замороженных пищевых продуктов</p> <p>20. Описать обзор рынка растительного масла</p> <p>21. Маленькие пекарни на Руси называли + хлебными избами Хлебный дворец Хлебная палата</p> <p>22. В каком году по уровню механизации хлебопекарного производства Москва занята 1 место среди городов мира +1933</p> <p>1945</p> <p>1929</p> <p>23. Первое место в России по употреблению сладостей валяется +мед Шоколад конфеты</p> <p>24. Основным кондитерским изделием древней Руси</p>
--	--

	<p> являлся + медовый пряник Коржик Пончик 25. На Руси тростниковый сахар появился впервые в + 1273 1809 1745 26. Перечислить проблемы качества зерна в историческом развитии 27. Описать переработку зерна в рабовладельческий период 28. Охарактеризовать переработку зерна в период феодализма 29. Охарактеризовать мукомольную техника раннего средневековья 30. Описать изучение зерна во 2 половине средневековья 31. Описать переработку в период перехода капитализма 32. Указать исторические этапы в развитие науки о зерне 33. Описать разработку основ хранения зерна 34. Описать понятия о мукомольных свойствах зерна 35. Описать хлебопекарные качества зерна 36. Описать состояние мукомольной техники и изучение зерна в 19 веке 37. Охарактеризовать злаки, как объект изучения сельскохозяйственной науки 38. Описать развитие химии зерна 39. Описать методику оценки качества зерна 40. Охарактеризовать итоги изучения зерна в 19 веке 41. Первый свеклосахарный завод был запущен в + 1802 1805 1801 42. Слово шоколад родом из + древней Мексики древней Греции древней Руси 43. Слово мармелад имеет + португальские корни Французские Итальянские 44. Драже, в переводе с французского означает + лакомство Сладость Угощение 45. Предшественниками сахарных кондитерских изделий на Руси считали + Засахаренные в меду фрукты и ягоды Засахаренные в меду орехи Засахаренные в меду сухофрукты 46. Описать этапы становления Оренбургского комбикормового завода 47. Описать развитие кондитерских предприятий в годы Великой Отечественной войны </p>
--	---

	<p>48. Описать историю появления первых конфет в незапамятные времена</p> <p>49. Охарактеризовать первые шоколадные фабрики в России</p> <p>50. Описать историю появления в 1928 год – рождение карамельной фабрики</p> <p>51. Охарактеризовать историю возникновения и развитие биотехнологий</p> <p>52. Описать историю развития молочной промышленности</p> <p>53. Описать этапы развития молочной промышленности</p> <p>54. Описать историю появления сливочного масла</p> <p>55. Охарактеризовать применение химии зерна в технологии</p> <p>56. Описать развитие комбикормовой промышленности в годы Великой Отечественной войны</p> <p>57. Охарактеризовать развитие комбикормовой промышленности в 21 веке</p> <p>58. Описать историю развития технической микробиологии и биохимии</p> <p>59. Охарактеризовать исторические этапы производства антибиотиков</p> <p>60. Описать исторические этапы микробиологической промышленности</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

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 искавшие 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.  Живодерова С.П.

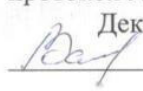
Оценочные материалы рассмотрены и одобрены на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 7 от 17.01.2024 г.

Зав. кафедрой

 Яичкин В.Н.

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.